

БАЛИ

Регенеративный Туризм

2024

Ина Славчева
Зитем Зияев



ПРЕДИСЛОВИЕ

Мы выражаем искреннюю благодарность Университету прикладных наук HZ за предоставленную возможность участвовать в Программе отличия и реализовать наш проект. Мы особенно признательны нашим наставникам: Кессу Балу и Юери Вершлуису, за их неоценимое руководство и постоянную поддержку на каждом этапе нашего пути.

Время, проведенное на Бали, научило нас многому о регенерации и регенеративном туризме, благодаря замечательным людям, организациям и местам, с которыми мы познакомились и которые посетили. Мы хотели бы уточнить, что создание этой книги является проектом, движимым страстью, основанным на нашей приверженности регенеративному туризму, и её содержание не было подвергнуто влиянию финансовых стимулов или спонсорства.

Также хотим выразить искреннюю признательность Валерии Стаменовой за её экспертное мнение в разработке нашего веб-сайта, а также всем, кто оказал помощь и поддержку на протяжении всего пути.

О АВТОРАХ



Меня зовут Зитем Зияев. Я вырос в Варне - приморском курортном городе в Болгарии. На данный момент являюсь студентом с двойным дипломом по направлениям: «Управление водными ресурсами» и «Глобальное управление проектами и изменениями» в Университете прикладных наук HZ в Нидерландах. Меня очень увлекает исследование и понимание сложных аспектов нашего мира. Моё любопытство побуждает меня изучать различные темы, путешествовать и погружаться в разные культуры. Мои интересы варьируются от видеомонтажа до адаптации климата и, в последнее время, регенеративного туризма! Этот путь был для меня настоящим удовольствием, и я бесконечно благодарен за возможность внести свой вклад.



Меня зовут Ина Славчева, я родом из Варны, красивого прибрежного города в Болгарии. Я выпускница факультета гражданского строительства Университета прикладных наук HZ в Нидерландах, где также в настоящее время получаю второе образование по направлению «Управление водными ресурсами». У меня много интересов, таких как искусство, чтение, времяпрепровождение с друзьями и, среди всего прочего, я особенно люблю путешествовать и исследовать новые направления и культуры. Именно в третий год учёбы я познакомилась с концепцией регенерации и регенеративного туризма, что показало мне, как я могу положительно влиять на места, которые посещаю. Это также стало одним из главных вдохновений для этого проекта.

РЕГЕНЕРАЦИЯ И КНИГА

Туризм на Бали, Индонезия, приносит значительные экономические выгоды, но также наносит ущерб окружающей среде и угрожает средствам к существованию местных сообществ. Чрезмерный туризм привел к нехватке воды, экологическим разрушениям и росту стоимости жизни. Чтобы справиться с этими проблемами, необходимо внедрение практик регенеративного туризма, которые активно восстанавливают экосистемы и приносят пользу местным сообществам.

Регенеративный туризм — это устойчивый способ путешествовать. Его основная цель заключается в том, чтобы посетители оказывали положительное влияние на место своего отдыха, оставляя его в лучшем состоянии, чем они его нашли. Регенерация — это концепция, которая выходит за рамки простого "не навредить" окружающей среде и предполагает активное восстановление и регенерацию, что приводит к положительному циклу влияний на местные сообщества и экономики.

В этом электронном пособии мы стремимся способствовать переходу к более устойчивым и регенеративным практикам туризма на Бали и за его пределами, представляя мир, где путешествия способствуют культурному восприятию, охране окружающей среды, укреплению сообществ и глобальному сознанию.

Наша цель — предоставить читателям простое и доступное руководство по регенеративному туризму на Бали. Тщательно отобрав места и мероприятия, а также обеспечив подлинное и надежное руководство для вашего путешествия, мы исключаем необходимость личных исследований, упрощая поиск регенеративных туристических опций, просто найдя их в книге.

В нашем электронном пособии вы найдете коллекцию личных регенеративных впечатлений, начиная от проживания и прогулок по наблюдению за птицами и заканчивая уникальными кафе и ресторанами. Это руководство создано с любовью и направлено на предоставление вам значимых регенеративных впечатлений, которые не только обогатят ваши путешествия, но и принесут положительную пользу посещаемым вами местам.

