새로 나옵니다

1/2부터 공급

제수용삶은문어/국산
추자씨푸드 냉동
500g
22,000원

추자도에서 어획한 피문어를 선별, 소금세척, 자숙 후 포장하여 공급합니다. 내장이 제거된 머리가 달려있어 제수용으로 적합합니다.

*이용방법: 가마솥에 삶은 자숙문어로 냉장 해동후 바로 썰어 드시면 육질이 부드럽고 쫄깃한 추자도 문어를 느낄수 있습니다.

다시 나옵니다

단감 담양시목마을

저 냉장	5개(중)	3,800원	공 급 중
저 냉장	5개(대)	4,700원	1/9부터 공급
저 냉장	5개(특대)	5,800원	1/9부터 공급

예로부터 감나무가 많은 담양의 시목마을에서 재배하였습니다. 아삭한 단감으로 비타민C를 듬뿍 보충하세요.

공급중

차조/국산 택
500g **7,400**원
밥에 섞어서 잡곡밥을 해 먹으면 맛도 좋고 영양에도 좋습니다.

공급중

기장/국산 택
500g **7,200**원
모래알 크기의 노란색을 띄는 찰기장으로 속이 찬 사람에게 좋습니다.

검정팥/국산 택
500g **6,800**원
겉껍질에 영양이 풍부하고 균형이 뛰어나며 쌀에 부족한 비타민B를 보충해 줍니다.

통녹두/국산 택
500g **11,800**원
비타민과 칼슘이 많아 어린이 성장발육에 도움을 주고 몸의 열을 내려줍니다.

깐녹두/국산 택
500g **14,800**원
몸에 좋은 녹두로 죽, 나물, 빈대떡, 청포묵을 만들기 쉽게 공급합니다.

오가피 의성 울진
300g **4,800**원
물 1.8L에 오가피 50g 정도를 넣고 약한 불에 20~30분 정도 끓인 후 식수나 차로 마시면 좋습니다.

12/28부터 공급

무말림 해남 제주 유
200g **3,200**원
무농약 이상으로 건강하게 재배한 무를 사용합니다. 단맛이 강하고 고들고들한 식감이 있습니다.

12/28부터 공급

가지말림 아산 제주 유
100g **3,200**원
농약과 화학비료 없이 재배한 가지를 먹기 좋게 썰어 깨끗하게 말렸습니다.

애호박말림
아산 제주 청주 유
100g **3,000**원
물에 불려 나물로 먹거나, 생선조림이나 전골요리에 넣어도 좋습니다.

토란줄기말림 아산 유
70g **3,400**원
아산에서 유기재배한 토란줄기를 깨끗하게 말렸습니다. 나물을 해 먹으면 좋습니다.

1/2부터 공급

월동배추 해남 유 무
3포기 **5,400**원
따뜻한 해남에서 자란 월동배추입니다. 더욱 아삭하고 깊은 맛이 납니다.

냉동찰옥수수
홍천 유 무
5개 **5,000**원
여름철 홍천에서 수확한 찰옥수수를 설익혀 급랭하여 공급합니다.

딸기머핀/국산
한살림우리밀제과
300g **4,100**원
우리밀에 국산 딸기로 만든 딸기잼과 딸기즙을 원재료로 만듭니다. 딸기 과육이 씹히는 부드러운 머핀입니다.

1/2부터 공급

배추김치/국산 뫼내뜰 냉정
2kg **17,100**원
5kg **39,500**원
배추, 무 등 홍천지역의 한살림생산자들이 생산한 재료를 주원료로 사용하였습니다. 기존사양 보다 액젓의 양을 조금 줄이고 정성껏 담은 배추김치입니다.

깍두기김치/국산 뫼내뜰 냉정
1kg **6,200**원
홍천지역 한살림생산자들이 생산한 재료를 주원료로 사용했습니다. 찹쌀풀과 멸치액젓을 제외해 깔끔하고 시원한 맛이 납니다.

1/9부터 공급

곶감/둥시
보은 문장대유기농영농조합 무 냉정
15개 **13,400**원
보은, 문장대유기농에서 무농약 재배한 둥시품종의 건시곶감으로 금년 작황부진으로 크기가 다소 작으나 당도는 높습니다.

