

전문점 茶음료 집에서 즐겨요

'녹차 음료' 직접 만들어 보세요

'녹차 열풍'이 커피전문점에까지 불고 있다. 최근 세계적인 커피 체인점 자바시티가 '티 머신'을 도입해 찻잎을 진공 압축해 우려내는 '에스프레소 티' 16종을 선보인데 이어 스타벅스도 녹차와 우유를 혼합한 그린티 라떼를 출시해 불과 20일 만에 10만여 잔을 팔아치웠다. 우롱차와 작살차 등 우리 입맛에 맞는 25종의 차를 판매하고 있는 커피빈도 허브티와 과일티 등을 출시해 고객 입맛 잡기에 나섰다. 이러한 다양한 차 음료들이 소비자들의 사랑을 받는 것은 번거롭고 한편으론 고리타분한 '차'의 이미지를 '개성'과 '웰빙'으로 재포장했기 때문이다. 유명 커피전문점에서 만날 수 있는 차 음료 가운데 대표적인 녹차라떼 녹차셰이크 등은 집에서 만들어 마시기에 그리 어렵지 않다. 집에서 간단하게 차 음료를 즐겨보자.



최근 세계적인 커피 전문점들 개성 살린 차음료 앞다퉈 출시



▶ 녹차라떼

재료: 우유 200ml, 가루녹차, 설탕 혹은 꿀 약간
1. 우유가 가루녹차를 섞은 다음 증탕으로 데운다.
2. 우유가 따뜻하게 데워지면 컵에 붓는다.
3. 가루녹차를 넣고 섞는다. 이때 기호에 따라 설탕이나 꿀을 약간 첨가한다.

▶ 녹차셰이크

재료: 가루차 1작은술, 따뜻한 물 1/4컵, 우유 200cc, 달걀 1개, 인삼가루 1작은술, 꿀 적당량

1. 가루차에 따뜻한 물을 부어 거품이 일도록 저은 다음 꿀을 섞는다. 가루차 대신 녹차 1작은술을 분쇄기에 갈아서 넣어도 된다.
2. 믹서에 우유, 달걀, 인삼가루, 풀어둔 가루차, 얼음을 넣고 섞는다.

▶ 가루차아이스크림

재료: 바닐라 아이스크림 1컵, 가루차 1작은술, 딸기 3개

1. 딸기는 씻어서 3등분 한다.
2. 바닐라 아이스크림을 약간 녹인 다음 가루차를 섞어 냉동실에 넣는다.
3. 10분 정도 얼린 후 꺼내 한 번 긁어서 섞어준다. 그런 다음 냉동실에 넣었다가 20분 정도 얼려 그릇에 담고 그 위에 가루차를 살짝 뿌려 낸다. 딸기나 키위 등의 과일을 곁들이면 좋다.

▶ 녹차레몬에이드

재료: 잎녹차 20g, 레몬 1개, 설탕 시럽 2큰술, 각얼음 5개

1. 잎녹차에 80℃의 물 3컵을 부어 우려낸 후 식힌다.
2. 레몬은 반으로 갈라 1/2은 즙을 내고 나머지는 얇게 자른다.
3. 레몬즙에 설탕 시럽을 넣고 섞은 후 녹차 우린 물과 섞는다.
4. 각얼음을 넣고 레몬을 얇게 저며 엷는다. 이때 녹차를 우려낸 물을 얼린 얼음을 사용해도 좋다.

▶ 홍차라떼

재료: 홍차 4큰술, 우유 200ml, 바닐라파우더 4큰술

1. 홍차를 진하게 머그잔 2/3 정도의 뜨거운 물에 우려낸다.
2. 바닐라파우더 4큰술을 넣고 섞는다.
3. 따뜻하게 데운 우유를 넣고 위에 우유거품을 엷는다.

여수령 기자 snoopy@buddhapia.com

이동규의 '이라보 찻사발' 대상 문경새재 전국 찻사발 공모전

경북 문경시가 개최한 '2006 문경새재 전국 찻사발 공모대전' 대상에 이동규씨의 '이라보(伊羅保) 찻사발'이 선정됐다. 문경시는 지난해에 비해 15% 가량 증가한 163점의 응모작을 대상으로 세 차례의 심사를 거쳐 이씨의 작품을 대상작으로 선정했다고 밝혔다.