С уважением,
Ина и Зитем



СОДЕРЖАНИЕ

1.СЕМИНЬЯК (РЕГИОН БАДУНГ)

РЕГЕНЕРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

- Desa Potato Head

2. КУТА (РЕГИОН БАДУНГ)

РЕГЕНЕРАТИВНЫЙ ОПЫТ

- Мастер-класс по парфюмерии с Scentsorylab Bali by Kala Sunara

3. УБУД (РЕГИОН ГИЯНЬЯР)

РЕГЕНЕРАТИВНЫЙ ОПЫТ

- Тур по регенеративной ферме и балийская кулинария с Astungkara Way
- Мастер-класс по ботаническим продуктам с Ubud Botany Interactive
- Центр разведения птиц и экскурсия по регенеративной ферме с Begawan Life

РЕГЕНЕРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

- Juice Ja Cafe
- The Elephant Restaurant
- Kafe Ubud
- Fair Warung Bale Restaurant

4. ГОРА БАТУКАРУ (РЕГИОН ТАБАНАН)

РЕГЕНЕРАТИВНЫЙ ОПЫТ

- Sarinbuana Eco Lodge



СЕМИНЬЯК

РЕГИОН БАДУНГ





РЕГЕНЕРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

DESA POTATO HEAD

01 О них

Desa Potato Head это культурный центр на Бали, включающий курорт, пляжный клуб, рестораны и креативную лабораторию по переработке отходов, сосредоточенную на преобразовании мусора в дизайнерские объекты. Их цель — достичь нулевых отходов и вдохновить на позитивные изменения в индустрии гостеприимства. Изначально стремясь к устойчивому развитию, Potato Head перешел к регенеративному подходу, нацеливаясь на то, чтобы не только сохранить, но и улучшить экологию планеты. Они применяют циркулярную модель, превращая отходы, образующиеся в Desa, в мебель, аксессуары, произведения искусства и другие предметы. Для получения дополнительной информации посетите их официальный сайт.



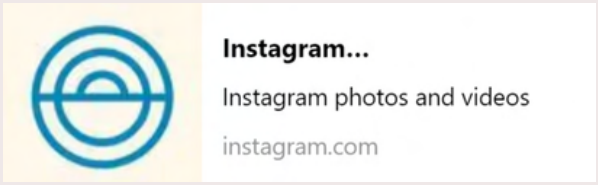
02 Местоположение

- **Jalan Petitenget no. 51B, Seminyak, Kuta Utara Kabupaten Badung, Bali — 80361, Indonesia**

Desa Potato Head расположен в Семиньяке, курортной зоне на Бали, известной своей яркой ночной жизнью, стильными бутиками и разнообразными ресторанами. Здесь можно найти сочетание роскошных курортов, живых баров и красивых пляжей, что делает его популярным местом для туристов, ищущих как расслабление, так и активный отдых.



03 Контактная информация







Website | https://seminyak.potatohead.co/

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Принятие политики нулевых отходов.

Поддержка местных фермеров, обеспечивая все свои рестораны продуктами от них.

Повторное использование собранного пластикового мусора, путем превращения его в мебель и декор.

Повышение осведомленности о загрязнении и изменении климата через их учебный центр и мастер-классы.

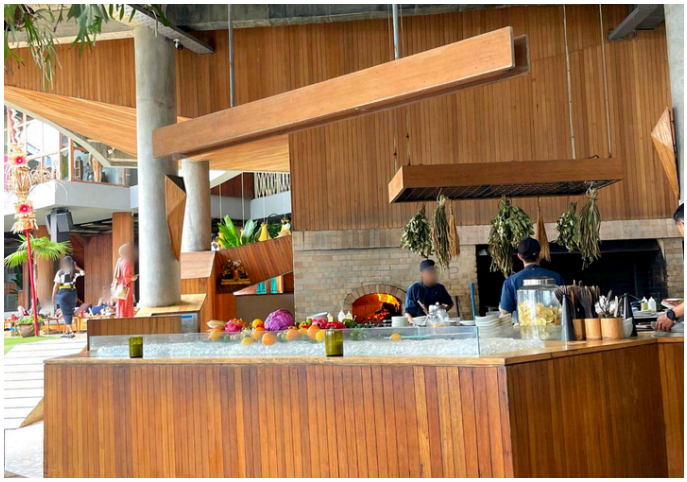
Наш опыт

Когда мы впервые прибыли в Desa Potato Head, нас сразу встретил очень вежливый и приветливый персонал. Затем мы увидели их учебный центр, цель которого — показать масштаб и последствия загрязнения от туристической отрасли и стратегии, которые курорт внедрил для предотвращения этого. Часть их усилий по регенерации включает превращение собранного пластикового мусора в мебель и декор для их ресторанов и отеля. Все это делается на месте в их WasteLab. Также есть художественная инсталляция, созданная из 5000 шлепанцев, найденных на побережье, чтобы продемонстрировать реальность морского загрязнения. Кроме того, все продукты в их ресторанах местного производства, и у них есть политика нулевых отходов. Все остатки пищи используются как компост для фермерских хозяйств. Это был действительно уникальный и вдохновляющий опыт увидеть, как устойчивое развитие и регенерация возможны даже в таком популярном туристическом месте. Нам было очень приятно, еда была превосходной, а персонал был чрезвычайно добрым и внимательным.

