

딸기시럽

Ingredient

딸기···500g

그라뉴당···500g

How to Cook

1. 딸기는 잘 씻어 꼭지를 떼어내고 물기를 말끔히 제거한다.
2. 보존병에 딸기와 그라뉴당을 번갈아 담고 병을 흔들어 딸기에 그라뉴당을 골고루 묻힌다.
3. 보존병의 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 일주일 정도 둔다.
4. 딸기에서 충분히 수분이 나오고 설탕이 녹으면 완성.

tip 바로 먹지 않는다면 불에 소쿠리를 얹고 키친타월을 깔아 딸기를 거른다. 시럽이 자연적으로 걸러지기를 기다렸다가 보존병에 옮겨 담으면 시럽이 완성된다. 탁해지면 색이 예쁘지 않으므로 절대 짹짹 쥐어짜지 않는다. 보관은 냉장고에서, 가능한 빨리 먹는다.

딸기잼

Ingredient

딸기...100g

그라뉴당...100g

How to Cook

1. 딸기는 재빨리 씻어 꼭지를 떼어내고 키친타월로 물기를 말끔히 닦는다.
2. 냄비에 딸기와 그라뉴당을 넣고 2시간 정도 실온에 둔다.
tip 이렇게 하면 딸기에서 수분이 나온다.
3. 딸기 냄비에 중간 불을 켜고 끓여 부글부글 끓으면 물을 넣고 나무주걱으로 뒤섞어 가며 거품을 걷어낸다.
4. 거품이 생기지 않으면 불을 끄고 불에 체를 얹고 키친타월을 깔고 냄비의 내용물을 붓고 거른다.
5. 시럽이 자연적으로 걸러질 때까지 기다렸다가 보존병에 옮겨 담으면 시럽이 완성.
tip 탁해지면 색이 예쁘지 않으므로 절대 짹짹 쥐어짜지 않는다.
6. 생딸기 100g에 그라뉴당 100g을 뿌려 잠깐 두었다가 딸기의 수분이 나오기 시작하면 시럽을 걸러낸 딸기에 더해 레몬즙 1큰술을 넣고 냄비에 5~6분 정도 조리면 덩으로 만드는 잼 완성.

딸기주

Ingredient

딸기...300g

그라뉴당...150g

보드카...750ml

How to Cook

1. 딸기는 씻어 꼭지를 떼어내고 키친타월로 물기를 말끔히 제거한다.
2. 보존병에 딸기와 그라뉴당을 넣고 보드카를 붓는다.
3. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 숙성시켰다가 한 달 정도 지나면 딸기를 꺼낸다.
tip 2개월이 지나서부터 마신다.

딸기잼

Ingredient

딸기...600g

그라뉴당...200g

무농약 레몬즙...1큰술

How to Cook

1. 딸기는 재빨리 씻어 꼭지를 떼어내고 키친타월로 물기를 잘 제거한다.
2. 불에 딸기를 넣고 그라뉴당을 넣고 잘 섞는다.
3. 1~2시간 정도 두었다가 수분이 나오면 냄비로 옮겨 담고 불을 켜서 강한 불에 조리한다.
4. 늘어붙지 않도록 중간 중간 나무주걱으로 섞어 가면서 거품을 말끔히 걷어낸다. 더 이상 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 2~3분 정도 조리 걸쭉하게 조리하면 완성.
5. 잼이 뜨거울 때 깨끗한 병에 담는다.
6. 뚜껑을 닫고 뚜껑이 아래로 가도록 뒤집어 식힌다.

프랑스산 브라운슈거 딸기잼

Ingredient

딸기...300g

브라운슈거...90~150g

How to Cook

1. 딸기는 재빨리 씻어 꼭지를 떼어내고 2등분한다.
2. 냄비에 딸기를 넣고 브라운슈거를 넣어 섞은 다음 1시간 정도 둔다.
3. 딸기에서 수분이 나오면 불을 켜고 강한 불로 끓여 끓어오르면 중간 불로 줄이고 늘어붙지 않도록 나무주걱으로 저어가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
4. 20분 정도 조리 걸쭉해지면 완성.

스콘

Ingredient

무염버터...60g
박력분...240g
베이킹파우더...3작은술+ 1/3작은술
소금 1/4작은술
우유...100ml
플레인 요구르트...50ml
덧가루-우유...적당량씩

How to Cook

1. 오븐은 220°C로 예열한다.
2. 버터를 0.5cm 크기로 깍둑썰기 한다.
tip 버터는 미리 준비하여 냉동해두면 만들기 편하다.
3. 볼에 박력분과 베이킹파우더, 소금을 체에 쳐 넣고 버터를 넣은 다음 손가락끝으로 문지르듯이 섞는다.
4. 우유와 플레인 요구르트를 잘 섞어 ③의 볼에 넣고 고무주걱으로 가볍게 섞는다.
5. 대강 섞이면 덧가루를 뿌린 작업대로 옮겨 가볍게 한 덩어리로 뭉쳐 2cm 두께로 밀대로 민다.
6. 지름 6cm 크기의 틀로 찍어 오븐팬에 간격을 띄워 놓는다.
7. 조리용 붓으로 스콘 표면에 우유를 칠하고 오븐에 넣어 15분 정도 굽는다.
8. 갈색이 돌며 맛있게 구워지면 딸기잼을 곁들여 먹는다.

레드베이버리주

Ingredient

레드베이버리...300g

얼음설탕...100g

증류주...700ml

How to Cook

1. 레드베이버리는 잘 씻어 물기를 제거한다.
2. 보존병에 레드베이버리, 얼음설탕을 담고 증류주를 붓는다.
3. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관하다가 3개월쯤 지나면 마신다.

블루베리잼

Ingredient

블루베리...500g

그라뉴당...250g

레몬즙...2큰술

How to Cook

1. 블루베리는 잘 씻어 체에 담아 물기를 뺀다.
2. 냄비에 블루베리와 그라뉴당을 넣고 강한 불로 조리한다.
3. 나무주걱으로 저어가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
tip 끓어 넘치기 쉬우므로 불의 세기를 조절하며 조리한다.
4. 거품이 더 이상 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 5~6분 정도 더 조리한다.

라즈베리주

Ingredient

라즈베리...200g

얼음설탕...100g

보드카...600ml

How to Cook

1. 라즈베리는 잘 씻어 물기를 말끔히 뺀다.
2. 보존병에 라즈베리, 얼음설탕을 넣고 보드카를 붓는다.
3. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다. 한 달쯤 지나면 라즈베리를 꺼낸다. 2개월이 지나면 마시기 시작한다.

라즈베리잼

Ingredient

라즈베리...300g

그라뉴당...200g

레몬즙...2큰술

How to Cook

1. 라즈베리는 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다. 냉동 라즈베리를 사용할 때에는 실온에서 미리 해동시킨다.
2. 냄비에 라즈베리, 그라뉴당을 넣고 중간 불로 조리한다.
3. 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
4. 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 5~6분 정도 더 조리면 완성.

크랜베리 소스+ 크랜베리잼

Ingredient

크랜베리(냉동)…400g
그라뉴당(소스용)…200g
그라뉴당(잼용)…100g
물…400ml

How to Cook

1. 크랜베리는 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다. 냉동 크랜베리를 사용할 경우 실온에서 해동해 둔다.
2. 냄비에 크랜베리를 넣고 그라뉴당 200g과 물을 넣고 강한 불로 조리한다.
3. 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
4. 10분 정도 조리 걸쭉해지면 불을 끈다. 체에 걸러 보존병에 담으면 크랜베리 소스가 완성.
5. 걸러낸 크랜베리를 냄비에 옮겨 담고 그라뉴당 100g을 넣고 강한 불에 조리한다.
6. 나무주걱으로 저어 가며 거품을 걷어내며 5분 정도 조리면 크랜베리잼이 완성된다.

믹스 베리 카테일

Ingredient

딸기...150g

블루베리...150g

라즈베리...150g

그라뉴당...450g

사과주...500ml

How to Cook

1. 딸기는 꼭지를 떼어내고 블루베리, 라즈베리를 각각 씻어 키친타월로 물기를 제거한다.
2. 보존병에 딸기, 블루베리, 라즈베리, 그라뉴당을 넣고 사과주를 붓는다.
3. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 일주일 정도 두었다가 냉장고에서 보관한다.

체리 콩피

Ingredient

미국산 체리...500g

물...100ml

그라뉴당...350g

레몬즙...6큰술

How to Cook

1. 체리는 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
2. 냄비에 물, 그라뉴당, 레몬즙 3큰술을 넣고 중간 불로 끓인다.
3. 나무주걱으로 저어 가며 그라뉴당을 녹여 끓어오르면 체리를 넣고 다시 끓인다.
4. 그대로 5분 정도 조리 불을 끄고 뚜껑을 닫은 다음 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 둔다.
5. 다음날 다시 냄비에 담고 중간 불에 나무주걱으로 저어 가며 거품을 걷어낸다. 거품이 생기지 않을 때까지 조리 불을 끄고 뚜껑을 덮어 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 하룻밤 정도 둔다.
6. 그 다음날 다시 냄비에 담고 중간 불에 나무주걱으로 저어 가며 거품을 걷어내고 조리한다. 레몬즙 3큰술을 넣고 걸쭉해질 때까지 20~30분 정도 조리한다.
7. 보존병에 넣고 뚜껑을 닫아 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다.

