

식품 집중 탐구

참외

참외 요리

눌러보고 육질 단단한 것 골라야

진노랑 활력 덩어리 ... '태양의 선물'

99세까지 88하게

칼륨·당분 풍부한 대표적 여름 과일 피로회복 돕고 유해균 해독 효능까지

참외는 열매가 많이 달리고 씨앗이 많기 때문에 자손 번식을 상징하는 과일로 여겨져 왔다.



참외는 박과의 당굴성 한해살이 식물로 비타민C와 칼륨을 풍부하게 함유하고 있는 대표적인 여름철 과일이다.

참외는 열매가 많이 달리고 씨앗이 많기 때문에 자손 번식을 상징하는 과일로 여겨져 왔다. 끊임없이 뻗어나가는 덩굴은 자손이 끊기지 않는 왕성한 생명력으로 해석되기도 했다.

참외 화제는 땀을 많이 흘려 갈증이 날 때 좋다. 참외, 수박, 복숭아, 포도, 사과 등 여러 가지 과일을 장만해 시럽에 버무려 놓았다가 사이사이나 오렌지 주스 등에 섞어 먹으면 색다른 맛을 느낄 수 있다.

참외는 비타민C와 칼륨을 많이 함유하고 있다. 참외를 많이 먹으면 밤에 오줌을 심다'고 하는 것은 수분이 많고 칼륨함량이 높아 수박과 같이 이뇨작용이 탁월하기 때문이다.

참외 100g당 일반 성분은 수분 92.8%, 단백질 0.9g, 지질 0.7g, 당질 4.7g, 섬유소 0.3g, 회분 0.6g, 칼슘 16mg, 인 10mg, 철 0.2mg, 비타민 B1 0.02mg, 비타민 B2 0.05mg, 나이아신 0.7mg, 비타민 C 15mg으로 구성되어 있다. 열량은 26~31kcal로 알칼리성 식품이다.

필수 영양분의 함량은 다소 낮지만 다른 과일에 비해서 한 번에 먹는 양이 많기 때문에 영양분의 섭취가 많은 것이 장점이다.

참외는 유해균을 없애고 해독하는 효능을 갖고 있기 때문에 식중독 예방과 간 기능 회복에도 도움이 된다. 또 참외에는 변비해소에 도움을 주는 칼륨성분이 많다.

덜 익은 참외쪽지에는 쓴맛을 내는 '에라테린' 성분이 있어 음식을 잘 못 먹어 체했을 때 최토제(催吐劑)로 이용한다. 종자의 기름은 요통, 장의 종물(腫物)을 치료하는데도 유효하다.

참외를 그냥 날것으로 섭취하는 게 보통이지만 장아찌로도 먹는다. 풋참외를 열장농도가 20% 이상 되는 소금물에 1주일 이상 절인 후 1cm 크기로 자르고 5시간 동안 흐르는 물에 담가 소금기를 없앤 다음 수분을 짜내면 맛이 쫄깃쫄깃한 장아찌로 변한다.

여기에 양조간장과 불엿, 생강, 파, 양파 등을 넣고 잘 버무린 다음 3일 이상 상온에 저장하면 참외의 향취를 그대로 지닌 '참외장아찌'가 된다.

참외의 맛을 결정하는 가장 중요한 요소는 색깔과 외형이며 참외 고유의 맑은 노란색, 짙은 감색을 띠는 것이 최고의 상품이다. 외형은 참외 골과 산이 뚜렷하게 구별되고 길게 패일 수록 좋으며, 쪽지가 가늘고 신선하며 털이 적게 날 것이 더 달고 맛있다.

수박처럼 두드려봐서 탁한 소리가 나는 것은 파고, 손으로 눌러봐서 육질이 단단한 참외가 아삭아삭하며 냉장고에서 일주일 정도 보관해도 맛을 유지할 수 있다.

/윤영기기자 penfoot@kwangju.co.kr

/사민=남명주기자 mjna@kwangju.co.kr



▲별미 참외장아찌 삼각 주먹밥=①참외 장아찌를 물에 헹군 다음 물기를 없애고, 잘게 다진다 ②불에 뜨거운 밥을 담고 깨소금과 참치를, 검은깨, 설탕, 실과로 버무린 뒤 참외장아찌를 넣어 잘 섞는다 ③구운 김을 폭 2cm 길이 5cm로 자른다 ④삼각 주먹밥 틀에 밥을 깔고 양념한 밥을 꼭 눌러가며 담아 주먹밥을 만든다 ⑤④에 구운 김으로 둘러 모양을 낸다.



