

«Народные промыслы. Бортник и Сыровар»



г. Могилёв – д. Ржавка – г. Славгород – д. Гиженка – г. Могилёв

Мед и сыр с давних времен любимая еда. А знаете где и как их получают. Около города Славгорода есть две деревни в которых мы и познакомимся со всеми тонкостями бортничества и сыроварения.

8.00 – выезд из г. Могилёва

10-00 – в Славгородском районе есть гостеприимный уголок – агрогородок Ржавка. Именно здесь находится **агроусадьба и экомузей «Пчелиное царство»**, которая является уникальным объектом своего рода в Могилевской области: комплексно предлагает тематические мероприятия о жизнедеятельности пчел и продуктов пчеловодства, дегустацию медовых продуктов, экологическое наблюдение (установка обзорного стеклянного улья в экомузее), интерактивную экскурсию в хатку-музей с экспонатами быта бортников прошлого столетия, мастер-класс по катаным свечам из вошины и выкатке меда, угощение блинчиками с медом и травяным чаем.

12-30 – прибытие в Славгород, обзорная экскурсия. Славгород впервые упоминается в 1136 году. Город славился своей хорошо укрепленной деревянной крепостью на Замковой горе. Посещение Церкви Рождества Пресвятой Богородицы 1791 – 1793 г.г., старинного парка, который был заложен в конце XVIII столетия.

13-15 – 13-45 -Переезд к Голубой кринице.

13-45 – 14-20 – О силе и пользе воды «Голубой криницы» люди знали задолго до того, как источник был признан памятником природы республиканского значения. Источник представляет собой небольшое живописное озеро диаметром 20-25 м, окруженное со всех сторон деревьями. Вода в озере имеет необычный голубовато-изумрудный цвет и обладает высокими питьевыми качествами.

Переезд в Агроусадьбу «Сырная».

15-00 – 16-00 – обед.

16-00 – 17-00 – Агроусадьба «Сырная» расположена в живописном месте Белоруссии среди хвойных и березовых лесов. Здесь мы пройдем **мастер-класс по приготовлению сыров**. Вы узнаете об основах сыроделия, изучите несколько технологий приготовления сыров, поговорим о кисломолочной продукции, раскроем секреты сыроделов и сделаем несколько сыров. Участники узнают тонкости изготовления сыров из пастеризованного молока, а также особенности сыров быстрого созревания. На мастер-классе также можно приобрести закваски и ферменты для изготовления сыров: закваски для сыров, ферменты различные (сычужный и вегетарианский фермент), специи и травы для различных сыров, ароматные и вкусные.

17-30 - отъезд в Могилёв. Прибытие ориентировочно в 19-00.

Ориентировочная стоимость тура на 1 человека : от 110BYN	при группе 40 человек
В стоимость тура включено:	–транспортное обслуживание –экскурсионное обслуживание –входные билеты по программе
Дополнительно оплачивается	-обед