체리주

Ingredient

미국산 체리...300g

얼음설탕...150g

증류주...900ml

How to Cook

1. 미국산 체리는 물에 씻어 물기를 제거한다.
2. 보존병에 얼음설탕, 미국산 체리를 넣고 증류주를 붓는다.
3. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다. 2개월 쯤 지나면 체리를 꺼내고 3개월이 지나 마시기 시작한다.

체리잼

Ingredient

체리...300g

그리뉴당...150g

레몬즙...2큰술

How to Cook

1. 체리는 물에 씻어 체에 받쳐 물기를 제거한다.
tip 냉동 체리를 사용할 경우에는 실온에서 해동시킨다.
2. 체리를 반으로 잘라 씨를 빼낸다.
3. 냄비에 체리와 그리뉴당을 넣고 강한 불에 끓인다.
4. 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
5. 거품이 생기지 않을 때까지 조리 레몬즙을 넣은 다음 5~6분 정도 더 조리한다.

서양자두주

Ingredient

서양자두...300g
얼음설탕...150g
무농약 레몬...1개
증류주...900ml

How to Cook

1. 서양자두는 물에 씻어 물기를 제거한다.
2. 레몬은 껍질을 벗기고 쓴맛이 나는 흰 부분은 말끔히 제거하고 과육을 가로로 4등분 한다.
3. 보존병에 얼음설탕, 서양자두, 레몬 과육을 넣고 증류주를 붓는다.
4. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다. 2개월 후에 서양자두와 레몬을 꺼내고 3개월 쯤 지나면 먹기 시작한다.

서양자두시럽+서양자두잼

Ingredient

서양자두...500g

그라뉴당(시럽용)...250g

물...100ml

그라뉴당(잼용)...100g

How to Cook

1. 서양자두는 씻어 물기를 제거한다.
 2. 냄비에 서양자두와 그라뉴당, 물을 넣고 강한 불에 끓인다.
 3. 끓어오르면 중간 불로 줄이고 서양자두의 껍질에서 색이 빠져나오도록 나무주걱으로 저어 가며 조리한다.
 4. 거품을 걷어내며 10~15분 정도 조리 불을 끈다.
 5. 불에 체를 얹고 키친타월을 깔 다음 서양자두를 쏟아 거른다.
 6. 시럽을 식혀 보존병에 담는다.
- tip 시럽은 자연스럽게 식힌다.
7. 체에 남은 과육은 껍질과 씨를 제거하고 냄비에 담고 그라뉴당 100g을 넣어 강한 불에 조리한다.
 8. 눌어붙지 않도록 나무주걱으로 저어 가며 5분 정도 조리면 잼이 완성된다.

살구주

Ingredient

살구(탱탱한 것)···300g

얼음설탕···150g

증류주···900ml

How to Cook

1. 살구는 씻어 물기를 제거한다.
2. 살구는 반으로 잘라 씨를 발라내고 씨 속의 흰색 속씨를 꺼낸다.
3. 보존병에 얼음설탕, 살구, 속씨, 증류주를 넣는다.
4. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 보관한다. 2개월이 지나면 과육을 건져 내고 3개월쯤 후부터 마시기 시작한다.

살구시럽+콤포트

Ingredient

살구···500g

그라뉴당···500g

How to Cook

1. 살구는 씻어 물기를 말끔히 제거한다.
2. 살구를 반으로 잘라 씨를 빼내고 씨를 부수어 속씨를 꺼낸다.
3. 냄비에 살구, 살구 속씨, 그라뉴당을 넣고 잘 섞어 뚜껑을 닫고 하루 정도 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 둔다.
4. 다음날 살구에서 수분이 나오면 중간 불로 끓여 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다. 거품이 더 이상 생기지 않을 때까지 10분 정도 조리면 완성.
tip 끓어 넘치기 쉬우므로 불이 강하면 약하게 줄이고 가열한다.
5. 뜨거울 때 깨끗하게 소독한 보존병에 담고 뚜껑을 꼭 닫아서 보관한다.

살구잼

Ingredient

살구···500g

그라뉴당···350g

How to Cook

1. 살구는 씻어 물기를 잘 제거한다.
2. 살구를 반으로 잘라 씨를 꺼내어 씨를 부수어 속씨를 꺼낸다.
3. 냄비에 살구, 살구 속씨, 그라뉴당을 넣고 중간 불에 끓여 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다. 거품이 생기지 않을 때까지 10분 정도 조리한다.

매실주

Ingredient

청매실···1kg

얼음설탕···400g

증류주···1800ml

How to Cook

1. 청매실은 표면에 흠집이 나지 않도록 주의하며 물에 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2. 매실 꼭지를 떼어낸다.
3. 청매실의 양이 많으므로 보존병에 얼음설탕과 청매실을 번갈아 넣고 증류주를 붓는다.
4. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다. 2개월이 지나면 과육을 건져내고 3개월이 지난 후 부터 마시기 시작한다.

매실시럽

Ingredient

청매실···500g

사탕수수당···500g

How to Cook

1. 청매실은 불에 담고 비특하게 물을 부어 하룻밤 정도 담가두었다가 거품을 걷어낸다.
2. 하룻밤 지나면 청매실의 물기를 말끔히 제거하고 꼭지를 떼어낸 다음 나무꼬치로 푹푹 소리가 나도록 찢러 구멍을 낸다.
3. 소주 등을 넣고 흔들어 소독한 보존병에 청매실, 사탕수수당을 넣고 서늘하고 빛이 닿지 않은 곳에서 10일 정도 그대로 둔다.
tip 때때로 병을 흔들어 설탕을 녹인다.
4. 시럽을 체에 거르고 발효를 중지시키기 위해 냄비에 넣어 끓인다. 끓어오르면 불을 끄고 보존병에 담아 냉장고에 보관한다.

매실 각테일

Ingredient

청매실···500g
사과주···500ml
시탕수수당···200g

How to Cook

1. 청매실은 볼에 담고 비특하게 물을 부어 하룻밤 정도 두었다가 거품을 건어낸다.
2. 하룻밤이 지나면 청매실의 물기를 말끔히 제거하고 꼭지를 떼어낸다.
3. 소주 등을 넣고 흔들어 소독한 보존병에 청매실, 사과주, 시탕수수당을 넣고 서늘하고 빛이 닿지 않은 곳에 서 3개월 정도 그대로 둔다.

매실 콤포트

Ingredient

청매실···500g
그라뉴당···500g
물···400ml

How to Cook

1. 청매실은 깨끗이 씻어 물기를 말끔히 제거하고 꼭지를 떼어낸다.
2. 냄비에 청매실을 넣고 바득하게 물을 붓고 약한 불에 끓인다.
3. 부글부글 끓어 넘치지 않도록 주의하면서 조려 매실 색이 변하기 시작하면 불을 끄고 식힌다.
4. 다른 냄비에 그라뉴당과 물을 넣고 조려 그라뉴당을 녹인 다음 불을 끈다.
5. ④의 시럽 냄비에 청매실을 하나씩 가만히 넣는다.
tip 껍질이 벗겨지기 쉬우므로 주의한다.
6. 불을 약하게 켜서 부글부글 끓기 전에 불을 끄고 그대로 식혀 냉장 보관한다.

청매실잼+ 황매실잼

Ingredient

매실...500g

그라뉴당...500g

How to Cook

1. 매실은 잘 씻어 물기를 말끔히 제거하고 꼭지를 떼어낸다.
2. 냄비에 매실을 넣고 비특하게 물을 부어 약한 불에 끓인다.
3. 매실이 부드럽게 조리되면 불을 끄고 그대로 식힌다.
4. 식으면 체로 건져 물기를 빼고 손으로 뭉개면서 씨를 빼낸다.
5. 씨는 물에 씻어 반으로 잘라 속을 꺼낸다.
6. 냄비에 매실 과육과 씨에서 빼낸 속, 그라뉴당을 반 정도 넣고 중간 불에 조리다.
7. 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
8. 더 이상 거품이 생기지 않으면 남은 그라뉴당을 넣고 걸쭉해질 때까지 10분 정도 조리다.

레몬 마멀레이드

Ingredient

무농약 레몬...300g

그라뉴당...200g

바닐라빈...1/2개

How to Cook

1. 레몬은 깨끗이 씻어 물기를 닦는다.
2. 레몬을 반으로 잘라 과육을 깨끗이 도려낸다.
3. 냄비에 레몬 껍질을 넣고 레몬 껍질이 잠길 정도의 물을 부은 다음 불을 켜고 끓어오르면 껍질을 체로 건져 물기를 뺀다.
4. ③의 과정을 한 번 더 반복한다.
5. 다시 레몬의 껍질을 냄비에 넣고 바득하게 물을 넣어 껍질이 부드러워질 때까지 30분 정도 끓여 체로 건진다.
6. 레몬 껍질의 반은 아주 곱게 채 썰고 나머지는 다진다.
7. 냄비에 레몬 껍질과 레몬 과육, 그라뉴당을 넣고 중간 불로 조리한다.
8. 나무주걱으로 계속 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
9. 거품이 생기지 않으면 바닐라빈을 길이로 반 잘라 넣고 5~6분 정도 조리한다.

