



우리 배의 새로운 변신, 국민 아이디어로 찾았다

- 농촌진흥청, ‘페어 업(PEAR UP)! 배 활용 조리법 공모전’ 수상작 발표
- 배 부산물 활용 후식, 냉수프 응용 요리 등 참신한 아이디어 뽑혀
- 배의 일상 소비 확대 가능성 확인... 수출 배 책자에 수록해 홍보 예정

농촌진흥청(청장 이승돈)은 ‘제2회 페어 업(PEAR UP)! 배 활용 조리법 공모전’의 수상작을 발표했다.

이번 공모전은 한국 배의 우수성을 알리고 다양한 배 활용 아이디어를 발굴하고자, 국립원예특작과학원과 (사)한국배연합회가 주관하고 이화여자대학교와 서대문구가 주최했다.

7월 1일부터 9월 4일까지 참가 신청을 받아 1차 서류심사를 통과한 12팀이 9월 14일 이화여자대학교에서 직접 솜씨를 겨뤘다.

심사는 궁중음식 기능 이수자, 이화여자대학교 식품 전공 교수 등 4인으로 구성된 심사위원단이 맡았다. 출품작을 직접 시식하고 맛, 창의성, 대중성 등을 종합적으로 평가해 대상과 특별상, 최우수상 각 1팀, 우수상 3팀, 장려상 3팀, 입선 2팀을 선정했다.

△대상(한국배연합회장)은 배 부산물로 ‘배 초콜릿 케이크’와 ‘배 커피’를 만든 ‘홍윤정’ 참가자에게 돌아갔다. 흥 씨는 착즙 과정에서 발생한 배 과육으로 케이크를, 즙으로는 커피를 만들어 원물을 남김없이 사용하는(제로웨이스트) 후식을 제안했다. 배의 은은한 단맛에 다크초콜릿의 깊은 풍미, 에스프레소의 짹짹



<배 과육 활용 다크초콜릿 케이크>

름한 맛을 더해 이색적 맛의 조화를 이끌어낸 점이 높은 평가를 받았다.

△특별상(국립원예특작과학원장)은 스페인의 냉수프 가스파초*를 응용한 ‘배스파초’와 ‘배 샌드’를 제시한 ‘배 달인 모녀’ 팀이 차지했다. 배, 토마토, 파프리카를 주재료로 한 배스파초는 배 특유의 상큼하고 달콤한 맛에 매운 소스(핫소스)의 매콤함을 더해 색다른 별미로 즐길 수 있도록 했다.

* 가스파초: 토마토, 오이 등 채소와 빵을 갈아, 차게 먹는 스페인 남부지방의 대표 냉수프

특히 올해는 주요 배 수출 대상국인 대만과 베트남 등의 식문화와 소비 특성을 고려한 요리가 여럿 출품돼 한국 배의 해외 소비 확대 방안을 모색하는 계기가 됐다.

시상식은 10월 1일 서울(신촌역 광장, 청년푸드 스토어)에서 열리며, 수상자에게는 상금과 함께 국내 육성 배 ‘그린시스’를 부상으로 제공한다. 국립원예특작과학원은 이날 시상식에 ‘그린시스’ 시식 등 홍보 공간을 마련해 우리 배의 매력을 알릴 예정이다.

농촌진흥청 국립원예특작과학원 배연구센터 전지혜 센터장은 “올해로 두 번째를 맞은 배 활용 조리법 공모전을 통해 생과 위주로 소비되던 배가 일상에서 친숙하게 활용되는 식재료로 자리 잡는 계기가 되길 바란다.”라며, “수상작 조리법은 수출 배 소개 책자에 수록해 해외 소비자에게 한국 배의 다양한 활용 가치를 알리는 자원으로 활용할 계획이다.”라고 말했다.

붙임. 제2회 배 활용 레시피 공모전 수상작

담당 부서	국립원예특작과학원 배연구센터	책임자	센터장 전지혜 (061-330-1510)
		담당자	연구사 이별하나 (061-330-1530)
농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것  농사로			

제2회 수출확대를 위한 배 활용 레시피 공모전 수상자 발표

상격		작품명	팀명(또는 이름)
대상 (한국배연합회장상)		배부산물 다크 초콜릿 케이크와 배아메리카노	홍*정
특별상 (국립원예특작과학원장상)		배가 좋아 샌드, 배's 파초	배 달인 모녀 (예*수, 강*은)
최우수상	이화여자대학교 총장상	배 쏙쏙 담은 고단백 에너지바	배로움 (추*희, 박*영)
	서대문구청장상	배향온숙과 미광	선"배"후"배" (김*아, 박*름)
우수상	배연구센터 센터장상	"째"일 맛있는 배	민재페어 (전*영, 신*홍)
	이화여자대학교 총장상	배꽃한상	김*원
	서대문구청장상	꿀케배	이*미
장려상	배연구센터 센터장상	배품은 송편	최*진
	이화여자대학교 총장상	바삭! 반달 배누룽지 칩	이*음
	서대문구청장상	배 바삭쫄득바	한*서
입선 (한국배기술자협회상)		배 타고 맛 따라	배식 (박*희, 윤*현)
		배가 쏙 페어브릴레	배ST (김*선, 박*빈)

