

SIÓŁO BUDY

PENSJONAT • RESTAURACJA • SKANSEN

www.siolobudy.pl

PRZYKŁADOWY PROGRAM BOGATEGO 3 DNIOWEGO POBYTU W PUSZCZY BIAŁOWIESKIEJ Pakiet „Pański”



1. Dzień : "U bram Puszczy Białowieskiej"

- **przyjazd** do położonego w sercu Puszczy Białowieskiej kompleksu „Sioło Budy” i zakwaterowanie w oryginalnie urządzonych pokojach
- wspólny **obiad**, do którego zaprosi Szanownych Państwa dobry duch "Sioła Budy"
- **zwiedzanie Skansenu** Sioło Budy połączone z gawędą na temat obyczajów ludowych, dniu wczorajszym i dzisiejszym, różnorodności religijnej ludności zamieszkującej tereny Puszczy Białowieskiej. Zakończenie zwiedzania ma miejsce w budynku dawnej i pamiętającej czasy cara Mikołaja II dróżniczówki . Zwiedzający mają możliwość zakupu różnych wyrobów ludowych takich jak: serwety, wyroby z gliny i drewna, rzeźby, miody puszczańskie i wyroby z wosku pszczelego, leśne herbatki owocowe i puszczańskie przyprawy, trawkę zubrówkę i bukvicę oraz wiele wiele innych ... dla chętnych poznania tradycji ludowych proponujemy szereg warsztatów np. lepienie pierogów, młócka zboża, tkanie, wyszywanie, ubijanie masła i wiele innych

Czyste wino w głowę nie idzie.

Biesiada przy suto zastawionych kresowymi smakołykami stołach. Goście zostaną przywitani w progach Karczmy Osoczniaka przez ludowy zespół, który przedstawi folklor i kulturę ludności zamieszkującej dawne kresy Rzeczypospolitej. Dla spragnionych nowoczesności możemy zorganizować DJ.



SIÓŁO BUDY

PENSJONAT • RESTAURACJA • SKANSEN

www.siolobudy.pl

Jak za króla Sasa. Jedz, pij i popuszczaj pasa



W menu proponujemy m.in. :

wędliny i kiełbasy własnego wyrobu i wędzenia, namazucha osocznika, kozacki smakojed, paszтет opieńkowy, rosyjska sałatka z ziemniakami i mięsem, miejscowa babka ziemniaczana podana z kwaśną śmietaną, prawdziwa zupa „Soljanka” przyrządzona według staroruskiej receptury, karkówka po myśliwsku z sosem kurkowym podana z kresowymi hałuszkami, wareniki z mięsem i z kapustą i grzybami, marynowane białowieskie opieńki, ogóreczki kiszzone, białowieskie pieczywo mieszane, regionalny Marcinek Kresowy na deser. Z napitków proponujemy: ukraiński kwas chlebowy, czystą wódkę białowieską i ukraińską oraz ziołową żubrówkę. Naturalnie na pierwszy toast

proponujemy rozgrzewający napitek, przyrządzony wg miejscowej owianej tajemnicą receptury. Gospodarze przywitają Szanownych gości, wzniosą pierwszy toast za zdrowie i pozwolą Wam oddać się rozkoszom podniebienia.

2. Dzień : „Z wizytą w Puszczy”

Późniejsze **śniadanie** w formie stołu obfitości z kwaśnym żurkiem drwała z jajkiem i białą kiełbasą

Wyjazd wozami konnymi lub saniami (w zależności od warunków atmosferycznych) na przejażdżkę po dzikich ostępach tysiącletniej Puszczy Białowieskiej. Na drogę zostaniecie Państwo wyposażeni w gorące wino z korzennymi przyprawami

- po 2-godzinnej przejażdżce czekać będzie na Państwa rozpalone **ognisko z akordeonistą**, a na stołach poczęstunek myśliwski. W menu proponujemy: pieczenie kiełbasek przy ognisku, skosztowanie bigosu oraz jako główny punkt posiłku pieczonego dzika z sosem żurawinowo-chrzanowym.

Późnym popołudniem **spacer z nielada przewodnikiem** panem Sergiuszem, który do niedźwiedzia na drzewie zaprowadzi

Wieczorem uroczysta kolacja przy blasku świec.

Aby w pełni poznać naszą regionalną kuchnię kresową - proponujemy tego skosztować: paszтет z dziczyzny z sosem borówkowo-chrzanowym, słoninki wędzone i solone, tradycyjną sałatkę jarzynową, śledzie po żydowsku, kiszkę mięsną z chrzanem, leśną zupę opieńkową, gulasz z dziczyzny podany z kaszą, marynowane białowieskie podgrzybki, domowe pączki z konfiturami śliwkowymi - własnego wypieku podane na gorąco



Na frasunek dobry trunek

SIÓŁO BUDY

PENSJONAT • RESTAURACJA • SKANSEN

www.siolobudy.pl

Czym chata bogata tym gościom rada.



3. Dzień : "Pożegnania nadszedł czas ..."

Śniadanie (stół obfitości z wędlinami własnego wyrobu, naturalnymi miodami leśnymi i konfiturami domowymi oraz dodatkowo rozgrzewającym czystym rosółkiem)

- wyjazd wynajętym autokarem na **zwiedzanie** głównych atrakcji okolicy, czyli poznajemy z przewodnikiem muzeum przyrodnicze Białowieskiego Parku Narodowego, wędrujemy malowniczą ścieżką turystyczną oraz odwiedzamy

Króla Puszczy w rezerwacie pokazowym dzikich zwierząt

Pożegnalny posiłek w "Karczmie Osocznika", a na koniec ostatni toast gospodarzy z „rozchodniaczką”

- wyjazd w drogę powrotną

Na drogę każdy z gości otrzyma „**Gościnniec Osocznika**” (słoiczek miodu białowieskiego, pęto kielbasy z jelenia lub dzika, kawał chleba wiejskiego własnego wypieku, ogóreczki kiszzone, świeżo uwędzona we własnej wędzarni szyneczka, sok jabłkowy, piersiówka żubrówki, butelka wody mineralnej – wszystko gustownie zapakowane i rozdane gościom przed wyjazdem



Koszt pobytu jest uzależniony od ilości osób i terminu rezerwacji.

Program możemy zmodyfikować według Państwa potrzeb!

ZAPRASZAMY!

