



УПРАВЛІННЯ ТУРИЗМУ ТА КУРОРТІВ  
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ



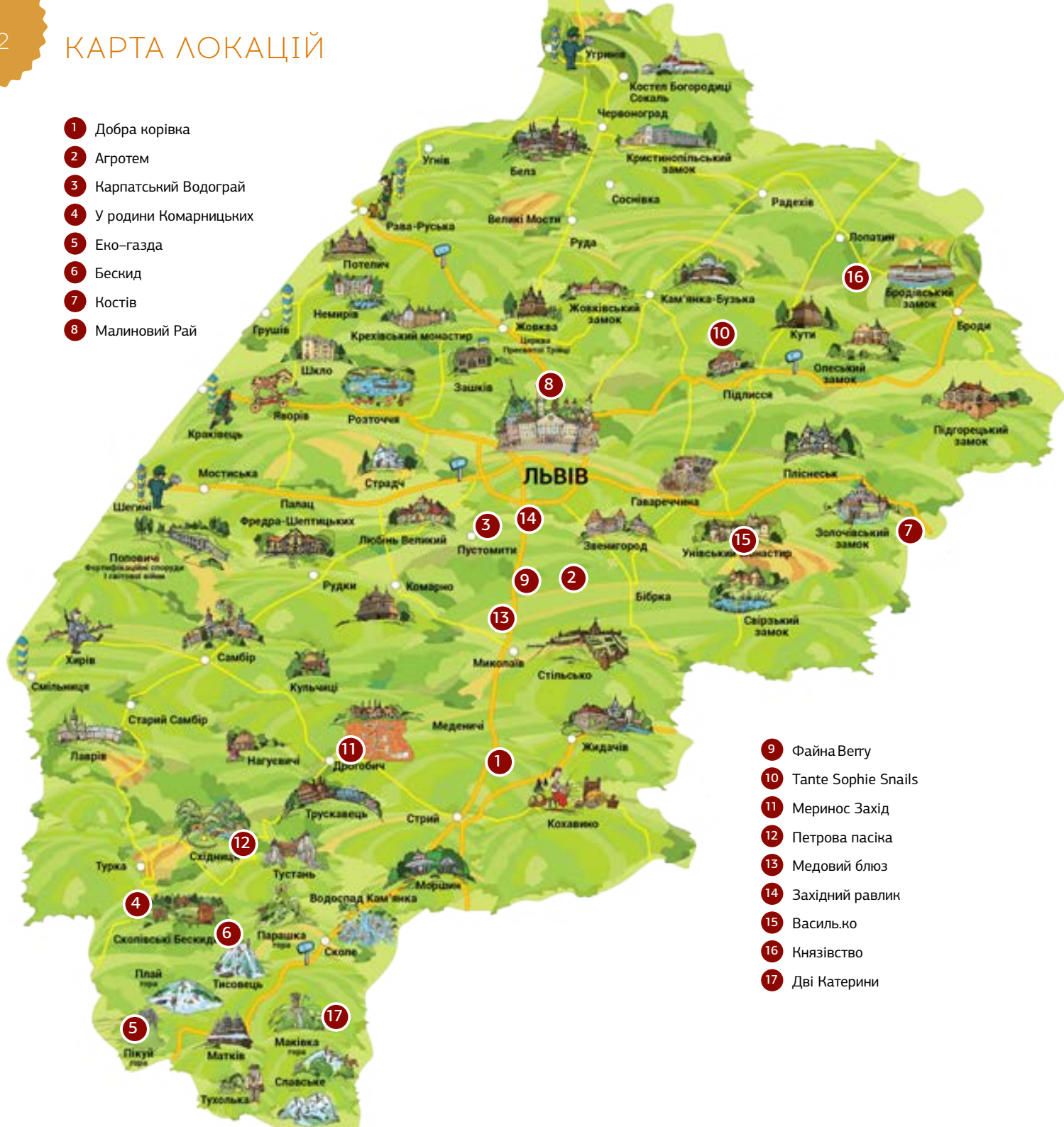
# гастро МАНДРИ Львівщиною



2018

## КАРТА ЛОКАЦІЙ

- 1 Добра корівка
- 2 Агротем
- 3 Карпатський Водограй
- 4 У родини Комарницьких
- 5 Еко-газда
- 6 Бескид
- 7 Костів
- 8 Малиновий Рай



