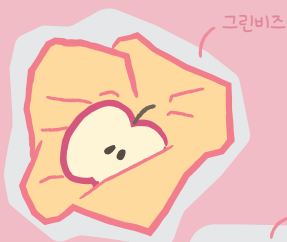


Good Goods 체험키트 설명서



그린비즈



한라산식품



제주물마루된장학교



가외물



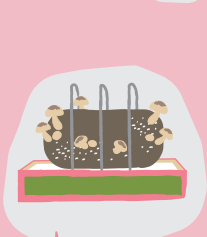
과일나라 유진팡



비자림농원



골드키우형



풀개협동조합



도바나농장

한라산식품



가외물



태반의 땅제주



한라산식품 (헤니스토리)

☎ 064-756-1584

📍 제주특별자치도 제주시 조천읍 일주동로 661

밀랍방향제 만들기

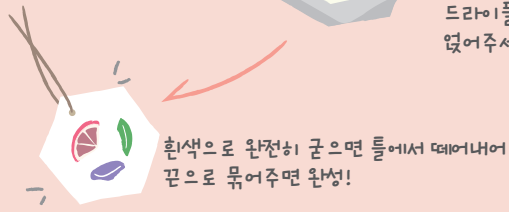
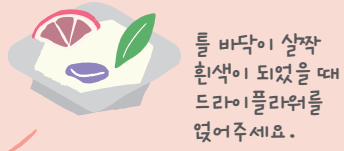
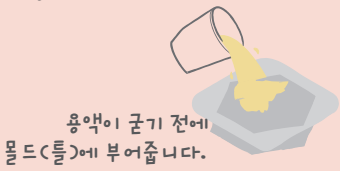
1998년부터 제주의 착한 양봉산물을 알리는 데 노력한 '벌꿀 전문기업 한라산식품'의 체험 키트입니다.

재료

종이컵 2, 아몬드오일, 피마자오일,
벌꿀, 시어버터, 스틱, 밀랍,
소이왁스, 드라이플라워



전자레인지에 2분씩
돌리면서 녹는 상태를
확인하세요.
(총 10분 정도 소요)



한라산식품 (헤니스토리)

☎ 064-756-1584

📍 제주특별자치도 제주시 조천읍 일주동로 661

꿀립밤 만들기

1998년부터 제주의 착한 양봉산물을 알리는 데 노력한 '벌꿀 전문기업 한라산식품'의 체험 키트입니다.

재료

종이컵 2, 아몬드오일, 피마자오일,
벌꿀, 시어버터, 스틱, 밀랍, 소이왁스



제주물마루된장학교 영농조합법인

☎ www.moolmaru.co.kr

☎ 064-796-4764

📍 제주시 한림읍 한수플로 258-28

저염속성막장 체험키트 설명서

청정 제주의 농산물로 건강한 발효 문화를 이어가는 물마루된장학교의 저염속성막장 제작 키트입니다.

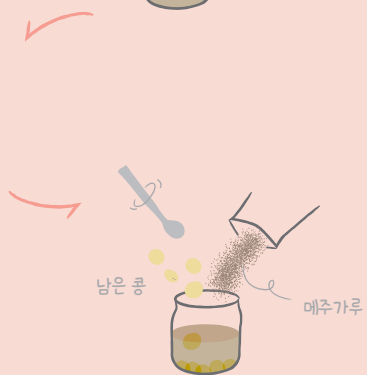
재료

삶은 콩(+유기농된장+천일염),
막장베이스, 메주가루(+고추씨),
용기

빈 용기에 야채수, 전통간장,
전통조청, 천일염이 들어간
"막장 베이스"를 넣습니다.



막장 베이스에 삶은
콩을 1/3 넣고 동봉된
스푼으로 잘 저어줍니다.



같은 방법으로 남은 삶은
콩을 잘 풀고 동봉된
메주가루를 넣은 뒤 잘
저어줍니다.

동봉된 스티커에
내용물을 작성하고
붙여주면 완성!



비자림농원

☎ www.bijarim.com

☎ 064-702-8420

📍 제주특별자치도 제주시 조천읍 선흘동1길 31-71

골드키위청 제작 키트

제주의 맑은 물과 바람을 맞고 자란 한라 스위트골드 망고키위로 만드는 비자림농원의 체험 키트입니다.

재료

스위트골드망고키위 약 1kg,
설탕 1kg, 빈 병 1개
개별 준비물: 도마, 칼, 보울



청을 만들기 위해
스위트골드망고키위를
예쁘게 깎아주세요.



껍질을 제외한 키위만큼,
같은 양으로 설탕을
준비합니다.



설탕과 섞기 위해
키위를 예쁘게 잘라
준비한 보울에
담아주세요.



