

Original Tour

Вкусный уикенд: хлебная мастерская и полесские лошади

Программа тура:

День 1

Отправление из Минска ориентировочно в 10:30.

Приглашаем вас на мастер-класс с дегустацией в крафтовую пекарню «Murin Bakery», созданную Владимиром Муриным. Его любовь к хлебопечению зародилась в детстве, когда бабушка выпекала хлеб в деревенской печи. В ходе мастер-класса вы:

- Узнаете историю хлеба и его виды, а также особенности муки.
- Погрузитесь в технологии приготовления и брожения хлеба на закваске.
- Научитесь формировать и выпекать французский багет и плетенку.
- Подготовите хлеб к выпечке: сделаете надрезы и отправите в печь.
- Насладитесь дегустацией продукции пекарни с джемом, маслом и сыром.

Каждый сможет забрать с собой хлеб, который он сделал своими руками.

Переезд на ферму «Райский сад» — не просто красивое название, а самый настоящий райский сад **яблонь** со столетней историей. Вас ждет экскурсия по ферме и встреча с **полесскими лошадьми**, которые добавляют саду глубину и антураж. Эти лошади относятся к древней аборигенной породе, находящейся на грани исчезновения в Беларуси, а вы сможете устроить с ними **фотосессию, покормить и погладить их**. Также вас ждет душистый **иван-чай с лепестками яблоневых цветов и оладушки**.

Ориентировочное возвращение в Минск – 17:30

В стоимость входит:

- Проезд микроавтобусом туристического класса;
- Сопровождение по всему маршруту;
- Посещение фермы с полесскими лошадьми и угощение оладками;
- Посещение пекарни «Murin Bakery» + дегустация.

Оплачивается дополнительно:

- Личные расходы

Доступные даты

- 15.02.2025 – 165 BYN
-