- 9 Файна Berry
- 10 Tante Sophie Snails
- 11 Меринос Захід
- 12 Петрова пасіка
- 13 Медовий блюз
- 14 Західний равлин
- 15 Василько
- 16 Князівство
- 17 Дві Катерини

*Єдине, що кожен з нас може сказати про своє «сьогодні» це те, що «сьогодні я буду їсти». І якщо є змога робити це у колі друзів або знайти нових друзів під час трапези та мандрів — це чудово*

У цьому путівнику Ви знайдете інформацію про кращих виробників та носіїв локальних продуктів, що притаманні для Львівської області — галицькій кухні, що була включена в Європейську Мережу Кулінарної Спадщини в 2017 році.

Галицька кухня — це ті страви, які готували та готують на територіях, що входили до складу Галичини, тобто у Львівській, Івано-Франківській та Тернопільській областях. Відомий письменник сучасності — Тарас Прохасько зауважує, що галицька кухня, як явище, сформувалась лише у 30-х роках минулого століття.

Вона поєднала у собі безліч страв та традицій десятків народів і суспільних прошарків, що мешкали на цих територіях. За реальним столом ці люди майже не перетинались, але близьке сусідство і подібні базові умови спричинили дуже інтенсивний обмін продуктами та знаннями.

Тобто галицька кухня — та, котра притаманна регіону і об'єднує в собі кухні різних міст та сіл, етносів та народів, різних суспільних класів.



## ДОБРА КОРІВКА



На фермі розводять кіз альпійської породи та голштинську породу корів. Саме з їхнього молока під керівництвом голландського сировара з 20-річним досвідом, Хуга Ван де Граафа, виготовляють різноманітні сири. А завдяки безконтактному доїнню та професійній технології визрівання уся цінність натурального молока передається сиру і робить його по-домашньому смачним та корисним.

Допитливим відвідувачам пропонують екскурсію у «царство сиру» та можливість познайомитись з цікавим процесом тваринництва на фермі. Не залишийте байдужими дегустація, після якої кожен зможе придбати унікальні делікатеси.



квітень-жовтень



с. Угерсько, Стрийський район



+38 067 69 344 44 Олег Іваник

# АГРОТЕМ

Молочна ферма спеціалізується на виробництві сиру, масла та інших продуктах переробки молока. Під час екскурсії на молочну ферму пропонується дегустація, аеротерапія, можливість погодувати птицю, кіз і коней. А також є нагода придбати натуральні продукти: йогурти, бринзу, яйця, м'ясо та соняшникову олію.



квітень-жовтень



с.Селисько, Пустомитівський район



+38 067 670 46 31 Олег Темчишин



# КАРПАТСЬКИЙ ВОДОГРАЙ



Рибне господарство вирощує та реалізує живу рибу (короп, білий амур, товстолоб), а також має статус «селекційного» по розведенню амурського сазана. На території пропонується риболовля та приготування риби на мангалі. Проводяться змагання із спортивної риболовлі. Цікавим доповненням для дозвілля є розташування зони відпочинку «Озерний край» (ресторан, готель, сауна, пляж, дитячий ігровий майданчик, тенісний корт).



квітень-листопад



м. Пустомити, вул. Ставкова, 60



+38 067 374 92 66

# У РОДИНИ КОМАРНИЦЬКИХ

Ферма пропонує кулінарні послуги для відпочивальників, а саме дегустацію автентичних харчових продуктів та виготовлення їх в домашніх умовах. Відвідувачам пропонують скуштувати бездріжджовий хліб з борошна грубого помелу, «їдку» бринзу, гусянку та інші. Цікавим буде знайомство з твердим сиром «Бойківським», який готується на відкритому вогні. В сільському містечку Бориня, цей продукт виготовлявся понад сто років і його споживачами були мешканці Парижа, Праги, Відня та Галичини. А зберігатись він може десятками років і бути придатним для споживання.



