

PRODUKTY ROLNE
충청남도 농특산품

Ośrodek badań rolnictwa prowincji Chungcheong Południowy

TEL. +82-41-635-6185
FAX. +82-41-635-7926
e-mail. jgawoori@korea.kr



PRODUKTY ROLNE
충청남도 농특산품

Tastes of the Regions

2016. 9. 24. ~ 27.

Polska, Województwo Wielkopolskie, Poznań



충청남도
Chungcheongnam-do

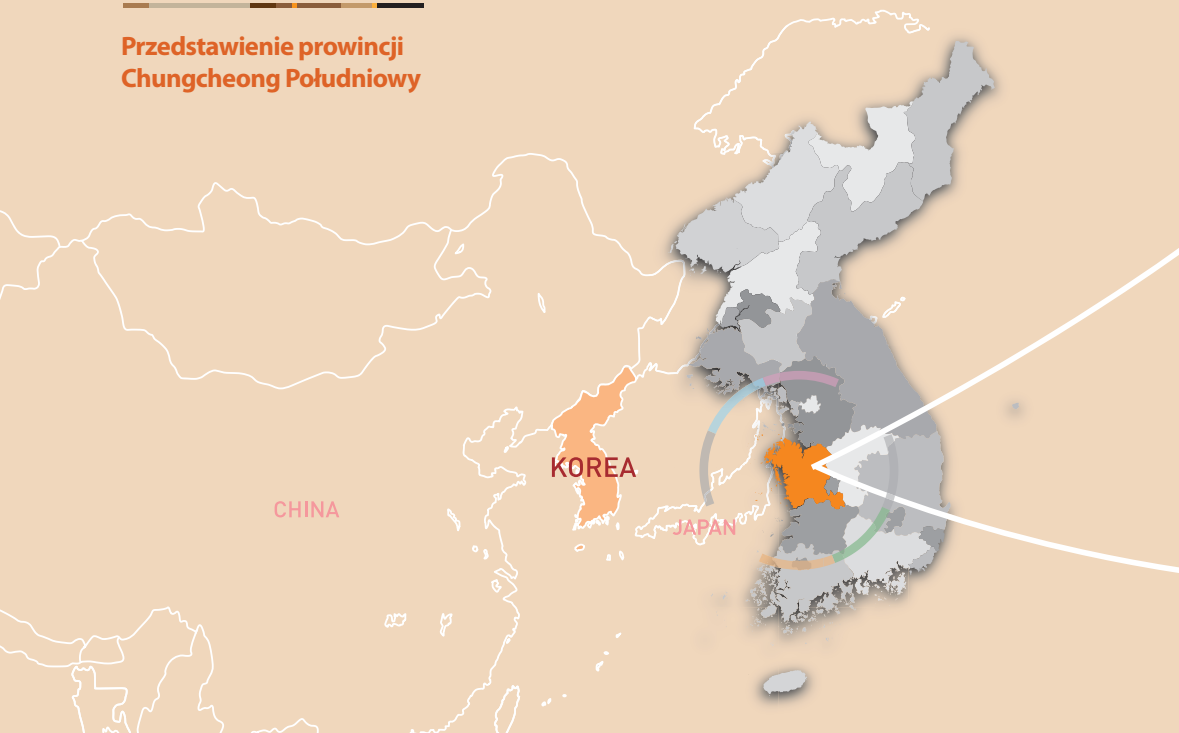
Wyjątkowe produkty rolne z prowincji Chungcheong Południowy



Spis treści 차례

Przedstawienie prowincji Chungcheong Południowy	04	_
충청남도 소개		
Wyjątkowe produkty rolne z prowincji Chungcheong Południowy	06	_
충청남도의 농특산품		
	06	_
		Koreańskie ciastka z imbirem 생강한과
	07	_
		Koreańskie ciastka z owocami kolcowoju chińskiego 구기자한과
	08	_
		Suszony imbir w plastrach z aronią 아로니아편강
	09	_
		Suszony imbir w plastrach 편강
	10	_
		Zbożowy syrop ryżowy 조청
	11	_
		Pieczony kasztan 맛밤
	12	_
		Galaretka z kasztanem 밤양갱
	13	_
		Orzechy z czerwonym żeń-szeniem 홍삼견과
	14	_
		Słodki żeń-szeń 스위티진생
	15	_
		Słodkie czerwone ziemniaki 홍구마

