

봄철 보양음식

토종오리의 새로운 변신

▶ **낙동강 청둥오리** : 서울시 강동구 천호동 332-26번지 ☎02-473-5292 • <http://www.nakdongkangmd.co.kr>

농장(윤명호 위원장) 전남 장성군 삼서면 석마리 산67-1번지 ☎ 010-3666-9395

공장(최경호 공장장) 경기도 남양주시 와부읍 덕소리 452번지 ☎ 011-221-4749



어느 덧 성큼 다가온 봄, 겨울동안 약해졌을 몸에 기운을 불어넣어 줄 강력한 봄 보신 요리가 필요하다! 이럴 때 좋은, 특별한 음식이 있다는 소문! 소문의 진원지에서 발견한 것은 다름 아닌 토종오리! 그 곳에는 5만여 마리의 토종오리들이 사육되고 있는데~ 토종오리는 야생에서만 볼 수 있을 거라 생각했다면 오산! 바로 이곳의 오리들은 식용으로 쓰기 위해 야생 청둥오리를 집오리와 교잡한 것이란다... 다 자란 토종오리들이 추사 안에서 뛰어다니고 있을 때, 부화

실에서는 유정란과 무정란을 구분하는 작업이 한창이고, 부화실 한 쪽에서는 알에서 막 깨어난 새끼 오리들이 봄을 알린다. 인근 마을회관에서는 봄을 맞아 어르신들 건강을 챙겨드리기 위한 토종오리고기 파티가 열리고~ 도시에서도 토종오리 요리를 찾는 사람들로 식당은 인산인해! 불포화지방산이 많아 피부미용, 혈액순환, 원기회복에 좋아 봄 보양식으로 으뜸이라고! 허준 선생도 인정한 토종오리의 효능, 이미 동의보감에도 자세히 기록돼 있다. 토종오리고기



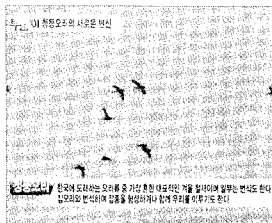
의 원래 맛을 가장 잘 느낄 수 있는 토종오리 참숯구이부터 신선한 해산물과 곁들인 토종오리 가리비백숙, 아이들이 좋아하는 토종오리 만두와 탕수육까지! 입맛대로 즐기는 토종오리 요리 열전~! 봄 보양식, 토종오리의 가치를 확인한다!

겨울에서 봄으로 넘어오는 요즘 이때에, 계절에 적음하느라 체력 떨어지기 쉬울때인데요.

예로부터 이맘때가 되면 몸안의 독소를 제거를 하고 영양을 아주 풍부하게 제공해주는 음식이 있다고 합니다. 어떤 음식인지 공개해드립니다.

꽃샘추위가 가면 완연한 봄이 오는데요. 이럴 때 특별한 보양식이 없나 싶으신 분들.

주목하세요~!



봄철 보양식으로 떠오르고 있는 토종오리!

그 새로운 변신을 함께 만나 보시죠.

시베리아가 고향인 겨울철새 청둥오리.

우리나라에서 겨울을 지내면서 멋진 국무를 보여주기도 하는데요.

그런데 이렇게 야생으로 알려진 토종오리를 사육하는 곳이 있다고 하네요.

소문의 진원지를 찾아간 제작진.

정말 축사 안에 5만여 마리의 토종오리들이 사육되고 있었는데요.

야생청둥오리를 이렇게 키우다니 과연 어떻게 된 일일까요?



【윤영호 대표】 야생 청둥오리도 있는데요. 이것은 육용으로 쓰고자 교잡한 토종오리입니다.



이곳의 토종오리는 야생 청둥오리와 집오리의 교잡종인데 포획금지동물인 야생청둥오리가 약효와 맛이 좋은걸로 소문

이나자 밀렵이 성행해 이렇게 조치를 취했죠. 이렇게 개량된 토종오리는 야생에 비해 집오리처럼 크고 뺨속에 골이 차있다고 하는데요.

수컷 머리가 청색이라 토종오리로 불리게 됐다는 청둥오리. 교잡종도 야생 청둥오리의 특징을 보이고 있었습니다.

갑자기 봄기운을 느끼게 해주겠다고 취재진을 어디로 데려가시는 사장님. 어두운 조명부터 심상치 않습니다.



【윤영호 대표】 무정란을 빼내고 수정란을 그대로 부화시키는 장면입니다.

