

Альпак ферма "Капри" + "Калужское сыроморье.

Сыроварня Иван да Марья"

Эко-тур: Альпак ферма «Капри» - «Калужское сыроморье. Сыроварня Иван да Марья»



Дата проведения: 18.07.2026, 15.08.2026

Примерная программа:

06.00 – отправление из г. Брянска (гипермаркет Линия-1, «Самолёт»)

11.00-13.00 - экскурсия по альпак ферме «Капри»

16.00 –19.00- экскурсия на частной сыроварне «Иван да Марья». Дегустация. Мастер- класс по лепке конфет из рикотты. Время для покупок товаров собственного производства и обеда за доплату в кафе сыроварни

19.00 – отправление группы домой

22.00 – ориентировочное возвращение в Брянск (гипермаркет Линия-1, «Самолёт»).

Стоимость: 5300 рублей

В стоимость включено:

- проезд на комфортабельном автобусе,
- услуги сопровождающего,
- страхование на период поездки,
- организация экскурсии, дегустации и мастер-класса в семейной сыроварне «Иван да Марья»,
- организация экскурсии по территории альпак фермы «Капри»

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ:

Альпак ферма "Капри"

Экскурсия проводится по работающей ферме по разведению альпак (30 голов), овец (300 овцематок) и коз (100 козоматок). На экскурсии рассказываем о создании фермы, ее работе, о животных, об их породах, особенностях поведения, содержания и разведения; знакомим с новорожденными животными (погладить, подержать), предлагаем покормить ягнят и козлят молоком из бутылочек. Далее знакомство с альпаками на выгуле, кормление альпак с рук, рассказ об их повадках. Осмотр павильона по обработке шерсти, рассказ о свойствах шерсти альпак, чесании и прядении шерсти; демонстрация заправленного старинного ткацкого станка, объяснение работы на нем; осмотр и рассказ о коллекции старинных рушников, орнаментов и народной одежды. Корм для альпак и молоко для кормления козлят выдаем (входит в стоимость экскурсии).

Калужское сыроморье. Сыроварня Иван да Марья— это семейное предприятие, которое работает с 2016 года. Фермерская сыроварня находится в экологичном районе Калужской области, в прекрасных местах недалеко от Оптиной пустыни - Козельский район, около деревни Слепцово. Дегустация — Мария лично угостит вас и расскажет о более чем 10 сортах наших вкуснейших сыров: от мягкого с чесночком (хит продаж) до экстратвердых сортов из козьего и коровьего молока. Расскажет о семейной истории становления сыроделами.

Надев защитную одежду, вы попадете в самое сердце сырного производства — цех. Иван подробно расскажет вам обо всех этапах превращения молока в бессмертие. И, конечно же, загляните в само сыроварню, где созревает более 8 тонн вкуснейшего ароматного сыра ручной работы. После экскурсии туристов ждут на мастер-классе по изготовлению вкусных конфет из рикотты. И, конечно же, все, что вы попробуете, вы сможете тут же купить.

Внимание! Компания оставляет за собой право вносить некоторые изменения в программу тура без уменьшения общего объема и качества услуг, в том числе предоставлять замену экскурсии на равнозначную. В случае особых непредвиденных ситуаций возможны изменения в порядке проведения экскурсий, объем программы при этом не меняется

