



‘밥도둑’이 득실득실 ... 매일매일 신선한 재료로 요리

해물 요리의 명가 가든그로브 <개나리 본가>... 양념계장, 열무김치도 포장 판매

한국인은 ‘밥심’으로 산다. 속이 비면 어깨가 내려앉고 등이 절로 굽는다. 뱃심 두둑해지려면 무엇보다 밥을 먹어야 한다고 믿는 정 많은 한국인들은 기운 없이 축 처진 사람에게 ‘밥이 보약이다. 밥 굶지 말고 다녀라!’는 말로 위로를 건넨다.

밥심의 원천은 역시 집밥이다. 외식이 아무리 좋고 하더라도 엄마표 집밥을 따라갈 수 없다. 그래서 유명한 맛집의 메뉴도 한두 번 먹고 나면 다시 집밥이 그리워지기 마련이다. 집밥을 먹는다는 것은 단순히 음식을 먹는다는 의미를 넘어 가족의 정성과 사랑을 함께 먹는다는 의미이다. 그런 집밥의 사랑과 정성 그리고 거부할 수 없는 맛이 있는 곳이 바로 가든그로브 <개나리 본가>이다.

<개나리 본가>는 밥도둑들의 소굴이다. 그 가운데에도 특히 ‘은대구조림’과 ‘갈치조림’ 그리고 ‘묵은지고등어조림’은 가히 ‘밥도둑’계의 삼총사라 할 만하다.

따끈한 밥 한 술과 알래스카산 은대구를 적당하게 간이 배도록 졸여낸 ‘은대구조림’의 부드러운 살 한 조각을 입에 넣으면 ‘입안에서 살살 녹는다’는 말이 저절로 떠오르고 눈 앞에 놓인 밥그릇이 작다는 생각이 든다. <개나리 본가>의 ‘은대구조림’ 앞에서는 어느 미식가의 입맛일지라도 포로를 자청하지 않을 수 없게 만든다. <개나리 본가>에서는 로컬에서 잡은 은대구는 맛이 덜해 알래스카산만을 고집한다.

도톰한 갈치를 칼칼하게 졸여낸 ‘갈치조림’은 함께 자리한 무까지 맛의 지존을 외칠 만큼 한국인 입



▲ <개나리 본가>의 밥도둑 삼총사인 ‘은대구조림’, ‘갈치조림’, ‘묵은지고등어 조림(왼쪽부터)’, 사진=개나리 본가

맛에 딱! 그만이다. 자작자작한 국물을 떠서 김이 모락모락 피어오르는 밥에 쓱쓱 비벼 먹으면 배부름도 있고 자꾸 먹게 된다.

꼭 숙성된 묵은지와 고등어의 컬라버레이션 ‘묵은지고등어조림’은 묵은지와 고등어가 찰떡궁합을 이루어 맛의 시너지효과를 만들어 낸다. 졸깃하면서도 부드러운 고등어 살과 깔끔한 묵은지가 고등어의 비린 맛을 잡아내며 창조한 깔끔한 그 맛이란. 엄마표 집밥에서 젓가락질을 멈추지 못하게 만들었던 바로 그놈이다.

<개나리본가>의 전신인 ‘호돌이 식당’ 시절부터 유명했던 아구탕과 아구찜, 알찌개, 동태(생태)찌개 등 모든 메뉴도 그 맛 그대로 즐길 수 있다. 여기에 불고기, 닭불고기, 돼지보쌈, 묵은지 돼지갈비찜 등

어른, 아이 할 것 없이 좋아할 만한 메뉴들도 준비돼 있다.

“식구들 먹을 음식이라는 생각으로 요리를 해요. 한번도 장사한다는 마음으로 음식을 대한 적이 없어요. 물론 앞으로도 그럴 것이고요.”

식구들 먹는 음식이란 마음으로 요리를 하니 싱싱한 식재료만을 고집할 수밖에 없다. 그래서 요리하는 생선은 매일매일 새로 들어온다. 싱싱한 식재료에 정성, 그리고 <개나리본가>의 조리 노하우가 더해져 밥도둑이 탄생하는 것이다.

▶ 문의: (714) 263-0308
▶ 주소: 8757 Garden Grove Blvd. Garden Grove, CA 92844

www.unicaresurgery.com

애나하임

쾌적한 병원시설에서 만족한 의료시술을 경험하십시오.

UNICARE SURGERY CENTER

유니케어 수술센터
Tennis Elbow 시술센터

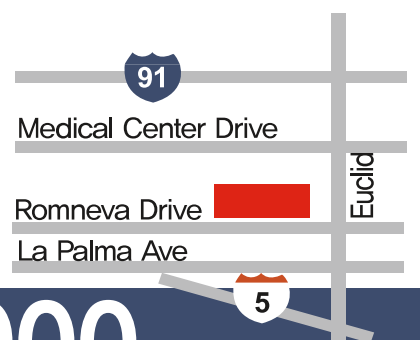


- 테니스엘보우 시술 • 관절수술/골절수술/척추수술
- 각종 통증수술

- ▶ UNICARE SURGERY CENTER
- ▶ Orthopedic/Podiatry/Plastic/Hand & General Surgery
- ▶ 줄기세포(Stem Cell), 자가혈청치료(PRP)
- ▶ 각종 수술 상담

미국보드 전문의와 최신 의료장비와 진료시스템으로 정확한 진단, 시술을 해드립니다.

각종 PPO보험/교통사고, 직장상해보험/메디케어 취급, 여행자보험, 기독의료상조



UNICARE SURGERY CENTER

714-332-5000

1741 W. Romneva Dr. #B, Anaheim, CA 92801