літній сезон, за домовленістю



Турківський район,  
сmt. Бориня, вул. Миколайчука, 54



+38 097 497 32 33



## ЕКО-ГАЗДА



Підприємство виготовляє та реалізовує асортимент молодих розсільних сирів: Сулугуні Домашній, Моцарела, Гуснянський та Рікота. Молоко для продукції закуповується в сімейних господарствах з околиць. Власники «Еко-газда» прагнуть розвивати культуру споживання натуральних, локальних молочних продуктів, стимулювати розвиток сировинної бази та створювати нові робочі місця.



квітень-жовтень



с. Нижнє Гусне, Турківський район



+38 067 332 72 37, +38 050 371 59 16

# БЕСКИД

Господарство займається збором та виробництвом трав'яних чаїв. Сировина, що використовується, походить з території національного природного парку «Сколівські Бескиди». На території пропонують ознайомитись з процесом виробництва чаю, отримати професійну консультацію щодо лікарської сировини, безкоштовно продегустувати та придбати трав'яний збір.



квітень-вересень, субота та неділя



с. Довжки, Сколівський район



+38 095 632 61 64, +38 096 828 26 76



# КОСТІВ



Вирощення та реалізація життєдайних органічних продуктів, зерна для пророщення та спецій. Господарство прагне підвищити попит на екологічно чисті продукти шляхом розвитку агротуризму, щоб донести усім гостям інформацію про продукцію з Карпатського регіону.



весь рік



Золочівський район, с. Поляни



+38 068 011 83 82



# МАЛИНОВИЙ РАЙ

На території господарства вирощуються різні види ранньої та пізньої малини, а також три види фундука. Відвідувачам пропонують завітати на екскурсію, вибрати найкращий кущ на посадку, а також покуштувати всі види малини.



серпень-жовтень



с. Гряда, Жовківський район



+38 097 333 50 29



# ФАЙНА BERRY



Господарство спеціалізується на вирощенні різних видів суниці. Відвідувачам пропонують самостійно зібрати та придбати ягоди.



червень-вересень



с. Раковець, Пустомитівський район



+38 096 465 18 48

# TANTE SOPHIE SNAILS

Метою створення господарства було забезпечення гостей львівського ресторану Tante Sophie продукцією найвищої якості. Саме тому, було вирішено займатись розведенням та приготуванням равликів-напівфабрикатів в мушлі під різноманітними соусами. Господарство розташовується в екологічній зоні, що багата на родючі землі та ліси. Відвідувачі можуть ознайомитись з фермою під час екскурсії та продегустувати продукцію.



червень-жовтень



с. Яблунівка, Буський район



+38 067 353 59 19



# МЕРИНОС ЗАХІД



Ферма працює у галузі тваринництва, зокрема розвиває вівчарство. Відвідувачам пропонують екскурсію господарством, а також дегустацію козячих та овечих сирів. На території є готель, таким чином додатково є можливість зупинитись на кілька днів для відпочинку.



квітень-листопад



с. Почаєвичі, Дрогобицький район



+38 067 767 66 88



## ПЕТРОВА ПАСІКА

Ферма запрошує на екскурсію пасікою, пропонує дегустацію продукції бджільництва, сеанси лікування на вуликах-лежаках. Додатково відвідувачі можуть відпочити в альтанках та насолодитись риболовлю.



весь рік



Дрогобицький район, с. Старий Кропивник



+38 098 486 41 14



# МЕДОВИЙ БЛЮЗ



Ферма розташована в екологічно чистому районі Львівщини. Відвідувачам пропонують: екскурсію на пасіку, прогулянку на тракторі, проведення майстер-класу з гончарства та рукоділля. На території розміщене наметове містечко та зона для пікніка. А для тих, хто хоче, щоб відпочинок тривав довше - працює хостел.



квітень-жовтень



Миколаївський район, с. Луб'яна



+38 097 425 84 25, +38 050 425 94 25

# ЗАХІДНИЙ РАВЛИК

Господарство спеціалізується на розведенні та продажу равликів. Також радо приймає групи для проведення оглядових та навчальних екскурсій з дегустацією равликів.