Przedstawienie prowincji Chungcheong Południowy



Lokalizacja _

Prowincja Chungcheong Południowy znajduje się w centralnej części Półwyspu Koreańskiego. Od strony północnej graniczy z prowincją Gyeonggi, od strony wschodniej z prowincją Chungcheong Północny, od strony południowej z prowincją Jeolla Północna, a od strony zachodniej jest otoczona Morzem Żółtym.

Powierzchnia _

Prowincja Chungcheong Południowy z powierzchnią 8,213km² zajmuje 8.6% całkowitej powierzchni Korei.

Populacja _ 2,07 mln (2015 rok)

Podział administracyjny _ 8 miast i 7 powiatów

Klimat _

Panuje klimat umiarkowany kontynentalno-monsunowy, występują cztery pory roku. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi około 11~13°C, średnia temperatura w styczniu -1~-2°C, a średnia temperatura w sierpniu 24~26°C, różnica temperatur jest większa w centrum półwyspu niż na wybrzeżach. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 1,100~1,300mm.

Ukształtowanie powierzchni _

Teren prowincji Chungcheong Południowy jest nizinny. Nie ma miejsc o wysokości ponad 1,000m n.p.m. Przy średniej wysokości terenu 100m jest to najniższy obszar w całym kraju.

Lokalne specjalności _

ryż, papryka chilli, żeń-szeń, jabłka, imbir, czosnek, truskawki, pomidory, ogórki, arbuzy

Więcej _ Chungcheong Południowy jest położony w centrum Półwyspu Koreańskiego, na północnym zachodzie graniczy z prowincją Gyeonggi, na północnym wschodzie z prowincją Chungcheong Północny, na południu z prowincją Jeolla Północna, a na zachodzie jest otoczony Morzem Żółtym.

Wielkość _ Powierzchnia Chungcheong Południowy wynosi 8,213km², co stanowi 8,6% powierzchni całkowitej Korei.

Wielkość _ W 2015 roku populacja Chungcheong Południowy wynosiła 2,07 mln osób.

Wielkość _ Chungcheong Południowy jest podzielony na 8 miast i 7 powiatów.

Wielkość _ Klimat w Chungcheong Południowy jest umiarkowany kontynentalno-monsunowy. Średnia roczna temperatura powietrza wynosi około 11~13°C, średnia temperatura w styczniu -1~-2°C, a średnia temperatura w sierpniu 24~26°C, różnica temperatur jest większa w centrum półwyspu niż na wybrzeżach. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 1,100~1,300mm.

Wielkość _ Ukształtowanie powierzchni w Chungcheong Południowy jest nizinny. Nie ma miejsc o wysokości ponad 1,000m n.p.m. Przy średniej wysokości terenu 100m jest to najniższy obszar w całym kraju.

Wielkość _ Produkty specjalności w Chungcheong Południowy to: ryż, papryka chilli, żeń-szeń, jabłka, imbir, czosnek, truskawki, pomidory, ogórki, arbuzy.





Koreańskie ciastka z imbirem

Tradycyjne koreańskie słodkie ciastka gotowane poprzez mieszanie ziarna zbóż w proszek oraz owoców z miodem i toffi. Tradycyjne koreańskie ciastka to nie tylko codzienna przekąska, ale również element niezbędny podczas urodzin, wesela i innych ceremonii. Ciastka z imbirem jako wyjątkowy produkt miasta Seosan mają ładny zapach i orzeźwiający smak.

주요원료

찰쌀, 맷쌀, 생강, 쌀조청, 콩

Podstawowe składniki

ryż kleisty, ryż krótkozłazisty, imbir, syrop zbożowy ryżowy, soja

생강한과

곡물가루나, 과일 등에 꿀, 엿 등을 섞어 달콤하게 만들어 먹는 대한민국의 전통 과자다.