€5.00 — €90.00











КУТА

РЕГИОН БАДУНГ





РЕГЕНЕРАТИВНЫЙ ОПЫТ

SCENTSORYLAB BALI BY KALA SUNARA

01 О них

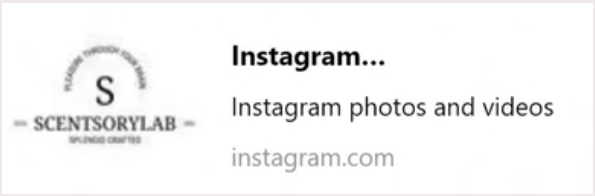
Scentsorylab Bali - это частная компания местного производства, которая предлагает несколько различных мастер-классов по созданию парфюмерии, а также по созданию продуктов для ухода за телом и волосами. Их ароматы вдохновлены ландшафтами и культурным наследием Бали. Стремясь поддержать сообщество, Scentsorylab пожертвует часть прибыли от мастер-классов в Фонд Детей Бали, поддерживая образование и благополучие детей, нуждающихся в помощи. Для получения дополнительной информации посетите их страницу в Instagram.

02 Местоположение

- Jl. Dewi Sartika No.1, Tuban, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali 80361, Indonesia

Этот адрес расположен в районе Тубан города Кута, который является частью округа Бадунг на Бали, Индонезия. Тубан — оживленный район, известный своим расположением рядом с международным аэропортом Нгурах Рай, что делает его удобным местом для путешественников.

03 Контактная информация





WhatsApp | +62 851-7501-4052

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Связываем людей с балийской культурой, обучая их созданию духов с использованием традиционных балийских эфирных масел от местных поставщиков. Часть прибыли направляется в фонд, который инвестирует в образование детей.

Наш опыт

Это был не только ценный образовательный опыт, но и радость от осознания, что часть их прибыли поддерживает фонд, посвященный помощи детям. Сам мастер-класс был хорошо организован. Он начался с ознакомления с различными эфирными маслами и пирамидой аромата. Затем нам предоставили возможность выбрать разнообразные эфирные масла для создания нашего парфюма. Выбор был трудным, так как было много масел с великолепными ароматами. После этого нам показали, как сочетать эфирные масла и остальные ингредиенты для создания наших парфюмов. Каждый из нас сделал два парфюма, а также мы получили освежитель воздуха в подарок. В целом, наш опыт с ними был обогащающим, увлекательным и значимым.

€16.00 — €34.00











УБУД

РЕГИОН ГИЯНЬЯР





РЕГЕНЕРАТИВНЫЙ ОПЫТ

ASTUNGKARA WAY

01 О них

Astungkara Way - это организация на Бали, сосредоточенная на регенеративном туризме и культурном погружении. Их миссия заключается в восстановлении двух столпов экономики Бали — туризма и сельского хозяйства, демонстрируя модель регенеративного перехода, которая может стать примером для подражания во всем мире. Они предлагают различные мероприятия, такие как пешеходные маршруты и фермерские экскурсии, которые позволяют посетителям погрузиться в традиционную еду и культурное наследие Бали. Для получения дополнительной информации посетите их официальный веб-сайт.

02 Местоположение

- **Jl. Raya Sibang Kaja No.68, Sibang Kaja, Kec. Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali 80352**

Их главный офис, Бамбуковый Центр Обучения Регенеративному Сельскому Хозяйству, расположен среди рисовых полей в Абьянсемале, всего в нескольких шагах от Green School Bali. Их фермерские экскурсии проходят в Центре Регенеративного Сельского Хозяйства 1 в Subak Uma Lambing, Бали.

03 Контактная информация





Email | contact@astungkaraway.com

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Активное сотрудничество с местными фермерами для перехода на методы регенеративного сельского хозяйства.

Повышение осведомленности о вредных последствиях использования химических веществ, таких как пестициды и удобрения, для местных почв через семинары и занятия.

Наш опыт

Мы участвовали в полудневной экскурсии по регенеративному сельскому хозяйству в их учебном центре. Это был очень интересный опыт, потому что мы узнали основные принципы регенеративного сельского хозяйства и текущие усилия по переходу на органическое выращивание риса без использования пестицидов и удобрений. Мы провели мастер-класс по созданию органических компостов из таких материалов, как банановые листья и уже собранные рисовые стебли, которые высохли. Нас научили сажать семена, а также мы сделали браслеты из натуральных бусин, производимых местным растением Jelly-Jelly. Завершением нашей экскурсии был традиционный индонезийский обед, который мы готовили вместе с местными жителями, а затем у нас была расслабляющая сессия йоги. Все гиды и местные жители были очень добры и старались показать нам как можно больше и ответить на наши вопросы. Мы провели замечательный день с ними, который навсегда останется в нашей памяти.