червень-вересень, за домовленістю



Пустомитівський район, с. Солонка



+38 067 314 69 69, +38 050 223 82 78



# ВАСИЛЬКО



Еко-ферма — єдиний в Україні виробник натуральних сиров'ялених ковбас без використання хімічних добавок. Територія господарства складає 7 гектарів, поруч ще 20 гектарів власних полів, де вирощується корм для тварин. Відвідувачі можуть оглянути ферму та продегустувати продукцію. Додатково пропонується катання на квадроциклі, риболовля, тир та міні-зоопарк.



весь рік, 9:00—17:00



Перемишлянський район, с. Унів



+38 093 749 38 68

# КНЯЗІВСТВО

Фермерське господарство спеціалізується на селекції кіз та овець, на сьогодні налічує 150 голів. Відвідувачам пропонують екскурсії по фермі та околицях, катання на вісліюку або коні. Також проводяться різноманітні майстер-класи: від виготовлення бринзи та усякої смакоти до майструвань кози, вівці, коників з підручних матеріалів. На території ферми вже було проведено 8 дитячих пластових таборів на різну тематику: музичні, козацькі, фермерські.



травень-вересень, січень,  
за домовленістю



Радехівський район, с. Підмонастирок



+38 067 991 82 26



## ДВІ КАТЕРИНИ



Козяча міні-ферма пропонує різноманітні сири, екскурсії. Якщо Ви шукаєте натуральні фермерські продукти, то саме тут їх можна посмакувати та придбати.



квітень-січень, за домовленістю



Сколівський район,  
с. Тухля, вул. І.Франка, 145



+38 096 718 13 39

## КРАМНИЦІ ЛОКАЛЬНИХ ФЕРМЕРСЬКИХ СИРІВ СИРНІ МАНДРИ

Компанія «Сирні Мандри» заснована у 2012 році, і ставить за мету — розвиток культури споживання й виробництва крафтових ремісничих сирів в Україні.

Познайомитися більш ніж з 80 видами фермерських сирів можна в чотирьох крамницях на продовольчих ринках Львова або замовити сир додому, користуючись зручним сервісом [www.cheesemandry.com](http://www.cheesemandry.com)

### М. ЛЬВІВ:

-  Ринок «**Княжий**» — вул. Володимира Великого, 59в
-  Ринок «**Стрийський**» — вул. Франка, 81
-  Ринок «**Галицький**» — пл. Соборна, 14
-  ТЦ «**Сихів**» — вул. Сихівська, 16
-  Ірина Сашина +380 (67) 509 36 20
-  Мар'яна Лапко +380 (67) 810 41 19
-  [info@cheesemandry.com](mailto:info@cheesemandry.com)



## ЛЬВІВСЬКА СИРОВАРНЯ ДЖЕРСЕЙ



Віта Книш, засновниця сироварні, має дві освіти — юриста і програміста. Утім, своє покликання вона знайшла у виробництві сирів. Підприємство працює з молоком корів джерсейської породи, яке відзначається вищою жирністю порівняно з молоком традиційної української чорно-рябої корівки.






📍 Ринок «Верхній Шувар»,  
м. Львів, вул. Чукаріна, 6б

@ cheesemandri@gmail.com

f Джерсей Львівська Сироварня

# СУСІДИ

Магазинчик «Сусіди» пропонує звичні продукти з домашнім смаком. Також у крамниці завжди є свіжі і якісні напівфабрикати, які швидко можна приготувати вдома (вареники, ковбаски, бургери і стейки для грилю).

-  м. Львів, вул. Дороша, 12;
-  м. Львів, пр. Червоної Калини, 51
-  +38 067 287 5404
-  +38 098 396 6861
-  @ susidy2015@gmail.com



# ЕКО-ЛАВКА



Творці мережі магазинів прагнуть популяризувати здоровий спосіб життя та розуміння правильного харчування. Місія компанії — розвивати в суспільстві потребу турботи про себе та довкілля завдяки використанню саме екологічно чистих товарів. Йдеться про залучення нових клієнтів, які піклуються про себе і свої родини. Тому, цінності, які лежать в основі справи, допомагають у досягненні цієї мети і складаються в словосполучення «ЕКО СВІТ».