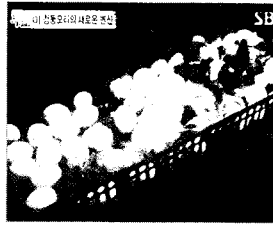
색깔을 보면 알잖아요. 이건 원래 알 색깔이 그대로 있고 이건 수정되어서 까맣고 오리가 형체가 만들어지기 때문에 까맣고 무정란이라 형체가 없어서 환합니다.



밝은 빛을 비쳤을 때 투명한건 무정란, 까맣게 보이는 알은 안에서 새끼가 자라고 있는 유정란. 눈과 움직임을 알아볼 수 있더라고요.

【윤영호 대표】 유정란은 다시 넣고 무정란은 빼내고. 이렇게 한 알은 따로 빼내서 온도가 37.5℃로 유지되는 열 발생기에서 키우는데요.

【윤영호 대표】 24일동안 이 안에서 커요. 열발생기에서의 시간까지 28일이 지나고 나면 드디

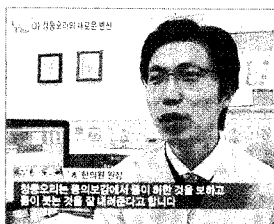


어새 생명이 탄생합니다.

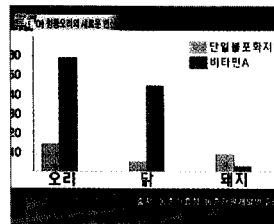
작은 부리로 알을 콧콧 쪼은 후 혼자 힘으로 알을 완전히 깨고 나오는데까지 10시간이나 걸린다는데.



새끼장에서 자라게 됩니다.



불포화지방산이 많기 때문에 혈액순환과 피부미용에도 아주 좋고요. 지금처럼 체력이 떨어지기 쉬운 환절기에 먹으면 원기회복에 더욱 좋습니다.



비타민A도 월등히 높습니다.

특히 해독작용도 뛰어나 원기회복에 좋다보니 최근

그리고 3일이 지나면 이렇게 귀여운 새끼오리가 되는건데요.

하지만 아직 약하기 때문에 30℃로 유지되는

그 후 조금씩 상온에 적응을 시키는거죠.

알에서 갓지 50일정도 되는 이렇게 다자란 오리가 되는데요.

【권동호 한의원 원장】 토종 오리는 동의보감에서 몸이 허한 것을 보하고 몸이 붓는 것을 잘 내려준다고 합니다.

토종오리를 포함한 오리류는 다른 고기에 비해 불포화지방산이 많기름이 체내에 축적되지 않고 면역력을 높여주는

엔 봄철 보양식으로도 각광을 받고 있다고 하네요.



토종오리고기 고유의 맛을 느끼고 싶은 분들이 많이 찾는다는 토종오리 참숯불구이!



봄 삼채소에 마늘, 고추와 싸먹으면 입안 가득 봄향기가 퍼지고, 산삼주까지 곁들이면 금삼참화죠.

【손님 1】 이게 건강에 최고야! 밀려드는 주문에 주방도 설새없이 바쁩니다.

【김재규 조리실장】 저희 가게 보배인 토종오리입니다.

집오리하고 토종오리에 차이점이 있는데요. 토종오리는 검은색 빛이 나는 털이 있습니다.



이곳 토종오리는 식당으로 오기전 공장을 거쳐 더 위생적으로 관리되고 있었습니다.

드디어 비장의 요리가 완성된 모양입니다.



요리를 하다말고 양동이를 들고 어디를 가는 주방장. 아니 토종오리 고기집에 왜 수족관이예요?

【김재규 조리실장】 조개류와 한약재 그리고 토종오리가 합



쳐져 아주 맛있는 보양식 이됩니다.



이집의 특별식. 토포종오리 갈비백숙에 들어가는 싱싱한 해산물인데 토포종오리뼈를 우린 육수에 전복, 가리비 등 신선한 해산물을 넣고 영양만점 토포종오리알까지 더합니다. 육지에서 자란 토포종

오리와 바다의 해산물.



들의 조합이 어떨지 상상이 잘 안가는데요. 얼마전 출산을 했다는 손님. 산후 보양을 위해 이곳을 찾았다는데. 드

셔보니까 맛이 어때요?



【손님 2】 산후비만에도 도움이 되는 것 같아요. 숯불구이와 백숙뿐만이 아닙니다. 튀김옷을 입혀 바삭하게 튀겨내 새콤달

콤소스를 얹으면 토포종오리 탕수육도 완성.



특히 꼬마손님들에게 인기 만점이지요.

【손님 3】 다른 고기보다는 오리가 확실히 좋은 것 같아요.

고기부터 알, 뼈로 우린 육수까지 버릴 것 하나없는 토포종오리. 올봄 토포종오리 요리는 어떨까요?



올봄. 건강을 토포종오리로~!!