€30.00









UBUD BOTANY INTERACTIVE

01 О них

Ubud Botany Interactive - это местный магазин здоровья и красоты, предлагающий мастер-классы, на которых вы можете изучить ботанику и создавать натуральные продукты. Погружайтесь в аутентичную балийскую культуру, создавая собственные натуральные продукты для ухода за телом из растений, выращенных в этом регионе. Эти пошаговые мастер-классы помогут вам развить новые навыки для изготовления полностью натуральных продуктов для волос и ухода за кожей в балийском стиле. Для получения дополнительной информации посетите их официальный веб-сайт.

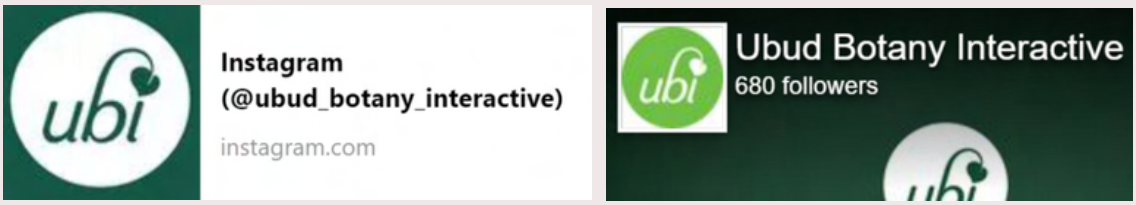


02 Местоположение

- **Jalan Kajeng No.32A, Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Контактная информация





Website | https://www.ubudbotany.com/

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Связываем людей с балийской культурой, обучая их созданию средств ухода за кожей с использованием традиционных балийских продуктов и рецептов

Наш опыт

Приняли участие в мастер-классе по созданию шампуня, скраба для тела, солнцезащитного крема и балийского целебного скраба из полностью натуральных ингредиентов, характерных для балийской культуры. Мы использовали множество различных и интересных техник при подготовке каждого продукта. Мастер-класс проходил в небольшой группе из 5 человек, поэтому атмосфера была уютной и дружелюбной, и каждый получил индивидуальное внимание от преподавателя. Этот мастер-класс стал отличным способом узнать больше и соединиться с балийской культурой, а также изучить их традиционные рецепты и техники.

€20.00









BEGAWAN LIFE

01 О них

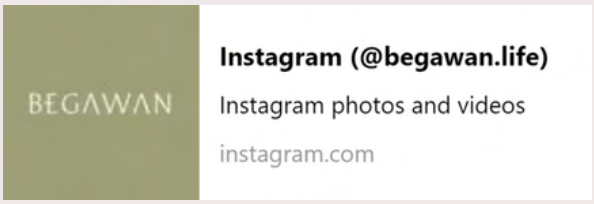
Фонд **Begawan Life** на Бали направлен на содействие сохранению природы и регенеративным практикам через различные программы. Фонд имеет многолетний опыт работы с местным сообществом в области сохранения культуры и перехода к регенеративным методам сельского хозяйства. Кроме того, они предоставляют качественное прогрессивное образование для детей из сельских районов и создали программу разведения и охраны исчезающего балийского скворца. Среди предлагаемых мероприятий - практическое обучение в Begawan Learning Centre и изучение культурного значения храма Субак и рисовых полей. Для получения дополнительной информации посетите их официальный сайт.

02 Местоположение

- **Begawan Biji Restaurant ,Melinggih Kelod, Payangan, Gianyar Regency, Bali 80572**

Местоположение находится среди регенеративных рисовых полей и пермакультурных садов в деревне Баяд, в 20 минутах от центра Убуда.

03 Контактная информация





Email | hello@begawan.org

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Охрана балийского скворца в их центре разведения и выпуска на волю.

Предоставление образовательных классов для сельских детей.

Применение регенеративных методов земледелия и пермакультуры.

Наш опыт

Наш опыт с Begawan был просто потрясающим. С самого момента нашего прибытия нас тепло встретили владельцы и наш гид на день - Аниса. Сначала мы посетили их центр по разведению и выпуску на волю, где узнали о важной миссии по сохранению исчезающего балийского скворца. Центр следует строгому пятиэтапному процессу, чтобы эти редкие птицы могли безопасно размножаться и процветать в дикой природе.

Помимо своих усилий по сохранению природы, Begawan глубоко привержен улучшению жизни местного сообщества. Одной из ключевых инициатив является организация образовательных занятий для сельских детей, что помогает укрепить их академические основы. Интересно, что их новый ресторан Biji возник из желания привить этим детям здоровые привычки в питании, предоставляя им сбалансированную пищу во время занятий. Эта инициатива в конечном итоге привела к расширению ресторана, который теперь открыт для публики, что позволяет продолжать финансирование образовательной программы.

