

## Пішохідна екскурсія на Карпатську Полонину

«Полонинами» в Україні традиційно називаються високогірні пасовища, які нічим не поступаються альпійським лукам за кордоном. Пасовища, що вражають фарбами мальовничих масивів біля витоків річок, пологих схилів, що густо поросли буково-ялиновими лісами, заростями чорниці і строкатим килимом різнотрав'я, серед якого трапляються навіть такі рідкісні рослини, як дикі фіалки, айстри, маки і едельвейси. Таємнича, чарівна краса Полонини заорожує і приваблює гостей з усіх куточків України. З давніх-давен місцеві жителі про неї складали народні пісні, легенди і перекази ...

Триватиме наша подорож орієнтовно пів дня, об одинадцятій ранку ми вирушаємо в дорогу з центру ТК «Буковель» та до п'ятої години повинні будемо повернутися назад. Цього часу вистачить, щоб піднятися на Полонину і спуститися вниз. Підйом на вершину гори тягнеться уздовж однієї з 26-ти лижних трас і виводить на просторе плато - власне полонину, де весь теплий сезон на найчистіших луках пасуться вівці, кози та корови. Тому їх молоко - саме жирне, смачне і ароматне, просочене есенціями гірських трав і джерел, що б'ють з-під землі. Навесні пастухи відправляються зі своїми стадами високо в гори і повертаються лише восени. У дні початку і закінчення випасу худоби на полонинах гуцульський край веселиться щосили, влаштовуючи фестивалі, ярмарки з піснями і святкові ходи за традицією давніх предків.



Тут же, на горі у полі, Ви помітите невелику хатку, звану «стая», і познайомитеся з її господарями, які Вас радо приймуть і покажуть свою нелегку працю сироварів, що невіддільна від щоденного побуту гуцульського життя. Погодьтеся, Карпати неможливо собі уявити без такої популярної страви, як гуцульські сири! Так ось, вся технологія їх виробництва - тут, в стаях, як



на долоні! Майте на увазі, всі ці унікальні «продукти гір» - виключно з натуральних високоякісних інгредієнтів, в місті Ви такі не купите! Нарешті Ви будете винагороджені екзотичним відпочинком після тривалого підйому, який триває близько двох годин. Сири роблять прямо при Вас, відповідають на всі Ваші питання. Відразу ж, Ви зможете продегустувати будь-який з сортів і купити скільки забажаєте, поспілкувавшись з веселими сироварами. Всім відома солоня бринза,

варений третій сир із сироватки з овечим молоком *вурду* і терпкий копчений *будз* нікого не залишать байдужим! А банош з бринзою - делікатес гуцульської кухні як доречно вгамує Ваш голод після прогулянки звивистими лісовими стежками, адже настала пора обідати. А самі допитливі туристи зможуть пройти майстер-клас по доїнню корів або овець, попередньо домовившись з пастухами.

Насолодившись чарівною природою стародавніх Карпат, овіяною легендами наших пращурів, і опанувавши техніку приготування гуцульських сирів, повертаємося назад в ТК «Буковель».

**Початок екскурсії об 11.00 у центрі Буковелі біля фонтану (орієнтир – кафе BUGI.L, Екстрім парк, оглядовий підйомник). Триватиме вона близько 5-6-ти годин. Вартість – 130 грн з особи. *!Якщо буде гроза – екскурсія не відбудеться.***

**Поради:** в горах холодніше, ніж унизу, тому вдягайтеся тепліше. На випадок невеликого дощу – забезпечуємо дощовиками. Взуття повинно бути спортивним і зручним для походу в гори (*!не босоніжки*). Обов'язково беріть із собою воду (не менше 1л на особу) та головний убір від сонця.

Ви отримаєте незабутні враження. Не пропустіть шанс відправитися з нами у похід!