



1892

ЛАДОЖСКАЯ УСАДЬБА

КАРЕЛИЯ
НИЭМЕЛЯНХОВИ
+7 (800) 100-29-92
LADOGA-USADBA.RU



№5
ОСЕНЬ-2021

Несмотря на суровый северный карельский климат, местная природа очень щедрa и изобильна. Озера и реки полны рыбы, а в не тронутые человеком леса - дикими животными. Здесь можно набрать полные лукошки не только осенних ягод, но и вкуснейших грибов.



Тихая охота...

Продолжение на стр. 2





Продолжение. Начало на стр. 1

Более 270 видов грибов произрастают в карельских лесных угодьях. Грибной сезон в самом разгаре! Давайте же скорее выясним, на кого же можно «поохотиться», отдыхая в наших краях.

Своим опытом с читателями делится грибник Леонид Петров, житель Карелии и знаток местных лесов:

Грибы в Приладожье можно встретить повсюду, даже на обычных дачных участках.

Прежде чем ступить в лес и заняться «тихой охотой», надо как следует продумать экипировку. Верхняя одежда должна быть простой и удобной, лучше из плотной материи, тогда она послужит хорошей защитой от острых сучков, колючек и хвои. Также не плохо иметь с собой плащ-дождевик, ведь осень в этих широтах, как правило, дождливая. На ноги обязательно высокие, резиновые сапоги.

Самая надежная тара – корзина из лозы, она позволит сохранить свежесть грибов, тем более в ней они не мнутся, а шляпки не крошатся. В ведрах же и пакетах доступ воздуха ограничен, грибы быстро нагреваются и «сгорают». Считается, что удача сопутствует тому грибнику, кто до солнца приходит в лес, ведь поутру, когда еще нет косых лучей, гриб видится лучше.

Хорошо искать грибы по росе, влажную блестящую шляпку легко заметить среди листвы и травы.

Какие же съедобные грибы водятся в Карелии?

Поскольку эти места изобильны разнообразием видов, описать все грибы практически невозможно. Расскажем о самых известных лесных дарах, популярных у местных жителей и гостей региона.

Царем грибов и самой желанной добычей любого грибника Приладожья считается Белый или боровик. Этот гриб с белой мякотью невозможно ни с чем перепутать. Обычно он встречается с сухой и гладкой бурой или с красновато-бурой



шляпкой, иногда с желтоватой или светло-бурой. Боровик любит низменные и открытые места в хвойных, березовых, дубовых и смешанных лесах, растет, как правило, группками. «Король грибов» необычайно вкусен в любом виде: вареном, жареном, сушеном, соленом и маринованном. Ммм... объедение!

На смену «королю» приходит «принц» Приладожья – подосиновик.



«Для истинных гурманов»

В пакет входят:

- 4 парения
- 1 мыльный массаж дегтярным мылом
- Сено
- Чайная церемония с настоем облепихи, имбиря и меда
- Обливание настоем трав

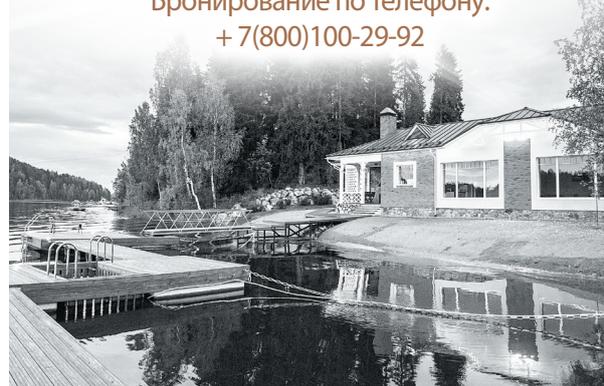
Описание:

В бане проводится чайная церемония с настоем облепихи, имбиря и меда, а также обливание настоем трав. «Для истинных гурманов» – одна из самых востребованных процедур в нашей бане. Парения проводятся

с нарастающей интенсивностью, что позволяет получить желаемый эффект, не испытывая при этом дискомфорта. Между вторым и третьим парением – обязательное закаливание с ледяным обтиранием. Ритуал позволяет как в жару, так и холод восстановить организм, убрать психологическую и физическую усталость, стрессовое напряжение и настроиться на отдых. Рекомендуется это парение сразу после дороги, по приезду в Усадьбу.

