

식품 집중 탐구

레몬

▶ 레몬 요리

향 좋고 표면 매끈한 것 골라야

고농축 비타민에 피로회복 구연산 듬뿍

99 세까지
88 하게

식초·소금 대용...생선 맛 돋구는데 최고

껍질 입욕제로 쓰면 모공축소 효과 까지

레몬은 생선이나 생선 요리를 먹을 때 향취를 더하기 위해 뿐만 아니라 알리고 살균하는 성분이 들어 있기 때문이다.

감귤류로 분류되는 레몬은 맛이 시다나 절때문에 산성식품으로 각각되기도 하지만 알칼리성 식품이다.

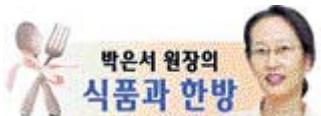
레몬의 강점은 건강에 도움을 주는 비타민이 많다는 것이다. 피부 건강에 도움을 주는 비타민C가 많기 때문에 일반적으로 미백 화장품에는 레몬의 비타민C 추출물을 사용한다. 레몬 100g에는 70mg의 비타민C가 함유돼 있는 것으로 알려져 있다. 비타민P와 카膻도 풍부하다.

심장과 혈관, 혈액, 두통, 청력, 소화, 체온조절 등에 미친 영향은 레몬의 비타민C 부족으로 인해 생략하기도 하지만 생선을 섭취할 때 레몬즙을 끼얹는 것이 좋다.

레몬은 알칼리성 식품으로 밀감류 가운데 비타민C와 구연산을 가장 많이 함유하고 있는 웰빙식품이다.



레몬은 알칼리성 식품으로 밀감류 가운데 비타민C와 구연산을 가장 많이 함유하고 있는 웰빙식품이다.



“당뇨 합병증 예방에 탁월”

신맛이 강한 레몬은 비타민 C가 다량 들어 있는 피로회복의 대명사다. 민간에선 이뇨, 발한, 수렴제로서 널리 사용해왔다. 최근에는 당뇨 합병증 예방에도 레몬성이 탁월한 효과가 있다는 연구결과도 나왔다. 레몬이 혜장으로부터 혜장 분비를 촉진하기 때문에 있다.

레몬은 우리 몸이 산성으로 되는 것을 막

아 약알칼리상태를 유지해준다. 따라서, 감기, 두통, 배뇨통, 요도염에도 좋으며, 소화기 계통을 흔튼히 하고 심장병에도 효과가 있다.

심장부위 통증이 심할 때 진정효능도 크다. 한의서 '본초승습(本草拾遺)'에는 '레몬 껍질이 기를 내리고 심장병, 두통, 담을 없앤다'라고 적고 있으며, '본초강목(本草綱目)'에는

'레몬 껍질을 솔에 담아서 탕을 마시면 담이 있는 기침과 심하(心下)의 기통(氣痛)을 다스린다'고 기록돼 있다.

건강, 거담작용도 우수하여, 소화불량 등으로 헝겊부나 상복부에 통증이 있고 오한, 구토, 식욕부진이 생겼을 때 혈액을 정화시키고 혈관의 활동을 촉진시켜 준다. 또 장운동을 촉진해 간장과, 담낭, 신장에 축적된 칼슘

을 녹이는데 도움을 준다.

기름기가 많은 음식을 주로 먹는 중국인들은 레몬이 지방의 분해를 촉진해 비만을 예방할 수 있다고 믿었기 때문에 즐겨 먹었다.

레몬의 맛이 평상시와 달리 먹기 힘들 정도로 시게 느껴질 때, 피로와 스트레스 등으로 몸이 산성화돼 있다는 증거이므로 레몬즙의 양을 늘려서 마시면 좋다.

그러나 고온에서 너무 오래 끓으면 비타민과 영양분이 파괴되기 때문에 즙을 마실 경우 가능하면 차게 마시는 것이 좋다.

(광주예인한의원·374-7575)

/윤영기자 penfoot@kwangju.co.kr
/사진=최현배기자 choi@kwangju.co.kr

한 괴혈병에 걸리자 레몬을 먹었다고 한다. 레몬에 들어있는 비타민C는 노화의 원인인 유해산소를 없애주는 항산화 작용도 한다.

레몬의 껍질은 여성들의 입욕제품으로도 인기 높다. 껍질을 다진 뒤 주머니에 넣어 입욕제로 쓰기도 한다. 레몬즙은 모공을 좁혀주는 효능이 있다.

