

**2016**

# **유기농테마파크 “봄”**

## **(3-5월) 주말 프로그램**

프로그램	내용	운영	체험비
<b>맛있는유기농</b>	<b>“가족이 함께 만드는 우리 집 봄 김치”</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 전문가와 함께 계절김치 만들기</li> <li>▶ 김치 포장해서 가져가기 (4kg) (3월-전라도김치, 4월-백김치, 5월-오이소박이)</li> <li>※ 자세한 사항은 뒷면 참조</li> </ul>	마지막 주 (토요일) 14:00~15:30	60,000원 / 가족 (10~20가족 운영)
	<b>“딸기를 이용한 케이크 만들기”</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 케이크 재료 이야기</li> <li>▶ 딸기케이크 (지름18cm) 만들기</li> <li>▶ 포장해서 가져가기</li> </ul>	주말 (토·일요일) 11:00 / 14:00	30,000원 / 가족 (5~15가족 운영)
	<b>“코코몽캐릭터 쿠키에 아이싱 색칠하기”</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 건강한 재료 이야기</li> <li>▶ 색색 아이싱 이용해 색칠하기</li> <li>▶ 포장해서 가져가기 (코코몽, 아로미 각 1개)</li> </ul>	주말 & 공휴일 10:00~17:00 - 상시운영 -	6,000원 / 1세트 ※ 팜빌리지 입장객에 한함
<b>만드는유기농</b>	<b>“아기자기 나만의 만들기 체험”</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 코코몽캐릭터 바람개비</li> <li>▶ 코코몽캐릭터 목걸이</li> <li>▶ 에코백 꾸미기</li> <li>▶ 대나무 활 만들기</li> </ul>	(코코몽팜빌리지) 주말 & 공휴일 10:00~17:00 - 상시운영 -  (박물관) 11:00 / 13:30 14:30 / 15:30 16:30	3,000 ~ 7,000원



**접수 및  
문의사항**

·전화 : 031-560-1471~2  
·홈페이지 : [www.organicmuseum.or.kr](http://www.organicmuseum.or.kr)

**NAVER 카페**

전체 ▾ 남양주유기농테마파크 ▾ 검색

# "김치명인 이하연"과 함께하는 우리집 계절김치

- ▶ 일시 : 매월 마지막 주 토요일 14:00~15:30
- ▶ 장소 : 유기농테마파크 김치체험관
- ▶ 강사 : 김치명인 '이 하연'  
(대한민국 식품명인 제 58호)
- ▶ 비용 : 1강 60,000원 (4인가족 기준)
- ▶ 체험내용
  - 명인의 계절김치 (레시피 및 팁 전수)
  - 온가족이 함께 김치 만들기
  - 김치 시식하기
  - 포장해서 가져가기 (4kg)



강의	날짜	계절김치
1강	3월 26일	전라도식 배추김치
2강	4월 30일	전통백김치
3강	5월 28일	오이소박이
4강	6월 25일	열무포기김치
5강	7월 30일	얼갈이포기김치

※ 상기내용은 강사의 사정에 따라 변경될 수 있습니다.  
※ 모든재료는 HACCP 인증 재료를 사용합니다.

강의	날짜	계절김치
6강	8월 27일	파프리카 백김치
7강	9월 24일	깍두기
8강	10월 29일	총각김치
9강	11월 5일	서울경기도식 배추김치(김장특강)

※ 포장용기 및 위생용품은 개별준비해주시기 바랍니다.  
※ 10인 가족 미만 신청시 폐강될 수 있습니다.