이맘 때 입맛 도는 요리 1

조랭이떡국

요리 · 사진 **채송미** 한살림요리학교 강사

재료
조랭이떡 400g, 건새우 ½컵, 다시멸치 10마리, 계란 2개, 김 ¾장, 물 8컵, 국간장, 다진마늘, 소금, 후추 약간씩

방법
❶ 조랭이떡은 물에 불려 놓는다.
❷ 건새우와 다시멸치는 내장을 없애 손질해 놓는다.
❸ 계란은 황백지단을 부쳐 채 썰고 김도 가늘게 썰어 놓는다.
❹ 물 8컵이 끓으면 건새우와 다시멸치를 넣고 5~7분 끓인 뒤 건더기는 건져낸다.
❺ 끓는 육수에 조랭이떡을 넣고 익으면 국간장, 소금, 다진 마늘, 후추 등으로 입맛에 맞게 간을 맞춘다.
❻ 준비된 그릇에 떡국을 넣고 고명을 보기 좋게 얹는다.

숲살림을 생각하며 고지비율 100% 재생지로 만들었습니다.

온 우주 생명이 협동해 밥을 만들 듯 이 밥을 먹는 사람도 우주만물과 더불어 살아가야 하지 않을까요.

특별품

주문기간에 사전 예약을 하시면 공급기간에 받으실 수 있습니다.

주문받습니다

자연으로 빚은 그릇

옹기·다기 1차

생 산 지 예산옹기, 인월요업, 송산요
주문기간 2011년 12월 19일(월)~2012년 1월 13일(금)
공급기간 2012년 2월 6일(월)~2월 10일(금)

• 뚜껑이 있는 모든 옹기 품목의 정품에는 뚜껑이 포함되어 있으며, 뚜껑만 별도로 주문하는 것도 가능합니다. (단, 일부 품목 제외)
※크기 등에 대한 구체적인 정보는 장보기 누리집과 매장을 통해 확인하세요.

믿고 사용하기 듬직한

무쇠 1차

생 산 지 운틴가마
주문기간 2011년 12월 19일(월)~2012년 1월 13일(금)
공급기간 2012년 2월 6일(월)~2월 10일(금)

• **길들이기 하신 후 사용하세요!** 길들이기 과정을 통해 무쇠의 성질을 이해하게 되고 잘 다룰 수 있도록 도와줍니다.
• 무쇠제품에 현미유 등을 가볍게 바른 후 중 · 약불에서 가열하는 길들이기 과정을 거치면 자연스럽게 코팅이 되어 안전한 주방용품으로 사용하실 수 있습니다.
• 길들이기 과정은 장보기 누리집에서 보실 수 있습니다.
※찌개냄비와 무쇠양면구이판은 가격이 인상됩니다.

전통 장문화를 이어가는

한살림 유기재배 콩 메주

생 산 지 **1말** 솔뫼영농조합(한살림 고추장 생산지, 충북괴산), 오덕원(전통된장 생산지, 경남 산청)
반말 또바기콩사랑(전통된장 생산지, 강원 삼척), 참농부영농조합(한살림 콩생산지, 경남 산청)
주문기간 2011년 12월 19일(월)~준비된 물량 마감까지
공급기간 2012년 2월 13일(월)~2월 17(금)

• 유기재배한 메주콩으로 만들었습니다.
• 전통 재래방식으로 메주가 만들어지며, 각 메주 생산지의 특성에 따라 만드는 방식은 조금씩 차이가 있습니다.
• 장을 띄울 때 쓰이는 참숯과 건고추(유기재배)도 함께 포장해 공급합니다.
※각 가정에서 필요한 메주를 단위 별로 산지를 선택하여 주문하실 수 있습니다.

메주/1말(6덩이, 약 6~7kg)
건고추, 참숯 포함 **122,000**원
반말(3덩이, 약 3~3.5kg)
건고추, 참숯 포함 **64,000**원

메주 반품안내
메주의 경우 물품에 이상이 있을 시 공급받으신 날짜로부터 4주 이내에 메주 형태로 반품을 해주시기 바랍니다. (시간이 많이 지난 후 된장 형태로 반품을 하시는 경우 생산지에서 처리에 어려움이 많습니다. 조합원님들의 양해를 바랍니다.)

정성이 가득담긴

2011 연말연시꾸러미

주문기간 12월 14일(수)~12월 27일(화)
공급기간 12월 19일(월)~12월 30일(금)

※일반공급과 같이 공급일 3일 전까지 주문을 마쳐주세요.
※연말연시 선물꾸러미는 사정상 선물택배공급을 하지 않습니다.

