

식품 집중 탐구

벌꿀

▶ 벌꿀 요리

최고의 천연 감미료 '꿀맛'

포도당·과당 풍부한 '인류의 영양제'

원기 회복·식욕 증진·배뇨 촉진 등에 좋아
음식물 소화흡수 돕고 어린이 발육에도 효능



벌꿀은 활력·식욕 증진에 도움을 주고 배뇨작용을 촉진하는 포도당과 과당이 풍부한 영양제이다.

99세까지 88하게

꿀의 효능은 동양의 의서(醫書)에 빠지지 않고 등장한다. 본초강목이나 동의보감을 살펴볼 경우 효능을 일일이 헤아리기 어려울 정도.

꿀은 가공과정 없이 손쉽게 먹을 수 있기 때문에 이미 오래 전부터 애용돼 왔다.

꿀은 약 80% 가량이 탄수화물로 구성되어 있으며 과당이 36~38%, 포도당이 34~36%, 설탕과 텍스트린이 2~3%이다.

이처럼 다양한 영양성분으로 구성되어 있는 벌꿀은 몸이 허약한 사람에게 한 자들의 원기 회복식으로 손색없다.

다른 음식물의 소화흡수를 도와주고 어린이들의 발육에 필요한 좋은 영양분을 제공하는 것도 장점이다.

벌꿀은 당분의 중요한 공급원이 되는 물론 자양식품으로 각광받고 있다.

벌꿀은 포도당과 과당을 주성분으로 구성된 단당류이기 때문에 체내 장벽에 직접 흡수돼 영양제가 된다.

벌꿀은 사람이 필요한 무기질의 대부분을 함유하고 있기 때문에 생리작용을 원활하게 하고 피로회복에 뛰어난 효과가 있다고 한다.

민간에서는 가벼운 실사를 다스리기 위해 실사약으로 먹었고 신경계와 인체에 진정효과가 있는 것으로 생각해 섭취를 권장하기도 했다.

벌꿀에서 가장 주목받는 것은 로열젤리. 여왕벌만이 먹는다는 로열젤리의 원료는 벌꿀과 꽃가루다.

이 밖에도 기침 해소, 빈혈 예방, 스트레스 풀기에도 효과가 있다.

/용명기자 penfoot@kwangju.co.kr
/사진=나명주기자 mjna@kwangju.co.kr



▲돼지갈비 꿀찜=①돼지갈비를 끓는 물에 한번 튀겨 찬물로 헹군다 ②큰 불에 간장, 맛소금, 꿀, 후추, 다진파, 마늘을 넣어 쐐는다 ③냄비에 기름을 두르고 갈비에 간 갈비를 10분간 볶는다 ④야채 썬 것도 함께 볶아 꿀양념을 넣어 20분간 졸인다.



▲꿀소스 졸면=①야채를 썰어둔다 ②졸이면 끓는 물에 넣어 물이 다시 끓기 시작하면 찬물로 식힌다 ③삶은 쫄면과 야채를 잘고 양념장(고추장 4큰술, 벌꿀 1큰술, 식초 3큰술, 사이다 2큰술, 다진마늘, 다진파,참기름,계)을 넣은 뒤 고명을 올린다.



▲간장소스 꿀 밀치조림=①밀치는 채에 흔들어 부스레기를 없애고 깨끗한 것을 골라낸다 ②팬에 진간장,꿀,맛소금을 넣고 끓이면서 밀치를 넣고 잘 휘저어 준다 ③밀치를 윤기나게 졸인다.



▲꿀소스 매운 북어구이=①북어를 물에 불린 후 가시를 발라낸다 ②쇠쇠나 팬에 북어를 놓고 예벌구이를 한다 ③양념장(고추장 4큰술, 벌꿀 2큰술, 다진파 3큰술,다진마늘 1작은술, 다진생강 2작은술)을 잘 혼합하고 실파를 송송 썰다 ④북어에 양념장을 골고루 바르고 중불에서 구워낸 후 먹기 좋게 썰어낸 뒤 실파를 얹는다.

(도움 주신분=김지현요리학원 문환식연구원·푸드스타일리스트 정강영)

박은서 원장의 식품과 한방
꿀은 역사상 가장 오래된 '천연감미료'로, 히포크라테스도 약액(藥液)으로 썼다고 한다.

"오장을 편안하게하고 부족한 기 보충"

성분을 골고루 갖추고 있는 '천연 영양제'다. 벌꿀은 피부에 부스레가 생겼을 경우, 끓는 물이나 불에 데었을 때도 외상용으로 응용된다.

용봉(주)금보부동산
(주)용봉초교입구
☎(043)430-6100
●북구 우산동 원흥(구동기스 위)
●북구 우산동 원흥(구동기스 위)

LC타워(주)
(주)LC타워
☎(043)972-8004
●최대최고의 요지
●최적의 조건으로
●임대합니다.

일가공인중개사
(주)일가공인중개사
☎(043)234-8216
●상가건물 매매
●토지매매
●주택매매

대인동삼일부동산
(주)대인동삼일부동산
☎(043)223-1140
●모텔·목욕탕 및 각종
●상가건물

국민공인중개사
(주)국민공인중개사
☎011-635-7939
●전북
●경북

21세기부동산컨설팅(주)
(주)21세기부동산컨설팅
☎(043)525-0021
●경매 투자사 투자상담 환영!
●현금투자 최요지