

식품 집중 탐구

과래

▶ 파래 요리

식탁에 바다 내음이 '술~술'

니코틴 중화 효과...애연가들엔 '보약'

혈액 속 철분 보충 '빈혈 예방' 음식
피부미용에 좋고 다이어트에도 'OK'

99세까지
88하게

과래는 빈혈을 예방해주는 음식으로 통한다. 보통 빈혈은 혈액 속에 적혈구 수, 혈액소양, 혈구가 많이 정상보다 적어 혈액이 묽은 상태를 말한다. 주로 철분 섭취량이 부족하거나 음식 섭취...

취 총량이 적을 때 발생한다. 과래가 빈혈에 좋은 이유는 철분을 보충해주고 체내에서 철분의 손실을 막아주는 한편 철분 흡수율을 높여주기 때문이다. 과래에 함유된 비타민C는 철분 흡...

수를 도와주는 역할을 한다. 또 과래 자체도 철분을 많이 함유하고 있다. 비타민A와 비타민C까지 다양한 비타민군을 많이 갖고 있는 것도 강점이다.

철분의 경우 과래 100g 정도만 먹어도 하루 섭취량인 10~12mg을 거뜬히 채울 수 있다. 매일 일정량의 과래를 섭취할 경우 철분 결핍으로 생기는 빈혈을 예방할 수 있다는 것이다.

과래는 애연가들의 보약으로도 불린다. '메틸메티오닌' 성분은 담배의 니코틴을 해독, 중화하고 간을 해독하는 능력이 탁월하기 때문이다. 또 메틸메티오닌은 니코틴의 독성을 몸 밖으로 배출하는 역할을 한다고 알려져 있다.

또 과래에 함유되어 있는 비타민A는 폐점막을 재생하고, 보호하는 작용을 한다.

과래에는 녹조류에 풍부한 클로로필과 베타카로틴 등 몸에 좋은 색소 영양분이 많다. 베타카로틴은 항암 효과 때문에 최근 주목받고 있는 성분이다.

과래가 섞인 김을 구울 때 청록빛을 띠는 것은 과래에 들어있는 붉은 색의 피코에리스린과 청색의 피코시아닌 성분 때문이다.

과래의 영양 성분들은 일반적으로 열에 약하다. 인체에 유익한 특유의 색소가 많은 반면 상대적으로 열에...

약하기 때문에 살짝 굵거나 날 것 그대로 섭취하는 것이 좋다. 그늘에 말리는 것도 권장된다.

불에 살짝 구울 경우 엽록소는 변색되지만, 장의 연동운동을 돕는 청록색 섬유질은 활성화된다. 청록색 섬유질은 식물성 성분이 풍부하게 함유되어 있어 배변을 원활하게 하는 효과가 있다.

과래는 다이어트 식으로도 추천된다. 미역이나 다시마 등 다른 해조류와 마찬가지로 칼로리가 낮기 때문이다.

과래는 일반적으로 반찬으로 무쳐 먹지만 김처럼 말려 먹기도 한다. 과래 역시 생것을 말릴 경우 80~90%를 차지하고 있던 수분 함량이 15% 안팎으로 주는 반면, 단백질은 비롯한 무기질, 철분 함량이 증가한다.

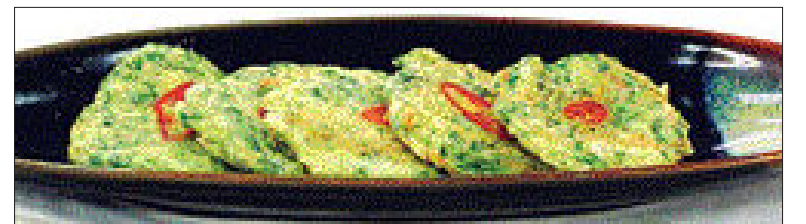
과래는 피부미용에도 좋은 식품이다. 과래를 뜨거운 물에 넣은 과래탕에서 지속적으로 목욕하면 피부가 윤곽해지는 효과를 볼 수 있다고 전해진다. 또 아토피성 피부염이나, 과민성 피부염을 다스리는 작용도 한다.

과래에는 알칼리산과 요오드를 비롯해 칼륨, 철분, 불소 등의 미네랄 및 비타민 성분이 풍부하게 함유되어 있다. 단백질에는 메티오닌, 리신 등이 들어있지 않아 영양가는 상대적으로 낮은 편이다. 과래는 선행된 녹색을 가진 것이 가장 상식하다. 물에 씻은 과래를 장기간 보관하는 어렵지만 바닷물을 씻지 않은 채 그대로 물경우 2~3일은 냉장 보관할 수 있다.