2호, 3호

2호

3호

고구마케이크한살림우리밀제과
소 400g(12cm) **8,400**원
2호 700g(18cm) **14,500**원
3호 980g(21cm) **20,100**원

크리스마스케이크한살림우리밀제과
2호 550g(18cm) **11,400**원
3호 800g(21cm) **14,600**원

모심의 정성과 살림의 마음으로 준비했습니다

설선물꾸러미

주문기간 2012년 1월 4일(수)~17일(화)
택배주문기간 2012년 1월 3일(화)~11일(수)
공급기간 2012년 1월 9일(월)~20일(금)
택배공급기간 2012년 1월 10일(수)~18일(수)

• 매장은 일요일 공급 제외, 일반 공급은 토 · 일요일 공급 제외입니다.
• 장보기 누리집(http://shop.hansalim.or.kr)에서만 선물택배 주문이 가능합니다.
• 선물택배 공급일은 택배 배송 일정에 의해 변경될 수 있습니다.

공급합니다

바다내음 가득한

자연산홍합

생 산 지 에코푸드코리아
공급기간 1차 2012년 1월 9일(월)~13일(금)
2차 2011년 1월 25일(화)~2월 1일(화)

자연산홍합은 조석간만의 차이가 가장 큰 사리시기에 배를 타고 조금 먼 바다로 나가 채취합니다. 배를 타고 조업을 해야 하기 때문에 풍랑이 강하면 조업을 못하게 됩니다. 또한, 특정시기에만 조업이 가능하고 조업가능시기에 기상여건이 좋지 않으면 결품되거나 공급시기가 연기될 수 있으니 주문에 참고하시기 바랍니다.

※산지 기상악화로 인하여 부득이하게 다시 한 번 1차 공급기간이 연기되고 공급기간도 연기됩니다. 넓은 양해 부탁드립니다.

자연산홍합 냉정 2kg **16,200**원

유 유기재배 무 무농약재배 저 저농약재배 자 자연산 냉동 냉동보관 냉정 냉장보관 택 공급가능 지역 외의 택배가능 물품 재사용

*이 지면의 유 표기는 유기재배와 전환기유기재배가 모두 포함된 표기입니다.
*이 지면에서 '국산' 표기가 된 가공품은 전체 배합비율 중 50% 이상인 주원료가 국산인 가공품입니다.

밥상살림 · 농업살림 · 생명살림

한살림장보기

http://shop.hansalim.or.kr

먹을거리 · 생활용품 안내 446호

2011 12.26

발행처 한살림연합 발행인 이상국 서울시 중구 광희동 2가 360번지 동훈빌딩 4층 ☎ 02-6715-0800

생명을 살리고
지구를 지키는
뜻깊은
생활실천

한살림 설 선물

감사의 마음이
더욱 각별합니다

한살림장보기 차림

23 **특별품** 자연산홍합, 옹기 · 다기, 무쇠, 한살림 유기재배 콩 메주, 2011연말연시꾸러미, 설선물꾸러미

22 **새물품** 제수용삶은문어, 단감, 차조, 기장, 검정팥, 통녹두, 깐녹두, 오가피, 무말림, 가지말림, 애호박말림, 토란줄기말림, 월동배추, 냉동찰옥수수, 딸기머핀, 깍두기김치, 배추김치, 곶감

10 **눈여겨볼 물품소식**
중단되는 물품 및 변경 사항 안내
지역 한살림 및 매장 안내

한살림 밥상, 안전하게 지키겠습니다

한살림은 두달마다 공인연구기관에 정밀 방사능검사를 의뢰하고 있습니다.

국가공인기관인 한국기초과학지원연구원은 지난 11월 3일부터 11월 21일까지 한살림에서 표본으로 정해 검사를 의뢰한 청어, 어묵원료, 섬진강재첩국, 병어, 오만둥이, 꼬시래기, 염장톳, 간고등어살, 도루묵, 생선가스용 동태, 얼린오징어, 명란젓, 오징어채, 창란젓, 재래김원료, 어묵, 자연산다시마, 양식다시마, 건파래, 구운참김, 구운김밥김 등 총 21종에 대해, 23일 방사능 물질이 검출되지 않았다고 통보했습니다.