

배, 딱 쥐면 부서지는 느낌 드는게 ‘상품’

“응답하라 7080 앞새주”

보해, 복고풍 디자인 ‘앞새주’ 한정판 출시

설 제수용품 잘 고르는 법

배	사과	대추	곶감	도라지	고사리	참조기
						
딱 쥐면 특하고 부서지는 느낌이 드는 것	표면이 거칠고 꼭지 주변이 움푹 들어간 것	알이 굵고 주름이 고르며 꼭지가 붙어있는 것	꼭지가 동그란 모양으로 꺾이고 꼭지 부분에 껍질이 적은 것	동그랗게 말리는 성질이 약하고 잔뿌리가 많은 것	줄기 아래 단면이 불규칙하고 줄기 위에 잎이 많이 붙어있는 것	머리에 다이아몬드 모양이 있고 꼬리 길이가 짧고 두툼한 것

원산지 확인 필수... 이력정보 앱 도움도

민족 최대의 명절인 설이 일주일 앞으로 다가오며 본격적인 설 장보기가 시작된 가운데 알뜰하고 질 좋은 제수용품 고르기가 여간 고민스럽다. 자칫하면 국내산이 아닌 수입산을 구매해 차례상에 올리는 불경을 범할 수도 있다. 과일과 생선, 육류 등은 수입산이 국내산으로 둔갑하는 경우가 많이 있기 때문에 제대로 구분하기가 쉽지 않기 때문에 안목이 있어야 질 좋은 상품을 고를 수 있다. 농민과 유통관계자들의 도움을 받아 제수용품 잘 고르는 법을 소개한다.

◇무거운 과일은 신선도 떨어져 좋은 배는 선명한 황갈색을 띤다. 적당한 크기에 무게는 550~650g 정도 되는 배가 맛있다. 크기에 비해 무거운 과일은 장기지장하기 위해 농가에서 일찍 수확한 것으로 신선도가 떨어진다. 지나치게 가벼운 것은 이른바 ‘바람들이’ 배로, 육질이 푸석푸석하다.

나주에서 배 농사를 짓는 박정현

(58)씨는 “손자국이 배 표면에 스핀 지처럼 나는 무른 배와, 잡았을 때 딱딱한 느낌이 드는 배는 과즙이 없으니 피하라”고 조언했다.

사과는 표면이 거칠고 꼭지 주변이 움푹 들어간 게 좋다. 설에 나오는 사과는 대부분 지난해 10월 말~11월 초 수확한 부사(후지)인데 꼭지가 달린 것이 신선하고 더 오래간다.

대추는 알이 굵고 주름이 고르며 여야 질 좋은 상품을 고를 수 있다. 농민과 유통관계자들의 도움을 받아 제수용품 잘 고르는 법을 소개한다.

◇무거운 과일은 신선도 떨어져 좋은 배는 선명한 황갈색을 띤다. 적당한 크기에 무게는 550~650g 정도 되는 배가 맛있다. 크기에 비해 무거운 과일은 장기지장하기 위해 농가에서 일찍 수확한 것으로 신선도가 떨어진다. 지나치게 가벼운 것은 이른바 ‘바람들이’ 배로, 육질이 푸석푸석하다.

나주에서 배 농사를 짓는 박정현

는 2~3개로 갈라져 있고 잔뿌리가 비교적 많다. 수입산은 동그랗게 잘 말리며 원뿌리는 1~2개로 잔뿌리가 거의 없다. 국내산 고사리는 줄기 아래 단면이 불규칙하게 잘렸고 줄기 윗부분에는 잎이 많이 붙어 있다. 수입산은 줄기 아래 단면이 칼로 잘려 매끈하고 줄기 윗부분에 잎이 많이 떨어져 있다.

◇쇠고기, 굴비는 ‘이력제’ 이용 탕에 들어가는 사태나 양지 등 국거리용 고기는 붉은색 살코기와 지방만 있는 것보다는 근막(고기와 고기를 연결하는 질긴 부분)과 같은 결합조직이 적당히 있는 것을 선택하는 것이 좋다.

결합조직은 폭 고아 육수를 내면 깊은 맛을 낸다. 사골은 자른 면에 붉은색 얼룩이 있고 하얀 연골이 많이 남아있는 게 국물을 잘 우려내게 한다. 산적이나 꼬치를 만들 때는 우둔, 설도와 같이 지방이 적은 부위를 선택한다. 근막이 없고 고깃결이 균일한 것을 골라야 한다.