Вовлеченность Begawan в жизнь сообщества на этом не заканчивается. Они также являются пионерами в помощи местным фермерам при переходе на регенеративные методы земледелия и возрождении традиционного балийского рисоводства. Begawan активно поддерживает этих фермеров, предоставляя им необходимые материалы, технику и рынок сбыта их риса, что, в свою очередь, создает финансовую стабильность для фермерских семей. Во время нашего визита мы исследовали их рисовые поля, объекты, где сортируют и очищают рис, и пермакультурные участки. Нам давали подробные объяснения на каждом этапе, и мы ушли с большим багажом новых знаний о их миссии.

В настоящее время Begawan неустанно работает над повышением осведомленности о балийском скворце, важности регенерации и ценности качественного образования. Мы настоятельно рекомендуем каждому посетить их хотя бы раз, чтобы испытать на себе значимую и прекрасную работу, которую они выполняют, и насладиться восхитительным обедом в их ресторане.

Наш опыт




BEGAWAN FOUNDATION
Breeding centre
www.begawanfoundation.org









РЕГЕНЕРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

JUICE JA CAFE

01 О них

Juice Ja Cafe - уютное кафе, расположенное на улице Сувета в Убуде, Бали, предлагает приятный опыт трапезы с акцентом на свежие и устойчиво выращенные ингредиенты, поступающие с их собственной органической фермы. В их меню представлены как местные домашние блюда, так и международные, с целью продвижения устойчивых практик питания и поддержки местных фермеров, когда это возможно.



02 Местоположение

- **Jalan Suweta No 49, Ubud 80571**



03 Контактная информация

juice ja café

Instagram (@juicejaubud)

Instagram photos and videos

instagram.com



WhatsApp | +62 821-4427-9256

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Поддержка местных фермеров через закупку их продукции.

Наш опыт

Когда мы вошли в это место, нас тепло встретили не только сотрудники, но и сама гостеприимная атмосфера. Ожидая найти разнообразные и богатые вкусы соков, мы были приятно удивлены, обнаружив, что Juice Ja - это не просто здоровое кафе, но и место, где продаются товары, которые трудно найти в супермаркетах: от полезных ореховых паст до безглютеновых продуктов и многого другого. Это место оставило у нас неизгладимое впечатление, особенно зная, что они делают всё возможное для продвижения устойчивых практик питания. Мы с удовольствием рекомендуем эту локацию всем, кто ищет полезные лакомства, а также тем, кто всегда хотел начать программу очищения, разработанную для укрепления иммунной системы. У них есть всё!

€1.00 — €4.00





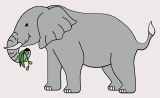




THE ELEPHANT RESTAURANT

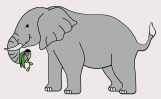
01 О них

Ресторан **The Elephant**, расположенный в Убуде, Бали, — это неформальное заведение, предлагающее блюда международной вегетарианской кухни, а также бар и места для сидения на открытом воздухе. Приверженные созданию вкусной и здоровой пищи, которая не наносит вреда планете, они стремятся быть этичным бизнесом. Все их блюда на 100% вегетарианские, и многие из них легко могут быть адаптированы для веганов и безглютеновой диеты. Ресторан тщательно разделяет отходы, закупает овощи и фрукты без химикатов у надежных фермеров и фильтрует собственную воду для мытья продуктов, тем самым уменьшая свой углеродный след. Они также поддерживают пермакультурный сад за парковкой их дочернего ресторана DUMBO.



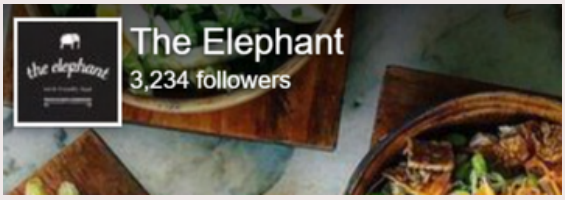
02 Местоположение

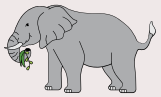
- **Hotel Taman Indrakila, Jl. Raya Sanggingan, Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Контактная информация







Website | https://www.elephantbali.com/

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Политика ответственного управления отходами.

Поддержка местных фермеров через закупку их продукции.

На территории есть пермакультура, используемая в их меню.

Наш опыт

Вдохновленные моделью и радостно ожидая увидеть красивый хребет Tjampuhan в культурном сердце Бали, мы посетили ресторан The Elephant! Во-первых, ресторан не только был прекрасно оформлен различными растениями, но и удивил нас своим разнообразным меню, которое полностью вегетарианское. С множеством напитков, гарниров, салатов и закусок, выбор был немного сложным, но всё было очень вкусно! Зная, что The Elephant стремится создавать еду, которая вкусная, здоровая и экологически устойчивая, мы были довольны нашим визитом. Кроме того, было увлекательно увидеть их пермакультурный сад и узнать, что они закупают органические фрукты и овощи у надежных фермеров на Бали. В целом, определенно стоит посетить!