한과는 일상 다과상 뿐만 아니라, 생일, 혼례 등의 의례 상차림에서도 필수적으로 사용되었다. 생강한과는 충청남도 서산시의 특산물로 향이 좋고 뒷맛이 개운하다.

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel) | Ciastka z imbirem z Seosan firmy Aram (Lee Yeong-ung)**
- **상 호 | 아람푸드 대표 이영웅**
- **Biuro | +82-41-664-5266** • **Nr telefonu | +82-10-9241-5266**
- **E-mail | aram_food@naver.com** • **Strona internetowa | www.aramhangwa.com**
- **Adres | Chungcheongnam-do, Seosan-si, Buseok-myeon Geojam 1-kil 103**
- **주 소 | 충청남도 서산시 부석면 고잠길 103**



Koreańskie ciastka z owocami kolcowoju chińskiego

Tradycyjne koreańskie smażone ciastka z pasty z mąki przygotowanej z ryżu kleistego, do której dodawano olej sojowy i alkohol, posmarowane syropem skrobiowym, miodem i syropem glukozowym. Ciastka pokryte są sezamem z dodatkiem owoców kolcowoju chińskiego z prowincji Chungcheong Południowy. Cieszą się niezmienną popularnością ze względu na znakomitą wartość odżywczą, smak i zapach.

주요원료

찰쌀, 물엿, 구기자나무열매, 대두유

Podstawowe składniki

ryż kleisty, syrop skrobiowy, owoce kolcowoju chińskiego, olej sojowy

구기자한과

찰쌀가루에 콩물과 술을 넣어 반죽하여 말린 반대기를 튀겨 물엿, 꿀, 조청을 바르고 고물을 묻힌 한국 전통의 과자로 충청남도 청양군의 특산물 구기자를 첨가하였다.

영양은 물론, 맛과 향이 뛰어나며 달지않아 인기가 좋다.

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel) | Mother-hangwa (Min Geun-gi)**
- **상 호 | 칠갑산어머니한과 대표 민근기**
- **Biuro | +82-41-942-5479** • **Nr telefonu | +82-10-4366-1594**
- **E-mail | ki1594@hanmail.net** • **Strona internetowa | www.어머니한과.com**
- **Adres | Chungcheongnam-do, Cheongyang-gun, Cheongyang-eup, Chungjeol-ro 1012-59**
- **주 소 | 충청남도 청양군 청양읍 충절로 1012-59**



Suszony imbir w plastrach z aronią

Wykorzystywany jako słodka przekąska, suszony imbir w cienkich plasterkach w kolorze fioletowym z cukrem oraz działającą przeciwutleniająco aronią.

주요원료

생강, 아로니아, 설탕

Podstawowe składniki

imbir, aronia, cukier

아로니아편강

얇게 저며서 설탕에 조려 말린 생강으로 항산화기능이 높은 아로니아를 넣어 보라빛이 나는 달콤한 간식으로 활용한다.



Suszony imbir w plastrach

Kandyzowane, cienkie plastry imbiru poprzez suszenie tracą ostrość i mają słodki smak.

Naturalne orientalne lekarstwo usuwające flegmę.

주요원료

생강, 설탕

Podstawowe składniki

imbir, cukier

편강

생강을 얇게 저며 설탕에 조려 말린것으로 생강의 매운맛을 줄여 달콤하게 먹는 것이다.

가래를 없애는 한방효능이 있다.