К вашим услугам Баный комплекс Ладожской усадьбы

Бронирование по телефону:
+7(800)100-29-92





отправляйтесь «охотиться» на него. В Карелии встречаются два вида подберезовика – обыкновенный, с шляпкой разной окраски: от практически белой до темно-серой; и подберезовик розовеющий, отличающийся «мраморной» шляпкой с чередованием бурых и светлых участков.

А как же без местной главной «красавицы» – лисички?! Ни с чем не перепутаешь эту яркую, желто-оранжевую красотку с игривой шляпкой с волнистыми краями. Она по праву считается одним из самых популярных и вкусных грибов. Особенно хороша в сливочном соусе, в вареном или жареном виде, прекрасно хранится в заморозке. К сожалению, не сушится и не солится.

Масленок также встречается в Карелии, растет он в хвойных лесах. Выделяется своей желто-коричневой шляпкой. Особенно хорош в соленом и маринованном виде!

Настоящий традиционный русский гриб – груздь, он тоже «прописан» в Карелии, обычно прячется в опавшей листве и хвое, растет большими группами в березовых или смешанных лесах. Отлично подходит для засолки и маринования!

Вот сколько всего удивительного и вкусного можно найти в карельских лесах! Как тут сдержаться и не рвануть на «охоту»?!

Но будьте внимательны, ведь в озёрном крае встречаются и ядовитые грибы.

Очень красив Гиднеллум Пека – ежовик дьявола, называемый в народе кровавым зубом, с белой шляпкой и алыми «каплями крови», но даже маленького кусочка этой красоты хватит для непоправимого.



Во множестве водятся здесь и поганки, несъедобные розовые волнушки, мухоморы.

Сторонитесь их, дорогие грибники!

Удачной вам «тихой охоты»!

Екатерина Гулевич

Как и боровик, он ценится за свои вкусовые качества. Местные гурманы рекомендуют попробовать подосиновики в жареном виде с молодой картошкой... пальчики оближешь!

Неприхотливый деликатес можно встретить на хорошо увлажненных участках, например, у болот. Растет он, обычно группами рядом с осиной, березой, иногда сосной или елью.

Подберезовик, конечно, любит березовые леса и рощи. Именно туда и

В специальный пакет для иностранных гостей входит:

- 3 парения
- Мыльный массаж с дегтярным мылом
- Чайная церемония с таежными травами
- Сено
- Обливание настоем трав

Описание:

Парение проводится на сене с обливанием настоем трав. Все, входящие в пакет процедуры адаптированы для иностранных гостей. Наши специалисты познакомят с традициями русской культуры в банном деле и оставят яркие воспоминания о карельском гостеприимстве.

В пакет входят:

- 4 парения с ароматравами
- Веники с добавлением трав
- Чайная церемония с разными видами травяных чаев
- Сено

Описание:

Наше самое «ароматное» предложение для одного человека. Все процедуры проводятся с использованием трав в разных сочетаниях.

В пакет входят:

- 3 парения
- Купель с ледяной водой
- Сено
- Чай с травами

Описание:

Предложение для одного человека, физически подготовленного к банным процедурам. Парение проводится на сене. Ароматный чай с травами оказывает расслабляющее действие и снимает стресс. Парение доставит возможность насладиться контрастом даже искусственному любителю банных процедур.



Кто там прячется в лесу?

Если из дома выйти затемно,
взяв с собой бутерброды
и термос с горячим
сладким чаем,
можно увидеть Чудо.

Короче. В полшестого
выдвигаемся. Не проспай!
– заявила мне Маринка.
– Да поняла я!

Елки, один раз и проспала, ты мне это
всю жизнь теперь припоминать будешь?
– говорила я, прижимая плечом трубку,
а рукой прилаживая к себе старые
джинсы – влезу или нет?

В джинсы я влезла, еду с собой пригото-
вила, и даже положила помидоров и ва-
реных яиц по старой детской привычке.
И соль в баночке из-под фотоплетки.
От старых времен.