리몬첼로

Ingredient

무농약 레몬...10개

스피리터스...500ml

그라뉴당...800g

물...1ℓ

How to Cook

1. 레몬은 물에 깨끗이 씻어 물기를 말끔히 제거한다.
2. 레몬은 껍질의 흰 부분은 맛이 쓰기 때문에 가능한 표면의 노란 껍질만 사용할 수 있도록 벗긴다. 레몬즙은 절여 일주일 후에 사용하므로 5개분의 즙을 내어 냉동시킨다.
3. 보존병에 레몬 껍질과 스피리터스를 넣고 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않은 곳에서 일주일 정도 둔다.
tip 때때로 병을 흔들어 껍질에서 향기가 나오도록 한다. 스피리터스는 알코올 도수가 96도이므로 화기에 충분히 주의한다.
4. 일주일이 지나면 껍질을 건져낸다.
tip 이 때 레몬 껍질의 수분과 향기는 모두 술 속으로 흡수된다.
5. 냄비에 그라뉴당과 물을 넣고 불을 켜서 시럽을 만든다. 그라뉴당이 녹으면 불을 끄고 식힌다.
6. 스피리터스를 넣은 보존병에 시럽과 레몬즙 5개분을 넣고 일주일 동안 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 두었다가 체로 거른다.

꿀 레몬

Ingredient

무농약 레몬...5개

꿀...500g

How to Cook

1. 레몬은 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2. 레몬은 껍질의 흰 부분은 맛이 쓰기 때문에 가능한 표면의 노란 껍질만 사용할 수 있도록 벗긴다. 과육은 흰 껍질을 가능한 벗겨 내어 1cm 두께로 가로로 슬라이스 한다.
3. 보존병에 레몬 껍질, 과육, 꿀을 넣고 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 둔다.
tip 레몬에서 수분이 나오면 병을 자주 흔들어 가며 꿀을 녹인다.
4. 냉장고에 넣어 보관한다.

레몬잼 비스킷 치즈 케이크

Ingredient

코코넛 사블레...1상자

우유...200ml

크림치즈...200g

레몬잼...100g

How to Cook

1. 코코넛 사블레는 사각틀에 담고 우유를 부어 부드러워지도록 둔다.
2. 크림치즈를 볼에 넣고 잘 풀어 부드러워지면 레몬잼을 넣고 골고루 섞는다.
3. 부드러워진 코코넛 사블레에 레몬잼을 섞어 크림치즈를 바르고 쌓는다.
4. 코코넛 사블레 주위에도 크림치즈를 바르고 랩으로 꼼꼼하게 싸서 냉장고에서 2~3시간 정도 굳힌다.
5. 비스듬하게 슬라이스 하여 접시에 보기 좋게 담으면 단면이 보여 먹음직스럽다.

삼색 키위잼

Ingredient

키위...300g

그라뉴당...200g

레몬즙...3큰술

How to Cook

1. 키위는 표면의 잔털을 문질러 가며 깨끗이 씻는다.
2. 껍질을 벗겨 4등분하고 5mm 크기로 깍둑썰기 한다.
3. 냄비에 키위를 넣고 반 정도를 손으로 비비듯이 골고루 섞는다.
4. ③에 그라뉴당을 넣고 나무주걱으로 저어 가며 거품을 걷어내며 강한 불에 조리한다.
5. 거품이 더 이상 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 5분 정도 조리한다.

토마토잼

Ingredient

완숙 토마토...500g

그라뉴당...150g

레몬즙...2큰술

How to Cook

1. 토마토는 뜨거운 물에 살짝 데쳐 껍질을 벗기고 씨를 발라내어 대강 썬다.
2. 냄비에 토마토를 넣고 중간 불로 끓인다.
tip 늘어붙지 않도록 나무주걱으로 계속 저어 가며 섞어 수분을 날린다.
3. 수분이 거의 없어지면 그라뉴당을 넣고 나무주걱으로 저어 가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
4. 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 5분 정도 더 조리한다.

토마토잼을 곁들인 간단한 치즈 케이크

Ingredient

플레인 요거트...450g

생크림...200ml

그라뉴당...3큰술

How to Cook

1. 불에 얼음물을 넣고 한 사이즈 더 큰 불을 얹어 생크림과 그라뉴당을 넣고 거품기로 교루 섞어 거품 끝 부분이 뽀족하게 만들어지기 전까지 거품을 낸다.
2. 플레인 요거트를 약간씩 나눠 넣으면서 잘 섞는다.
3. 불에 체를 얹어 키친타월을 깔고 ②를 붓는다.
4. 빈틈없이 래핑하여 하룻밤 정도 냉장고에 넣어둔다.
5. 여분의 수분이 불의 바닥에 떨어지면 치즈 케이크가 완성된다. 큼직한 스푼으로 떠서 유리컵에 담고 토마토 잼을 얹는다.

파인애플잼

Ingredient

파인애플...300g
그라뉴당...240g
바닐라빈...1/2개
핑크 페퍼...5알

How to Cook

1. 파인애플은 껍질째 물에 씻어 물기를 제거한다.
2. 파인애플의 양 끝을 잘라내고 껍질을 벗겨 길이로 4등분한 다음 0.7cm 크기로 네모지게 썬다.
3. 냄비에 파인애플을 반 만 넣고 으갠다.
4. 나머지 파인애플과 그라뉴당을 넣고 나무주걱으로 저어 가며 강한 불로 조리한다.
tip 이때 떠오르는 거품은 말끔히 걷어낸다.
5. 거품이 생기지 않으면 바닐라빈과 핑크 페퍼를 넣고 나무주걱으로 저어 가며 10분 정도 조리한다.

파인애플주

Ingredient

파인애플···600g
그라뉴당···150g
무농약 레몬···1개
증류주···1.2ℓ

How to Cook

1. 파인애플을 주방용 솔로 깨끗이 씻어 물기를 말끔히 제거한다.
2. 파인애플의 양끝을 잘라 버리고 길이대로 8등분한다.
3. 껍질을 생선포를 뜨듯 잘라 껍질과 과육을 3등분한다.
tip 껍질에도 향기 성분이 있으므로 껍질도 사용한다.
4. 레몬은 껍질을 벗기고 흰 부분은 쓴맛이 나므로 깨끗이 발라내고 가로로 4등분한다.
5. 보존병에 모든 재료를 넣고 뚜껑을 닫고 중간에 몇 번 병을 흔들어 가며 숙성시킨다. 2개월이 지나면 키친 타월에 걸러 보존병에 다시 담는다. 3개월 후부터 마시기 시작한다.

복숭아 콤포트

Ingredient

복숭아·6개
그라뉴당·200g
화이트 와인·600ml
물·400ml
바닐라빈·1개

How to Cook

1. 복숭아는 뜨거운 물에 살짝 데쳐 껍질을 벗긴다.
2. 냄비에 그라뉴당, 화이트 와인, 물, 바닐라빈을 넣고 중간 불로 끓인다.
3. 설탕이 녹으면 복숭아를 넣고 끓어오르면 거품을 걷어내며 조리한다.
4. 약한 불로 줄이고 냄비 모양으로 둥글게 자른 키친타월을 덮고 20분 정도 둔다.
5. 차게 식혀 먹는다.

벨리니 카테일

Ingredient

샴페인(또는 스파클링 와인)···3/4잔

백도 푸레···1/4개분

How to Cook

1. 복숭아 콤포트를 믹서로 갈아 푸레 상태로 만든다.
2. 잔에 복숭아 콤포트 푸레를 담고 차게 한 샴페인이나 스파클링 와인을 따르고 머들러로 바닥쪽에서부터 섞는다.

복숭아잼

Ingredient

복숭아...300g
그라뉴당...100g
레몬즙...2큰술

How to Cook

1. 복숭아는 껍질을 뜨거운 물에 살짝 데쳐 벗긴다.
 2. 복숭아를 반으로 잘라 씨를 빼내고 1cm 크기로 네모지게 썬다.
 3. 냄비에 복숭아를 넣고 반 정도는 손으로 으깨어 그라뉴당을 넣고 중간 불로 조리한다.
 4. 나무주걱으로 계속 저어 가며 조리한다.
- tip 이때 거품을 말끔히 걷어낸다.
5. 거품이 약간 잦아들면 레몬즙을 넣고 5분 정도 더 조리한다.

복숭아 아와모리

Ingredient

복숭아...2개

아와모리...700ml

How to Cook

1. 복숭아는 물에 깨끗이 씻어 잔털을 제거한다.

tip 장갑을 끼고 주방용 수세미로 잔털을 살살 문질러 없앤다.

2. 복숭아의 껍질을 뜨거운 물에 살짝 데쳐 벗기고 반으로 잘라 씨를 빼내고 적당한 크기로 자른다.

