

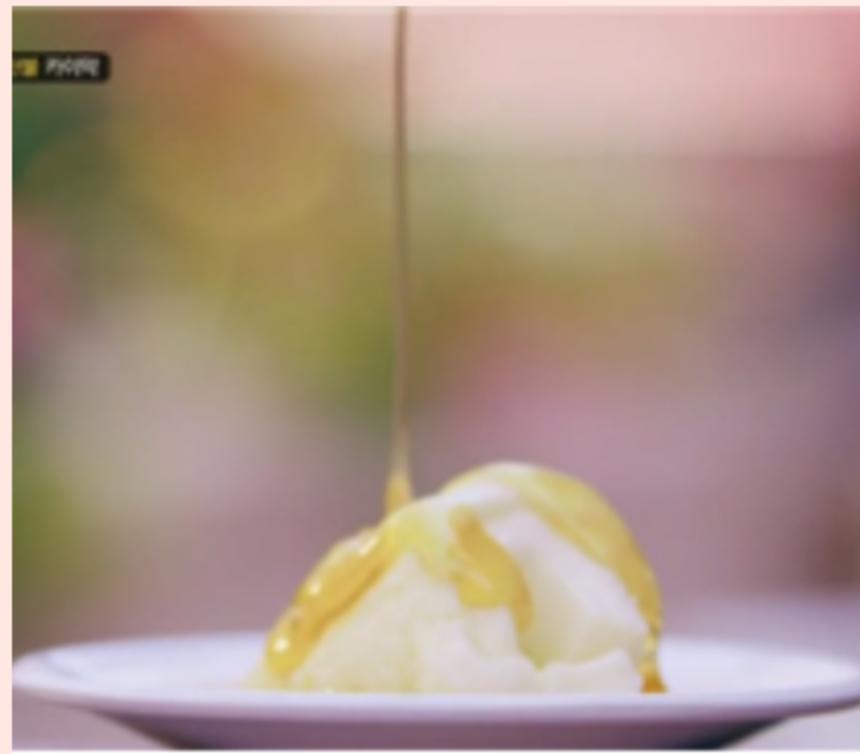
각 나라별 디저트

터키



2번 구보경





목차

- 돈두르마 (터키 아이스크림)
- 카이막
- 로쿰 (터키쉬 딜라이트)

돈두르마 (터키 아이스크림)

돈두르마는 우유에 설탕, 살렙, 유향수지를 넣어 만든 터키식 아이스크림이다.

특징

- 우리나라에서는 터키 아이스크림으로 불리며 살렙이 많이 나는 지역의 이름을 따 마라쉬 아이스크림이라고도 불린다.
- 돈두르마는 우유와 설탕을 기본으로 만든다는 점에서는 일반적인 아이스크림과 같다. 하지만 살렙과 유향수지가 들어가 특유의 은은한 향과 쫄깃한 식감, 잘 녹지 않는 특징을 가지게 된다.

유래

돈두르마는 오스만 제국의 궁중에서 많이 마시던 따뜻한 음료인 살렙을 얼린 형태로 알려져 있으며, 18세기부터 먹기 시작한 것으로 보이나, 누가 처음 만들었는지에 대한 정확한 기록은 없다.

만드는 방법 & 먹는 방법

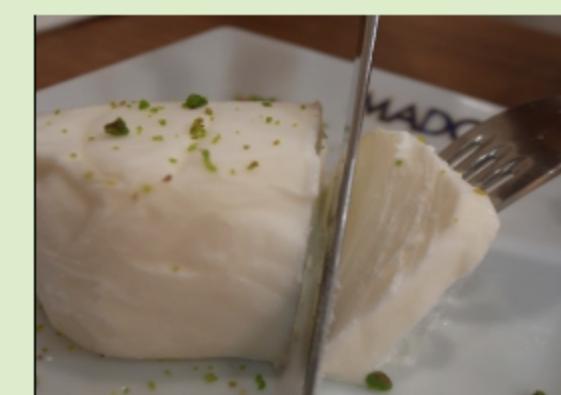
<만드는 방법>

1. 우유(염소젖)를 90°C로 끓여 멸균한다.
2. 설탕과 함께 끓이다가 살렙과 유향수지를 섞어 함께 녹인다.
3. 상온에서 식힌다.
4. 아이스크림을 만드는 기계에 넣고 -6°C를 유지한 채 6~8시간 동안 계속 저어가며 큰 얼음덩어리가 생기지 않도록 얼린다.

<먹는 방법>

칼을 이용해 깔끔한 모양으로 잘라 먹거나 쇠 막대를 이용해 아이스크림콘에 담아 먹는다. 염소젖으로 만든 돈두르마는 주로 피스타치오 가루를 뿌려 먹는다.

(상인들은 돈두르마의 점성을 이용해 손님에게 장난을 치지도 한다.)





카이막

소나 물소, 양, 염소의 젖으로 만든 프레시 치즈로, 우유의 지방을 모아 굳혀 크림처럼 만든 음식이다.