... Лес встретил нас языками тумана,
первыми желтыми березовыми ли-
сточками, прилипшими к резиновым
сапогам, паутинкой в каплях росы.
Стройные сосновые стволы уходили
высоко в небо. Пахло грибами и землей,
мох мягко пружинил под ногами –
я ждала этого самого первого похода
в лес больше, чем Нового года.

Первый, плотный и прохладный,
крепенький белый гриб с бархатной
шляпкой притаился прямо у края доро-
ги. Чистый, просто сахарный!
Разве это не чудо?
Мы с Мариной оживились, и вскоре в
наши корзины – «правильные», плете-
ные – добавилась пара подосиновиков,
семейство молоденьких моховиков и
несколько маслят. А в пластмассовом
ведерке уже адела брусника.

Наконец Маринка скомандовала:
– Привал.

Мы уютно устроились возле огромного
валуна, расколотого надвое, перекусили
бутербродами и запили наш роскошный
завтрак горячим чаем из термоса. От-
дохнув и повеселев, собрали за собой
весь мусор и снова двинулись по лесу,
болтая, переключаясь и распевая песни.
Первой насторожилась Маринка.
– Мы забрались куда-то не туда! –
сказала она, перевязывая платок, –



там был лес сосновый, а тут еловый,
и грибов нет!

Я поставила корзину на мох и посмотре-
лась.

Она была совершенно права! Светлый,
пронизанный солнцем сосновый лес
сменился угрюмым еловым. Под ногами
хлюпало, а в нескольких метрах пролегла
глубокая канава с темной болотной водой.
Побрели обратно. Каким-то непонятным
образом опять оказались у той расколо-
той скалы.

Снова пошли вперед, тщательно сверя-
ясь с компасом. Шли молча, озадачен-
ные происходящим. Вскоре перед нами
снова выросла расколотая скала.
Небо, еще недавно прозрачное и высо-
кое, затянули низкие серые тучи, в лесу
потемнело.

– Мистика... – испуганно протянула
Маринка, – Давай-ка мы выпьем чаю и
подумаем, что делать, у меня два бутера
остались!

Мы снова устроились у скалы. Разлили
остатки чая, в который я щедро плесну-
ла по порции коньяка из НЗ, почистила
оставшиеся яйца.

И тут я ясно ощутила – у меня за спи-
ной, в расщелине, кто-то есть. Словно
сгусток темноты с отблескивающими в
глубине глазами.

По спине у меня побежали мурашки,
ладони взмокли.

На Маринкином лице остались лишь
перепуганные глаза – значит,
мне не чудилось.

Повинуясь порыву, я взяла очищенное
яйцо, разрешила пополам, и положила
половинку перед расщелиной. А вторую
сунула в рот. Как я не подавилась,
не знаю.

И тут ощущение присутствия исчезло.
Словно отступил тяжелый болотный дух,
как-то даже посветлело, а вскоре выгля-
нуло солнце.

– Знаешь что, давай-ка домой, –
предложила Маринка, собирая
в рюкзак кружки и пакеты.
Я кивнула, поднимаясь и отлепляя
от взмокшей спины футболку, а потом
бросила взгляд на расщелину.

Яйца перед ней не было.

Успокоилась я только дома под горячим
душем. Да чтобы я еще когда-нибудь...
В Карелию...

И кто это все-таки был?
Леший?

Интересно, Маринка в пятницу
работает? Мы бы так, одним глазком!



Был обычный дождливый осенний день, и, казалось бы, ничего не предвещало беды, если бы не одно «но»: наша Карина объявила нам, что она выходит замуж!

Байки маленькой Карелии

Я с подругами, гордо пережив все стадии принятия из серии «да какая свадьба осенью в Карелии?», «они погоду видели вообще?!», «сколько они знакомы?», «к чему вообще такая спешка?» и так далее, собрались за чашечкой вкуснейшего кофе в любимой «Кинзе», чтобы стойко принять этот удар судьбы. Ведь на наши хрупкие плечи теперь взвалена тяжелая ноша – организация девичника! Все бы ничего, если бы мы не знали, кто такая наша Карина. Тут фата, пирожные пошлой формы и запуск девичьей фамилии, написанной на воздушных шариках, в небо точно не прокачт. Карина у нас – та еще авантюристка! Если она зовет нас отдыхать, то это, как правило, ни разу не лазурное побережье, неа... это что-то из разряда «девчонки, а поехали в Дагестан!» Ага, подумала я, теперь-то тебе никакого Дагестана... Впрочем, ладно, а то чуть не забыла, зачем мы тут собрались. Общими усилиями нашего женсовета, было принято решение...