3. 보존병에 복숭아를 넣고 아와모리를 부어 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다.

4. 3일이 지나면 복숭아를 건져낸다.

비파주

Ingredient

비파···500g

얼음설탕···200g

증류주···900ml

How to Cook

1. 비파는 깨끗이 씻어 물기를 꼼꼼하게 제거한다.
2. 보존병에 얼음설탕, 비파를 넣고 증류주를 붓는다.
3. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 보관한다. 2개월이 지나면 과육을 건져 내고 3개월 쯤 후부터 마신다.

석류시럽

Ingredient

석류···500g

그라뉴당···250g

How to Cook

1. 석류는 손으로 쪼개어 속의 알갱이를 발라낸다.
2. 불에 석류 알갱이를 넣고 그라뉴당을 뿌리고 랍을 썬위 하루 정도 실온에 둔다.
3. 수분이 나오면 체에 거르거나 두꺼운 키친타월로 감싸 짠다.
4. 냉장고에 보관한다.

포도 시럽+ 포도잼

Ingredient

포도(거봉이나 스투벤 등 알이 크고 색이 짙은 것)…1kg

그라뉴당…500g

How to Cook

1. 포도를 계량하여 깨끗이 씻어 물기를 꼭 뺀다.
2. 포도를 반으로 잘라 냄비에 담는다.
3. 냄비에 그라뉴당을 넣고 나무주걱으로 저어가며 중간 불로 10분 정도 조리다.
4. 떠오르는 거품은 말끔히 걷어낸다.
5. 불에 체를 받치고 치킨타월을 얹은 다음 포도를 쏟아 붓는다. 시럽이 자연적으로 떨어질 때까지 두었다가 보존병에 옮겨 담는다.
6. 체에 남은 포도는 껍질과 씨를 제거하고 냄비에 넣고 그라뉴당 150g을 넣고 강한 불로 조리다.
7. 늘어붙지 않도록 나무주걱으로 계속 저어가며 거품을 걷어낸다.
8. 5분 정도 조리면 잼이 완성된다.

포도잼

Ingredient

포도(좋아하는 품종으로)···500g

그라뉴당···200g

레몬즙··3큰술

How to Cook

1. 포도는 깨끗이 씻어 반으로 잘라 씨를 빼낸다.
2. 다시 반으로 잘라 냄비에 넣고 중간 불에서 15분 정도 조리한다.
3. 수분이 줄어들면 그라뉴당을 넣고 나무주걱으로 잘 섞어가며 거품을 걷어낸다.
4. 거품이 잦아들면 레몬즙을 넣고 5분 정도 더 조리한다. 걸쭉해지면 완성.

무화과 콤포트

Ingredient

무화과·6개
그라뉴당·200g
레드 와인·600ml
물·400ml
시나몬 스틱·1개

How to Cook

1. 무화과는 씻어 물기를 잘 뺀다.
2. 냄비에 무화과를 제외한 나머지 재료를 모두 넣고 중간 불로 끓인다.
3. 설탕이 녹으면 무화과를 넣고 조리면서 거품을 걷어낸다.
4. 약한 불로 줄이고 냄비 뚜껑처럼 둥글게 자른 키친타월을 뚜껑 대신으로 덮고 30분 정도 조리한다.
5. 완전히 식혀 먹는다.

무화과잼

Ingredient

무화과·500g
그라뉴당·200g
레몬즙·3큰술

How to Cook

1. 무화과는 씻어 물기를 말끔히 뺀다.
2. 껍질째 1cm 크기로 네모지게 썬다.
3. 냄비에 무화과와 그라뉴당을 반만 넣고 중간 불로 조리한다.
4. 나무주걱으로 저어가며 거품을 걷어내고 수분이 잿아들면 나머지 그라뉴당을 넣고 계속 조리한다.
5. 거품이 잿아들면 레몬즙을 넣고 7~8분 정도 조리한다.

서양배 콤포트

Ingredient

서양배...6개
그라뉴당...200g
화이트 와인...600ml
물...400ml
시나몬 스틱...1개
팔각...2개

How to Cook

1. 서양배의 껍질을 벗긴다.
2. 냄비에 서양배를 제외한 재료를 모두 넣고 중간 불로 조리한다.
3. 설탕이 녹으면 서양배를 넣고 조리면서 거품을 걷어낸다.
4. 약한 불로 줄이고 냄비 뚜껑처럼 둥글게 자른 키친타월을 뚜껑 대신으로 덮고 30분 정도 조리한다.
5. 완전히 식혀 먹는다.

서양배잼

Ingredient

서양배...300g
그라뉴당...150g
레몬즙...3큰술

How to Cook

1. 서양배는 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 4등분하여 심과 씨를 빼내고 0.7cm 크기로 네모지게 썬다.
2. 냄비에 서양배를 반만 넣고 으갠다.
3. 나머지 서양배와 그라뉴당을 넣고 강한 불로 나무주걱으로 저어가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
4. 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 5분 정도 더 조리한다.

페이조아

Ingredient

페이조아···500g

얼음설탕···200g

증류주···900ml

How to Cook

1. 페이조이는 물에 씻어 물기를 꼭 뺀다.
2. 보존병에 얼음설탕, 페이조이를 넣고 증류주를 붓는다.
3. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다. 2개월쯤 후에 건더기를 꺼내고 3개월이 지나면 먹기 시작한다.

페이조이&블루베리잼

Ingredient

페이조이...500g

블루베리(또는 라즈베리)...200g

레몬즙...3큰술

그라뉴당...250g

물...50ml

How to Cook

1. 페이조이는 물에 씻어 껍질을 벗기고 0.5cm 크기로 네모지게 썬다.
2. 블루베리는 물에 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
3. 냄비에 페이조이와 레몬즙을 넣고 나무주걱으로 섞는다.
4. ③에 그라뉴당과 물을 넣고 나무주걱으로 저어가며 중간 불로 조리한다.
tip 이때 생기는 거품은 말끔히 걷어낸다.
5. 거품이 생기지 않으면 블루베리를 넣고 더 조리 거품을 말끔히 걷어낸다.

사과주

Ingredient

사과···500g

레몬···2개

얼음설탕···150g

증류주···900ml

How to Cook

1. 사과는 껍질째 깨끗하게 씻어 물기를 닦아내고 1cm 크기로 가로로 슬라이스 한다.
2. 레몬은 껍질을 벗기고 흰 속껍질도 칼로 깨끗하게 도려내어 반으로 자른다.
3. 보존병에 사과, 레몬, 얼음설탕을 넣고 증류주를 붓는다.
4. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 보존한다. 1개월이 지나면 레몬을 꺼내고 2개월 후에 사과를 꺼낸다.

같이서 만든 빨강 사과잼

Ingredient

빨강 사과···500g

그라뉴당···200g

레몬즙··2큰술

How to Cook

1. 사과를 물에 씻어 4등분하고 심과 씨를 제거한다.
2. 사과의 절반은 강판에 갈고 나머지 사과는 껍질을 벗겨 0.5cm 크기로 부채꼴로 썬다
tip 부채꼴 썰기는 반달썰기 한 후 2등분하면 된다.
3. 냄비에 사과와 그라뉴당의 절반만 넣고 나무주걱으로 저어가며 강한 불로 조리한다.
tip 이때 생기는 거품은 말끔히 걷어낸다.
4. 수분이 날아가고 걸쭉해지면 나머지 그라뉴당을 넣고 계속하여 나무주걱으로 저어가며 중간중간 거품을 말끔히 걷어낸다.
5. 더 이상 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 7~8분 정도 더 조리한다.

시나몬 풍미의 사과잼

Ingredient

사과···500g
그라뉴당···200g
레몬즙··2큰술
시나몬 스틱··1/2개

How to Cook

1. 사과는 물에 씻어 4등분하고 심과 씨를 제거하고 껍질을 벗겨 0.5cm 크기로 부채꼴로 썬다.
2. 냄비에 사과, 그라뉴당을 절반만 넣고 나무주걱으로 저어가며 강한 불에 조리한다.
tip 이때 생기는 거품은 말끔히 걷어낸다.
3. 수분이 날아가고 걸쭉해지면 나머지 리뉴당을 넣고 계속하여 나무주걱으로 저어가며 중간중간 거품을 말끔히 걷어낸다.
4. 더 이상 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 7~8분 정도 더 조리한다.

두 종류의 사과로 만든 젤리+덤으로 만드는 잼

Ingredient

사과···500g
그라뉴당···250g
레몬즙··2큰술
물··3컵

How to Cook

1. 사과는 물에 씻어 4등분하고 껍질을 벗기고 심을 빼낸다.
2. 냄비에 사과, 사과의 껍질과 심, 물을 넣고 강한 불에서 끓여 부글부글 끓으면 약한 불로 줄이고 뚜껑을 닫고 30분 정도 보글보글 조리한다.
3. 체에 키친타월을 깔고 사과조림을 쏟는다.
tip 걸러낸 과육은 젤리를 만들고 나서 잼으로 만들기 때문에 버리지 말고 놔둔다.
4. 걸러낸 과즙을 냄비에 다시 담고 그라뉴당, 레몬즙을 넣고 1/3 정도로 줄어들 때까지 중간 불로 조리한다.
5. 과즙이 벌꿀 정도의 농도가 되면 사과 젤리는 완성이다. 보존병에 넣어 냉장 보관한다.
6. 걸러낸 과육을 적당한 크기로 잘라 냄비에 담고 그라뉴당 100g을 넣고 중간 불로 조리한다.
7. 나무주걱으로 저어가며 거품을 걷어내고 걸쭉해질 때까지 조리한다.

