



인사말

1970여 년 파주에서 서울우유의 조합원으로 시작하여,
2005년 목장 이전과 함께 모산목장으로 낙농체험을 시작하게 되었습니다.

초창기 모산목장에서 추구하던 것은 우유의 소중함을 알리는 것이었으나,
체험활동을 통하여 아이들이 시골의 정겨움을 느끼고 동물들과 공감하며
행복해지는 모습을 보면서 모산 가족들 또한 행복감을 느끼게 되었습니다.



“ 모산목장과 자연이 어우러진 공간에서
아이들에게 자연의 소중함과 평화로움,
자연과 더불어 살아가는 것을 전달하고, 꿈과 희망을..
가족의 소중한 추억을 만들어 갔으면 합니다. ”

오시는 길

파주시 탄현면 축현2리 347번지
010-7176-6480



자유로 (문산 방향) → 통일전망대 (성동IC) → 성동사거리 좌회전 (헤이리 방향) →
계속 직진 → 막다른 삼거리 우회전 (탄현면 사무소) → 직진 → 탄현 축산물 (정육점)
앞을 끼고 좌회전 → 탄현중학교 맞은편 산 기운대 위치한 모산목장

이용안내

개원시간 : AM 10:30 ~ PM 05:00

체험시간

- ✓ 봄, 가을 : AM 10:30, AM 11:00, PM 02:00 시작
- ✓ 여름 : AM 10:00, AM 11:00 시작
- ✓ 겨울 : AM 11:00 시작

- ※ 봄, 가을 평일은 단체손님 이용, 가족손님은 주말을 이용해주세요.
- ※ 여름, 겨울 가족손님은 평일 20명 이상 되어야 진행 가능합니다.

체험요금

개인(가족) 체험

- ※ 기본체험 : 송아지 우유주기+젓짜기+건초주기+아이스크림 만들기+목장 관람
: 대인, 소인 14,000원
- ※ 목장체험 : 기본체험+치즈 만들기 체험+피자 만들기 추가 및 식사
: 대인, 소인 27,000원

주중 단체 체험

- ※ 기본체험 : 송아지 우유주기+젓짜기+건초주기+아이스크림 만들기+목장 관람
: 대인, 소인 14,000원
- ※ 목장체험 : 기본체험+치즈 만들기 체험+피자 만들기+목장 관람
: 대인, 소인 25,000원
- ※ 치즈만들기 체험 : 치즈 만들기+피자 만들기 및 식사+건초주기+목장 관람
: 대인, 소인 16,000원

식사예약

예약인원 50명 이상시 예약가능합니다.

(식사메뉴 : 우유 카레, 우유 치즈전, 치즈 돈가스, 칠리소스 치즈 샐러드, 제철 반찬 3가지)

- ※ 어른 (중학교 이상부터) 7,000원
- ※ 아이 (초등학교 1-6학년) 6,000원
- ※ 어린이 (3개월~7세) 5,000원

입금정보 및 예약정보

예약입금 : 농협 170325-52-094236 예금주 : 문진섭

전화예약 : H.P 010-7176-6480 | FAX 031) 942-6480

인터넷예약 : www.mosanfarm.com

※ 단체 예약시, 전화로 문의 바랍니다.



Happy Dairy Experience

상쾌한 목장!
신나는 경험!
가자 ~! 가족낙농체험!

MOSAN farm





두근두근 우유짜기

먼저 젖을 소독하고 수건으로 깨끗이 닦아요.
젖꼭지를 엄지와 검지 사이에 넣고
나머지 손가락으로 감싸주면
우유가 쭈욱~ 나와요.



아이스크림 만들기

얼음과 소금이 녹아서
우유가 아이스크림이 된대요.
아~ 신기하죠?
우리 한번 만들어 볼까요?



송아지 우유주기

송아지에게 우유를 줄 때는
젖병을 송아지 입에 물려주고
한 손으로 송아지 턱을 받쳐준 다음,
다른 한 손은 젖병을 잡아서
송아지가 먹기 편하게 해주면 짹짹 잘 먹지요~



신나는 자유시간



무럭무럭 사료주기

어린이들도 싱싱한 야채를 많이 먹어야
튼튼한 것처럼 젖소들도 마찬가지예요.
엄마 소, 아기 소야
맛있는 풀 줄게 이리 와~
많이 먹고 무럭무럭 자라렴.



맛있는 점심시간

모산목장에서 개발한 우유로 만든 음식~
전혀 느끼하지 않은 깔끔하고 담백한 맛이에요 ^^
우유 카레, 우유 치즈전은 물 대신 우유를 넣어 영양만점!
칠리소스 치즈 샐러드는
매콤달콤하고 치즈가 푹푹 졸여요.
치즈 돈가스도 바로 나와 하얀 치즈가 푹푹 늘어나요~
발에서 직접 재배한 야채로 제철 반찬과 함께~
어때요? 한번 드시면 잊지 못할 거예요 ^^



말랑말랑 치즈 만들기

네덜란드 사람들의 평균 키를
10cm 이상 크게 해준 칼슘 덩어리 치즈~
마트와 냉동 치즈가 아닌,
내 손으로 직접 치즈를 만들어 보자!
어렵지 않은 치즈 만들기~

