

소주 가양주 만들기

모란주 | 목련주 | 제비꽃술

모란주(牡丹酒)



● 분류 : 가양주

모란은 전국 각지에서 정원수로 재배되고 있으며 뿌리를 목단이라고 한다. 봄에서 초여름까지 직경 29cm 전후의 꽃이 아름답게 위를 향해 핀다. 한방에서는 목단피(牧丹皮)라고 하여 그 뿌리의 껍질을 약재로 사용하고 있다. 꽃은 활짝 피었을 때 꽃잎을 모아 물에 살짝 헹구고 물기를 빼고 뿌리는 가을에 캐서 껍질을 씻어 말려 둔다.

● 재료 : 모란꽃 200g, 소주 1.8ℓ

● 담그는법

- ① 꽃을 용기에 넣고 3배 가량의 소주를 붓는다.
- ② 밀봉하여 저장된 용기 속의 모란주는 옅은 물엿같은 색으로 2개월쯤 지나서 알맹이를 건져 체에 받쳐 맑은 술은 다른 병으로 옮긴다. 이때 설탕을 가미해서 보존한다.
- ③ 목단피로 술을 담그면 소주는 그 5배가 적당하다. 숙성은 3개월 정도로 색은 호박색으로 약간 짙은맛, 쓴맛이 난다.
- ④ 특히 목단피로 만든 술은 맛이 쓰기 때문에 감미료를 첨가하기도 한다.

● 효능 : 진통진정, 두통, 혈액순환, 고혈압, 저혈압, 해열 이뇨, 진통

목련주(木蓮酒)



- **분류** : 가양주

목련(木蓮)은 잎보다 먼저 큰 꽃이 피고 꽃망울(꽃이 피기 전의 꽃눈)은 한약재로 쓰인다. 한방명으로 신이(辛夷)라고 하며 축농증, 비염에 특효약이다.

- **재료** : 목련꽃 봉오리 400g, 설탕300g, 소주 1.8ℓ

- **담그는법**

- ① 목련꽃 봉오리, 소주, 설탕, 300g, 소주 1.8ℓ 을 용기에 넣고 밀봉저장한다.
- ② 2개월 정도 지나면 숙성이 되어 호박색의 빛깔을 띠게 된다.
- ③ 목련꽃이 지면 거기에서 열매를 맺게 되는데 10~11월에 채취하여 과일주를 담그기도 한다.

- **효능** : 축농증, 비염, 감장, 피부병

제비꽃주



- **분류** : 가양주

전국 각지의 산야 및 길가에 자생하는 다년생초 식물이다. 종류가 많아서 우리나라에도 수십종의 종류가 있다고 한다. 꽃은 봄에 피는 짙은 자주색인 것이 보통이지만 재배종에는 옅은 자색, 붉은 자색, 하얀 꽃, 노란 꽃 등이 있다.

- **재료** : 제비꽃 200g, 설탕 150g, 소주 1.8ℓ

- **담그는 법**

- ① 제비꽃을 깨끗하게 채집한다.
- ② 더럽혀진 꽃은 소량의 소주에 행구어 씻는다.
- ③ 깨끗한 꽃과 소주에 씻은 꽃을 병에 넣어서 설탕과 소주를 부어 밀봉해 방안의 선반에 얹어 놓는다.
- ④ 1개월 경과 후 꽃을 약간 남겨 두고 건져낸다. 마실 때는 꽃잎을 띄우며 마신다.

- **효능** : 감기, 건위, 정장, 최면, 이뇨, 부인과 질환