Едем на Ладогу! На остров! В конце сентября!

«Какие, все же, смелые девчонки!» – с восхищением подумала я про нас и перешла к активному плану действий. Естественно, я – это я, поэтому куда же

без прекрасных карельских традиций? И вот уже пару дней спустя, я и шесть моих карельских красоток мчимся на катере на остров. И не простой, а как говорят у нас в Карелии, «дивий», или «девичий», он же **красивейший остров Карнетсаари**. Не секрет, что именно там, согласно древней карельской легенде, молодая невеста сиганула в воду и разбилась о камни, по причине своего нежелания выходить замуж за престарелого нелюбимого жениха. Теперь считается, чтобы правильно проститься с холостяцкой жизнью, невеста должна выбросить с этой скалы в воду белый жемчуг, **внести тем самым «залог» за крепкую любовь и богатую жизнь.**

Все складывается как нельзя лучше, даже небо сегодня за нас, ведь светит яркое сентябрьское солнце и тепло, можно сказать, по-летнему. Капитан нанятого нами катера веселит нас всю дорогу: шутит шутки, и над гладью Ладоги летит эхо девичьего смеха. И уже неважно, пузырьки ли игристого в бокалах тому виной, или искры осеннего солнца щекочут носы.

Добрались! Ура!

Попрощавшись с нашим харизматичным капитаном, взяла с него обещание забрать нас вечером, до темноты. Первая реакция при спуске на берег: обал-

деваем от окружающей нас красоты, ведь некоторые подружки здесь вообще впервые! Далее в ход идет уже вторая бутылка игристого, закуски, музыка в колонке, наш суперинстаграмный пикник: восклицания, фотки, пузырьки в бокалах, «а сфоткай меня тут», а «давайте тут», «девчонки! ну какой же вид», «а давайте, тут все вместе сфоткаемся»...

После фотосессии, перейдя снова к «пузырькам», тостам, пророчащим долгую счастливую семейную жизнь, по плану я уже пою свою коронную величальную «чарочку» для невесты. Фотосессия продолжается, настроение улучшается, тут и «фотки пошли зачетные»: то ли солнце повернулось нужным боком, то ли глаза заблестели еще ярче от пузырьков. От песен переходим к танцам, от игристого к аперолю! Начинает смеркаться, и на горизонте же виднеется наше судно. **Слово капитана – закон.** Я и мои красотики в слезах и соплях от счастья и апероля, ведь «как же так, любимая подружка будет замужем?», загружаемся в катер. Обратный путь казался недолгим, правильнее сказать, как в тумане.

И вот мы уже на берегу, в славном городе Сортавала.

Вечер, наполненный ярким спектром эмоций, резко перешел в стадию «сон младенца». Утро нового дня оказалось дождливым и серым. «Как же вчера повезло с погодой!» – подумалось мне за утренним кофе. Звонок на телефон. Ой, да это же наш капитан! – восклицаю я вслух. «Доброе утро, Екатерина! Как Ваше самочувствие?! Вы у меня в катере бусы обронили, белые такие, жемчужные... надо бы Вам их передать!» Изумление, непонимание, громкий смех... погуляли!

Катя Гулевич



Ягодная кухня Кар

Осень – время сбора природных бриллиантов Карелии – северных ягод. Они – настоящая кладезь витаминов, полезных для организма веществ и ценное собрание вкусов. Даже если особого интереса к их сбору вы не проявляете, рекомендуем все же прихватить с собой в поездку небольшое лукошко. Разнообразие лесных даров, растущих здесь буквально под ногами, впечатлит кого угодно. А уж рецептов национальной карельской кухни с ними – видимо-невидимо!

Старокарельские блюда

Ягоды с мукой

Свежие ягоды толкли, смешивали с ржаной или овсяной мукой, добавляли сахарный песок и молоко. Масса получалась не очень густой. Ели после обеда как сладкое блюдо.

и небольшой гнет. Посуду с ягодами хранили в прохладном месте.