€1.00 — €10.00









KAFE UBUD

01 О них

Kafe Ubud — это ресторан и кафе с полезной и комфортной едой, расположенный в сердце Убуда на улице Джалан Ханоман, Бали. Они предлагают как вегетарианское, так и невегетарианское меню, приготовленное из натуральных, органических и местных ингредиентов. Их меню включает разнообразные блюда, вдохновленные кухнями разных стран, включая Ямайку, Индию, Австралию, Таиланд, Италию и Южную Америку. Когда это возможно, они используют органические продукты, выращенные на Бали без химикатов. Многие их овощи поступают с фермы Yogi's Garden в Паянгане, где они выращиваются органически или находятся на этапе перехода к органическим методам земледелия.



02 Местоположение

- **Jl. Hanoman No.44B, Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Контактная информация





WhatsApp | +62 819-0711-8242

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Поддержка местных фермеров через закупку их продукции.

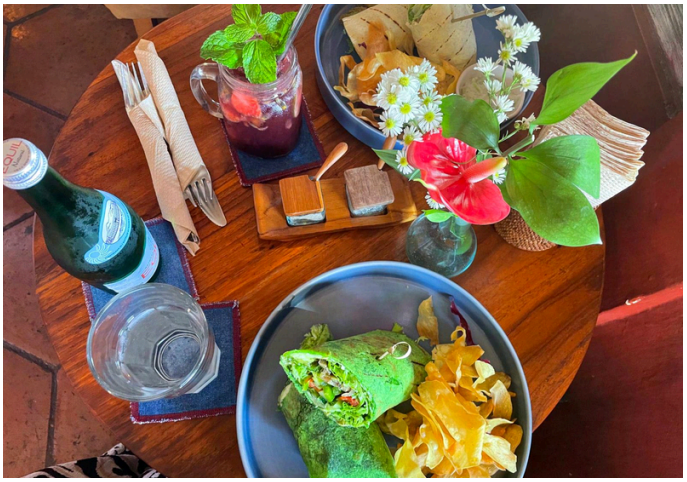
На территории есть пермакультура, используемая в их меню.

Наш опыт

Посещение Убуда было бы неполным без остановки в этом популярном месте. Услышав о нём столько хорошего, мы с нетерпением ждали, чтобы лично ощутить его очарование, и не были разочарованы! Меню впечатляло разнообразием вкусов со всего мира, предлагая что-то для каждого, включая вегетарианцев, веганов и тех, кто придерживается кето-диеты. К тому же, там были отличные коктейли для приятного вечера. Что действительно усилило атмосферу для нас, так это их уникальная концепция: стена, украшенная вертикально расположенными растениями и овощами. Многие овощи, используемые в Kafe Ubud, выращиваются на ферме в Паянгане, что для нас было очень важно и определенно внесло вклад в наше впечатление!

€1.00 — €10.00









FAIR WARUNG BALE

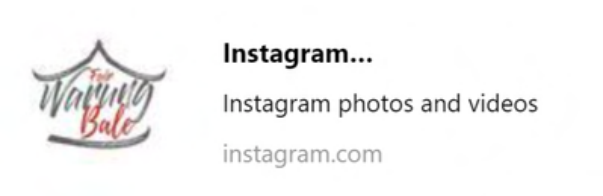
01 О них

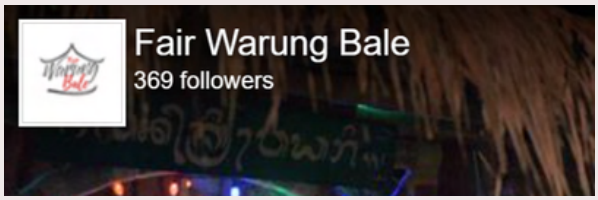
Fair Warung Bale — это уникальный ресторан на Бали, управляемый фондом Bali Sari Foundation, который сочетает вкусную кухню с глубокой социальной миссией. Он не только предлагает отличные блюда, но и предоставляет бесплатную медицинскую помощь нуждающимся через свою инновационную экономическую модель. Каждый обед, съеденный здесь, напрямую способствует финансированию медицинских услуг, благодаря чему посетители поддерживают важное дело с каждым визитом. Миссия ресторана финансируется за счет обучения молодежи и получения пожертвований, которые идут непосредственно на помощь тем, кто нуждается в медицинской помощи.

02 Местоположение

- **Jl. Sri Wedari No.6, Taman Kaja, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**

03 Контактная информация





WhatsApp | +62 813-5337-0466

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Пожертвование большой части прибыли фонду Bali Sari Foundation, который предоставляет медицинские услуги малоимущим.

