

# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ С МАСТЕР- КЛАССОМ: СЕКРЕТЫ ПИВОВАРОВ И СЫРОВАРОВ

Минск - усадьба Мир пчел - база отдыха Marabu village- усадьба  
ELAGMA - Минск

## ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

- 1 день

## НАПРАВЛЕНИЕ

- Беларусь

## НАЧАЛО ТУРА

- Минск

## ПРОГРАММА ТУРА

Все это предаст нам сил, т.к. нас ждет увлекательная экскурсия по агроусадьбе. Мы узнаем много о жизни полосатых насекомых. Хозяин усадьбы - пчеловод, который продолжает традиции, заложенные его дедом.

После экскурсии нас ждет сладкий перекус: блинчики с местным малиновым медом и чаем на травах.

Посещение усадьбы станет для вас увлекательным путешествием по просторам «пчелиного царства» - даст возможность представить, как рождается этот удивительный по своим вкусовым и лечебным свойствам продукт, познакомит с древним ремеслом пчеловода.

9.30 Выезд из Минска на комфортабельном автобусе. Вы становитесь частью команды #Travellab и едете в хорошей компании, настраиваясь на незабываемое путешествие!

Начнем мы нашу экскурсию с усадьбы Мир пчел.

В усадьбе нас торжественно встретят потомственные пчеловоды с рюмочкой медовухи на клюкве (для детей морс на дикой клюкве) и творожным домашним сыром с зеленью.

Затем нас ждёт мастер-класс по приготовлению мягкого сыра от Сырной мастерской 13 68.



Настоящие сыровары приоткроют занавес сыроварения, расскажут, как приготовить сыр дома на кухне, поделятся личными наблюдениями и секретами в сыроделии.

Вас ждет полноценное задание по приготовлению мягкого маринованного сыра в заливке из масла и специях, баночку которого каждый из Вас увезет с собой. Вы сможете побаловать себя и своих близких вкусным сыром, сделанным собственными руками.

После мастер-класса Вас ждет чаепитие с дегустацией пяти видов сыров различной степени зрелости. Каждый сыр имеет свою легенду и традиции изготовления, о которых Вам расскажут увлеченные своим делом сыровары!

Далее мы отправимся в одну из самых фотографируемых усадеб - ELAGMA, которая знаменита не только своими домиками-треугольниками, но и производством «питной воды», где нам проведут настоящий мастер-класс по пивоварению.

Во время мастер-класса мы окунемся на несколько тысяч лет назад и отведаем тот напиток, которым утоляли жажду наши далёкие предки. Название ему "Питная вода".

Параллельно мы расскажем легенды которые окружают историю пивоварения, после чего вы узнаете что обозначают все цифры на современных этикетках.

Так же вы познакомитесь с каждым этапом процесса приготовления Питной Воды, увидите все ингредиенты, можете даже их продегустировать, потрогать, понюхать и самое главное - это все можно повторить дома. Мы продегустируем 4 вида напитка и попробуем фермерские закуски. В конце МК каждый получит подарок по своему вкусу.

После у вас будет время сделать красивые фотографии и просто насладиться уютом и душевной атмосферой усадьбы.

Возвращение в Минск ориентировочно 19:00



#### В стоимость тура входит

- Проезд по маршруту
- Сопровождение по маршруту
- Интерактивная экскурсия в мир мёда и пчел
- Дегустация медовухи по древним рецептам
- Сладкий перекус: чай на травах с блинчиками
- Мастер-класс по приготовлению «питной воды» с дегустацией 4 видов.
- Мастер-класс по приготовлению сыра в заливке с дегустацией сыра 5 видов.
- Подарки: 0, 5 «питной воды», баночка сыра, сделанная своими руками.

#### В стоимость тура не входит

- Личные расходы

Туристический оператор «Travel Lab» оставляет за собой право вносить некоторые изменения в программу тура без уменьшения общего объема и качества услуг, осуществлять замену заявленных отелей на равнозначные (в случае обстоятельств, вызванных причинами, от фирмы «Travel Lab» не зависящими). Компания «Travel Lab» не несет ответственности за задержки, связанные с простоем на границах, пробками на дорогах. Время отправления и прибытия указаны ориентировочные. Окончательное время отправления объявляется непосредственно за сутки до отъезда группы. Стоимость входных билетов и дополнительных услуг устанавливается объектами посещения, за изменения стоимости входных билетов компания «Travel Lab» ответственность не несет.