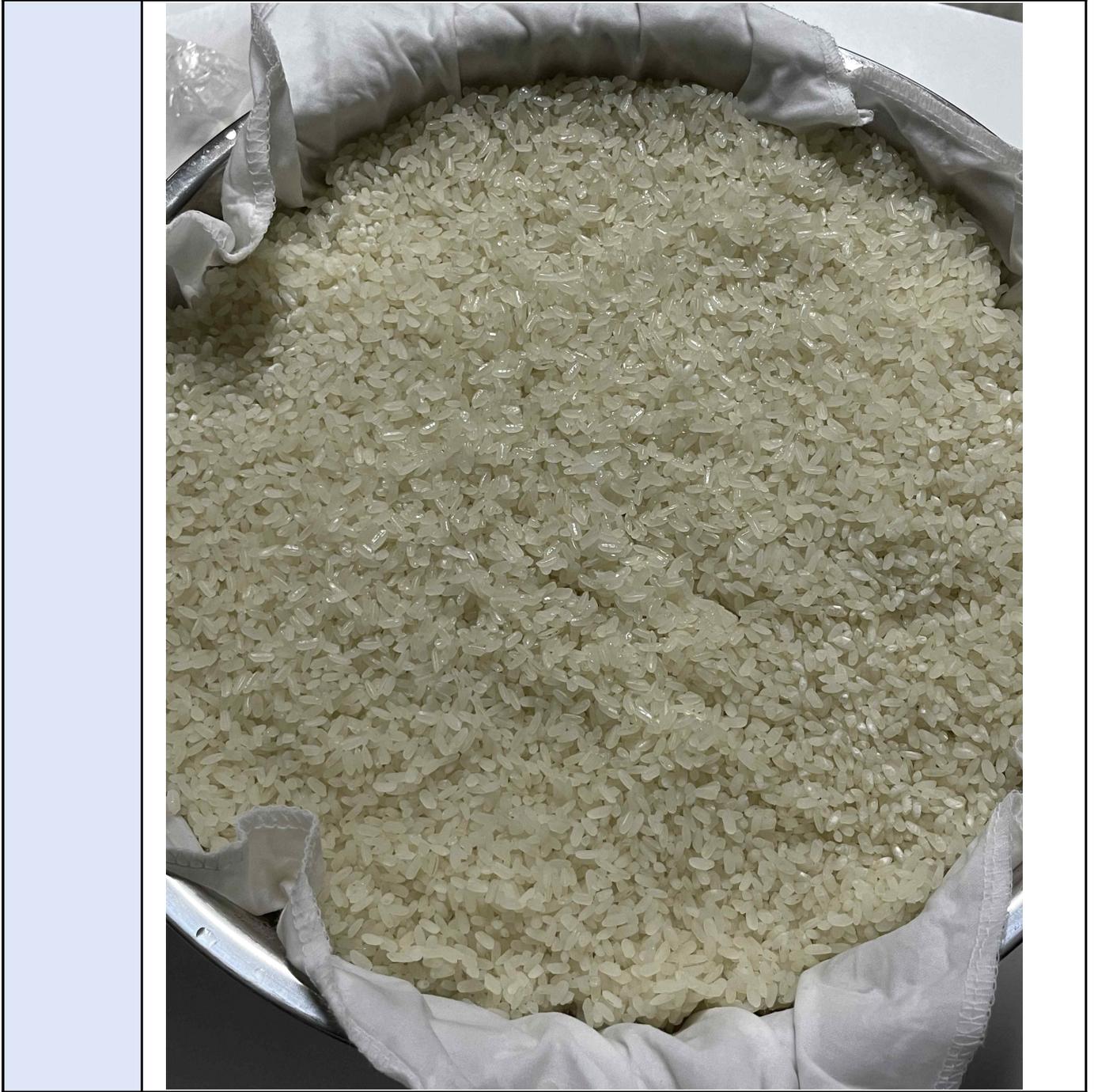


동아리 활동보고서

활동명	막걸리 주조 및 사막 활동		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2024.03.24.~2024.04.02	비고	
활동목적	막걸리 주조를 통한 술의 이해 및 시판 제품과의 비교		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방, 사색의 광장</p> <p>활동내용 : 주류 동아리라는 이름에 걸맞게 직접 술을 만들어 보자는 부원의 제안을 통해, 동아리 차원에서 직접 막걸리를 만들어 이를 사색의 광장에서 막걸리를 마실 때 활용하는 시간을 가졌다.</p> <p>쌀을 깨끗이 씻은 후 고두밥을 지은 다음, 한 김 식힌 고두밥과 누룩, 물을 잘 섞어 약 일주일간 숙성 시키면 막걸리가 완성된다. 쌀 3kg을 사용하여 막걸리 10L를 만들었는데, 시판 제품과 비교했을 때 단맛을 내는 첨가물을 따로 넣지 않아 산미가 강한 화이트 와인과 비슷하다는 인상을 받았다.</p> <p>활동을 통해 만든 술을 동아리원들과 공유하는 시간을 갖기 위해, 4월 2일 사색의 광장에서 막걸리를 먹는 시간을 가졌다. 이 때 같이 마신 막걸리는 양조장에서 만든 막걸리를 바로 가져온 막걸리를 사용하였다.</p>		
활동사진 (3매 이상)			







동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활동명	칵테일 연구회 소모임		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2024.04.01.~2024.07.08	비고	