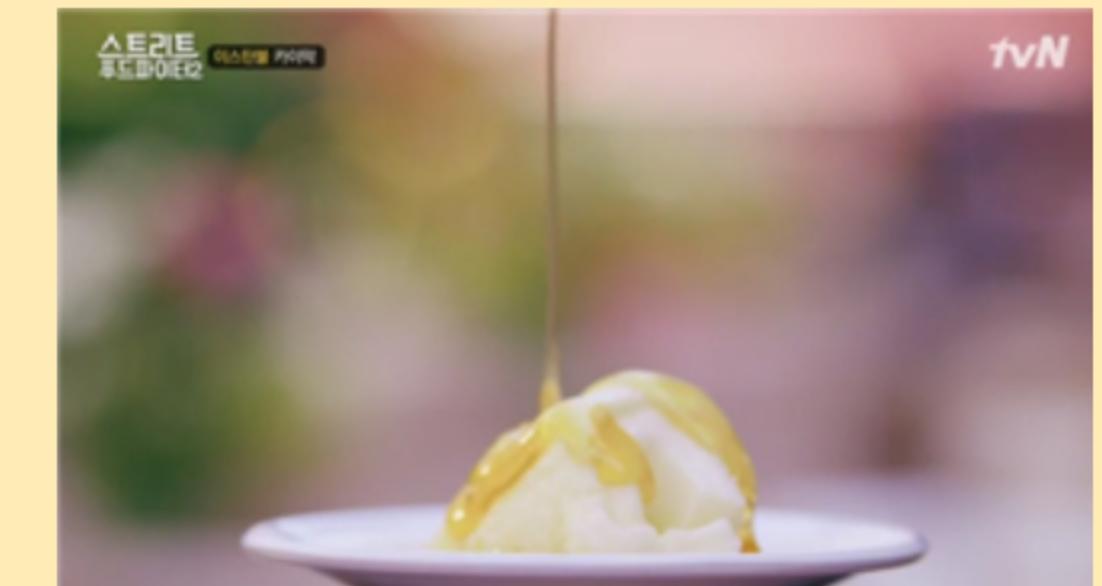


특징

- 색은 크림색, 연노란색이며 질감은 크림 질감이다.
- 아침식사나 디저트 등으로 먹는 것이 가장 대중적이며 통조림 과일 혹은 꿀을 곁들여 먹는다.
- 만드는 법은 그리 어렵지 않지만 나오는 양이 굉장히 적다보니 한국에서는 쉽게 구하기도 어렵고 무엇보다 가격이 비싼 편이다.
- 다만 터키 젖소의 우유는 지방 함량이 높고 값도 싸서 양이 꽤 나오기 때문에 터키에서는 흔하게 볼 수 있는 음식이라고 한다.

만드는 방법

1. 갓 짜낸 살균하지 않은 생우유를 냄비에 넣어 50도로 가열한 다음 지속적으로 젓는다.
2. 어느 정도 부유물이 생기면 젓지말고 부유물이 굳을 때까지 4~5시간가량 완전히 식힌다.
3. 그 상태에서 우유를 다시 80도로 가열한다.
4. 굳은 부유물을 건져내서 완성한다.



로콤 (터키쉬 딜라이트)

터키 과자의 일종으로, 영어명은 '터키쉬딜라이트(Turkish delight)'이다.

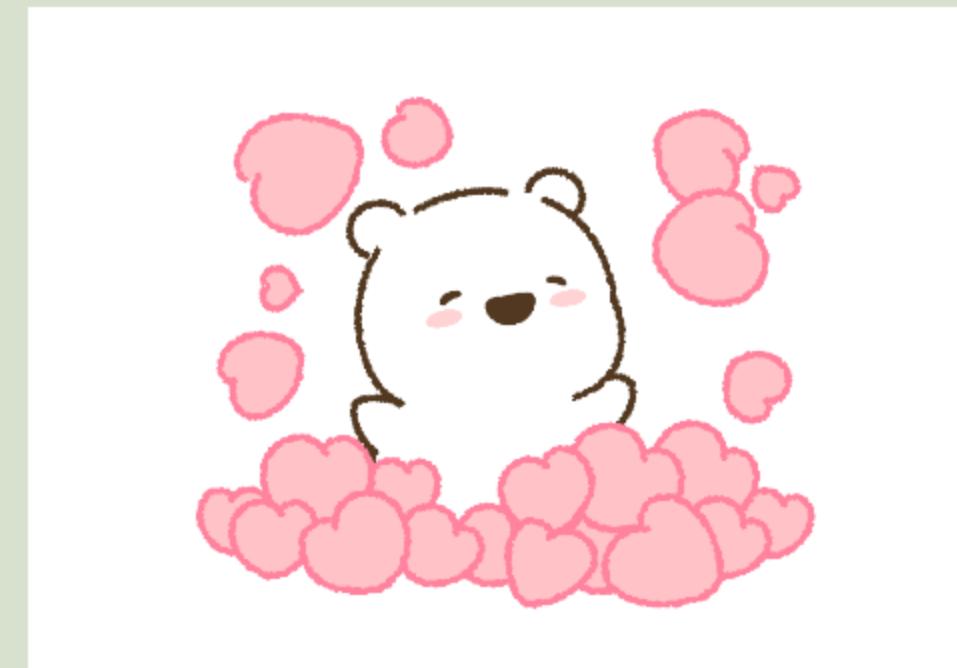
만드는 방법

- 물과 타타르산을 작은 냄비에 넣고 약한 불로 끓인다.
- 다른 용기에 설탕과 녹말가루를 넣어 천천히 저어주며 데우고, 타타르산을 녹인 물과 녹말가루를 녹인 물을 혼합하여 뭉치지 않도록 약한 불에 끓인다.
- 완전히 섞인 혼합물에 로즈워터와 시럽 등을 넣고, 기호에 따라 견과류를 넣는다.
- 준비한 재료를 모두 섞은 후 넓은 팬에 혼합물을 붓고 식힌 후에 한입 크기의 네모난 큐브 형태로 잘라서 코코넛 가루나 슈거파우더를 묻혀 완성한다.

특징

- 설탕과 전분을 주원료로 하여 달콤하고 쫀득한 맛이 특징이다.
- 설탕에 장미수나 레몬즙을 넣고 전분과 견과류를 넣어 만든다.
- 식감은 사탕과 캐러멜의 중간으로 쫄깃하며 젤리와 유사하다.





Thank you!

지금까지 2번 구보경의 발표를 들어주셔서 감사합니다.

