

우리술알기

민들레주 / 산딸기술 / 백합주



민들레주

분류 : 가양주

우리나라 민들레는 전국 방방곡곡의 산야에 분포하고 있다. 국화과의 다년초이다. 3~4월에 민들레가 한창 많을 때 꽃과 뿌리를 채취하는데 꽃은 만개하기 이전의 것이 좋고 뿌리와 잎은 아무 때나 채취해도 좋다.

재료 : 민들레꽃 200g, 설탕 100g, 소주 1.8리터

담그는법

- 1) 민들레꽃을 깨끗하게 채집한다. 활짝 피기 전의 것이 좋다.
- 2) 민들레꽃을 깨끗이 씻어 물기를 완전히 말린다.
- 3) 민들레꽃, 설탕을 소주와 함께 용기에 넣고 밀봉한다.
- 4) 1개월 가량 지나면 숙성이 된다..

효능 : 이뇨제, 해열제, 기관지, 해수, 천식, 거담제



산딸기술

분류 : 가양주

산딸기 나무는 장미과에 속하는 활엽관목이다. 높이는 1~2m 내외이며 온몸에 가시가 나고 잎은 달걀꽃 또는 넓은 타원형이며 흔히 3~5 길래로 갈라져 있다. 5월경에 백색의 꽃이 피며 7월에 홍흑색으로 익는다. 산이나 들에서 자생하는데 우리나라의 각지 및 일본, 만주, 중국 등지에서 분포되어 있다.

재료 : 산딸기 600g, 설탕 300g, 소주 1.8리터

담그는법

- 1) 싱싱한 산딸기를 물에 깨끗이 씻은 다음 물기를 제거한다.
- 2) 재료를 용기에 넣고 소주에 설탕을 넣어 잘 푼 다음 용기에 붓는다.
- 3) 3개월 정도 지나면 딸기가 밑으로 가라앉는다. 이때 체에 밭쳐 술을 다른 병에 옮겨 담는다. 찌꺼기는 버리지 말고 다시 소주를 약간의 설탕과 함께 붓고 밀봉하여 오래 보관하면 또 다른 맛의 산딸기술이 된다.

효능 : 미용, 피로회복



백합주

분류 : 가양주

백합은 참나리라고 하며 백합과의 다년초이다. 전국 각지 산이나 들에 자생한다. 꽃, 열매, 뿌리 등 전체를 이용한다.

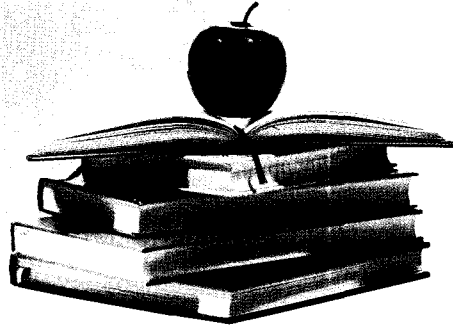
재료 : 백합600g, 소주 1.8리터

담그는 법

- 1) 꽃은 7~8월에 채집해서 물에 씻어 물기를 뺀 다음 술에 담가 먹는다
- 2) 재료를 물에 씻은 다음 그늘에서 말린 후 적당하게 썰어서 독이나 항아리에 담아 재료 2~3배 분량의 독한 술(배갈)을 붓고 밀봉하여 지하실이나 냉암소에 보존한다.
- 3) 꽃잎으로 담글 때는 2~3개월 뿌리를 사용할 때는 4~5개월 정도 보존하였다가 마신다.

효능 : 기관지, 해수, 천식, 자양강장, 조루

주류 도서 소개



『와인의 황제 로버트 몬다비』

와인의 불모지였던 미국에서 가진 것 없는 이탈리아 이민자 출신으로 최고의 와인 명문가를 이룩한 몬다비 집안의 4세대에 걸친 와인 사업 역사를 담고 있다. 미국 캘리포니아의 나파 밸리 와인을 개척하고 세계적인 와인으로 일궈낸 몬다비가의 눈부신 성공 스토리, 그리고 가족 경영의 실패로 회사를 매각하기까지의 드라마틱한 과정을 저널리스트인 저자의 2년여에 걸친 취재와 분석을 통해 흥미진진하게 들려준다.