+38 (044) 38431 19 — центральний офіс

[www.eco-lavka.ck.ua](http://www.eco-lavka.ck.ua)



## ГОРБОГОРИ

Магазин був створений з метою популяризації та демонстрації продукції безпосередньо від фермера — виробника цієї продукції. В свою чергу покупці крамниці завжди придбають якісний товар за помірними цінами.

 Львівська область, м. Пустомити

 +38 (067) 6734479



# ДІДО



Творці мережі магазинів «Дідо» прагнуть, щоб жителі Львова вживали лише правдиву їжу, яка виготовляється з продуктів, зроблених з любов'ю на найкращих фермерських та домашніх господарствах Західної України. Продукти від «Дідо» можна скуштувати у ресторанах холдингу «Фест», а це вже є найвищий знак якості!

Ми є, те що ми їмо!

Правдива їжа.

Екологічна ферма та екологічне виробництво.

 Львів, вул. Хуторівка, 4б, ринок «Шувар»

 +38 067 674 73 31

# РІЗНИК

Ми — крамничка крафтових ковбас, м'яса та вина. Основний принцип засновників крамниці — продавати натуральне, адже м'ясна продукція виготовляється за традиційними рецептами, без шкідливих добавок. Тільки м'ясо та натуральні спеції.

📍 м. Львів, вул. Коновальця, 10  
☎️ +38 068 639 42 75



## ПЕРШЕ СИРНЕ ГАСТРО-КАФЕ L'AFFINAGE



Ляфінаж — це перше сирне гастро-кафе у Львові в романтичному провулку Крива Липа. Тут можна скуштувати понад 30 видів виключно українських ремісничих сирів, доповнити свою гастро-мандрівку сирними стравами й келихом сухого вина, поспілкуватися з професійними сирними експертами, дізнатися таємниці процесу «афінажу» сирів, а також прийняти участь в навчальних сирних дегустаціях.

Також «Ляфінаж» пропонує сніданкове меню

📍 Львів, проїзд Крива Липа, 7

☎ +38 098 986 62 47

# КУМПЕЛЬ

У трьох ресторанах мережі «Kumpel' Group» можна замовити пивні дегустаційні сету кумпельового пива у ресторані «Голодний Микола», що на вул. Стрийський, 352, пивній ресторації «Кумпель», що знаходиться на пр. Чорновола, 26 та у ресторані-пивоварні «Кумпель» на площі Митній.

У Кумпелі на пр. Чорновола, в меню представлено два дегустаційні сету: з трьох видів класичного пива (Світле, Пшеничне та пивний мішунок) та з трьох видів Елю (Бронзовий, Золотий та мішунок з Елів). У Кумпелі на Митній, окрім цих двох сетів можна замовити дегустаційний пивний сет з шести видів пива (Світле, Бурштинове, Золотий ель, Бронзовий ель та пивні мішунки класичного пива та Елів). Також у ресторані «Голодний Микола» до вибору гостей сету з двох чи трьох видів пива Світлого, Пшеничного, пивного мішунку Світле-Пшеничне або сету з Елів Золотого, Бронзового, мішунок з Елів.

[www.kumpelgroup.com](http://www.kumpelgroup.com)




# СМАК УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ



Відкрийте для себе гастрономічні родзинки карпатського регіону, відчуйте нові смаки, пізнайте новий досвід та знання про край, доторкніться до традиції, культури під час дегустації «Смак українських Карпат» на території музею «Шевченківський Гай».

Представлено натуральну продукцію з 4-х областей, від понад 20 виробників продуктів, що об'єднані в громадську спілку «Карпатський смак».

Представлено регіональні продукти: Львівщина, Закарпаття, Прикарпаття, Буковина

 Львів, Музей народної архітектури і побуту ім. Климента Шептицького, «Шевченківський Гай», вулиця Чернеча Гора 1, садиба Зарічево

 +38 096 721 98 99

 [tuca.com.ua](http://tuca.com.ua)

# НАЛИВКАРНЯ

Наливкарня — новий формат старого міста


Перша у Львові Наливкарня — рай для тих, хто любить наливки, коктейлі та мікси на основі настоянок та лікерів. До напоїв пропонують авторські закуски в оригінальній подачі (м'ясні, рибні, фруктові).

