

소주 가양주 만들기

오/크/라/술

오크라(Okra)는 미국이 원산인 어욱과의 1년초이다. 여름에서 가을에 걸쳐 노란꽃이 피고, 어린 깍지는 수프 요리에 사용한다. 씨는 커피 대용으로 쓰고 딱딱해진 깍지는 오크라술을 담는다.

재료

오크라 열매 300~500g, 소주 1.8ℓ, 설탕 20g

담그는 법

- ① 오크라를 잘 씻어 물기를 뺀다.
- ② 용기에 넣고 소주와 설탕을 넣어 밀봉한다.
- ③ 시원한 곳에 6개월 이상 보관한다.

효능

자양강장, 기분전환



원숭이 버섯주

전국 각지에 분포하며 광엽수나 넘어진 나무 또는 그루터기 등에 기생한다. 나무의 양분을 먹고 생장하기 때문에 나무는 하얗게 부분적으로 썩는다. 나무에서 직접 샷갓만의 자실체(子實體)를 피게 한다. 편평(扁平)으로 두툽고 단단하다. 표면에는 흰 가루를 뿌린 모양이 된다. 아랫면은 황백색의 하얀 돌 같은 색깔로 다수의 관공(管孔)이 있다. 자실체를 건조한 것을 매기생(梅寄生)이라고 부르며 민간 의약으로 해열제 등에 이용된다.



재료

원숭이 버섯 150g, 설탕 200g, 소주 1.8ℓ

담그는 법

- ① 물로 깨끗이 씻는다.
- ② 마른 행주로 물기를 닦아낸다.
- ③ 큰 칼로 잘게 썰어 거즈 주머니에 넣어서 묶는다.
- ④ 다른 재료와 함께 병에 담근다. 이때 깨끗한 돌을 몇 개 넣어 재료가 떠오르는 것을 막는다.
- ⑤ 밀봉하여 냉장소에 3개월 이상 숙성토록 한다. 음용은 1개월 경과 후이며 주머니는 건지지 않고 그대로 둔다.

효능

항암(抗癌) 작용

홍차주 紅茶酒

홍차의 풍미와 씹쓸하면서도 짙은 맛, 거기가 적당한 감미료를 섞으면 여성들이 마시기에도 좋은 술이 된다. 강한 엑센트가 필요하다면 레몬주를 몇 방울 떨어뜨리면 되고 따뜻한 우유 몇 방울을 떨어뜨리면 더욱 운치가 있다. 홍차는 강한 알칼리성 식품이기 때문에 위산과다를 예방해주는 기능을 발휘한다.



재료

홍차 100g, 소주 1.8ℓ

담그는 법

- ① 홍차잎을 소주에 섞어 밀봉하여 둔다.
- ② 3개월 후에 숙성하면 찌꺼기를 건져낸다.

효능

위산과다 예방, 피로회복