저자 : 줄리아 플린 사일러 / 역자 : 박승국, 박승정, 김지영

출판사 : 중앙북스 / 출간일 : 2009년 11월 27일 / 도서가격 : 25,000원

이종기 교수의 술이야기

우리나라의 유일한 마스터 블렌더, 이종기 교수가 들려주는 술 이야기. 이 책은 술의 기원과 역사뿐만 아니라 세계 유명 주류를 모두 정리한 세계 술 입문서로, 술에 관한 상식과 모든 기본적인 정보를 꼼꼼하게 소개하고 있다. 와인과 맥주, 위스키, 브랜디와 다양한 증류주, 그리고 우리나라의 전통주와 중국, 일본 등의 토속주까지 모두 소개한다. 각 술이 빚어지기까지의 역사와 문화를 훑는 동시에 그 술을 최상의 상태로 즐기는 방법 등 다양한 정보를 함께 실었다.

저자 : 이종기 / 출판사 : 다할미디어 / 출간일 : 2009년 11월 10일 / 도서가격 : 17,000원



와인집을 가다



와인집을 가다

먹을거리와 묘한 인연으로 맛에 대한 이야기를 글과 사진으로 풀어내고 있는 박미향 기자가 엄선한 와인집 30곳을 소개한다. 다양한 곳들 중에서도 와인과 요리, 음악이 있는 곳, 음악을 들으며 분위기 있게 와인을 마실 수 있는 곳 등 색다르게 와인을 즐길 수 있는 곳들 위주로 뽑았다. 넓은 창가에 기대 삼청동의 고즈넉함과 와인향을 느낄 수 있는 <빠송>, 스타 요리사가 만드는 다채로운 요리와 와인의 세계 <올리브 앤 팬트리>, 이태원의 자유를 닮아 아름다운 와인집 <인디고>, 오스트리아의 맛에 취해 사랑을 속삭일 수 있는 <셰프 마일리> 등 와인집이 품은 이야기를 맛깔스럽게 들려준다.

저자 : 박미향 / 출판사 : 넥서스BOOKS / 출간일 : 2010년 1월 6일 / 도서가격 : 13,500원

봄 술이나 한잔하세

이규보의 산문을 5개 부문으로 나누어 쉽게 이해할 수 있도록 정리한 책이다. 1부에서는 '거울과 나'를 비롯한 9편의 글들을 모았으며, 2부에서는 '나의 벗 버루'를 비롯한 11편을, 3부에서는 '뇌물이 통하는 세상'을 비롯한 7편을, 4부에서는 '스님, 미인을 조심하오'를 비롯한 7편을, 5부에서는 '봄술이나 한잔하세'를 비롯한 8편을 수록하였다

저자 : 이규보 / 엮은이 : 서정화 / 출판사 : 태학사 / 출간일 : 2009년 10월 08 / 도서가격 : 9,000원



요리가 맛있는 술집

자타공인 '술 잘하는 여자'가 엄선한 남다른 술집 가이드『요리가 맛있는 술집』. 최근의 술집 트렌드가 200% 반영된 술집 소개서인 이 책은 각각의 매장마다 추천하는 술과 음식메뉴, 적합한 인원과 가격대를 제시하여 처음 가는 술집에서도 단골인양 당당하게 즐길 수 있는 방법을 담았다. 친구들과 함께 왁자지껄한 잔 하고 싶은 날, 까다로운 여친과 데이트 하는 날, 혼자 훌쩍이고 싶은 날 등 상황에 따라 알맞은 술집, 레스토랑을 고를 수 있는 비법이 펼쳐진다.

저자 : 김수진 / 출판사 : 비앤씨월드 / 출간일 : 2010년 2월 22일 / 도서가격 : 12,000원