사과 젤리를 곁들인 엔다이브 사과 호두 고르곤졸라 오드블

Ingredient

엔다이브...2개
호두...100g
사탕수수당...50g
고르곤졸라치즈...150g
사과 젤리...적당량

How to Cook

1. 엔다이브는 뿌리 쪽에 칼을 넣어 잎을 조심스럽게 한 장씩 잘라낸다. 물에 씻어 물기를 완전히 뺀다.
2. 호두는 잘게 다져 팬에 노릇노릇하게 볶고 사탕수수당을 넣어 계속 볶는다. 설탕이 캐러멜색이 되면 불을 끈다.
3. 접시에 엔다이브를 얹고 고르곤졸라치즈를 얹은 다음 호두를 뿌리고 사과 젤리를 돌려가며 뿌린다.

사과잼과 젤리 파운드케이크

Ingredient

* 18cm 크기의 파운드 틀 1개분

박력분...120g

이몬드가루...30g

무염버터...150g

달걀...3개

사과잼...100g

사과 젤리...1큰술

그리뉴당...80g

틀에 바를 버터·덧밀가루 약간씩

How to Cook

1. 박력분과 이몬드가루를 섞어 체에 내린다. 버터는 미리 실온에 꺼내 두어 부드럽게 한다.

2. 파운드틀에 버터를 바르고 덧밀가루를 뿌린다.

tip 오븐을 180℃로 예열한다.

3. 볼에 무염버터를 넣고 거품기로 크림 상태가 되도록 섞은 다음 그리뉴당을 넣고 고루 섞는다.

4. ③의 색이 하얘지고 폭신평신허게 부풀면 달걀을 두세 번으로 나눠 넣으면서 골고루 섞는다.

5. 달걀과 버터가 분리되지 않을 때까지 고루 섞이면 가루류를 넣고 가루가 보이지 않도록 가볍게 섞는다.

6. 사과잼과 젤리를 넣고 반죽과 어우러지도록 섞는다.

tip 이 때 너무 과하게 섞지 않도록 주의한다.

7. 틀에 반죽을 담고 양손으로 틀을 쥐고 바닥으로 탕탕 내리쳐 공기를 빼내고 예열한 오븐에서 35~40분 정도 굽는다.

8. 다 구워지면 한 김 식혀 틀에서 꺼낸다.

모과주

Ingredient

모과···500g

얼음설탕···150g

증류주···700ml

How to Cook

1. 모과는 물에 씻어 물기를 빼고 1cm 두께로 슬라이스 한다.
tip 과육이 딱딱하므로 손을 다치지 않도록 주의한다.
2. 보존병에 모과, 얼음설탕을 넣고 증류주를 붓는다.
3. 서늘하고 빛이 닿지 않은 곳에 보관하다 반년쯤 지나면 모과를 꺼낸다.

모과 꿀절임

Ingredient

모과···500g

벌꿀···500g

소금···적당량

How to Cook

1. 모과는 물에 씻어 물기를 뺀다.
2. 4등분하여 심과 씨를 빼내고 알뜩하게 슬라이스 한다.
tip 매우 딱딱하므로 손이 다치지 않도록 주의한다.
3. 짠맛이 많고 갈변 현상이 나타나므로 소금물에 4~5시간 정도 담가둔다.
4. 4~5시간 정도 지나면 물에 헹궈 물기를 잘 뺀다.
5. 보존병에 모과와 벌꿀을 넣고 뚜껑을 닫고 위아래를 흔들어 잘 섞는다.
6. 매일 병을 잘 흔들어 벌꿀과 모과에서 나오는 수분을 섞는다.
7. 2~3일 보관하면 완성.

밤 속껍질조림

Ingredient

밤···1kg
베이킹소다···5큰술
그라뉴당(또는 사탕수수당)···500g
럼(또는 브랜디)···3큰술

How to Cook

1. 밤은 물에 하룻밤 정도 담근다. 이렇게 하면 껍질이 부드러워져 벗기기 쉽다.
2. 속껍질에 흠집이 나지 않도록 주의하며 길꺾질을 벗긴다.
tip 속껍질에 흠집이 생기면 조릴 때 모양이 망가지기 쉽고 완성했을 때도 보기 좋지 않다.
3. 길꺾질을 벗긴 밤을 불에 담고 넉넉한 물을 부어 30분 정도 둔다.
4. 냄비에 1.5ℓ 정도의 물을 넣고 베이킹소다 1큰술을 넣어 녹인 다음 밤을 넣고 중간 불로 끓인다.
5. 끓으면 약한 불로 줄이고 중간중간 거품을 걷어낸다.
6. 물이 적흑색으로 변하면 냄비에 물을 더 부어 열을 천천히 식힌 다음 밤을 깨끗이 행군다. 속껍질이 불어 제거하기 쉬워지므로 손가락 끝으로 살살 벗긴다.
tip 한 가운데에 검고 굵은 줄기가 있으므로 이쑤시개 등으로 말끔히 떼어낸다. 이 과정에서 천천히 식히지 않고 갑자기 밤을 꺼내면 온도차로 부서지기 쉬우므로 주의한다.
7. ④⑤⑥의 과정을 3~4번 반복하여 밤의 떫은맛을 완전히 제거한다.
8. 맑은 물이 될 때까지 여러 차례 냄비의 물을 바꿔가며 밤을 깨끗이 행군다.
9. 냄비에 물 1.5ℓ와 그라뉴당을 넣고 끓여 끓어오르면 일단 불을 끄고 밤을 넣는다.
10. 아주 약한 불로 1시간 정도 조린다.
tip 바글바글 끓으면 밤이 뭉개지므로 너무 오래 조리지 않도록 주의한다.
11. 한 시간 정도 지나면 취향에 맞는 술을 넣고 뚜껑을 덮어 하룻밤 정도 둔다.
12. 다음날 소독한 보존병에 담아 냉장 보관한다.

밥 당절임

Ingredient

밥···500g
치자···1개
물(치자 우리는 용)···600ml
물(시럽용)···500ml
그라뉴당···500g
맛술···100ml
일본술···3큰술
소금···1/2작은술

How to Cook

1. 밥은 불에 담아 물을 넉넉히 붓고 2~3시간 정도 담그고 겉껍질과 속껍질을 깨끗이 벗긴다.
tip 물에 담가두면 껍질이 부드러워져 벗기기 쉽다. 속껍질이 남아 있으면 색이 변하기도 하여 도톰한 껍질을 벗기는 것이 포인트
2. 냄비에 물 600ml, 치자, 밥을 넣고 하룻밤 정도 우린다.
3. 하룻밤이 지나 치자를 꺼내고 그대로 불에 올려 나무꼬치가 쑥 들어갈 때까지 약한 불로 끓인다.
tip 바글바글 끓으면 모양이 뭉개지므로 주의한다.
4. 냄비의 테두리쪽으로 보충물을 더 넣고 밥이 식을 때까지 물에 담가둔다.
tip 갑자기 삶은 물을 버리면 밥이 터져 버리므로 주의한다.
5. 다른 냄비에 시럽용 물 500ml, 그라뉴당, 맛술, 일본술, 소금을 넣고 중간 불로 끓인다. 그라뉴당이 녹으면 약한 불로 줄이고 밥을 넣는다.
6. 뚜껑 대신 종이를 덮어 바글바글 끓지 않도록 주의하며 15분 정도 조려 불을 끈다. 그대로 하룻밤 정도 두어 맛이 들게 하여 보존병에 담는다.

밤시럽조림

Ingredient

밤···500g
물···500ml
소금···약간
물(시럽용)···250ml
그라뉴당···250g
럼···50ml
바닐라빈···1개

How to Cook

1. 밤은 불에 담아 물을 넉넉히 붓고 2~3시간 정도 담그고 길썩질과 속껍질을 깨끗이 벗긴다.
tip 물에 담가두면 껍질이 부드러워져 벗기기 쉽다.
2. 냄비에 물 500ml와 소금 약간을 넣고 끓인다.
3. 끓으면 약한 불로 줄이고 밤을 넣어 부드러워질 때까지 조리한다.
tip 너무 바글바글 끓이면 모양이 뭉개지므로 주의한다.
4. 밤이 부드럽게 조리되면 냄비에서 꺼내둔다.
5. 냄비에 시럽용 물과 그라뉴당을 넣고 중간 불로 끓인다. 끓어오르면 럼과 바닐라빈을 넣고 약한 불로 줄인 다음 밤을 넣는다.
6. 뚜껑 대신 종이를 덮어 바글바글 끓지 않도록 주의하며 15분 정도 조리 불을 끈다. 그대로 하룻밤 정도 두어 맛이 들게 하여 보존병에 담는다.