Ягодный суп

Бруснику мяли, добавляли воду, ставили на огонь и кипятили. В кипящий раствор засыпали немного ржаной муки. Если был сахарный песок, добавляли и его. Ели ягодный суп с хлебом.

Брусничная каша

Свежую бруснику разминали и ставили на огонь. Из ячменной муки варили кашу и смешивали ее с вареными ягодами. Добавляли сахарный песок. Ели кашу теплой с холодным молоком.

Брусника в собственном соку

Ягоды перебирали, промывали в холодной воде, давали ей стечь. Часть брусники насыпали в сухую эмалированную или деревянную посуду и мяли толкушкой, пока не появится сок. Затем насыпали очередную порцию ягод и снова утрамбовывали, и так, пока посуда не заполнится. Сверху на бруснику клали марлю или чистую тряпочку, деревянный круг (из лиственного дерева, чтобы не пахло смолой)



Ботаническая справка

Брусника

Местные жители любят бруснику за простой сбор и неприхотливость в хранении. Сбор этой ягоды в Карелии начинается в начале сентября. Есть даже точная дата – 5 сентября День Лупа Брусничника. В старину в этот день на сбор брусники отправлялись все, от мала до велика.



Клюква

На территории Карелии растет более 22 сортов этой ягоды. По количеству содержащихся витаминов и минеральных веществ клюква не уступает бруснике и справедливо считается одной из самых полезных лесных ягод. Сезон сбора этой ягоды в Карелии начинается с сентября и продолжается все осенние месяцы, вплоть до зимы. Иногда перезимовавшую клюкву находят и ранней весной. Такие ягоды теряют свою горечь, а вместе с ней изрядный запас полезных витаминов. Зато мягкая и сладкая «весенняя» клюква считается своеобразным деликатесом.

Приятного аппетита!



Но это рецепты старины глубокой. Вкусы народные поменялись, сейчас карельские ягоды перерабатывают по-новому.

Кисель ягодный по-карельски

На 1 ст. ягод – 1/4 ст. сахара, 2,5 ст. воды, 2 ст. л. крахмала.

Промытую клюкву или бруснику разминают толкушкой в эмалированной посуде, добавляют полстакана кипяченой горячей воды, размешивают и сливают сок в стакан или банку. Выжимки отваривают в двух стаканах воды, процеживают через марлю. Добавив в отвар сахар, доводят до кипения и заваривают крахмальную муку, разведенной в 0,5 ст. воды. Как только кисель закипит, его снимают с огня, вливают сырой ягодный сок и ставят охлаждаться.

растворился, затем процеживают и вновь ставят на огонь. В кипящую массу подсыпают манную крупу и варят кашу на слабом огне 20 минут, помешивая. Затем в нее вливают клюквенный сок и взбивают массу венчиком или деревянной ложкой, лучше на холоде – на снегу или в тазу с холодной водой. Мусс едят холодным, с молоком или сливками.

Брусника моченая

Ягоды перебирают, промывают, дают стечь воде, перекладывают в чистую посуду, встряхивают и заливают холодной кипяченой водой или сиропом. Для приготовления сиропа на 1 л воды кладут 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. л. соли, доводят до кипения и охлаждают. Некоторые хозяйки добавляют в сироп гвоздику, антоновские яблоки. Если хотят, чтобы ягоды были более сладкими, количество сахарного песка несколько увеличивают. Моченую бруснику хранят в прохладном месте.

Ее можно подавать как гарнир к мясным и рыб-

Мусс клюквенный

На 1 стакан, клюквы – 3 ст. воды, 1 ст. сахарного песка и 3 ст. л. манной крупы.

Клюкву перебирают, моют и дают толкушкой. Сок процеживают через марлю или сито. Выжимки кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют сахар и проваривают 5-7 минут, чтобы сахар



елии



ным блюдам, добавлять в салаты, использовать в качестве начинки для пирогов. Из нее варят отличные кисели, делают морс. В прошлом карели заливали бруснику сырой водой и хранили в деревянных бочках.

