

# 주간 알뜰 장보기 물가정보



## 제철농산물 이용한 전통음식 이야기

### 전복 보리죽

- ▶ 재료
  - [주재료] 보리(1컵), 전복(2마리), 쪽파(3대)
  - [부재료] 참기름(2큰술), 뜨거운 물(5컵), 소금(약간), 참깨(약간)
- ▶ 이달의 제철먹거리 '보리'
  - 효능 : 콜레스테롤 합성 억제, 비만방지 등
  - 구입요령 : 담황색을 띠며, 통통하고 둥근것

### 조리 방법

1. 보리는 깨끗이 씻어 찬물에 1시간 정도 불린 뒤 체에 밭쳐 물기를 제거한다.
2. 전복은 칫솔로 구석구석 문질러 씻은 뒤 숟가락으로 살과 내장을 떼어낸다.
3. 내장은 잘게 다지고, 살은 얇게 저며 썰고, 쪽파는 송송 썬다.
4. 중간 불로 달군 냄비에 참기름(2큰술)을 둘러 전복 내장을 2분간 볶다가 보리를 넣어 볶는다.
5. 뜨거운 물(5컵)을 넣어 팔팔 끓이다 소금(약간)과 전복살을 넣어 3분간 끓인다.
6. 그릇에 담아 송송 썬 쪽파와 참깨를 올려 곁들인다.

자료 : 농촌진흥청



## 농축수산물 안전성 & 수급대책

자료 : 농림축산식품부

### ◆ 농식품부·식약처, 일반식품도 건강에 미치는 영향 표시토록 추진

- ▶ 일반식품 섭취를 통해 기대되는 건강상의 이익 표시 추진
  - ◎ 현재는 건강기능식품에 대해서만 섭취를 통해 기대할 수 있는 건강상의 이익을 표시하고 있으나, 6개월 이내에 민관합동 특별팀(T/F)을 구성하여 일반식품 섭취에 대해서도 건강상의 이익을 표시토록 고시안 마련 추진
  - ◎ 그동안 일반식품은 건강기능식품과 동일한 원료를 사용하더라도 기능성을 표시할 수 없었음
    - \* 단, '유용성표시' 를 통해 건강증진, 건강유지와 같은 일반적인 효과는 표시했었음
  - ◎ 기능성의 과학적 근거는 CODEX\*가이드라인에 따라 기업이 기능성을 확인하여 표시하되, 건강기능식품과 달리 식약처가 기능성을 확인한 것은 아니라는 내용의 표기도 병기
    - \* 국제식품규격위원회(CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION)



## 이주의 정보 TIP

자료 : 찾기쉬운 생활법령정보시스템(easylaw.go.kr)

### ◆ 어려운 법률정보, '찾기쉬운 생활법령정보시스템' 으로 해결하세요!

- 법제처에서 운영하는 알기쉬운 생활법령 사이트, '찾기쉬운 생활법령정보시스템'
  - ◎ 국민이 실생활에 필요한 법령을 쉽게 찾아보고 이해할 수 있도록, 복잡하게 얽힌 법령간의 관계를 국민 생활 중심으로 재분류하고 국민의 눈높이에서 쉽게 해설하여 제공하는 새로운 법령정보 서비스 제공 시스템
  - ◎ 4,200여개의 법령과 정부 기관의 9,300여개의 행정규칙을 국민의 생활을 중심으로 다양한 생활분야로 분류하여 2008년부터 <음식점 창업·운영>, <교통·운전> 등을 시작으로 국민생활과 밀접한 분야의 법령정보 서비스를 제공중임