Наш опыт

“Ресторан с важной и ценной миссией! Спрятанное на маленькой улочке в оживленном районе Убуда, это заведение предлагает уютную атмосферу и отличную кухню. По прибытии нас обрадовало количество посетителей, зная, что ресторан жертвует всю чистую прибыль фонду Bali Sari Foundation, который помогает людям, нуждающимся в медицинской помощи. Интерьер очарователен: фотографии детей на стенах служат напоминанием о том, что каждый обед напрямую способствует этой цели, оставляя посетителей с чувством удовлетворения и причастности.”

€1.00 — €5.00





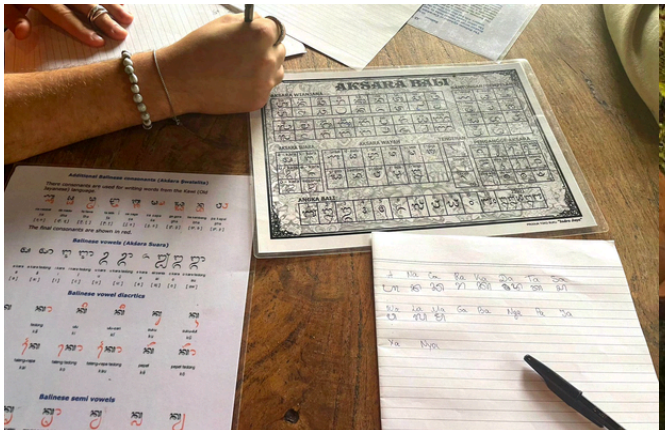






ГОРА БАТУКАРУ

РЕГИОН ТАБАНАН





РЕГЕНЕРАТИВНЫЙ ОПЫТ

SARINBUANA ECO LODGE

01 О них

Sarinbuana Eco Lodge - расположен на отдаленных склонах горы Батукару, всего в 15 минутах ходьбы от потрясающего тропического леса и в 1,5 часах езды на машине от Чангу и Убуда. Лодж предлагает широкий спектр мероприятий, в том числе походы с гидом, уроки балийской кулинарии, резьбу по дереву и мастер-классы по каллиграфии под руководством местных жителей. Гости также могут посетить природный бассейн, не содержащий химикатов, и паровую сауну на дровах. Посвятив себя регенерации, комплекс постоянно использует травы и специи из своих органических садов, а также постоянно сажает растения для поддержки местных популяций птиц и бабочек. Для получения дополнительной информации посетите их официальный сайт.

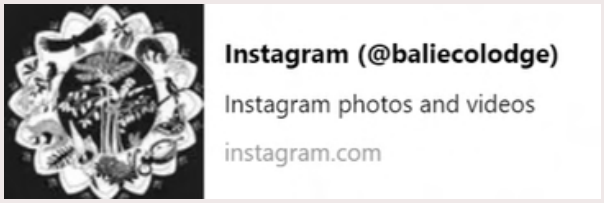


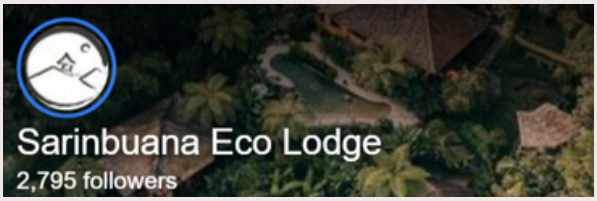
02 Местоположение

- **Jalan Arjuna, Br. Biyahan Desa Wanagiri, Dalang, Kec. Selemadeg Tim., Kabupaten Tabanan, Bali 82152**



03 Контактная информация







Website | https://www.baliecolodge.com/

РЕГЕНЕРАТИВНЫЕ УСИЛИЯ

Нанимая и обучая местных жителей, продвигают балийскую культуру и традиционные навыки.

Постоянные усилия по сохранению дикой природы, включая разведение балийского скворца и реабилитацию орангутанов (в сотрудничестве с Begawan Life).

Сосредоточение на поддержке местных поставщиков и снижении импорта.

Спонсорство общественных проектов, включая образовательные и спортивные мероприятия для детей.