**Вперше у Львові — проведення сліпих дегустацій!  
Незабутні емоції!**

**Дегустації для груп до 45 осіб.**

**ПН-ЧТ з 15:00,**

**ПТ-НД з 13:00 — до останнього клієнта**

 Львів, вул. Бр. Рогатинців, 37  
(вхід з вул. Староєврейської)

 +38 0682483550

  nalyvkarnya



# ЛЬВІВАРНЯ



Дегустаційна зала Музейно-культурного комплексу пивної історії «Львіварня» — це нова крапка на півній карті міста. Справжній пивовар, яким стає кожен відвідувач ЛЬВІВАРНІ, є також експертом в смакових якостях пива. Отож для відвідувачів комплексу проводяться дегустації найкращого свіжого пива, розлитого на «Львівській пивоварні». Усім бажаючим пропонують дегуст. сет, що складається із 4 сортів пива по 150 мл кожен — 1715, Білий лев, Віденське та Дункель, а також пропонують сезонні новинки. Зараз у Львіварні ви зможете скуштувати 8 сортів пива. І звичайно, на вас чекає різноманіття пивних закусок, уже зараз вам запропонують 12 видів крекерів, сирні та м'ясні тарілки, які ви можете, як скуштувати у Львіварні, так і взяти із собою.