밥찜

Ingredient

밥···500g
물···100ml
그라뉴당···250g
바닐라빈···1/2개
럼···1큰술

How to Cook

1. 밥은 하룻밤 정도 물에 담가둔다.
tip 이렇게 하면 겉껍질이 부드러워져 껍질을 벗기기 쉽다.
2. 겉껍질과 속껍질을 깨끗이 벗긴다.
3. 냄비에 밥을 넣고 물을 비특하게 부어 강한 불로 삶는다. 끓으면 약한 불로 줄여 30분 정도 더 삶는다.
4. 밥이 부드러워지면 체로 건져 물기를 잘 빼고 다시 냄비에 넣고 물 100ml와 그라뉴당을 넣어 고루 섞는다.
5. 중간 불을 켜고 나무주걱으로 저어가면서 조리한다.
6. 끓어오르기 시작하면 거품이 생기므로 타지 않도록 나무주걱으로 저어가며 거품을 걷어낸다.
7. 거품이 생기지 않으면 바닐라빈과 럼을 넣고 5~6분 정도 조리한다.
8. 윤기가 나면 불을 끄고 밥을 으갠다.

금귤 콤포트

Ingredient

금귤···500g
화이트 와인···400ml
물···200ml
그라뉴당···250g

How to Cook

1. 금귤을 깨끗이 씻어 꼭지를 나무꼬치로 떼어내고 폭폭 찢러 군데군데 구멍을 낸다.
tip 껍질이 딱딱한 것은 칼로 길이로 칼집을 넣으면 부드럽게 조릴 수 있다.
2. 냄비에 금귤을 제외한 나머지 재료를 모두 넣고 중간 불로 끓인다.
3. 끓으면 금귤을 넣고 약한 불로 줄여 거품을 말끔히 걷어내며 조린다.
4. 15분 정도 조린다.

이요강 마멀레이드

Ingredient

무농약 이요강···800g

사탕수수당···450g

How to Cook

1. 이요강을 깨끗이 씻어 칼로 껍질에 칼집을 넣어 벗긴다. 속의 과육을 꺼내어 쓴맛이 나는 흰 껍질은 칼로 말끔히 잘라낸다.
2. 껍질을 곱게 채 썰어 물에 행궤 가볍게 조물조물 씻는다.
3. 씨에서 펙틴이 나오므로 버리지 말고 두고 불에 담고 바득하게 물을 부어 담가둔다.
4. 냄비에 껍질을 넣고 바득하게 물을 부어 살짝 삶는다.
5. ④를 체에 받쳐 우려내어 가볍게 쓴맛을 빼낸다.
6. 냄비에 이요강 과육, ⑤의 껍질, 씨를 담가둔 물, 사탕수수당을 넣고 중간 불로 끓인다.
7. 끓어오르면 점점 거품이 생기므로 나무주걱으로 저어가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
8. 20분 정도 조리 껍질이 부드러워지면 불을 끄고 뜨거울 때 소독한 보존병에 담는다.

유자 꿀절임

Ingredient

유자···300g

꿀···300g

How to Cook

1. 유자는 깨끗이 씻어 물기를 잘 닦아내고 6등분한다.
2. 유자를 보존병에 담고 꿀을 넣는다.
3. 보존병의 뚜껑을 닫고 골고루 흔든다.
4. 잠시 두었다가 유자가 숨이 죽고 수분이 나오면 완성.

유자주

Ingredient

유자···300g

얼음설탕···100g

증류주···600ml

How to Cook

1. 유자는 미지근한 물에 깨끗이 씻어 물기를 닦아낸 다음 반으로 자르고 4~8등분한다.
2. 보존병에 유자와 얼음설탕을 넣고 증류주를 붓는다.
3. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관하다가 한 달쯤 지나면 과육을 꺼낸다.

유자 마멀레이드

Ingredient

유자···600g

사탕수수당···450g

How to Cook

1. 유자는 깨끗이 씻어 반으로 잘라 씨를 빼내어 작은 불에 담아 비특한 물에 담가둔다.
tip 씨에는 펙틴을 함유되어 있으므로 버리지 말고 준비해 둔다.
2. 과육은 발라내고 껍질은 쓴맛이 나는 흰 실 같은 것이 붙어 있지 않도록 손가락을 이용하여 긁어낸다.
3. 껍질을 잘게 채 썰어 물에 행귀 손으로 가볍게 짠다.
4. 냄비에 유자 과육과 껍질, 씨를 담가둔 물, 사탕수수당을 넣고 중간 불로 끓인다.
5. 끓으면 점점 거품이 생기므로 나무주걱으로 저어가며 거품을 말끔히 걷어낸다.
6. 껍질이 부드러워질 때까지 20분 정도 조리한다.

유자 마멀레이드티

Ingredient

유자 마멀레이드...1큰술
따끈한 물...100ml

How to Cook

내열 유리컵에 유자 마멀레이드를 넣고 따끈한 물을 부어 섞는다.

유자 마멀레이드 시폰케이크

Ingredient

* 지름 20cm의 시폰케이크틀 1개분
달걀노른자··6개분
달걀흰자··7개분
유자 마멀레이드··2큰술
우유··110ml
홍화유(또는 샬러드유)··90ml
박력분··120g
소금··1/2작은술
그라뉴당··100g
간 유자껍질··적당량

How to Cook

1. 오븐은 180℃로 예열한다.
2. 달걀은 깨어 노른자와 흰자로 나뉘 볼에 달걀노른자 6개를 넣고 큰 볼에 달걀흰자 7개를 넣는다.
3. 달걀노른자를 거품기로 섞으면서 유자 마멀레이드를 넣고 고루 섞는다.
4. ③에 우유를 약간씩 나눠 넣으면서 골고루 섞는다.
5. ④에 홍화유를 조금씩 나눠 넣으면서 잘 섞는다.
6. 달걀노른자가 하얗게 크림화 되면 박력분을 체에 쳐 넣어 가며 섞는다.
7. 가루가 보이지 않을 정도로 고루 섞는다.
tip 핫케이크의 생지와 같은 상태가 되면 OK
8. 머랭을 만든다. 달걀흰자를 거품기로 풀면서 골고루 섞고 소금을 넣은 다음 계속 섞는다.
9. ⑧에 그라뉴당을 절반만 넣고 거품을 세운다. 하얗게 거품이 세워지면 나머지 그라뉴당을 넣고 고루 섞는다.
10. 계속 섞어 윤기가 나고 볼을 뒤집어 보아도 머랭이 떨어지지 않을 정도로 단단하게 완성한다.
11. 달걀노른자가 담긴 볼에 머랭의 1/3 정도만 넣고 거품기로 재빨리 섞는다.
12. 고루 섞이면 나머지 머랭의 절반만 넣고 잘 섞는다.
13. 나머지 머랭도 마저 넣고 머랭의 거품이 꺼지지 않도록 볼의 바닥에서부터 위로 큼직한 원을 그리며 섞는다.
14. 대강 섞이면 고무주걱으로 볼의 바닥쪽 머랭도 골고루 섞는다.
15. 간 유자껍질을 넣어 섞고 시폰틀을 돌려가며 높은 곳에서 반죽을 돌려 닦는다.
tip 이때 틀에 오일을 칠하거나 밀가루를 뿌리지 않는다.
16. 오븐에 넣어 30분 정도 굽는다.
tip 오븐에 따라 시간차가 있을 수 있으므로 색을 보아가며 시간을 조절한다. 너무 구우면 생지가 식은 후에 오므라들기 때문에 길게 잡아도 35분 정도가 적당하다.
17. 잘 구워지면 틀을 뒤집어 식힌다.
tip 틀에서 빼내지 않고 틀째 뒤집어 식히면 볼륨감을 살릴 수 있다. 바닥이 묵직한 리큐르의 병이나 목이 가는 병을 이용하면 안정감이 있다.
18. 완전히 식을 때까지 기다렸다가 틀에서 빼낸다. 틀 밖으로 부풀어 오른 부분을 베이킹 나이프로 잘라내고 틀과 케이크 사이에 팔레트 나이프를 찢러 넣고 위아래로 약간씩 움직여 틀에서 빼낸다. 중심의 기둥을 쥐고 틀의 바닥 부분에 팔레트 나이프를 밀어 넣고 살살 빼낸다. 뒤집어 기둥 쪽을 빼내고 플레이트에 담는다.