레몬의 신맛을 내는 성분인 구연산은 피로회복에 도움을 주는 비타민과 유사한 작용을 한다. 구연산은 소화를 돋우고 식욕을 찾게 해주는 성분이다. 또 체내에 흡수된 칼슘이 뼈 속에 침착하도록 도와주는 작용을 해 골다공증 예방에 도 좋다. 구연산은 몸속에 쌓인 노폐물을 제거하는 효과도 있어 열이 심한 환자에게 레몬이 권장되기도 한다.

소화기능에 장애가 있는 노약자들에게 레몬을 처방하면 구연산이 소화를 촉진하는 효과를 볼 수 있다.

서양에선 흔히 식초 대신 레몬을 사용한다. 샐러드에 레몬즙, 레몬주스를 살짝 뿌리면 샐러드가 더 신선해진다. 소금 대용으로 쓴다. 이럴 경우 고혈압, 위암의 발병 요인 중 하나인 식염 섭취량을 줄일 수 있다고 한다.

인도나 스리랑카의 실론섬에서는 레몬을 얇게 저며 소금에 절인 후 속상시간 뒤 위가 좋지 않을 때 먹는 습관이 있다고 한다.

레몬은 향이 좋고, 표면이 매끈하면서 광택이 있는 게 좋다. 열량이 낮으므로(100g당 31kcal) 다이어트를 하는 사람도 안심하고 먹을 수 있다. 그러나 신맛이 강해 위궤양, 위산, 과다인 사람에게 부작용하다. 레몬을 빙속에 먹는 것은 금물이다.

생선 요리 등에 넣는 레몬즙을 소량만 사용하는 데 반으로 잘라서 즙을 짜내면 웬지 아쉽다. 이 경우 빨대 끝을 비스듬히 잘라 뾰족하게 만든 후 레몬 한쪽에 즙을 짜내면 된다. 즙을 짜낸 레몬은 린으로 써서 냉장고에 보관하면 낭비 없이 신선한 레몬즙을 즐길 수 있다.

(광주예인한의원·374-7575)



▲레몬 쿠키=①밀가루, 버터, 황설탕, 베이킹 파우더, 다진 레몬껍질을 넣고 반죽한 다음 설탕에 굽여 180도에서 15분 구워낸 다음 레몬버터를 바른다.



▲레몬소스 쇠고기 아래말이=쇠고기는 불고기 양념하고 각종 채소를 채울 셰어 넣고 말아 익힌 다음 레몬소스를 뿌린다.



◀레몬 사케트=①레몬즙, 설탕, 사이다. 양주를 한 방울 정도 넣어 고루 섞어 냉동실에 얼린 다음 숟가락으로 긁어 다시 얼리기를 3~4번 한 다음 유리병에 담는다.



▼제육레몬즙 고추장구이=①고추장 앙념장에 레몬즙을 넣고 섞은 다음 폐지고기를 20분 재웠다가 석쇠에 구운 다음 레몬 껍질채를 뿌려 낸다.



〈도움 주신분=김자현 오리원장 정미경연구원·푸드스티리스트 정강업〉

대인부동산컨설팅

☎ 011-625-0510
(삼촌동 한국병원 앞)

식당, 일식, 횟집,
레스토카페, 고기전문점 적합

· 1층 50평 임대
· 1층 30평 임대
· 본선동 한국 씽公用아파트 정문앞

화원임대(1층 25평 봉신동
화원초지역)

· 본선동 청고요지
(상용·한국아파트 정문앞)
· 청고의 주거지역
· 초·중·고 인접

학원 임대

· 본선동 쌍용·한국아파트 입구

· 대로변 사거리코너

· 5층 103평 보일어 월185만

· 청고의 주거지역
· 초·중·고 인접

토지매도

· 광신구 산정동 하남택지지구

· 대로변 750평 정당 561평(자연녹지)

· 8m도로 67평(자연계도로)정도

수원지구 6블록 균형생활지역

· 대70평 정당 650만

상가건물매매

· 본선동 쌍용아파트 정문앞

· 대지 140평, 건평 200평, 매매

· 가 11억(전용지4억)신축건물

모델매매

· 어수시 학동 비단기암

· 대지370평 건평 560평, 각설

· 42 음자15㎡ 매매가 25억

· 월매출 4천만 이상

금보부동산컨설팅

☎ (011) 8494 2223
(삼촌동 한국병원 앞)

싼당매매

· 광주 도로변 나지지 애생 100평

· 남구 도로변 주차장 100평 1000만

· 18평(10평+8평도로)

· 남구 도로변 주차장 100평 1000만

· 100평(10평+8평도로)

· 남구 도로변 주차장 100평 1000만