△상금: 대상(1팀) 100만 원, 특별상(1팀) 70만 원, 최우수상(각 1팀) 50만 원, 우수상(3팀) 각 20만 원, 장려상(3팀) 각 10만 원, 입선 부상 제공

(대상) 배 부산물을 활용한 다크초콜릿 케이크와 배아메리카노



<재료>

1. 케이크

다크초콜릿 100g, 생크림 100g, 무염버터 70g, 달걀 3개, 설탕 80g, 코코아가루 70g, 박력분 50g, 소금 1꼬집, 베이킹파우더 1 티스푼, 배 부산물 100g, 배즙 10g

2. 배스프레소

배즙 120ml, 캡슐커피 1개

<만드는 방법 - 케이크>

1. 오븐을 170도로 예열하고 18cm 원형 팬에 유산지를 깔아 준비한다.
2. 다크초콜릿, 생크림, 버터를 중탕으로 부드럽게 녹여 섞는다.
3. 배즙을 짜고 남은 과육을 곱게 다지거나 갈아 준비한다.
4. 달걀과 설탕을 색이 연해지고 부피가 커질 때까지 휘핑(거품)한다.
5. 녹인 초콜릿과 달걀 혼합물을 섞고, 배 과육을 넣어 골고루 섞어준다.
6. 코코아가루, 박력분, 베이킹파우더, 소금을 체 쳐서 주걱으로 가볍게 섞는다.
7. 팬에 부어 170로 예열된 오븐에서 약 35분 굽고, 이쑤시개로 확인해 완성한다.
8. 오븐에서 꺼낸 후 팬에서 10분 정도 식히고 틀에서 분리해 완전히 식힌다.
9. 생크림에 배즙, 설탕을 넣어 휘핑(거품)한다. 배를 작게 깎뚝썰어 함께 섞어도 좋다.
10. 식힌 케이크에 차갑게 보관한 크림을 얹어 마무리한다.

<만드는 방법 - 배 커피(배스프레소)>

1. 배는 즙을 내어 고운체에 걸러 냄비에 넣고 분량의 1/2이 될 때까지 졸인다.
2. 추출한 커피에 동량의 배즙을 넣어 섞어준다.

(특별상) 배'S 파초, 배가 좋아 샌드



<재료>

배 1개, 파프리카 1/4개, 고수 잎파리 5개, 레몬즙 반스푼, 올리브유 반스푼, 핫소스 1/4 티스푼, 소금 2꼬집, 방울토마토 10개

<만드는 방법>

1. 배를 준비하여 껍질과 씨를 제거하고, 배의 2/3을 잘라 믹서에 넣고, 나머지 배는 깍둑썰기하여 준비한다.
2. 방울토마토는 꼭지를 제거하고 씻어서 8개는 믹서에 넣고 나머지는 반을 갈라 준비한다.
3. 파프리카는 씨를 제거하고, 씻어서 1/4를 준비하여 믹서에 넣는다.
4. 고수의 잎 3개는 믹서에 넣고, 나머지는 따로 모아 준비한다.
5. 레몬즙, 올리브유, 소금, 핫소스를 넣고 다 함께 간다.
6. 간을 본 후 부족한 것이 있으면 조금씩 더 추가한다.
7. 마지막으로 미리 깍둑썰어 준비한 배, 고수, 소금, 토마토 등을 넣어 장식한다.



<재료>

1. 쿠키 12개 분량

밀가루 170g, 아몬드가루 20g, 슈가파우더 50g 소금 1g, 버터 100g, 달걀 300g

2. 배 카라멜리제

배 200g, 버터 30g, 물엿 30g, 설탕 50g

3. 샌드 크림

버터 50g, 화이트초콜릿 70g, 슈가파우더 20g

<만드는 방법>

1. 밀가루, 아몬드 가루, 슈가파우더를 체에 내린다.
2. 단단한 버터를 1cm 크리고 잘라 소보로를 만들 듯이 으갠다.
3. 소금과 달걀을 넣어 반죽을 하나로 뭉치고, 냉장고에서 숙성시킨다.
4. 1시간 후에 꺼내어 3mm 두께로 밀고 배 모양 쿠키틀로 찍어 모양을 만든다.
5. 175도로 예열한 오븐에서 15분간 굽는다.
6. 배 카라멜리제는 버터를 팬에 올려 끓이거나 태우지 않도록 주의하며 중간 불로 녹인다.
7. 0.5cm로 깍둑 썬 배를 넣어 1분간 끓인 후 물엿과 설탕을 순서대로 넣고 중불에서 10분간 둔다.
8. 체에 받쳐 물기를 빼고 식혀서 준비한다.
9. 샌드크림은 분량의 녹인 재료를 섞어, 잠시 냉장고에 두었다가 사용한다.