

# 주간 알뜰 장보기 물가정보



## 제철농산물 이용한 전통음식 이야기

자료 : 농촌진흥청

### 열무쇠고기국

▶ 충청남도 전통음식

▶ 재료

- [주재료] 쇠고기 300g, 열무 300g, 물 1.6L(8컵)
- [부재료] 국간장 5큰술, 다진 마늘 2큰술, 고춧가루 3큰술, 소금 약간

▶ 근대

- 제철 : 6월
- 효능 : 원기회복, 혈압안정, 식욕증진
- 조리방법 : 열무김치, 열무비빔밥, 열무국수 등

### 조리 방법

1. 준비한 물에 쇠고기를 푹 삶아 먹기 좋게 찢어 놓고, 열무는 따로 끓는 물에 데쳐 적당한 크기로 썰어 놓는다.
2. <1>의 고기 삶은 물에 국간장과 소금으로 간을 한 다음 끓어오르면 데친 열무와 [부재료]를 넣고 한 번 더 끓인다.

- \* 쇠고기국은 보통 무를 넣어 끓이는데, 예산에서는 열무를 넣어 끓여 맛이 시원함
- \* 취향에 따라 고춧가루를 넣지 않고 맑은국을 끓이기도 함



열무 쇠고기국

## 농축수산물 안전성 & 수급대책

자료 : 농림축산식품부

### ◆ 태풍 대비, 벼 농작물재해보험 가입기간 연장(~6.29 → ~7.6)

▶ 올해 태풍 2개 정도가 한반도 영향 미칠 것으로 예상됨

- ◎ 농가 경영안정을 위해 농작물재해보험 가입 필요
- 지난해 117천농가가 벼보험에 가입, 17천농가가 958억 원 수령

▶ 벼 농작물재해보험 가입기간 연장(~6.29 → ~7.6)

- ◎ 6월 22일 기준 106천농가가 가입을 완료하였음
- ◎ 모내기 등 영농활동으로 가입을 농민농가들에게 추가 기회 제공
- ◎ 자연재해, 조수해, 화재와 특약으로 병충해 6종을 보장
- 병충해 6종 : 흰잎마름병, 줄무늬잎마름병, 벼멸구, 도열병, 깨씨무늬병, 먹노린재
- ◎ 보험료는 정부와 지자체가 80% 수준 지원함



## 이주의 정보 TIP

자료 : 농림축산식품부 / 전체 현황 : 더술닷컴

### ◆ 해외 와이너리 안 부럽다, 2018년 '찾아가는 양조장' 4곳 신규 지정

#### ■ 찾아가는 양조장이란?

- 지역 양조장의 환경·품질·프로그램·홍보 등을 지원하여 체험과 관광이 결합된 명소로 육성하는 사업
- 농식품부는 우리 술 본연의 풍미를 느낄 수 있게 '13년부터 사업을 추진해 옴

#### ■ 올해 선정된 4개소



지역	이름	특징
경북 영천시	고도리 와이너리	청포도와 거봉으로 만들고 복숭아 향이 감도는 화이트와인
경기 평택시	밝은세상녹색영농조합법인	평택 쌀로 빚은 막걸리와 증류식소주
울산 울주군	복순도가	울주 쌀로 빚은 삼페인처럼 탄산이 강한막걸리
제주 제주시	제주고소리술익는집	제주도 향토소주인 고소리술