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Ciastka z imbirem z Seosan firmy Aram(Lee Yeong-ung)
- **상 호** | 아람푸드 대표 이영웅
- **Biuro** | +82-41-664-5266
- **Nr telefonu** | +82-10-9241-5266
- **E-mail** | aram_food@naver.com
- **Strona internetowa** | www.aramhangwa.com
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Seosan-si, Buseok-myeon Geojam 1-kil 103
- **주 소** | 충청남도 서산시 부석면 고잠1길 103

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Tradycyjne słodkie koreańskie ciastka z imbirem z zatoki Cheonsu(No Soo-yeong)
- **상 호** | 천수만전통생강한과 대표 노수영
- **Biuro** | +82-41-664-3104
- **Nr telefonu** | +82-10-6474-4756
- **E-mail** | rimayan@naver.com
- **Strona internetowa** | www.천수만전통생강한과.com
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Seosan-si, Buseok-myeon Cheon-ri 280-26
- **주 소** | 충청남도 서산시 부석면 청리 280-26



Zbożowy syrop ryżowy

Naturalny słodzik przygotowany ze zbóż pełni funkcję taką jak sztuczny miód i dostarcza glukozę niezbędną do pracy mózgu.

W przeszłości był często używany zamiast cennego i trudno dostępnego miodu przy przygotowaniu ciastek ryżowych oraz innych ciastek.

주요원료

쌀밥, 수수가루, 옥수수가루, 엿기름

Podstawowe składniki

ryż gotowany, mąka z ziaren sorgo, mąka kukurydziana, sól

조청

곡식으로 만든 천연 감미료로 '인공적으로 만든 꿀' 효능으로 두뇌에 포도당을 공급한다.

과거 꿀은 흔하게 쓸수 없는 귀한 것이어서 떡과 과자 등 음식을 만들때 꿀 대신 조청을 많이 썼다.



Pieczony kasztan

Smaczna przekąska, którą lubią młodzi i starsi.

Będzie smakować jeszcze lepiej jeżeli umoczyć w syropie zbożowo ryżowym i jeść razem z mlekiem.

주요원료

밤

Podstawowe składniki

kasztan

맛밤

충청남도 부여군 특산품인 밤을 구어서 꿀을 넣고 졸인 것으로 밤 맛을 그대로 느낄 수 있는 웰빙 간식이다.

우유와 함께, 조청에 찍어 먹으면 더욱 맛있는 남녀노소가 좋아하는 간식이다.

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Woondooran(Jeong Gyeong-soo)
- **상 호** | 운두란 대표 정경수
- **Biuro** | +82-41-334-6611
- **Nr telefonu** | +82-10-7547-4745
- **E-mail** | jkpiano@naver.com
- **Strona internetowa** | www.운두란.com
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Yesan-gun, Yesan-eup, Beotkot-ro 295
- **주 소** | 충청남도 예산군 예산읍 벚꽃로 295

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Bamtrae(Kang Sin-hwang)
- **상 호** | 밤뜨래 대표 강신황
- **Biuro** | +82-41-843-7700
- **Nr telefonu** | +82-10-6450-9307
- **E-mail** | bamtrae@hotmail.com
- **Strona internetowa** | www.bamtrae.co.kr
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Buyeo-gun, Eunsan-myeon, Chungui-ro 602-27
- **주 소** | 충청남도 부여군 은산면 충의로 602-27



Galaretka z kasztanem

Galaretka z czerwonej fasoli to przekąska przygotowana poprzez ugotowanie czerwonej fasoli z dodaniem cukru, mąki oraz innych składników. Ze względu na różne preferencje konsumentów, do czerwonej fasoli często dodaje się też słodkie ziemniaki, fasolka mung oraz kasztany.

Produkt w postaci galaretki z czerwonej fasoli z kasztanem ma wyrazisty, słodki smak.



주요원료

팍, 팥, 설탕, 물엿, 한천가루

Podstawowe składniki

kasztan, czerwona fasola, cukier, syrop skrobiowy, agar w proszku

팍양갱

양갱은 팥을 삶아 체에 거르고, 설탕, 밀가루 등을 섞어 틀에 넣고 찌서 만든 음식이다. 하지만 기호가 다양해 집에 따라 굳이 팥만으로 만들지 않고, 고구마, 녹두, 밤 등으로 대체 하기도 한다.

이 상품은 팥을 앙금으로 사용한 양갱으로 식감이 찰지고 맛이 달콤하다.



Orzechy z czerwonym żeń-szeniem

Orzechy, m.in. bogate w wartości odżywcze migdały i nasiona słonecznika oraz suszone owoce wzbogacone o czerwony żeń-szeń to produkt o dobrym smaku i wysokiej wartości odżywczej.