키위의 중량만큼
동일한 중량의
설탕을
넣어줍니다.



설탕이 살짝
녹을 정도로
키위와 설탕을 잘
섞어주세요.



잘 섞인 키위청을 동봉된 병에 꼭꼭 눌러
담아주세요.

완성된 키위청은 따뜻한 물이나 시원한
탄산수에 넣어드셔도 좋습니다.

농업회사법인 주식회사 도바나농장

☎ www.dovana.co.kr

☎ 064-787-6788

📍 제주특별자치도 서귀포시 표선면 하천리 2119번지

스머징스틱 제작 키트

제주 동쪽 차와 허브를 키우는 도바나에서 향기로운 제주의 재료로 제작한 스머징스틱 체험 키트입니다.

재료

삼나무, 캐모마일, 청귤, 시나몬,

실 등

* 동봉된 허브는 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

각 허브 포장지를 제거하여 묶음 모양에 따라 모아주세요.



끈을 이용해 허브의 밑동을 묶어줍니다.
마지막 부분은 여유분의 끈 길이 체크!!



원하는 허브들을 모으며 끈을 위로 감아 고정될 수 있도록 해주세요.



밑에서 위로, 다시 위에서 아래로 내려오며 단단히 묶어 고정시킵니다.



남은 실의 끝부분을 잘라 밑동을 묶었던 실과 묶어주세요.

걸어서 건조할 경우, 고리를 만들어 묶어주셔도 좋습니다.

폴개협동조합

☎ <http://polgae.com>

☎ 064-764-0116

📍 서귀포시 남원읍 원님서로 326번길 38-51

버섯 재배 체험키트

제주 숲에서의 버섯 놀이 체험을 집으로 가져와 즐길 수 있는 버섯 재배 체험 키트입니다.

재료

버섯배지, 철사, 받침대, 비닐,
연구알지, 스티커
개별준비물: 분무기, 나무젓가락



하루에 한번 씩 버섯배지를 체크하면서
표고버섯 연구 일지도 작성해보아요.

농업회사법인 가뫼물 주식회사

☎ www.가뫼물.kr

☎ 064-764-7759

📍 서귀포시 남원읍 남위남성로 168

감귤칩 초콜릿 체험 키트

제주의 사계절 체험이 가능한 감귤농장, 가뫼물에서 만든 감귤칩 초콜릿 체험 키트입니다.

재료

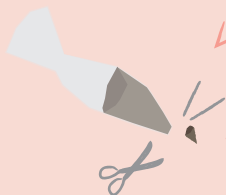
감귤칩, 화이트&다크 초콜릿(짤 주머니), 종이호일, 포장지 SET



동봉된 감귤칩을 종이호일 위에
나란히 놓아주세요.



초콜릿 짤 주머니를
뜨거운 물을 이용하여
잘 녹여주세요.



초콜릿 짤 주머니 끝을 조금
잘라주세요.



점모양, 별모양 등 원하는 모양으로
자유롭게 감귤칩 위에 그림을 그려보세요.



완성된 감귤칩 초콜릿을 잘 말려주세요.



완성된 감귤칩 초콜릿을 예쁘게 담아
포장해주세요.

농업회사법인 가뫼물 주식회사

☎ www.가뫼물.kr

☎ 064-764-7759

📍 서귀포시 남원읍 남위남성로 168

천연 감귤비누 제작 키트

제주 세계절 체험이 가능한 감귤농장인 가뫼물에서 제작한 천연 감귤비누 제작 키트입니다.

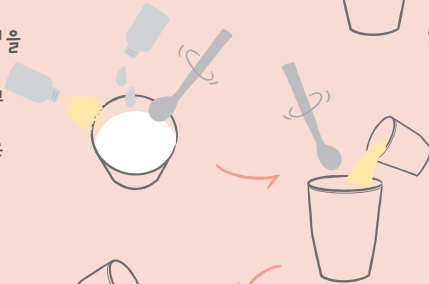
재료

비누베이스, 비누틀(몰드),
진피가루 & 오렌지스윗오일,
종이컵 및 포장지

진피가루와
오렌지스윗오일을
넣어주세요.
*진피가루는 피부
보습과 탄력을,
오렌지스윗오일은
피부를 매끄럽게
해줍니다.



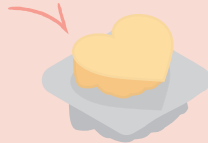
비누베이스를 동봉된
종이컵에 담고
녹여주세요.
*중탕 혹은 가정용
전자레인지(700W 기준 약
1분)를 통해 쉽게 녹일 수
있습니다.



녹은 비누베이스와
진피가루,
오렌지스윗오일을
잘 섞고 몰드에
부어주세요.



