

Кристина ХИЛЬКО

Осенью назойливые насекомые пропадают, деревья окрашиваются в роскошные цвета, леса полны грибов и ягод, а озера - рыбы. Самое время набраться сил в белорусских агроусадьбах, где гости могут погладить коз, приготовить сыр, хлеб, попробовать «антипростудный» чай и мед.

ОТДОХНУТЬ В ЮРТЕ КОЧЕВНИКОВ

Дружелюбные хаски встречают гостей в агроусадьбе «Дом кочевника» в Борисовском районе. Пушистые питомцы - антидепрессант для взрослых и детей. Дать вкусняшку, погладить, почесать за ушком.

После «хаскитерапии» увлекательная программа - «Традиции кочевых народов». Посетители словно попадают в захватывающий вестерн. Их встречают в колоритных «шаманских» костюмах, декорированных перьями и мехом. Под рассказы о кочевниках туристы заглядывают в монгольскую юрту, северный чум, индейский типи, гуляют по аллее духов. Чаепитие со свежей выпечкой устраивают не за привычным столом, а в юрте. Бонусом - приятные ароматы лаванды, успокаивающие и расслабляющие.



Мимо этих
мокрых носов
пройти
невозможно.

МАХНУТЬ С БАЙДАРКИ В БАНЬКУ

Устали от бешеного ритма жизни, тревожитесь по пустякам или близки к выгоранию на работе? Отправляйтесь в байдарочную агроусадьбу «Узлянка» на берегу живописной реки Мядельщины. Если более опытные любители сплавов предпочитают поездки в Карелию - там водного экстрима больше, то для новичков белорусские водоемы подходят идеально. Здесь можно насладиться красотой природы, расслабиться после напряженных будней. Стартовый маршрут - двенадцать километров. Обычно его проплы whole="true" style="float: right; margin-left: 10px;">части под звездным небом.

После байдарочных сплавов гостям предлагаются попариться с вениками в русской бане, отдохнуть в финской сауне, согреться в банном чае под звездным небом.

НАШ САЙТ**СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ**

12+



SOUZVECHE.RU

Адрес редакции:
127015, Москва, ул. Новодмитровская,
д. 5а, стр. 8.
Тел. в Москве: +7(495) 777-02-82
(доб. 3343)
E-mail: souzveche@souzveche.ru
220013, Минск,
ул. Б. Хмельницкого, д.10а.
Тел. в Минске: +375 17/310211
E-mail: infong@sb.by

Главный редактор
Светлана Владимировна КАМЕКА
Первый зам. главного редактора
Лариса Павловна РАКОВСКАЯ
Газета зарегистрирована в Федеральной службе
по надзору за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций
и охраны культурного наследия РФ.
Регистрационный номер
ПИ № ФС 7754482 от 17.06.2013

RU - BY
(Россия - Беларусь)

Союзное Вече

Учредитель:
Парламентское Собрание
Союза Беларуси и России.
Еженедельная газета
Парламентского Собрания Союза
Беларуси и России

Размещенные в газете материалы не подлежат
использованию другими лицами в какой бы
то ни было форме без разрешения правообладателя.
Приобретение авторских прав:
8 (495) 777-02-82 (доб. 8800)

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.
Номер подписан: 6 октября 2025 г. в 16.00
По графику: 16.00

Отпечатано:
ООО «Типография КомПресс-Москва».
Адрес: Нагорное шоссе, д. 2,
Московская обл., г. Химки, 141407.
Тип. № 3992.

Общий тираж 314 427 экз.
Тираж по РФ 300 000 экз.
Тираж по РБ 14 427 экз.

RUBY. Новости
России и Беларусь**КОЛЬБЕЛЬНАЯ ОТ ПЧЕЛ****ПРОДЕГУСТИРОВАТЬ УЛИТОК**

Чтобы попробовать моллюсков, не обязательно ехать во Францию. В деревне Подлесье Радваничское на Брестчине накормят необычным деликатесом. Подают фермерских улиток эскарго с различными соусами, можно отведать и улиточной икры.

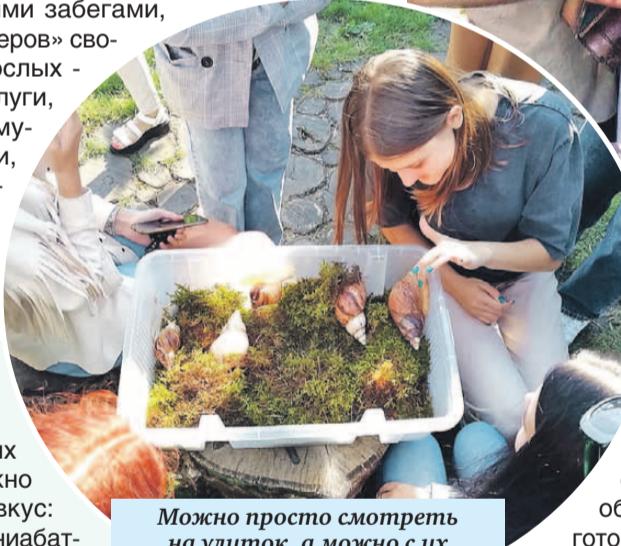
Не готовы к кулинарным экспериментам? Добро пожаловать на увлекательную экскурсию. На территории живописного комплекса - репродуктивный зал, теплица и загоны для малышей. Моллюсков с рожками можно смело брать на руки. Самая фотогеничная - улитка Молли. Она с трудом умещается в детской ладони.

На ферме организуют познавательно-развлекательный квест: школьники с радостью наблюдают за улиточными забегами, определяя среди «спринтеров» своих фаворитов. Для взрослых - «косметологические» услуги, ведь улитки выделяют муцин, богатый витаминами, микроэлементами, коллагеном. Омолаживает и подтягивает кожу не хуже сывороток и кремов.

ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

В магазинах и пекарнях у дома без проблем можно выбрать хлеб на любой вкус: ржаной, бездрожжевой, чиабатту, с семенами льна, черносливом и даже салом. Но он не сравнится с приготовленным своими руками. Мастер-класс по пекарскому ремеслу проведут в агроусадьбе «Хлебовичи» на Лепельщине. В основе - натуральные продукты: чистая родниковая вода, цельнозерновая мука, закваска. Кругляш с румянной корочкой тает во рту.

Тут же научат делать не только ароматные булочки, но и традиционные итальянские хлебные палочки размером с карандаш. Да и сам процесс готовки успокаивает, дает медитативный эффект, расслабляет.



Можно просто смотреть
на улиток, а можно с их
помощью и косметические
процедуры себе сделать.



Тут тебе и мед,
и оздоровление.

СКАЗАТЬ УСАДЬБЕ «ЧИИЗ»

В агроусадьбе «Дары Матули» на Брестчине создали козью ферму и обустроили сыроварню. Ставку сделали на простые и понятные радости, особенно для тех, кто проводил детство в деревне у бабушки. Гости могут покормить, подоить и побланивать коз. Поучаствовать в приготовлении уникального продукта - сыра с вялеными томатами, прованскими травами, цукатами манго, имбирем, куркумой, кедровыми орешками.

Радушные хозяева накормят домашним обедом, проведут мастер-класс по приготовлению бургеров с козьим сыром. С пустыми руками обычно никто не уезжает - туристы увозят с собой не только молочные деликатесы, но и наборы астрочая. В стильных баночках для каждого знака зодиака - «антипростудные» ароматные травы.