활동목적	칵테일에 대한 심도 있는 이해와 응용을 바탕으로 자신만의 시그니처 칵테일을 하나씩 만드는 것을 최종 목표로 한다.		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동 내용 : 매주 화요일에 이루어지는 스왈링 정규 활동과는 별개로, 바텐더 경력의 동아리 부원을 중심으로 칵테일에 대한 심도 있는 이해와 학습을 하고자 하는 소모임을 운영하였다. 칵테일 연구회 소모임은 시험기간을 제외한 매주 월요일 18시에 진행되었으며 칵테일 주조에 사용되는 도구, 칵테일의 종류, 칵테일의 재료, 얼음의 사용, 각종 칵테일 제조 기법 등에 대해 학습하였다. 본 활동의 최종 목표는 학습한 내용을 바탕으로 자신만의 시그니처 칵테일을 만드는 것으로, 소모임에 참여하는 부원들이 각자의 취향과 배경을 바탕으로 시그니처 칵테일을 선보이는 것에 성공하였다.</p>		
활동사진 (3매 이상)			







동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활동명	진 베이스 칵테일 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2024.04.09.19:00~21:30	비고	
활동목적	진을 이용해 만드는 칵테일 소개		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 진은 노간주나무의 열매인 유니퍼베리, 레몬 껍질, 고수 껍질 등 다양한 방향성 물질을 주정에 넣고 증류하여 만든 술이다. 네덜란드에서 약용 목적으로 만들어진 주니에브르가 그 시초로, 영국으로 넘어오면서 '진'이라는 이름으로 자리 잡았다.</p> <p>진은 칵테일로 가장 많이 쓰이는 주류 중 하나로, 본 활동에서는 그 중에서 대표적으로 알려져 있는 진 피즈, 김렛, 마티니, 네그로니에 대해 알아보고 직접 만들어 보는 시간을 가졌다. 호불호가 다소 있는 주류인 만큼 칵테일에 대한 감상도 제각각이었다.</p>		
활동사진 (3매 이상)			

