

«НАРОЧАНСКИЕ ОЗЕРА»

Цена от: -

Даты: -

Программа тура по дням

1 день

14:00 Сбор группы, знакомство с экскурсоводом. Переезд на «Нарочанские озёра». (Расположен в живописном уголке рядом с озером Швакшты, в самом сердце Нарочанского национального парка, всего в 14 км от озера Нарочь).

Размещение группы. Ужин. Свободное время.

2 день

Завтрак. Переезд в **этнокультурный комплекс «Наносы-Отдых»**, где Вас ждет атмосфера сельской усадебной жизни XIX-го века и возможность ознакомиться с оригинальными музейными коллекциями самоваров, самогонных аппаратов, монет и т.д. Начинается экскурсия с «нулевого километра» комплекса – фрески-карты, на которой изображен комплекс и описана его история.

Следующая остановка – **музей хлеба и водяная мельница** (на территории комплекса находится три мельницы – Ляховичский млын, смотровая площадка, имитирующая ветряную мельницу и водяная мельница). В музее хлеба Вы увидите, как хлеб начинает свою жизнь в поле, как попадает в жернова, как томится в печи. В музее можно будет узнать не только об отечественной традиции чаепития, но и о церемонии чаепития в разных странах.

Посещение музея самогонных аппаратов.

Переезд в Национальный парк «Нарочанский».

Обед.

Выезд на экскурсию «Голубые озера».

Здесь Вас ждет прогулка по экологической тропе в природном комплексе «Голубые озера», во время которой вы сможете сполна насладиться красотой белорусского Поозерья с обзорной площадки «Лысая гора», загадать желание у волшебной сосны «Старый монах», увидеть редкие растения, занесенные в Красную Книгу и т.д.!

Возвращение в корпус «Нарочанские озера». Свободное время.

3 день

Завтрак. Выселение из номеров.

Переезд на экскурсию «Винокурня Нарочь».

Вы узнаете о ключевых этапах, влияющих на вкус, аромат и крепость конечного продукта, а также о многообразии технологий, применяемых для создания уникальных напитков.

Кульминацией нашего визита станет **посещение современных производственных цехов**. Здесь вы сможете наблюдать за работой передового оборудования, оценить высокий уровень автоматизации и контроля качества, а также почувствовать атмосферу высокотехнологичного производства, где традиции гармонично сочетаются с инновациями.

Это уникальная возможность увидеть весь процесс изнутри, от масштабных перегонных кубов до линий розлива, и понять, как создается напиток, достойный вашего внимания. Все ваше путешествие будет сопровождаться интереснейшим рассказом об истории Винокурни.

Завершится экскурсия дегустацией. Также при желании вы сможете приобрести продукцию на месте в фирменном магазине

Винокурни.

Переезд в Минск.

В стоимость входит