▲참외 땅콩소스 토르티야=①참외 껍질을 벗기고 반을 갈라 씨를 긁어낸 뒤 1~2cm 굵기에 6cm 길이로 채낸다 ②양배추와 적채를 굵은 심을 도려내고 굵게 채썰어 찬물에 담갔다 건진다 ③치커리와 겨자잎은 손으로 큼직하게 뜯어 찬물에 헹구고, 오이와 당근은 5cm 길이로 굵게 채낸다 ④냉동 토르티야에 찢은 면 보를 덮은 뒤 실온에서 녹인다 ⑤파인애플을 곱게 다져서 땅콩버터와 마요네즈, 레몬즙, 올리브 오일, 간장을 섞어 땅콩소스를 만든다 ⑥토르티야를 도마에 올려놓고 참외와 준비한 야채를 올려 돌돌 만든다.



▲얼린 참외빙수=①참외 껍질을 벗기고 반을 갈라 씨를 긁어낸 뒤 모양틀로 찍어 냉동실에서 얼린다 ②참외를 곱게 가루를 입히지 않은 것으로 준비해 동그랗게 썬다 ③얼음 빙수기로 갈아 그릇에 담고 우유와 연유를 부은 뒤 오곡미숫가루와 젤리, 통팥조림, 참깨, 인 참외를 얹는다.



▲참외냉국=①참외를 깨끗이 씻어 껍질을 벗긴 다음 씨를 제거하고 채낸다 ②채낸 참외를 소금으로 간하고 식초와 설탕을 입맛에 맞게 넣는다 ③그릇에 참외를 담고 물을 붓는다.

(도움 주신분=김지현 요리학원 문희식 강사·푸드스타일리스트 정강엽)



참외는 삼국시대 이전부터 익은 열매는 식용으로, 덜 익은 열매는 약재로 많이 활용돼 왔다. '오이보다 맛과 향기가 썩 좋다'는 의미로, '황과(黃瓜)·'참과(參瓜)·'감과(甘瓜)·'왕과(王瓜)·'진과(眞瓜) 등으로 다양하게 불렸다.

"더위 먹거나 가슴 답답할때 효과"

참외는 삼국시대 이전부터 익은 열매는 식용으로, 덜 익은 열매는 약재로 많이 활용돼 왔다. '오이보다 맛과 향기가 썩 좋다'는 의미로, '황과(黃瓜)·'참과(參瓜)·'감과(甘瓜)·'왕과(王瓜)·'진과(眞瓜) 등으로 다양하게 불렸다.

참외 화제는 땀을 많이 흘려 갈증이 날 때 좋다. 참외, 수박, 복숭아, 포도, 사과 등 여러 가지 과일을 장만해 시럽에 버무려 놓았다가 사이사이나 오렌지 주스 등에 섞어 먹으면 색다른 맛을 느낄 수 있다.

참외는 열매가 많이 달리고 씨앗이 많기 때문에 자손 번식을 상징하는 과일로 여겨져 왔다. 끊임없이 뻗어나가는 덩굴은 자손이 끊기지 않는 왕성한 생명력으로 해석되기도 했다.

대인부동산컨설팅
☎ 011-625-0510
(성춘동 한국병원 옆)
식당, 일식, 횡집, 레스토랑, 고기전문점, 학원임대, 학원초점지, 학원 임대, 상가건물매매, 모텔매매

새하늘과세공인중개사
☎ 430-8118
▶상가매매
7억7천(지상4층, 신가지구)
5억6천5백(지상3층, 운남지구)
4억6천5백(산수동)
▶원룸매매
4억4천(운1억, 상무지구)
5억5천(월곡동, 원룸15실)
▶토지매매(원룸, 병원)
▶전원주택지매매

금보부동산컨설팅
☎ (대)261-8949
▶상가매매
▶원룸매매
▶토지매매
▶전원주택지매매

A+ 에이플러스공인중개사
시장을 움직이는 전문가들의 자산실명명가
광주·전남권 토지·건물 구할
Tel: 062)973-9174, 016-757-8800
▶상무지구
▶광주지역 녹지 사업부지
▶수원택지개발지구
▶전용가능한사업부지
▶우량임야
▶몰류상고부지
▶공장

현대공인중개사
☎ (062)371-1900, 010-2006-0115
▶급매물 상담 후 10일내 책임 중개
▶급히 구입합니다
▶급히 팝니다

법원경매 전문회사
- 늘 앞서가는 사람들 - (주)옥션코리아
▶근처/상가/주택 상담
▶모텔/원룸 상담
▶상가주택/주택
▶임야/농지
▶아파트