📍 Львів, вул. Клепарівська, 18

☎ +38 032 394 80 03

## ДРОГОБИЦЬКИЙ РАЙОН



### СОФІЯ



📍 с. Довге Гірське, вул. Шевченка, 35

☎ 097 475 17 69

## ЛЮБОВИР



📍 с. Новий Кропивник, вул. Довбуша, 26

☎ 0 976684013



## ОЛЯР



📍 с. Рибник, вул. Тимошенка, 23

☎ 098 837 21 58, 096 632 82 18



## ДРОГОБИЦЬКИЙ РАЙОН



## РОДИННЕ ГНІЗДО



📍 с. Жданівка

☎ 067 742 20 52

## У СЛОВ'ЯНОЧКИ



📍 с. Опака, вул. Зелена, 9

☎ 068 035 24 99



## ЛЕЛЕЧА ОСЕЛЯ



📍 с. Нагуєвичі, вул. Івана Франка, 175

☎ 097 215 82 35



## СМС

📍 с. Старе село, вул.Лісова, 16  
 📞 067 153 85 06, 068 035 92 31



## СКОЛІВСЬКИЙ РАЙОН



## СМЕРЕКОВА ХАТА



📍 смт. Славське, вул.Івана Франка, 57-Б  
 📞 067 440 44 57

## У АРЕФ'ЄВИХ



📍 смт. Славське, вул. Сагайдачного, 10а/6  
 📞 067 905 21 63



## СКОЛІВСЬКИЙ РАЙОН



### У ДЕМ'ЯНІВ



📍 м.Сколе, вул. Стрийська, 35 А

☎ 067 765 49 06

### КАЛИНА



📍 с. Тухля, вул. Івана Франка, 129

☎ 097 438 51 02, 096 432 71 33



### 4 СЕЗОНИ



📍 смт. Славське, вул.Шевченка, 105 А

☎ 096 275 54 04, 067 673 66 22



## СКОЛІВСЬКИЙ РАЙОН



### У ОЛЕГА



📍 смт. Славське, вул. Івана Франка, 53 А

☎ 067 799 95 43

### ХАТА ДО СОНЦЯ



📍 с. Урич, вул. Шевченка, 108

☎ 068 457 03 01



### КОВАЛЬСЬКА



📍 смт. Славсько, вул. Сагайдачного, 8

☎ 03251 42321, 097 961 79 34, 063 950 12 83



## СКОЛІВСЬКИЙ РАЙОН

ТУСТАНСЬКЕ  
ПІДГОРОДДЯ

с. Підгородці, вул. Джерельна, 1  
096 355 10 30, 067 985 48 83



## СТАРОСАМБІРСЬКИЙ РАЙОН



### ЗАЛЬЦБУРГ



📍 с. Стара Сіль

☎ 068 501 31 50, 097 968 96 44

## БОЙКІВСЬКИЙ ДВІР



📍 с. Ясениця-Замкова

☎ 096 291 24 57, 098 011 24 36

support@boikivski-dvir.com.ua



### КАСКАД



📍 с. Велика Волосянка

☎ 067 673 53 21, 096 793 44 45, 068 007 92 97




## ТУРКІВСЬКИЙ РАЙОН



### У БОГДАНА



 смт. Бориня

 097 497 32 33

### У МАРІЇ



 с. Розлуч

 050 071 86 63



### ЦЕРТУР



 с. Явора

 095 317 61 07, 050 317 61 08



## ТУРКІВСЬКИЙ РАЙОН



### СОБІНЬ



📍 с. Розлуч, вул. Івана Франка, 2

☎ 096 224 73 26, (03269) 3-76-38

## БОЙКІВСЬКА ХАТА



📍 с. Верхнє Гуснє, вул. Центральна

☎ 099 632 19 04, 097 155 82 82



## КАРПАТСЬКИЙ ЗАМОК



📍 с. Розлуч, вул. Границя, 303 а

☎ 066 195 04 60, 050 867 53 47



## ТУРКІВСЬКИЙ РАЙОН

### ГОСТИННІ БОЙКИ



📍 с. Верхнє Гусне, вул. Центральна, 284 а

☎ 097 669 64 31, 068 007 72 26



### ЛІЛІЯ



📍 с. Кривка

☎ 050 581 76 97,  
096 143 92 62



## ТУРКІВСЬКИЙ РАЙОН



### РОС



 с. Верхнє Висоцьке

 067 670 06 59

## КОЛИБА



 с. Мохнате

 098 036 57 25, 097 383 31 23



## БОЙКІВЧАНКА



 с. Ясениця-Замкова

 068 288 50 58, 067 766 00 65, 099 082 56 98



## ТУРКІВСЬКИЙ РАЙОН

БУТІК-ВІЛЛА  
ПРОВАНС

📍 с. Буковинка

☎ 067 898 22 52, 096 276 74 40



## ЯВОРІВСЬКИЙ РАЙОН



### ОСЕЛЯ РОЗТОЧЧЯ



📍 урочище Мочарі, поблизу с. Дубровиця

☎ 067 592 76 31

## ПРИОЗЕРНИЙ ЗАЇЗД



📍 47-ий км автостради Львів—Краковець

☎ 063 633 85 53, 067 909 23 91



## LOTAVA TRAVEL



📍 с. Оселя, хутір Дубрівки

☎ 063 633 85 53, 067 909 23 91



# ІДЕЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ МАНДРІВ

1

## Медовий Блюз

Експерсію на пасіку, прогулянку на тракторі, майстер-клас з ручоділля та гончарства — це все запропонують відвідувачам ферми. А відпочити можна буде у спеціальній зоні для пікніка, наметовому містечку чи хостелі. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год)*

## Добра корівка

Власники ферми запрошують на експерсію до сироварні, під час якої можна ознайомитись з цікавим процесом виробництва сирів. А на дегустації відвідувачі зможуть відчутти себе ніби в швейцарських Альпах. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год)*

## Дві Катерини

Це козяча міні-ферма, яка пропонує сири на різний смак. Також вам радо проведуть різноманітні експерсії господарством. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год)*

## Додатково пропонуємо відвідати:

**Тустань** — одне з наймальовничіших місць України, що розташоване поблизу села Урич, Сколівського району. Ця гряда могутніх скель, унікальна пам'ятка історії, археології, архітектури та природи. Скелям понад 55 мільйонів років. Впродовж IX–XVI тут існувало наскельне місто-фортеця, що поєднувало в собі військовий, адміністративний і митний центр краю. Подібних прикладів наскельної забудови не знайти у всій Європі. Збереженням та розвитком пам'ятки опікується Державний історико-культурний заповідник «Тустань». Щорічно тут відбувається фестиваль української середньовічної культури «Ту Стань». *(тривалість експерсії орієнтовно 2 год)*