이라보 찻사발은 거친 모래가 많고 철분이 많아 황색 또는 갈색을 띠며 거친 질감을 갖는 찻사발의 한 종류를 말한다. 이씨는 도예작가 이정환씨의 조카로 12년째 도예가의 길을 걸고 있다.

한편 금상에는 윤창민씨, 은상에는 오순택·김경수씨, 동상에는 송선원·구진인·한대웅씨가 각각 선정됐다.

시상식은 5월 7일 '문경 한국전통찻사발 축제' 폐막식 때 열릴 예정이다. (054550-6395)



이동규씨 작품 '이라보 찻사발'

보이차 전문점

진년보이·진년오롱·철관음·오롱차
대홍포·화차·인삼오롱·외 40여가지의 차

瑞榮普洱

■ 조계사 건너편 TEL 02)722-0855
H.P 017-411-0882

짙유화(姜育發) 교수의 보이차 이야기



15. 현대 보이차의 정의

보이차의 명성이 1990년대 해에서 떠오르자 생산지인 중국 운남에서도 이를 주목하기 시작했다. 중국 정부의 참여 아래 학자들이 움직였고 보이차의 역사, 과학들이 속속 밝혀진 것이 20세기 말이었다.

21세기에 들어와 '작통 보이차'에 관한 논의가 시작되었다. 그 결과 보이차의 명칭에 대한 왜곡 또는 혼란을 정리하기 위해 '2002중국보이차국제학술연토회(2002中國普洱茶國際學術研討會)'에서 각종 차 전문가들이 모여 '보이차는 세 가지 선결 조건들이 뒤따라야만 '보이차'라 부를 수가 있다'는 결론을 지었다.

3)쇄청모차(曬青毛茶)

보이차의 1차 공정은 녹차와 같다. 단 건조방법은 일광건조를 통해 말린 쇠청차(曬青茶)이어야 한다. 보이차의 원료인 쇠청모차(曬青毛茶)는 다른 녹차와는 달리 함수량이 일반 표준보다 높아 약 9-12%에 달한다. 쇠청모차는 장시간의 햇볕을 이용한 건조로 인해 녹차의 클로로필(엽록소) 성분 중의 마그네슘 이온이 떨어져 페오파틴으로 변하게 되어 엽색이 어두워지기도 한다.

또한 10% 이상의 높은 함수량은 산화 효소들이 작용할 수 있는 환경을 만들어 주는 결과가 초래되어 보이차의 후발효(後發酵) 중 성분변화가 일어나는 데에 있어 결정적인 요소로 작용한다.

운남 이외 지역서 만든 차 짝통으로 분류 햇볕에 건조해야만 바른 맛 음미 가능

즉 보이차에 관한 지역, 원료 그리고 가공법에 관한 정이다.

1) 운남지역(雲南地域)

보이차의 찻잎 원료는 반드시 운남 지역에서 생산된 것이어야만 한다. 보이차의 주요 산지는 오늘날 서쌍남(西雙版納)과 사모지구(思茅地區)에 있으며 특히 랑창강(湄江) 유역이 그 중심지이다.

서쌍남의 차밭은 랑창강(湄江) 양쪽의 고산구릉(高山丘陵)에 골고루 분포되어 있다.

이러한 환경적 요소들은 찻잎 속의 화학물질을 형성하는 데 결정적인 영향을 주었고, 이는 보이차의 역사와 정통의 맥이 바로 운남지역에서 비롯되는 것을 시사한다.

2) 운남대엽종(雲南大葉種)

운남차과학연구소(雲南茶科學研究所)에서 운남대엽종과 소엽종의 내용물의 함량에 대해 비교 측정된 자료에 의하면 대엽종에서의 차질 추출물(茶浸出物)은 소엽종보다 3%가 높으며, 특히 폴리페놀(Polyphenol)은 소엽종보다 5~7%, 카테킨(catechins)의 측정은 소엽종보다 30~60% 높게 나타났다.

이는 곧 대엽종으로 만든 보이차가 오래 묵으면 묵을수록 묵은 향기가 배어날 수 있는 원인으로 규명되었다.

이는 곧 찻잎이 산화되지 않도록 단시간 내에 건조공으로 만들어진 초청법(炒青法)이나 홍청법(烘青法)에서 얻어질 수 없는 효과기에 보이차의 건조는 필히 햇볕을 통해야만 진정한 보이차 맛을 얻을 수 있는 이유인 것이다.