*비누가 굳을 때까지 기다려줍니다
(상온기준 30분 ~ 1시간)



굳은 비누를 가장자리에서부터 조금씩
몰드에서 분리해주세요.

농업회사법인 (주)태반의땅제주

☎ www.tbjeju.com

☎ 064-732-8885

📍 서귀포시 토평로50번길 31

짜먹는 풋굴곤약젤리 제작 키트

삶과 맛을 철학하는 맛있는 철학자가 개발한, 짜먹는 풋굴곤약젤리 제품 키트입니다.

재료

풋굴청, 곤약가루, 파우치
개별준비물: 물, 냄비, 계량컵,
갈대기 & 거품기, 그릇, 가스레인지

풋굴청 360g을
함께 넣은 뒤
센불로 끓여줍니다.
*끓어오르기 시작하면
잘 저어주면서 1~2분
정도 더 끓여줍니다.



물 810g에 동봉된
곤약가루 10g을 뿌려준
뒤 잘 저어줍니다.

차가운 물에 냄비를
넣고 60~70도까지
식혀줍니다.

계량컵에 풋굴곤약젤리를
넣어주고 갈대기를 통해 동봉된
파우치로 넣어줍니다.
*아직 뜨거운 수 있으니 화상에
주의하세요



*뚜껑을 닫고 냉장고 혹은
실온에서 1시간 이상 식혀줍니다.
*취식 시에는 젤리가 목에 걸리지
않게 잘게 부순 뒤 조심히 드세요.

농업회사법인 유진팡 주식회사

☎ www.yujinfang.kr

☎ 064-762-3116

📍 제주특별자치도 서귀포시 남원읍 원님로 399번길 31-7 1층

쌀요구르트(제주신다리) 제작 키트

청정지역 제주 남원 동백마을에서 치유농업을 실천하는 유진팡의 제주신다리 음료 제작 키트입니다.

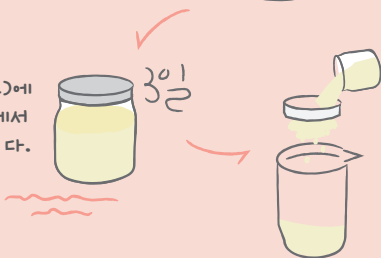
재료

쌀밥 100g, 쌀누룩 50g,
물 300ml+300ml, 과일청
100ml, 발효용기 1L, 내압병 1L



1차 발효를 위해 쌀밥과 누룩, 물 300ml를 넣고 20분간 충분히 주무릅니다.

발효용기(광구 1L)에 넣어서 따뜻한 곳에서 3일간 발효 시킵니다.



3일 정도 후, 가운채망을 통해 1차 발효된 음료를 걸러주세요.



거른 후, 내압병에 담고 과일청 100ml와 물 300ml를 추가로 넣어주세요.



2차 발효는 냉장 보관으로, 오래 둘수록 알콜과 탄산이 많아지고 단맛이 줄어듭니다.

농업회사법인 (주)그린비즈

Ⓜ greenbees.kr

☎ 070-7798-4936

📍 제주특별자치도 제주시 매월읍 일주서로 6623 2층

그린비즈 밀랩랩 만들기 키트

제주의 자연 꿀벌, 사람의 상생을 목표로 하는 그린비즈의 밀랩랩 제작 키트입니다.

재료

밀랩, 오가닉 원단, 유산지

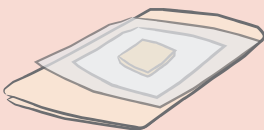
개인준비물: 수건, 다리미

밀랩 위에 동봉된 유산지를 올려주세요.

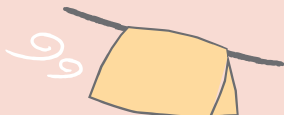
오가닉 원단 위에 밀랩 시트를 올려주세요.

수건 위에 동봉된 오가닉 원단을 올려주세요.

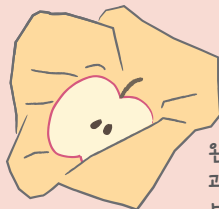
사용하지 않는 수건 하나를 준비해서 깔아주세요.



유산지 위로 다리미질을 통해 밀랩이 원단에 잘 스며들도록 다려줍니다.



오가닉 원단에 밀랩이 잘 스며들었다면 통풍이 잘 되는 곳에서 말려주세요.



완성된 밀랩랩으로 과일이나 채소를 감싸서 보관하면 끝!

*밀랩은 식중독 균을 예방하는 효과가 있고 약 6개월 간 사용이 가능하며 플라스틱 포장을 사용 안함으로서 제로웨이스트를 실천하는 제품입니다.