돼지고기 유자 마멀레이드구이

Ingredient

돼지고기 안심(덩어리)···800g(400g짜리 2개)
소금···적당량
굵게 간 검은 후춧가루···적당량
마멀레이드···3큰술
간장···4큰술
발사믹 식초···4큰술
토마토케첩···3큰술
다진 마늘···2쪽분
다진 생강···1톨분
월계수 잎···2장

How to Cook

1. 돼지고기 안심은 표면에 0.5cm 깊이의 칼집을 1cm 간격으로 넣고 소금과 굵게 간 검은 후춧가루를 뿌린다.
2. 마멀레이드를 제외한 모든 재료를 섞어 지퍼백에 돼지고기와 함께 넣어 지퍼를 닫고 손으로 조물조물하여 2시간 정도 재운다.
3. 오븐팬에 쿠킹포일을 깔고 네 모서리를 쥐어 모양을 잡고 스테이플러로 찍어 돼지고기를 엮는다.
tip 이렇게 하면 오븐팬에 양념이 늘어붙지 않고 요리 후 설거지도 편하다.
3. 200℃로 예열한 오븐에 돼지고기를 엮은 오븐팬을 넣고 40분 정도 굽는다.
5. 돼지고기에 양념을 고루 끼얹어 10분 정도 더 굽는다.
tip 이때 월계수 잎은 빼낸다.
6. 돼지고기를 1cm 두께로 썰어 접시에 담고 오븐팬에 남은 양념을 끼얹은 다음 브로콜리나 방울토마토 등을 곁들인다.

오렌지 와인

Ingredient

오렌지...3개
무농약 레몬...1개
바닐라빈...1개
사탕수수당...100g
화이트 와인...750ml
브랜드...200ml

How to Cook

1. 오렌지는 깨끗이 씻어 길이로 4등분한다.
2. 레몬은 속에 붙어 있는 흰 속껍질은 쓴맛이 나므로 가능한 표면의 노란 껍질만 잘라낸다. 과육은 흰 속껍질을 가능한 벗겨내어 가로로 둥글게 3등분한다. 바닐라빈은 반으로 잘라 길이로 칼집을 넣는다.
3. 보존병에 오렌지, 레몬, 바닐라빈, 사탕수수당을 넣고 화이트 와인과 브랜드를 붓는다. 뚜껑을 닫고 병을 흔들어 고루 섞는다.
4. 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에 2개월 정도 두었다가 내용물을 체에 받쳐 걸러내고 다시 국물만 병에 넣어 반년 정도 숙성시킨다.

유자레몬오렌지영글 당절임

Ingredient

좋아하는 감귤류 껍질...150g

그라뉴당...250g

물...500ml

장식용 그라뉴당...적당량

How to Cook

1. 감귤류는 좋아하는 것으로 준비하여 6등분하여 알맹이를 발라낸다.
 2. 감귤류의 껍질을 냄비에 넣고 물을 넉넉하게 부은 다음 2~3번 삶아 손으로 눌러보아 조각조각 으깨질 정도로 부드럽게 삶는다.
 3. 체에 담아 물기를 뺀다.
 4. 냄비에 물과 그라뉴당 50g을 넣고 조린 다음 껍질을 넣고 종이 뚜껑을 만들어 20~30분 정도 조리한다.
 5. 그라뉴당 50g을 더 넣고 종이 뚜껑을 덮어 20~30분 정도 약한 불에 조리한다.
 6. 하루 정도 두었다가 다시 그라뉴당 50g을 넣고 종이 뚜껑을 만들어 20~30분 정도 약한 불로 조리한다.
 7. ⑥의 과정을 한 번 더 반복한다.
 8. 하루 정도 두었다가 나머지 그라뉴당 50g을 넣고 종이 뚜껑을 건어내고 약한 불에 조리한다.
- tip 수분이 날아가도록 종이로 만든 뚜껑은 덮지 않는다. 또 당도를 단계별로 올려가면서 멉근히 조리므로 딱딱하지 않고 투명감이 있는 당절임을 만들 수 있다.
9. 수분이 날아갈 정도로 조리되면 하룻밤 정도 두어 맛을 들인다.
 10. 철판에 얹어 하루나 이틀 정도 말린다. 나뭇잎 모양의 모양찍개에 찍고 그라뉴당을 뿌린다.

민트주

Ingredient

프레시 페퍼민트...200g

무농약 레몬...1개

얼음설탕...100g

증류주...500ml

How to Cook

1. 페퍼민트를 씻어 키친타월로 물기를 닦아낸다.
2. 레몬은 껍질을 벗기고 쓴맛이 나는 흰 속껍질은 말끔히 떼어내고 과육을 자른다.
3. 보존병에 얼음설탕, 페퍼민트, 레몬 과육, 증류주를 담고 뚜껑을 덮어 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 숙성시킨다.
4. 1주일 정도 지나 체에 거른다.

민트 식초

Ingredient

프레시 페퍼민트...200g

쌀식초...500ml

How to Cook

1. 페퍼민트는 잘 씻어 키친타월로 물기를 닦아낸다.
2. 보존병에 페퍼민트를 넣고 쌀식초를 붓는다.
3. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 보관한다.
4. 2주일 정도 지나면 민트를 건져낸다.

프레시 민트 커피

Ingredient

프레시 페퍼민트...적당량
간 커피원두...적당량
따끈한 물...적당량

How to Cook

커피 필터에 원두와 민트 잎을 넣고 핸드드립한다.

장미잼

Ingredient

장미꽃잎...250g
물...2큰술
그라뉴당...200g
무농약 레몬즙...1개분
장미 시럽...1큰술

How to Cook

1. 장미의 꽃받침에서 장미꽃잎을 떼어낸다.
2. 물에 재빨리 헹구 체에 받쳐 물기를 뺀다.
3. 냄비에 물과 장미꽃잎을 넣고 숨이 죽을 때까지 약한 불로 조리한다.
4. 그라뉴당과 레몬즙을 넣고 나무주걱으로 저어가며 그라뉴당을 녹인다.
5. 농도가 생기면 불을 끄고 장미 시럽을 넣고 섞는다.

장미주

Ingredient

향이 좋은 장미꽃잎(또는 허브티용 드라이 장미꽃잎)…100g

얼음설탕…50g

증류주…800ml

How to Cook

1. 장미꽃잎은 물에 씻어 물기를 빼고 꽃받침과 꽃술을 제거하고 1장씩 꽃잎을 떼어낸다.
2. 보존병에 얼음설탕과 장미꽃잎을 넣고 증류주를 붓는다.
3. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 숙성시킨다.
4. 1개월쯤 지나면 장미꽃잎을 체로 걸러내고 보존병에 다시 담는다.

장미 시폰케이크

Ingredient

- * 지름 20cm 크기의 시폰케이크틀 1개분
- 달걀노른자···6개분
- 달걀흰자···7개분
- 장미잼(꽃잎은 잘게 다진다)···2큰술
- 우유···60ml
- 장미 리큐르···50ml
- 홍화유(또는 샐러드유)···90ml
- 박력분···120g
- 소금···1/2작은술
- 그라뉴당···100g

How to Cook

- * 만드는 법은 '유자 마멀레이드 시폰케이크'와 비슷합니다. 장미 시폰케이크는 4번 과정에서 다음과 같은 순서로 만듭니다. 과정 4의 ③에 우유와 장미 리큐르를 섞어 약간씩 나눠 넣으면서 교루 섞는다.

루바브잼

Ingredient

루바브...300g

사탕수수당...180g

How to Cook

1. 루바브의 줄기 부분은 깨끗이 씻어 물기를 잘 뺀다.
2. 루바브를 1cm 크기로 잘게 썬다.
3. 냄비에 루바브를 넣고 사탕수수당을 뿌려 1시간 정도 재운다.
4. 1시간이 지나면 나무주걱으로 저어가며 중간 불로 조리한다.
tip 거품을 말끔히 걷어낸다.
5. 줄기가 끈적끈적해지며 형태가 없어지면 5~6분 정도 더 조리한다.

프레스시 캐모마일티

Ingredient

프레스시 캐모마일꽃...적당량

따끈한 물...적당량

How to Cook

티팟에 캐모마일꽃을 넣고 따끈한 물을 따른다.

적차조기 식초+ 청차조기 식초

Ingredient

차조기...10장 정도

사과식초...200ml

How to Cook

1. 차조기는 깨끗이 씻어 물기를 말끔히 제거한다.
2. 향기 잘 우러나도록 3등분한다.
3. 보존병에 차조기를 넣고 사과식초를 붓는다.
4. 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 2주일 정도 숙성시켰다가 체에 차조기만 걸러낸다.

적차조기시럽

Ingredient

적차조기...500g
물...1.8ℓ
그라뉴당...700g
무농약 레몬...3개
사과식초...200ml

How to Cook

1. 적차조기는 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 잘 뺀다.
2. 냄비에 물을 넣고 중간 불로 끓여 끓으면 적차조기를 넣어 10분 정도 조리한다.
3. 적차조기를 냄비에서 꺼내 체에 받쳐 손으로 가볍게 물기를 뺀다.
tip 너무 꼭 짜면 잎이 상할 수 있으므로 가볍게 짠다.
4. 적차조기를 건진 냄비에 강한 불을 켜서 그라뉴당을 넣고 그라뉴당이 녹으면 중간 불로 줄여 거품을 말끔히 걷어내면서 10분 정도 조리한다.
5. 불에 체를 얹고 키친타월을 깔고 ④를 붓는다.
6. 레몬즙과 사과식초를 넣고 골고루 섞어 보존병에 담는다.