Ответственные туристические практики с акцентом на регенерацию, а не на устойчивость

Наш опыт

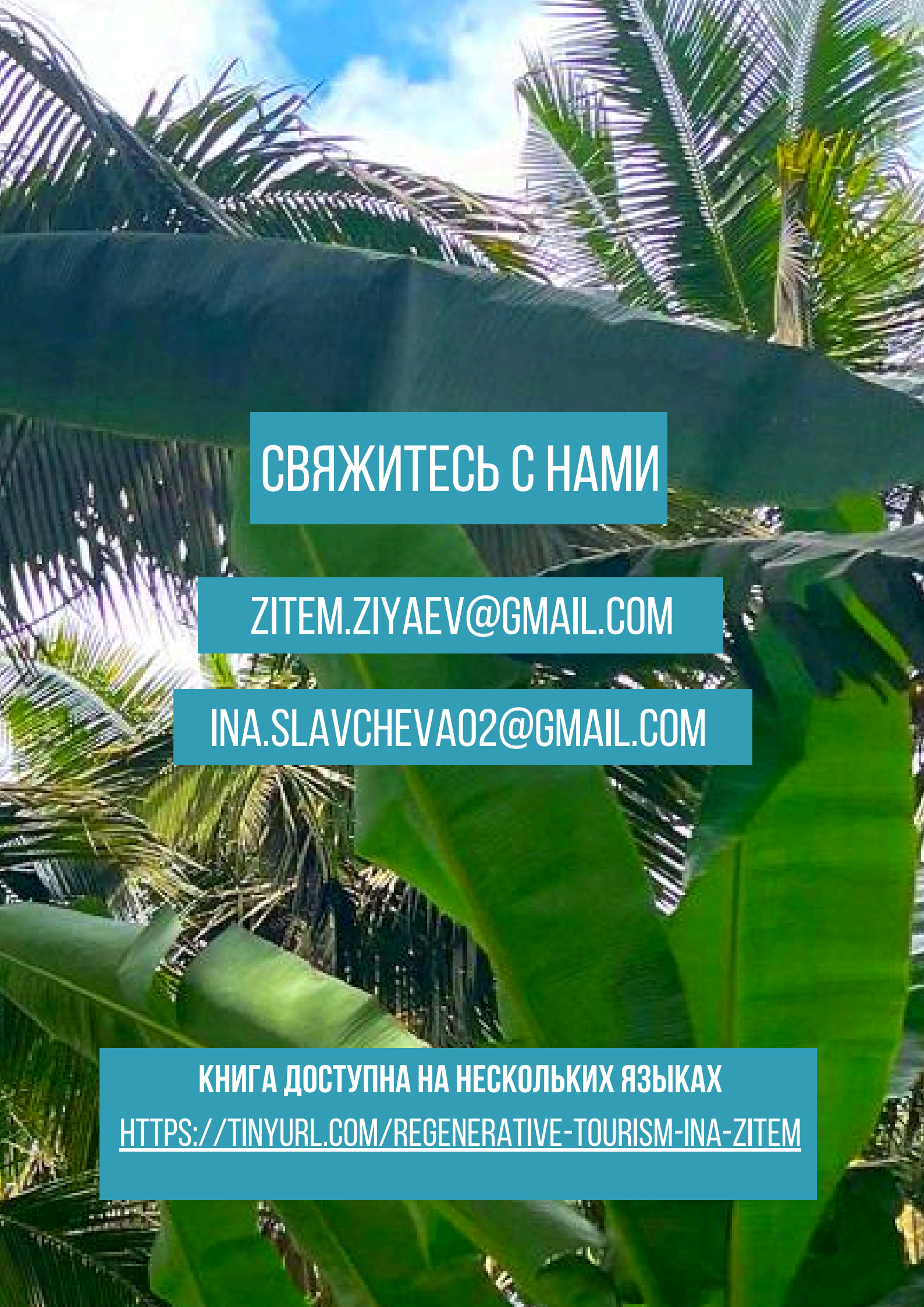
По прибытии на место мы сразу же были поражены пышной зеленью и потрясающим ландшафтом. В течение нескольких минут стало ясно, сколько лет усилий было вложено в это место, с его удивительным натуральным бассейном без химикатов и звуками птиц, поющих вокруг. После обеда в их ресторане, где блюда подаются с органическими травами от местных фермеров, мы присоединились к мастер-классу по резьбе по дереву. К нашему удивлению, это оказалось сложнее, чем мы ожидали! К счастью, местный гид был невероятно добр и вырезал для нас два красивых цветка, которые мы увезли домой, в качестве приятного воспоминания. Затем у нас был еще один мастер-класс с тем же замечательным человеком, который научил нас балийской каллиграфии и тому, как писать и произносить различные балийские согласные и гласные. Он даже написал специальное сообщение по нашему выбору, которое мы можем взять домой, чтобы показать друзьям и семье. В целом, это был потрясающий опыт, который позволил нам погрузиться в пышные тропические леса Бали.











СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

ZITEM.ZIYAEV@GMAIL.COM

INA.SLAVCHEVA02@GMAIL.COM

КНИГА ДОСТУПНА НА НЕСКОЛЬКИХ ЯЗЫКАХ

HTTPS://TINYURL.COM/REGENERATIVE-TOURISM-INA-ZITEM