국내산 등심은 육색이 선홍색이고 딱딱은 진노란색이지만 수입산은 검

붉은 육색에 딱딱하고 지방에 붉은 육즙이 배어있다. 국내산 갈비는 뒷살이 붙어있는데, 미국산 갈비에는 뒷살이 없다. 육안으로 구별이 어렵다면 쇠고기 진열대 또는 포장에 붙어있는 개체식별번호를 조회하면 된다. 안드로이드 스마트폰에 쇠고기 이력정보 앱(아이폰은 안심장보기 앱)을 다운받은 뒤 검색창에 개체식별번호를 입력하면 된다. 쇠고기 이력정보는 홈페이지(www.mtrace.go.kr)에서도 확인할 수 있다.

참조기나 중국산 부세를 국내산 참조기로 둔갑시켜 골비로 유통하는 경우도 있다. 국내산 참조기는 흑조기나 부세와 달리, 머리 부분에 다이아몬드 모양이 있다. 임 주위는 붉으며 꼬리의 길이는 짧고 두툼하다.

구별하기 쉽지 않다면 수산물 이력제가 적용된 참조기와 참돔을 구입하는 것도 방법이다. 수산물 이력제 사이트(www.fishtrace.go.kr)에 들어가 ‘수산물이력조회창’에 상품 겹표장에 표기된 13자리 이력번호를 입력하면 된다.

/김대성기자 bigkim@kwangju.co.kr



‘보해’(회장 임효섭)는 중 장년층에게는 옛 추억과 향수를 불러일으키는 동시에 젊은 층에게는 이색적인 재미와 볼거리를 제공하는 복고풍 디자인을 입은 ‘앞새주 한정판’을 출시한다고 밝혔다.

앞새주 출시 12주년을 기념해 선보인 이번 ‘앞새주 한정판’은 70~80년대 풍의 라벨을 제품 전 후면에 부착하고, 알코올 도수와 용량을 한글로 표기해 70년대 제품을 그대로 재현한 것이 특징이다. 투박한 글씨체로 새겨진 앞새주 제품이름과 함께 강렬한 원색으로 디자인된 라벨은 70년대 주류 제품을 연상시키며 보는 재미를 더했다.

보해 관계자는 “지난 2002년 흑말 띠해에 출시된 앞새주를 12년이 지난 2014년 청말띠해를 기념해, 소비자들에게 새로운 추억과 감성을 전달하고

자 한정판을 출시하게 됐다”며, “이번 앞새주 한정판 출시를 시작으로 소비자들과 감성적으로 교감할 수 있는 다양한 마케팅을 펼칠 예정”이라고 밝혔다.

총 80만병만 생산되는 앞새주 한정판은 오는 27일부터 전라남도 지역 내 대형 할인마트와 음식점에서 구입할 수 있다.

한편 앞새주는 지난 2002년 출시 이래, 12년 동안 소비자들의 꾸준한 사랑을 받고 있는 보해의 대표 소주 브랜드다. 보해만의 특수 정제공정과 숙성숙성공정을 통해 탄생한 제품으로 당, 나트륨, MSG 등을 첨가하지 않아 부드러운 맛과 깔끔한 맛이 특징이다. 지난 2010년에는 한국국제소물리에협회가 주관한 희석식 소주 품평회에서 1위에 선정되기도 했다.

/최재호기자 lion@kwangju.co.kr

“두드러라 이불 속 세균”

겨울철 빨래 실내건조시 박테리아 증가

“겨울철 실내에서 세탁물 말리지 마세요.”

난방으로 실내 온도가 높아지고 공기가 건조해져 집안 습도를 일정하게 유지하기 위해서 젖은 수건이나 빨래를 널어 놓는 경우가 많다.

하지만 실내 빨래건조는 박테리아를 증가시켜 불쾌한 냄새가 나고 건강에도 해롭다. 특히 빨래가 마르면 서 섬유 속에 포함된 세제 성분이 공기 중에 섞여 호흡기를 자극할 수 있다고 세탁 전문 프랜차이즈 크린토피아는 23일 전했다.

또 기관지 천식이나 알레르기 비염, 아토피 같은 피부 질환의 원인이 되는 집먼지 진드기는 적정 실내 습도인 50~60%를 넘는 환경에서 활발하게 증식해 실내 건조에 각별한 주의가 필요하다.