Gin Base Cocktails Recipe

Gin Fizz



Gin 45ml
Lemon Juice 30ml
Sugar Syrup 10ml
Soda

Gimlet



Gin 45ml
Lime Juice 15ml
Sugar 1 tea spoon

Dry Martini



Gin 45ml
Dry Vermouth 15ml

Negroni



Gin 30ml
Sweet Vermouth 30ml
Campari 30ml





동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활동명	럼 베이스 칵테일 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2024.05.07.19:00~21:30	비고	
활동목적	럼을 이용해 만드는 칵테일 소개		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 럼은 사탕수수를 착즙하고 남은 당밀을 당화시켜 빛은 술을 증류한 것으로 흔히 해적들의 술이라고 많이 알려져 있다. 실제로 중세 유럽에서는 해군의 보급품으로 음식과 함께 럼이 제공되기도 하였다. 현재는 품질 개선 및 고급화를 위하여 당밀이 아닌 사탕수수를 이용하여 만들기도 한다. 숙성 연수에 따라 화이트 럼, 골드 럼, 다크 럼 등으로 분류된다.</p> <p>본 활동에서는 럼을 이용해서 만드는 대표적인 칵테일인 모히토, 피나 콜라다와 다이키리를 만들어보는 시간을 가졌다. 또한 다크 럼의 한 종류인 골드 오브 모리셔스를 추가로 구비하여, 니트로 음용할 수 있는 품질의 럼은 어떤 풍미를 갖고 있는지에 대해 이야기를 나누었다.</p>		
활동사진 (3매 이상)			

Rum Cocktails Recipe



Mojito
White Rum 45ml
Lime Juice 20ml
Sugar Syrup 20ml
Apple Mint
Soda



Daiquiri
White Rum 45ml
Lime Juice 20ml
Sugar Syrup 10ml



Pina Colada
White Rum 30ml
Pina Colada Mix 50ml
Pineapple Juice 50ml



???





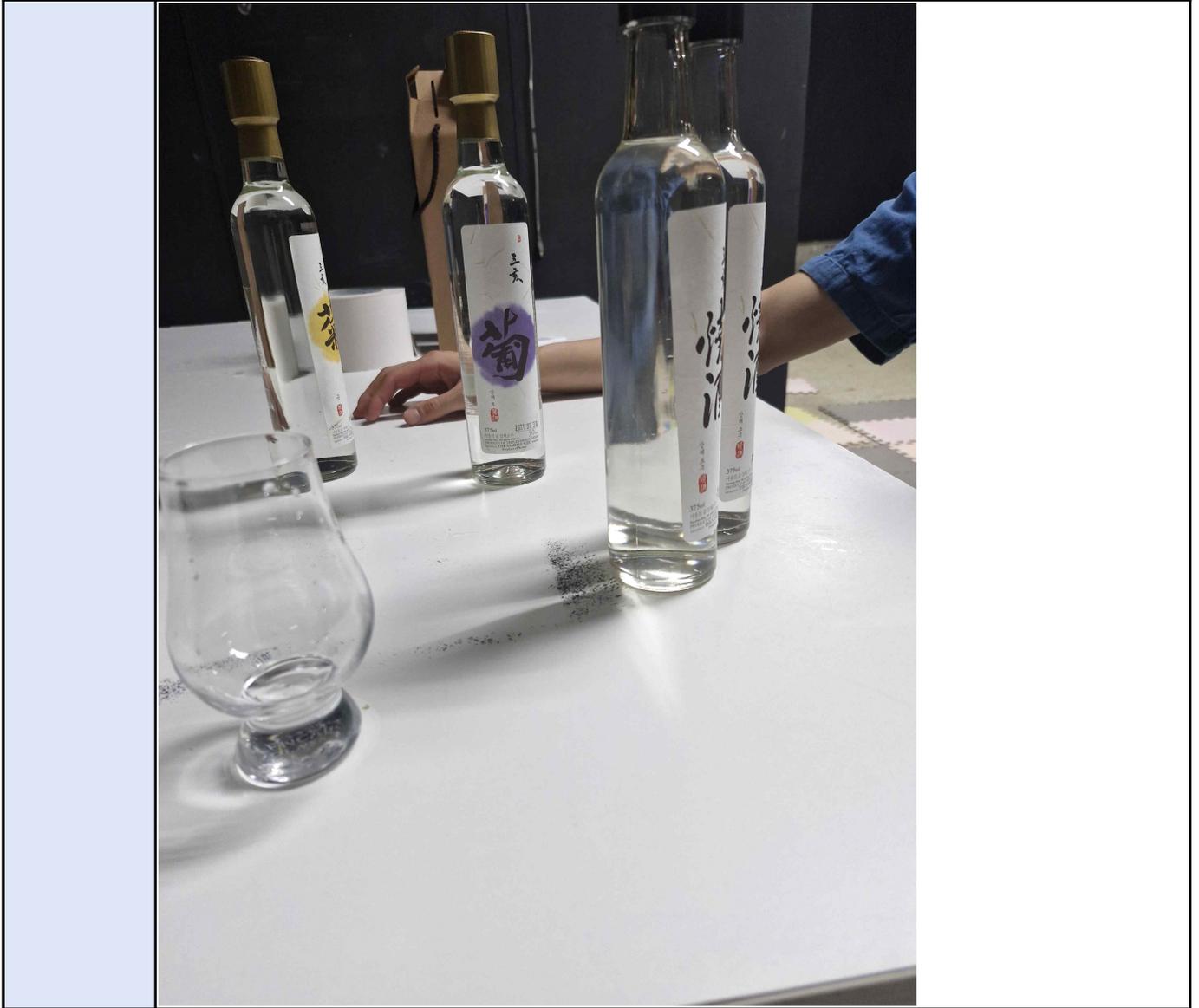
동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활동명	전통주 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2024.05.14.19:00~21:30	비고	
활동목적	전통 소주의 이해 및 음용을 통한 의견 교류		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 본 활동에서는 초록병에 담긴 소주가 아닌, 전통 방식으로 만든 소주에 대해 알아보는 시간을 가졌다. 처음처럼, 참이슬과 같이 흔히 음용하는 소주는 희석식 소주로, 주정에 아스파탐, 수크랄로스 등의 감미료와 물을 섞어 만든다. 이와 달리 증류식 소주는 쌀을 원재료로 빚은 술을 증류한 술이다. 증류식 소주를 만드는 방법에는 상압식 증류와 감압식 증류가 존재하는데, 두 방식은 술의 향미에서 차이를 보인다.</p> <p>삼해 증류소에서 만든 삼해 소주와 이의 원료가 되는 청주를 시음하였으며 전통주와 어울리는 음식을 곁들이고자 보쌈과 족발을 주문하여 식사를 겸하였다. 원하는 회원에 한하여 70도가 넘는 귀주를 시음해 보기도 하였다.</p>		
활동사진 (3매 이상)			