주요원료

홍삼, 견과류, 견과일, 올리브고당

Podstawowe składniki

czerwony żeń-szeń, orzechy, suszone owoce, oligosacharydy

홍삼견과

영양dense 아몬드와 해바라기씨 등 견과류와 견과일에 인삼을 증기로 찌서 만든 홍삼을 첨가하여 맛과 영양을 높인 제품이다.

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Bamtrae(Kang Sin-hwang)
- **상 호** | 팍트래 대표 강신황
- **Biuro** | +82-41-843-7700
- **Nr telefonu** | +82-10-6450-9307
- **E-mail** | bamtrae@hotmail.com
- **Strona internetowa** | www.bamtrae.co.kr
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Buyeo-gun, Eunsan-myeon, Chungui-ro 602-27
- **주 소** | 충청남도 부여군 은산면 충의로 602-27

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Very Good Farmers(Choi Seon-im)
- **상 호** | 베리굿파머스 대표 최선임
- **Biuro** | +82-41-753-1212
- **Nr telefonu** | +82-10-9814-3435
- **E-mail** | farmer7710@daum.net
- **Strona internetowa** | http://farmer7710.modoo.at
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Geumsan-gun, Geumsan-eup, Sagap-kil 131
- **주 소** | 충청남도 금산군 진산면 사갑길 131



Słodki żeń-szeń

Suszone cienkie plastry żeń-szenia posmarowane miodem to zdrowy i wygodny produkt spożywczy który cieszy się popularnością wśród uczniów i pracowników biurowych.

W Korei żeń-szeń jest bardzo popularny ze względu na dobry wpływ na zdrowie, dietę oraz odporność organizmu.

주요원료
인삼, 꿀

Podstawowe składniki
żeń-szeń, miód

스위티진생

얇게 저민 인삼에 꿀을 발라 건조한 건강간식으로 휴대하기 간편하여 공부하는 학생, 직장인에게 사랑받는 식품이다.

한국에서는 건강과 영양, 면역력 등을 위해 인삼을 건강식품으로 많이 섭취한다.



Słodkie czerwone ziemniaki

Suszone, pocięte w plastry słodkie ziemniaki to rodzaj popularnej w Korei przekąski.

Słodkie ziemniaki oraz świeży żeń-szeń z dodatkiem dekatyzowanego żeń-szenia to dobry dla zdrowia produkt żywnościowy, charakteryzujący się jednocześnie naturalną słodyczą i zapachem żeń-szenia.

주요원료
고구마, 인삼

Podstawowe składniki
słodki ziemniak, żeń-szeń

홍구마

한국에서 인기있는 간식의 종류로 고구마 등을 삶아 썰어 반건조한 것을 말랭이라고 한다.

홍구마는 고구마와 증포한 인삼인 홍삼이 첨가되어 있어 고구마 본연의 달콤함과 인삼의 향을 동시에 느낄 수 있는 좋은 웰빙식품이다.

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Very Good Farmers(Choi Seon-im)
- **상 호** | 베리굿파머스 대표 최선임
- **Biuro** | +82-41-753-1212
- **Nr telefonu** | +82-10-9814-3435
- **E-mail** | farmer7710@daum.net
- **Strona internetowa** | <http://farmer7710.modoo.at>
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Geumsan-gun, Geumsan-eup, Sagap-kil 131
- **주 소** | 충청남도 금산군 진산면 사갈길 131

- **Nazwa firmy (Przedstawiciel)** | Very Good Farmers(Choi Seon-im)
- **상 호** | 베리굿파머스 대표 최선임
- **Biuro** | +82-41-753-1212
- **Nr telefonu** | +82-10-9814-3435
- **E-mail** | farmer7710@daum.net
- **Strona internetowa** | <http://farmer7710.modoo.at>
- **Adres** | Chungcheongnam-do, Geumsan-gun, Geumsan-eup, Sagap-kil 131
- **주 소** | 충청남도 금산군 진산면 사갈길 131