## Де зупинитись:

Зелена садиба «Тустанське підгороддя», Сколівський район, с. Підгородці, вул. Джерельна, 1,

096 355 10 30, 067 985 48 83

2

## Меринос-Захід

Наличує найбільшу отару племінних овець європейських порід в Україні. Тривалий час спеціалізується на вирощуванні та розведенні дрібної рогатої худоби. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год)*

## Петрова пасіка

Запрошує ознайомитись та придбати медову продукцію (мед, віск, свічки, медові напої). Також відвідувачам пропонують риболовлю та майстер-клас з виготовлення воскової свічки. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год)*

## Додатково пропонуємо відвідати:

**Меденичі.** Саме у затишному селі Меденичі розташований славнозвісний зоопарк «Лімпопо», де утримуються представники фауни усієї земної кулі. Колись Меденичі були відомі вирощуванням хмелю та виробництвом пива, а також через цей населений пункт проходив так званий «соляний шлях з Дрогобича до Львова». *(тривалість експерсії до 2 год.)*

**Дрогобич.** Відомою дрогобицькою сіллю раніше торгували не лише у Галицькому краю, але й у всіх країнах Європи. Саме сіль була основою добробуту міста, відтак топки солі є головною складовою сучасного герба Дрогобича. До сьогодні у місті збереглися безліч давніх пам'яток архітектури, що вважаються найстарішими у регіоні: фортечна вежа 13–16 ст. та готичний костел 14–16 ст. Милують око дрогобичан та гостей міста дивовижні дерев'яні споруди — храм св. Юри 15–17 ст., яка увійшла до списку світового надбання ЮНЕСКО, церква Воздвиження Чесного Хреста 17 ст., церква св. Петра та Павла, храм Пресвятої Трійці. *(тривалість експерсії до 2 год.)*

## Де зупинитись:

Агрооселя «СМС» Львівська обл., Дрогобицький район, с. Старе село, вул. Лісова, 16

067 153 85 06, 068 035 92 31

3

## Західний равлик

Господарство вирощує істівних равликів виду *Helix (Pomatia, Aspersa Maxima, Aspersa Muller)*. Перелічені види равликів відрізняються один від одного за походженням та розмірами. Їх м'ясо не лише смачне, але й дуже корисне. Цей делікатес успішно реалізують як роздрібним, так і ґуртовим споживачам в Україні та закордоном. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год.)*

## Карпатський Водограй

Рибне господарство спеціалізується на вирощенні та продажу живої риби (короп, білий амур, товстолоб). Відвідувачі можуть провести час на риболовлі, снуштувати рибу, приготувану на мангалі та взяти участь у змаганнях з риболовлі. На території господарства розташована зона відпочинку «Озерний край» (ресторан, готель, сауна, пляж, дитячий ігровий майданчик, тенісний корт). *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год.)*

## Агротем

На фермі рекомендують спробувати аеротерапію, погодувати птицю, кіз і коней, придбати натуральні продукти: йогурти, бринзу, яйця, м'ясо, соняшникову олію. *(тривалість експерсії + дегустації орієнтовно 1,5 год.)*

## Магазин «Горбогори»

У крамниці можна придбати продукцію місцевих фермерів від звичних овочів, молока чи м'яса до домашніх паштетів чи равликів із соусами.







*Путівник видано в рамках реалізації  
Програми розвитку туризму, курортів і рекреації  
у Львівській області на 2018–2020 роки*

Львівська обласна державна адміністрація

[www.loda.gov.ua](http://www.loda.gov.ua)

Львівська обласна рада

[www.oblrada.lviv.ua](http://www.oblrada.lviv.ua)

Управління туризму та курортів

Львівської обласної державної адміністрації

[www.lviv-region.travel](http://www.lviv-region.travel)

e-mail: [tourism@loda.gov.ua](mailto:tourism@loda.gov.ua)