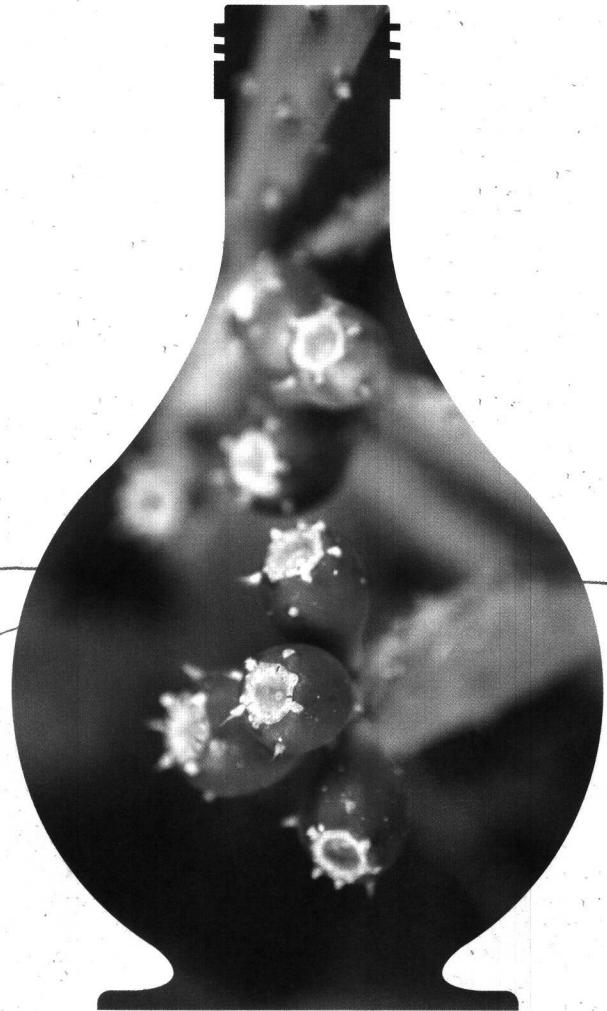


# 소주 가양주 만들기

## 선인장 열매주

분류: 가양주

제주도에서는 선인장에도 열매가 여는데 그 수확시기는 11월이다. 열매는 자색이 될 때까지 기다려 수확하는 게 좋다.



재료 선인장 열매 600g, 소주 1.8l

담그는 법 ①선인장 열매를 깨끗이 씻어 용기에 소주와 함께 넣은 후 밀봉한다. ②2개월 정도 지나면 숙성이 끝나 마실 수 있다. 숙성된 술은 자색을 띠며 산미와 감미가 있어 마시기에 부드럽다.

효능 신경통, 요통

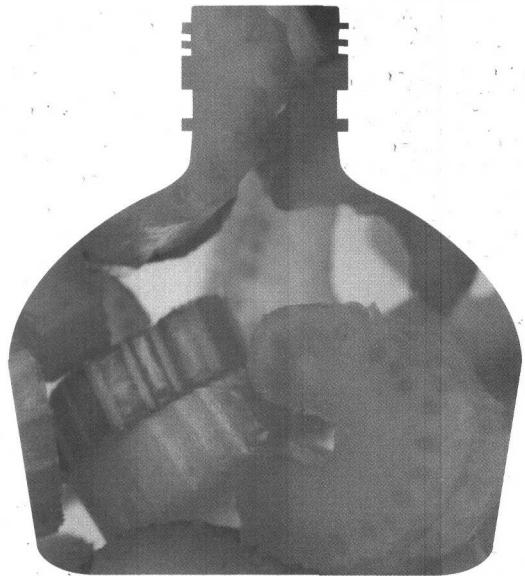


## 샐러리주

분류 : 가양주

미나리과에 속하는 2년생 초본으로 원산지는 스웨덴이다. 첫 가을에 녹백색의 작은 꽃이 피며 전체에 향기와 감미가 있어서 주로 식용을 목적으로 재배되고 있다.

고대로부터 약용, 향료로서 널리 이용되어 왔다. 경기의 승자에게 상품을 줄 만큼 진귀하게 여겨져 왔는데 서양인들은 피를 맑게 한다고 여겼기 때문에 신성시하였던 것 같다.



재료 샐러리 200g, 설탕 100g, 소주 1.8l

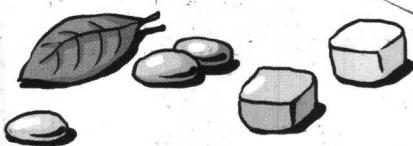
담그는 법 ①샐러리는 잎과 줄기를 잘 씻은 다음 물기를 제거하고 5cm 길이로 썬다. ②용기에 샐러리를 넣고 소주에 설탕을 녹인 다음 붓는다. ③2개월 정도 지나면 건더기는 건져내고 술은 따로 보관한다.

효능 식욕증진, 피로회복, 병후 · 산후회복, 혈액순환, 위장병 일체

## 양란주(洋蘭酒)

분류 : 가양주

커틀레아, 덴드로비움 등이 있는데, 열대 · 아열대지방이 원산지이며 관상용으로 온실에서 재배되는 난초가 대 부분이다. 우리나라는 유럽을 경유하여 수입된 것이 주류를 이루고 있다.



재료 양란 30송이, 소주 1.8l

담그는 법 ①상태가 좋은 꽃송이를 따서 물에 깨끗이 씻은 다음 물기를 제거하고 용기에 소주와 함께 넣고 밀봉하여 보관한다. ②2개월 정도 지나면 마실 수 있다. 이때 꽃잎을 함께 띄워 마시면 분위기를 더욱 살릴 수 있다.

효능 정신안정, 해열, 강장, 건위