**Агроэкоусадьба «Хлебовичи»**

Адрес: Лепельский район, деревня Ствольно, дом 1а, ***54.761380, 28.316801***

Контактные данные: e-mail: [OlgaLysko.89@gmail.com](mailto:OlgaLysko.89@gmail.com)

тел: +375(33) 265 35 91



**Гастроэкотуризм в Березинском биосферном заповеднике!**

В самом сердце Березинского биосферного заповедника, в деревне Ствольно, расположена гастро-агроусадьба «Хлебовичи».

Маленький, но уютный гостевой домик круглый год ждёт любителей уединённого отдыха и вкусной еды. Идеален для размещения 1-2 взрослых (+ребёнок).

Здесь вы сможете отдохнуть душой, встретить волшебные закаты и рассветы под птичьи трели, походить босыми по траве, вдоволь надышаться свежим воздухом, почувствовать себя частью природы. Домик с видом на лес идеален для интровертов.

Агроусадьба расположена всего в 5 км от трассы Минск-Витебск и в 2 км от главной резиденции Березинского биосферного заповедника, деревни Домжерицы, что даёт возможность в полной мере насладиться красотой и уникальностью резервата.

В Домжерицах есть Музей природы и Музей мёда, Музей мифологии, веревочный городок, лесной зоопарк, и множество интересных маршрутов. Проводятся организованные экскурсии по эко-тропам, байдарочные сплавы, вело- и конные прогулки.

Идеальный отдых складывается из нескольких деталей, и одна из важнейших — питание.

В Агроусадьбе «Хлебовичи» большое внимание уделяется еде, ведь Ольга, хозяйка усадьбы — пекарь-кондитер, гастроэнтузиаст и просто ценитель качественной пищи.

Хозяйка усадьбы уже много лет занимается выпечкой на закваске и обучает этому мастерству. Ржаные и пшеничные, простые и заварные хлеба, воздушная и ароматная сдоба на любой вкус — всё это можно не только попробовать, но и научиться печь на индивидуальном, групповом или семейном мастер-классе в усадьбе.

Можно продегустировать выпечку разных стран мира, а также авторские изделия, послушать увлекательный рассказ об особенностях заквасочной выпечки, и узнать новые факты о хлебе.

Добро пожаловать в гастрономический рай Лепельского района!