체온과 난방으로 따뜻하게 유지되는 이불은 밤에 자면서 흘리는 땀과 몸에서 떨어지는 피부 각질이 묻어 집먼지 진드기가 번식하기 좋은 장소가 되기 때문에 겨울철에는 이불을 정기로 세탁하고 소독해야 한다.

가정에서 할 수 있는 침구 관리법은 일주일에 한 번 이상 이불을 세게 털어 각질, 비듬, 집먼지 진드기 사체나 분비물을 털고 햇볕에 30분 이상 말려 소독하는 것이다.

낮 시간에 가사 활동을 하기 어려운 맞벌이 부부나 이불 널어놓을 공간이 마땅치 않거나 햇빛이 잘 들지 않는 집에서 거주할 경우에는 침구 청소기를 이용해 정기로 살균해주는 것이 좋다.

일반가정에서 이불을 세탁 할 때에는 물의 온도를 신경 쓰지 않고 찬물이나 미지근한 물로 세탁을 하는 경우가 많아 이불 속 숨어 있는 집먼지 진드기까지 제거하기 어렵다. 이불 빨래 시 물의 온도를 최소 55도 이상으로 해서 이불을 빨아야 이불 속까지 깨끗하게 세탁할 수 있다.

세탁 후에도 각종 질환의 원인이 되는 집먼지 진드기 사체와 배설물 등이 남아 있을 수 있기 때문에 완전히 건조시킨 후 막대기 등으로 충분히 두드리고 먼지를 털어야 깔끔하다.

/연합뉴스

과일은 전통시장, 약과는 대형마트서 차례상비용 작년보다 7%↓

알뜰구매 전략

이번 설 차례상 제수용품 중 과일과 채소, 나물은 재래시장에서 구매하고 약과를 비롯한 일부 품목은 대형마트에서 구매하는 ‘알뜰 쇼핑 전략’이 필요할 것으로 보인다.

물가 등과 관련한 전문가조사기관 한국물가정보는 4인 가족을 기준으로 한 전통시장 설 차례상비용이 22만4000원으로 대형마트의 27만3000원보다 17% 싸다고 23일 밝혔다.

이번 차례상 비용 조사에는 부재료 제외 35개 품목이 포함됐다. 올해 전통시장 차례상 비용은 작년 동기인 24만7000원에 비해 7% 낮아진 것이다.

올해 차례상 비용이 작년보다 떨어지는 것은 주요 품목인 과일·채소·수산물의 작황이 좋아져 가격이 낮아졌기 때문으로 분석했다.

배 가격(650g 내외 상품 5개 기준)은 2만원으로 지난해보다 15~30% 하락했고, 견과류 가격도 작황 호조로 내림세를 보이고 있다.

특히 밤 1되(900g)당 가격은 작년보다 28% 인하된 5000원으로 집계됐다.

지난해 강추위로 인해 한해를 입어 생산량이 급감했던 시금치(포항초) 1단은 올해 2000원으로 작년대비 30% 이상 하락했다.

반면 중국산 고사리는 400g당 3000원에서 4000원으로 올랐다. 부세조기 상품(25cm)은 3마리당 1만6000원에 거래되고 있다. 지난해 1만8000원보다 11% 내려갔다.

재래시장에서 한우양지국거리가 600g에 2만4000원선에 판매돼 작년과 가격 변동없는 보험세를 유지했다.

한편 한국농수산물유통공사(aT)는 최근 설 차례상에 올릴 제수용품 10개 품목에 대한 구매예기를 발표했다.

aT는 배추, 무, 시금치의 경우 수요 집중시기(2~4일 전)를 피해 5~7일 전, 사과와 배는 10~12일 전, 소고기와 돼지고기는 4~6일 전, 명태는 6~8일 전에 구매할 것을 제안했다.

/김대성기자 bigkim@kwangju.co.kr



“투자자” 모심

1. 물 건 : 2013타경 10497(1), 낙찰물건(근린주택)
2. 기 간 : 1년 6개월 정도
3. 보 장 : 근저당 설정
4. 투자금 : 1억원
5. 수익률 : 월10% 확정(년 15%), 기타
6. 내사 방문 상담 요망 (수기동 제일OP 2001호)

경매투자

1. 특수비법 배우실 분! 배우면서 투자 가능 교육비 1,200만원
2. 경매물건 사실 분! 싸게 원하는 물건을 최소 비용으로 처리
3. 사무실 같이 쓰실 분! 컴퓨터등 정보 제공 연회비 1,200만원

(주) 오 천 경 매
H.P 010-3605-5000