동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)

동아리 활동보고서

활동명	위스키 클래스		
동아리 분과	취미교양 분과	동아리명	스왈링
활동시간	2024.05.21.19:00~21:30	비고	
활동목적	위스키에 대한 이해도 증진과 음용 방법 학습		
활동내용 및 소감	<p>장소 : 학생회관 717-718호 스왈링 동아리방</p> <p>활동내용 : 위스키란 곡물로 빚은 술을 증류하여, 오크통에 숙성시킨 주류를 의미한다. 위스키의 기원은 스코틀랜드설과 아일랜드설이 가장 유력하며, 이 당시에는 보리에 싹을 틔운 맥아를 주 원료로 사용하였다. 한편 미국에서는 옥수수를 주 원료로 위스키를 만드는데, 켄터키 주의 버번 카운티에서 이름을 따와 버번 위스키라는 이름으로 불리우는 주류가 대부분이다.</p> <p>본 활동에서는 위스키에 입문하는 부원들을 위해 가장 특징적인 분류에 따라 주류를 소개하였는데 주류 목록은 다음과 같다.</p> <p>앞서 설명한 버번 위스키에 해당하는 와일드 터키 레어브리드 세리 와인을 담은 오크통에 숙성시킨 세리 캐스크 위스키 글렌드로낙 12년 버번 위스키를 담은 오크통에 숙성시킨 버번 캐스크 위스키 글렌그란트 15년 이탄으로 훈연시킨 맥아로 만든 위스키인 피트 위스키 탈리스커 10년</p> <p>위스키의 특징과 역사에 대해 간략하게 설명하며, 위스키 음용법에 대해 알아보고 술의 맛에 대해 의견을 교류하는 시간을 가졌다.</p>		
활동사진 (3매 이상)			





동아리활동과 관련하여 상기 결과보고서를 확인합니다.

※본 활동보고서가 '활동우수지원금' 지급에 평가 기준으로 활용됨에 동의합니다.

대표학생 : 이용민 (인)