



Гастрономічний туризм на Верховинщині



Гуцульський екологічний асортимент

Молочна продукція
(будз, бриндза, вурда,
масло, сметана,
гуслянка, молоко)

Дари природи (гриби,
ягоди, лікарські
рослини)

Особливості місцевої
гуцульської кухні

Працює 18 полонин

На полонинах випасають:

- 2000 голів великої рогатої худоби
- 1000 голів овець
- 200 коней

Вартість:

Сир – 80 – 120 грн/кг

Бриндза – 100 грн/кг



Полонина Діл

Розташована на висоті 950 метрів над рівнем моря. Одна із найближчих полонин Верховинського району.

Стефурак Іван Васильович
+38067 97 79 681



Можна придбати:

- *Свіжий сир*
- *Копчений будз*
- *Бриндза*
- *Масло*

Вище полонини розташований гірський масив на якому можна досхочу назбирати ягід, грибів, лікарських трав.





Полонина Кринта

- **Організація еко-турів на полонину Кринта**
- **Тривалість з 9:00 по 17:00**
- **Вартість 200 грн/ос. включає транспортні послуги, послуги гіда, дегустація сиру.**
- **Можливість купити сир, бриндзу, вурду, масло.**
- **Збір грибів, ягід, лікарських рослин.**

**Спаський Дмитро
Андрійович**

+38 067 789 95 51





Полонина Луковиця

- Одна з небагатьох полонин, які відновили та оживили вівчарство.
- Випасається до 200 голів овець.
- Тут випасають та стрижуть овець, виготовляють підкопчений овечий сир та знамениту гуцульську бриндзу.

Максим'юк Андрій
+38 067 344 26 50





*Справжнє гуцульське пиво
на Ваш смак*

*Харук Олексій
+38 067 909 00 69*



Музей-сироварня «Хата-стая»

У музеї «Хата-стая» весь процес приготування гуцульських смаколиків можна побачити на власні очі та долучитися до роботи власними руками.

Наприкінці екскурсії дегустація сиру власного виробництва та інші страви гуцульської кухні.

Галина Мокан

+38 097 759 90 33