/윤영기기자 penfoot@kwangju.co.kr
/사진=위직량기자 jrwi@kwangju.co.kr



▲과래무침= ①과래를 깨끗이 씻어 잘게 다진다 ②무는 4cm 길이로 채썰고 청, 홍고추는 어슷하게 썬다 ③설탕, 식초, 간장, 다진 파, 다진마늘, 깨, 소금을 넣어 양념장을 만든다 ④ ③에 과래와 무, 청,홍고추를 넣고 무친다.



▲과래 전= ①과래를 깨끗이 씻어 체에 건져 물기를 뺀다 ②당근과 양파를 얇게 채썬다 ③밀가루에 물과 소금을 넣고 반죽을 하고 과래, 당근, 양파를 넣어 고루 섞는다 ④ 달구어진 팬에 기름을 두르고 한 입 크기로 반죽을 떠 넣어 노릇하게 지진다.



▲과래 밀전병 야채말이= ①과래를 믹서에 넣고 간다 ② 밀가루에 ①과 소금을 넣고 반죽한 후 체에 한번 내린다 ③당근, 오이, 청피망, 노란 파프리카를 5cm 길이로 채썬다 ④팬에 ②를 지름 6cm 크기로 얇게 지진다 ⑤얇게 지진 과래 밀전병을 준비해 놓은 야채들을 넣고 말아준다 ⑥겨자 소스를 곁들인다.



▲과래 두부 카나페= ①두부는 2cm 크기로 썰어 녹말을 골고루 입힌다 ② 녹말을 입혀놓은 두부를 노릇하게 튀긴다 ③달걀은 삶아 커깁기로 썬다 ④과래, 맛살, 피클, 노른자를 잘게 다져 마요네즈, 설탕,소금을 넣어 섞는다 ⑤두부 위에 삶은 달걀을 놓고 ④를 적당량 올린다.

(도움 주신분=김지현 요리칼럼 집터미나 연구원·푸드스타일리스트 김나형)



과래는 주로 민물이 섞이는 바닷가에서 자란다. 김처럼 넓고 길게 생긴 갈파래류와 머리카락처럼 가늘고 긴 잎과래류 두 종류로 나뉜다.

박은서 원장의 식품과 한방. 어린아이의 배앓이, 가늘고 보드라운 녹색 잎들이 잔뜩 엉켜있는 '과래'는 겨울철 건강에 좋으면서 가격도 저렴한 대표적인 해조류이다. 한약재로는 '청태(靑苔)'라 불리며, 성질이 차고 맛은 쓰고 짠으며 독은 없다. 동의보감에는 '소식(消食), 거담(去痰)'뿐만 아니라 독창(毒瘡), 악창(惡瘡)도 치료하는데, 감초...

“소화가 전체에 좋은 겨울철 건강 도우미” (甘草)와는 상극(相兪)이니 주의하여야 한다고 전해진다. 독특한 맛 성분인 '메틸메티오닌'은 니코틴해독에 아주 뛰어나다. 또 위궤양이나 십이지장궤양 등을 예방 또는 진정시켜주며 소화기 전체에 좋은 치료역할을 한다. 과래에 풍부한 '비타민A'는 담배 때문에 손상된 폐의 점막을 재생 및 보호해주며 독성을 제거한다. 애연가나 간접 흡연에 노출된 사람들에게는 보약 이상의 의미를 갖는다. 특히 '식물성 섬유질'이 풍부해서 대장의 연동운동을 촉진시켜주기 때문에 변비와 속변제기에 좋다. '철분' 뿐 아니라 철분 흡수를 도와주는 '비타민 A와 C'도 풍부하여 빈혈예방에도 효과적이다. 철분에는 혈액 중 산소를 운반하는 적혈구에 함유된 헤모글로빈 성분이 있으므로, 천연 피로회복제로도 우수하다. 칼슘성분도 풍부하여 뼈와 치아도 건강하게 한다. 아토피성 피부염이나 과민성 피부염을 진정시켜주고, 피부를 윤곽하고 아름답게 해준다. 엽록소가 많아 신진대사를 원활하게 할 뿐 아니라 입냄새를 없애주기도 한다. 이밖에 몸이 무겁거나 만성피로와 같은 증상이 느껴질 때, 입맛을 찾지 못해 기운을 더 하기도 한다. 즉, 인체에 해로운 각종 산(酸)을 없애주기 때문에 쉽게 지치고 피로하지 않게 도와준다. (광주 예인회의원 062-374-7575)

Real estate advertisement for Homecon Real Estate. It features several columns of property listings with details such as location, size, price, and features. The ad includes contact information for the company and its branches, as well as a list of services and a testimonial from a satisfied customer.