



피자를 한 입 베어 물면 길게 늘어지는 치즈, 아이들의 입가에는 행복한 미소가 번진다. 고사리 손으로 치즈를 조물락거려 보다가 피자 도우에 토핑으로도 올려본다. 고양낙농치즈체험장에서는 치즈가 어떻게 만들어지는지 직접 경험하며 배움과 재미를 느낄 수 있다.



노래하며 내 손으로 조물조물 자연치즈 만들어봐요!

+ 고양낙농치즈체험장



도심 속 낙농치즈 교육농장

고양낙농치즈체험장 소재 옥 대표는 “제가 오래 살아온 고양시에서 치즈체험장을 운영해보고 싶다는 생각이 있었는데, 전북 임실에서 치즈체험이 활성화되고 있다는 소식을 접했다”며, “약 15년 전에 직접 임실로 내려가 콘텐츠를 프랜차이즈하고 고양시에서 프로그램을 만들었다”고 이야기한다. 개인 체험도 가능하지만 평일에는 현장학습을 통해 주로 어린이집과 유치원, 학교 등 교육기관에서 단체로 방문한다. 현장에는 500명을 수용할 수 있는 교실이 5개 있다. 오븐을 장착한 차량을 활용해 방문 프로그램인 ‘찾아가는 고양낙농피자스쿨’도 운영 중이다.



Mini Interview

서대용·고정빈 가족 (덕양구 관산동)

이전에도 몇 번 방문한 적이 있는데, 온가족이 함께 치즈 만들기 체험을 한 건 이번이 처음이에요. 아이들이 무척 좋아하네요. 치즈가 어떻게 만들어지는지, 피자에 어떤 재료가 들어가는지 아이들이 눈으로 직접 보고 만들면서 재미와 성취감을 함께 느낄 수 있는 프로그램이어서 좋았습니다.

보고 만지고 먹고 뛰고...오감이 즐거운 놀이

고양낙농치즈체험장은 농촌진흥청의 농촌체험학습 운영 교육장, 교육부의 교육기부 진로체험기관 인증도 받았다. 치즈와 피자를 만드는 체험 외에도 다양한 요리 및 공예 프로그램도 진행한다. 덕분에 재방문율도 높은 편이다. 어린이집이나 학교를 통해 프로그램에 참여한 아이들이 주말에 가족과 함께 오기도 한다.

이날 오전에는 치즈와 피자 만들기 프로그램이 진행되었다. 신나는 노래로 시작한 프로그램은 치즈에 관한 교육 영상을 시청하는 것으로 이어졌다. 그렇게 고르곤졸라, 에멘탈, 모차렐라 등 여러 치즈 종류를 배우고, 치즈를 만드는 과정을 눈으로 먼저 익혀본다. 교육장에서 이루어지는 체험은 우유를 응고해 형성된 단백질 젤린 커드(Curd)를 반죽하고 늘리는 치즈 제조의 마지막 단계에 해당한다. 따뜻한 물을 넣어 부드러워진 커드를 조물조물 만지고, 갓 만든 치즈와 함께 색색의 재료를 올려 피자를 만들며 오감놀이도 즐겨본다. 체험권뿐 아니라 아이들과 동행하는 부모를 위한 입장권도(5000원, 현장결제) 판매하고 있으니, 예약 시 참고해보자.



운영시간 매일 10:00 ~ 17:30(11, 12, 14, 15시 예약)
체험비용 A패키지(치즈+피자 만들기) 30,000원
 B패키지(피자 만들기) 20,000원
주소 고양시 덕양구
 통일로893번길 74(관산동)
문의 ☎ 031-964-3057