Варенье из клюквы

На 1 кг клюквы – 1 кг яблок или 1 ст. грецких орехов (ядра). Для приготовления сиропа на 1 кг ягод требуется 1.8-2 кг сахара, 1 ст. воды. Перебранную клюкву хорошо промывают, заливают горячей водой и через 5 минут откидывают на сито. Затем всыпают в кипящий сироп и варят на медленном огне до готовности. Можно добавить в варенье яблоки или грецкие орехи. Яблоки очищают, нарезают на дольки, варят в воде до размягчения и вместе с клюквой кладут в сироп. Орехи проваривают отдельно в кипящей воде в течение 25-30 минут. Воду сливают, орехи смешивают с клюквой и варят до готовности.

Варенье из брусники

Для приготовления сиропа на 1 кг ягод кладут 1300 г сахара, наливают 1 ст. воды или: на 1 кг ягод – 500 г сахара, 0.5 ст. воды, 1 апельсин и 0.5 лимона.

Бруснику перебирают, промывают и откидывают на сито. Как только вода стечет, ягоды перекладывают в эмалированную посуду, заливают на 2-3 минуты кипятком и снова откидывают на сито. В сваренный сироп всыпают подготовленные ягоды, ставят посуду на огонь и варят до готовности. Сначала варят бруснику с сахаром, затем добавляют нарезанные ломтиками лимон и апельсин (предварительно очистив и вынув косточки) и проваривают 5-7 минут, потом сок сливают, немного варят его отдельно и, уложив варенье в банки, заливают его сиропом. Во время варки варенье хорошо опустить в таз серебряную ложку – серебро снимет горечь и предохранит варенье от плесени.

«Холодное» варенье

На 1 кг клюквы – 2 кг сахара.

Клюкву перебирают, хорошо промывают, откидывают на сито, чтобы стекла вода, насыпают в эмалированный таз или миску и растирают деревянным пестиком. Можно пропустить ягоды через мясорубку, но давленная клюква вкуснее. Ее смешивают с сахарным песком и дают постоять, чтобы сахар растворился. Затем массу перекладывают в чистые банки и закрывают крышкой. Хранят в прохладном месте. Из пасты можно приготовить морс, сварить кисель, сделать начинку для пирогов и, наконец, употреблять ее как варенье к чаю.

Джем из клюквы

На 1 кг клюквы 1.2-1.4 кг сахара и 2 ст. воды.

Ягоды перебирают и промывают. Варят в воде, пока кожица не полопается (если некоторые ягоды не разварились, нужно выбрать их шумовкой и раздавить деревянным пестиком), затем добавляют сахар и варят еще 8-10 мин.

Клюква в сахаре

На 500 г клюквы – белок 1 яйца и 500 г сахарной пудры.

Крупные целые ягоды промывают, хорошо просушивают (около огня), смешивают с яичным белком. Затем высыпают их на сито, чтобы стек лишний белок, и обваливают в сахарной пудре. Есть и другая рекомендация: белок 1 яйца растирают с 1 чашкой мелкого сахара (лучше пудры) добела, добавляют десертную ложку лимонного сока и мешают, пока масса не загустеет. Каждую ягоду клюквы обваливают в этой массе, перекладывают на блюдо, смазанное сливочным маслом, и дают немного подсохнуть.

Брусника с репой

На 1 стакан брусники – 3 ст. ложки сахара, 2 репы.

Бруснику разминают ложкой, добавляют вареную тертую репу, немного сахарного песка и хорошо размешивают.

Повидло из брусники

На 1 кг брусники – 250 г яблок (или груш), 300 г сахара.

Перебранные ягоды промывают в холодной воде, ошпаривают кипятком и откидывают на сито. Очищенные яблоки (груши) с удаленной сердцевинкой нарезают на 4 части. Бруснику вместе с яблоками (грушами) опускают в сироп и варят до тех пор, пока плоды не станут прозрачными. Перед окончанием варки можно добавить мелко нарезанные и сваренные в сахаре апельсиновые корки. Горячее повидло перекладывают в чистые банки и плотно закрывают крышкой. Повидло можно подавать к мясу, начинять им блинчики, пироги, мазать на хлеб.