쇄청차는 엄밀히 말해 다른 녹차와는 달리 찻잎의 상당부분이 산화되어 있는 녹차이다. 물론 쇠청모차는 직접 우려 마실 수도 있으나, 녹차로서의 상품가치가 별로 없기에 주로 정제 후 재가공하여 1차적으로 미생물을 통해 만든 숙차(熟茶)를 만들거나 혹은 재차 압제하여 숙병(熟餅)으로 만든다.

또는 쇠청차를 원료로 하여 곧바로 긴압차인 청병(靑餅)을 만들어 저장하기도 한다.

이러한 결론은 소엽종 찻잎 원료로는 보이차를 만들 수 없으며, 운남 이외 지역의 찻잎으로 만든 보이차는 역시 '작통 보이차'로 분류되는 것이다.

특히 건조부분에 있어 햇볕 아닌 방법으로 찻잎을 건조할 경우 보이차의 후발효 작용에서 결정적인 영향을 미칠 수 있는 연구결과가 있다.

이에 보이차의 건조는 필히 햇볕을 통해야만 훗날 바른 보이차의 맛 음미할 수 있는 것이다.

■ 한서대학교

교보문고 비소설부분 베스트셀러 선정

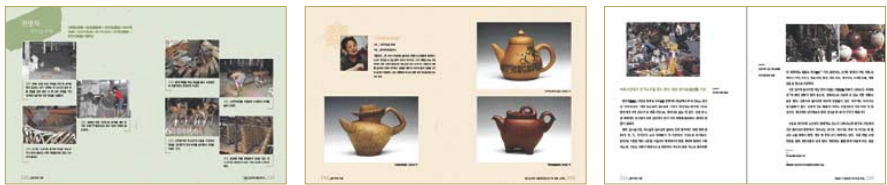
중국차의 이해!

차문화가 급속하게 보급되고 있는 가운데 이미 우리 국내는 상당부분 중국차가 보급되어져 있다. 또한 우리가 중국을 여행 하면서 차를 구입하거나 아니면 선물을 받아 집에 있는 한두 종류의 중국차는 누구나 있을 것이다. 그런데 정작 선물을 받았으나 이 차가 무슨 차인지 어떻게 우리 마시는지 모르는 사람들이 많은 것이다. 이 책에서 소개되는 내용들은 필자가 현장에 직접다니면서 사진을 찍고 내용을 정리 하여 중국차가 만들어지는 과정, 자사호 제작과정, 차를 판매하는 시장 등을 소개하여 쉽게 중국차를 이해 할수 있는 책이다.



중국차가 어떻게 만들어 지는지 알고 싶으세요?
자사호(紫沙壺)에 대해 알고 싶다고요?
중국차 우리기에 대해 알고 싶다고요?

중국차의 이해를 보시면 이 모두를 알 수 있습니다.
중국차의 현장을 현재 진행형으로 생생하게 기록한 중국차 지침서



• 컬러(183×235), 288페이지 • 저자 : 김경우 • 가격 : 24,000원

| 구입문의 : 월간 다도 Tel : 02)722-7777 |

중국차의 이해

상표등록 : 614981호

수제화로 제작 滿 行 靴 化

■ 소재특징 : 방수 극세사 원단, 논스립 미끄럼 방지, 특수 우레탄 소재

사계절 단화

겨울의 고풍

- 가격 : 80,000원
- 규격 : 215-290mm
- 색상 : 회색, 흑

망사 단화

쿨크 나뭇

- 가격 : 60,000원
- 규격 : 215-290mm
- 색상 : 회색, 흑

기능성 지압 깔창

(동) 발바닥 무늬

- 규격 : 215-290mm (크기에 따라 조절가능)
- 가격 : 20,000원

최고의 선물

중은 점

만행 표행시 단정함 유지, 색상에 따라 사부대중의 선택, 발 건강을 위한 3cm 굽 높이로 만들어져 발로 인한 몸 건강에 도움을 주며 특히 지압식 발바닥 깔창은 특수 항균 실리콘 고무로 만들어져 불균의 예방에 절을 많이 하시는 사부대중의 발관리에 도움주는 특수 지압식 인솔입니다. 어떠한 신발에도 지압 인솔을 착용하시고 걷는 것만으로도 발 바닥을 지압하여 운동효과를 얻을 수 있습니다.

문의 및 주문전화:
02)927-5715, 011-9000-5715

입금계좌: 농협 063-12-250427(구주민)
※ 보시 하실 분 상담 환영

제품을 받아보시고 구입결정 송금하세요