차조기 김치

Ingredient

시럽을 만들고 남은 적차조기···500g
마늘···2쪽
간장···6큰술
물···3큰술
맛술···2큰술
참기름···2큰술
통깨···3큰술
고춧가루···2큰술

How to Cook

1. 적차조기는 조각조각 찢어지지 않도록 주의하면서 물기를 꼭 짠다.
2. 마늘은 잘게 다져 팬에 간장, 물, 맛술, 참기름, 고춧가루와 함께 넣고 조린다.
3. 적차조기를 양념을 조린 팬에 펼쳐 넣고 젓가락으로 섞어 2~3분 지나면 불을 끄고 식힌다.
4. 지퍼백에 담아 냉장고에 보관한다.

생강시럽

Ingredient

생강...200g

물...400ml

사탕수수당...200g

럼...1큰술

How to Cook

1. 생강을 깨끗이 씻어 껍질째 강판에 간다.
2. 냄비에 간 생강과 물을 넣고 약한 불로 20분 정도 조리한다.
3. ②에 사탕수수당을 넣고 나무주걱으로 저어가며 약한 불로 15분 정도 조리 럼을 넣는다.
4. 물게 조리 보존병에 담아 냉장고에 보관한다.

시나몬 풍미의 생강잼

Ingredient

생강...150g
무농약 레몬...1개
사탕수수당...100g
꿀...100g
시나몬 스틱...1개
클로브...3개
팔각...1개

How to Cook

1. 생강은 깨끗이 씻어 물기를 닦아내어 껍질째 강판에 간다.
2. 레몬은 즙을 짠다.
3. 냄비에 생강과 설탕, 꿀, 시나몬 스틱, 클로브, 팔각을 넣고 늘어붙지 않도록 나무주걱으로 저어가며 강한 불로 조린다.
4. 거품이 생기면 말끔히 걷어낸다.
5. 거품이 생기지 않으면 레몬즙을 넣고 2~3분 정도 더 조린다.

생강 꿀절임

Ingredient

생강...300g
무농약 레몬...1개
꿀...300g
팔각...1개
시나몬...2개

How to Cook

1. 생강은 깨끗하게 씻어 물기를 닦아내고 껍질째 얇게 슬라이스 한다.
2. 레몬은 씻어 물기를 닦아내고 껍질과 흰 속껍질을 벗겨낸 다음 3등분한다.
3. 보존병에 생강, 레몬, 꿀, 팔각, 시나몬을 넣고 뚜껑을 닫고 서늘하고 빛이 닿지 않는 곳에서 숙성시킨다.
4. 생강에서 수분이 나오면 먹을 수 있다.

생강 흑설탕시럽+ 생강 당절임

Ingredient

생강...250g
비정제 흑설탕...400g
물...500ml
그라뉴당...50g

How to Cook

1. 생강은 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 껍질째 슬라이스 한다.
2. 냄비에 생강이 잠길 정도의 물을 붓고 끓여 생강을 넣고 한소끔 끓여 우려낸다.
3. 물에 비정제 흑설탕을 넣고 불을 끈 다음 ②의 생강을 넣고 살짝 조린다.
4. 떠오르는 거품을 말끔히 건어내고 생강을 꺼내어 식혀서 병에 담는다.
tip 냉장고에서 1년 정도 보관할 수 있다.
5. 걸리낸 생강은 냄비에 그라뉴당 50g과 함께 넣어 나무주걱으로 저어가며 수분을 날리면 생강 당절임이 완성된다. 보존병에 담아 냉장고에 보관한다.

생강 흑설탕시럽을 끼얹은 간단한 두부 디저트

Ingredient

생강 당절임...적당량

그리뉴당...적당량

연두부...1모

생강 흑설탕시럽...적당량

How to Cook

1. 생강 당절임은 절반을 채 썰고 나머지 반은 쿠키포일 위에 얹어 그리뉴당을 적당량 뿌리고 토스터에 넣어볼 지 않도록 주의하면서 비삭비삭하게 구워 다진다.
2. 연두부는 네모지게 썬다.
tip 둥근 틀에 찍어내도 좋다.
3. 그릇에 두부를 얹고 채 썬 생강 당절임을 얹고 생강 흑설탕시럽을 끼얹고 토스터에 구운 생강채를 뿌린다.
민트잎으로 장식한다.

프레시 로즈메리티

Ingredient

프레시 로즈메리...적당량

따끈한 물...적당량

How to Cook

티팟에 로즈메리를 넣고 따끈한 물을 붓는다.

로즈메리 비네거

Ingredient

프레시 로즈메리···3줄기
사과식초···500ml

How to Cook

1. 로즈메리는 깨끗이 씻어 물기를 완전히 제거한다.
2. 보존병에 로즈메리를 넣고 사과식초를 부어 그대로 1주일 정도 숙성시킨다.

로즈메리 달 비네거

Ingredient

프레시 로즈메리··3줄기

프레시 달··3줄기

사과식초··500ml

How to Cook

1. 로즈메리는 깨끗이 씻어 물기를 완전히 제거한다.
2. 보존병에 로즈메리를 넣고 사과식초를 부어 그대로 1주일 정도 숙성시킨다.

프레시 세이지 티

Ingredient

프레시 세이지...적당량

따끈한 물...적당량

How to Cook

티팟에 세이지를 넣고 따끈한 물을 붓는다.

세이지 비네거

Ingredient

프레시 세이지···5줄기

사과식초···500ml

How to Cook

1. 세이지는 깨끗이 씻어 물기를 말끔히 닦아낸다.
2. 보존병에 세이지를 넣고 사과식초를 부어 그대로 1주일 정도 숙성시킨다.

금목서꽃차

Ingredient

금목서꽃...적당량

우롱차잎...적당량

How to Cook

우롱차잎에 금목서 꽃을 섞어 뜨거운 물을 붓는다.

금목서꽃술

Ingredient

금목서꽃...1컵
그라뉴당...150g
증류주...500ml

How to Cook

1. 금목서 꽃은 시든 꽃을 골라내어 물에 가볍게 씻는다.
2. 체에 받쳐 물기를 빼고 키친타월 위에 얹어 마저 물기를 뺀다.
3. 보존병에 그라뉴당, 증류주와 금목서꽃을 넣고 때때로 병을 흔들어 가며 숙성시킨다. 1개월 쯤 지나 꽃을 걸러내어 보관한다.

로즈 제라늄시럽

Ingredient

프레시 로즈 제라늄 꽃과 잎...30g

물...500ml

그라뉴당...250g

로즈힙 티백...1개

How to Cook

1. 로즈 제라늄 꽃과 잎은 깨끗이 씻고 체에 담아 물기를 뺀다.
2. 냄비에 물, 그라뉴당을 넣고 녹여 끓여 끓으면 로즈 제라늄 꽃과 잎, 로즈힙 티백을 넣고 불을 끈다.
3. 불에서 내려 식힌다.
4. 식으면 체로 로즈 제라늄 꽃과 잎, 로즈힙 티백을 건져내고 소독한 보존병에 담아 냉장고에 보관한다.

로즈 제라늄주

Ingredient

프레시 로즈 제라늄 꽃과 잎...30g

그라뉴당...250g

물...500ml

증류주...250ml

How to Cook

1. 로즈 제라늄 꽃과 잎은 깨끗이 씻고 체에 담아 물기를 뺀다.
2. 냄비에 물, 그라뉴당을 넣고 녹여 끓여 끓으면 로즈 제라늄 꽃과 잎, 로즈힙 티백을 넣고 불을 끈다.
3. 불에서 내려 식힌다.
4. 식으면 체로 로즈 제라늄 꽃과 잎, 로즈힙 티백을 건져내고 소독한 보존병에 담아 냉장고에 보관한다.

프레시 레몬글라스와 민트티

Ingredient

프레시 레몬글라스...적당량

프레시 민트 잎...적당량

How to Cook

등글게 묶은 레몬글라스와 민트를 티팟에 넣고 뜨거운 물을 부은 다음 1~2분 정도 우려낸다.

여러 가지 허브주

Ingredient

프레시 민트...30g

프레시 바질...20g

프레시 로즈메리...2줄기

프레시 월계수 잎...5~6장

프레시 베르가못...3장

프레시 로즈 제라늄 잎...7~8장

스피리터스...500ml

그라뉴당...200g

물...1l

How to Cook

1. 허브는 깨끗이 씻어 물기를 잘 뺀다.
2. 모든 허브와 스피리터스를 보존병에 넣고 3~4일 정도 냉장고에 넣어 숙성시킨다.
tip 실온에 두면 색이 나빠지므로 반드시 냉장고에 넣는다.
3. 냄비에 그라뉴당과 물을 넣고 불을 켜서 그라뉴당이 완전히 녹여 시럽을 만든다.
4. 허브를 넣은 스피리터스는 3~4일이 지나면 화사한 연둣빛으로 색이 바뀌므로 여기에 식힌 시럽을 붓고 잘 흔들어 하루 정도 냉장고에서 숙성시킨다.
5. 이틀째 체에 허브를 거르고 냉장실에 넣어 보관한다.