ЛАДОЖСКАЯ
УСАДЬБА
1892

2022

Отдел бронирования: +7 (921) 700-15-15

31.12-03.01. НОВЫЙ ГОД. 3 суток
03.01-06.01. ЗИМНИЕ КАНИКУЛЫ. 3 суток
06.01-09.01. РОЖДЕСТВО. 3 суток
31.12-06.01. НОВОГОДНИЕ КАНИКУЛЫ. 6 суток
03.01-09.01. РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КАНИКУЛЫ. 6 суток
31.12-09.01. КАРЕЛЬСКИЕ КАНИКУЛЫ. 9 суток

Успейте
забронировать!
Остались
последние места!

ЛАДОЖСКАЯ
УСАДЬБА
1892

Газета «Ладожская усадьба»
 Учредитель: ООО «ГТК Ладожская усадьба»
 Адрес редакции:
 186790 Республика Карелия,
 г. Сортавала, пос. Низемелянхови,
 ул. Озёрная, д. 1

Отпечатано на Цифровой фабрике
 «Быстрый Цвет»
 Санкт-Петербург, наб. р. Карповки,
 д. 5 корп. 16
 Заказ: 337177. Тираж 999 экз.

Главный редактор: Яна Череватая
 Коммерческий директор: Надежда Игнатовская
 Авторы текстов: Екатерина Гулевич,
 Наталья Менке.
 Дизайнер: Екатерина Кузнецова

Тел.: 8 (800) 100-29-92, +7 (921) 700-80-80. Сайт: ladoga-usadba.ru. Инстаграм: @ladogausadba



Проведите осенние каникулы весело!

...Приключение того стоит.
Аристотель



25 Добро пожаловать
в Ладужскую
Усадьбу

октября



- 11:00 Мастер-класс
«Брошь в технике декупаж»
- 14:30 Экскурсия по Ладужской Усадьбе
- 17:00 «Встреча дорогих гостей»
Чаепитие

26 Путешествие
в Африку

октября



- 11:00 Мастер-класс по лепке
«Африканские животные»
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Игры племени Матумба»
- 17:00 Тематический вечер «Африканская
вечеринка»

30 Карелия - жемчужина
Севера

октября



- 11:00 Кулинарный мастер-класс
по приготовлению карельских
пирожков-ягодников
- 14:30 Финские и карельские игры
и забавы (кеинупалло, молки и др.)
- 17:00 Национальный карельский вечер

3 Познай
себя

ноября



- 11:00 Мастер-класс
по правополушарному рисованию
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Кто круче»
- 17:00 Интеллектуальный вечер
«Игры разума»

27 Здравствуй,
Америка!

октября



- 11:00 Мастер-класс
«Оберег Ловец снов»
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Американский футбол»
- 17:00 «Ковбои против индейцев»

31 Путешествие
в страну кошмариков

октября



- 11:00 Мастер-класс
«Светильник из тыквы»
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Шабаш ведьмочек и колдунов»
- 17:00 Вечеринка в стиле Хэллоуин

4 Путешествие
в микромир

ноября



- 11:00 Мастер-класс по росписи
камней «Божья коровка»
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«В логове паука»
- 17:00 «Юные энтомологи»

28 Удивительная
Европа

октября



- 11:00 Мастер-класс
«Поделка Магнитик»
- 14:30 Спортивное соревнование
«Евро 2021»
- 17:00 «Галопом по Европе»

1 Путешествие
во времени

ноября



- 11:00 Мастер-класс
«Браслет Шамбала»
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Первобытные догонялки»
- 17:00 Тиранозавр-квест

5 Путешествие
в мир 2D

ноября



- 11:00 Мастер-класс
«Подвижная открытка»
- 14:30 Уличная анимационная программа
«Маша и медведь»
- 17:00 «Поле чудес»

29 Таинственный
Восток

октября



- 11:00 Мастер-класс «Картина в технике
Эбру» (рисование на воде)
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Арабская ночь»
- 17:00 Театральный вечер «Восточные
сказки»

2 Путешествие
по неизведанным
галактикам

ноября



- 11:00 Квест
«Таинственные пришельцы»
- 14:30 Уличное спортивное развлечение
«Межгалактические игры»
- 17:00 «Космическое путешествие»

6 Мы -
туристы

ноября



- 11:00 Кулинарный мастер-класс
«Походные бутерброды»
- 14:30 Мини турпоход с привалом
- 17:00 «Вечер интересных
историй и песен»

Подробности о наших мероприятиях по телефону: 8-921-700-8080