

БАЛИ

Регенеративен Туризъм

2024

Ина Славчева
Зитем Зияев



ПРЕДГОВОР

Бихме искали да изразим нашите искрени благодарности към HZ University of Applied Sciences за предоставената ни възможност да участваме в Програмата за Отличие и да реализираме нашия проект. Нашата най-дълбока признателност е към нашите ментори, Кейс Бал и Йоери Върслуис, чието ръководство и неотклонна подкрепа бяха с нас на всяка стъпка от нашето приключение.

Нашето време в Бали ни показа и научи толкова много за регенерацията и регенеративния туризъм, благодарение на прекрасните хора, организации и места, които срещнахме и посетихме там. Бихме искали да уточним, че създаването на тази книга е проект, движен от страстта ни към регенеративния туризъм, и съдържанието му не е повлияно от никакви финансови стимули или спонсорства.

Също така искаме да изразим нашата искрена признателност към Валерия Стаменова за нейната експертиза в разработването на нашия уебсайт, както и към всички, които ни оказаха помощ и насърчение по пътя.

АВТОРИТЕ



Казвам се Зитем Зияев и съм израснал във Варна, морски курорт и пристанищен град в България. Аз съм студент по двойна специалност в Управление на Водите и Глобално Управление на Проекти и Промени в HZ University of Applied Sciences в Нидерландия, и съм изключително запален по изследването и разбирането на сложните взаимовръзки в нашия свят. Моето любопитство ме подтиква да изследвам разнообразни теми, да пътувам до нови дестинации и да се потапям в различни култури. Моите интереси варират от редактиране на видеоклипове до адаптация към климатичните промени и, най-скоро, регенеративен туризъм! Това пътуване беше нищо по-малко от прекрасно и съм вечно благодарен за възможността да направя промяна.



Казвам се Ина Славчева и съм от Варна, красив крайбрежен град в България. Аз съм завършила Строително Инженерство в HZ University of Applied Sciences в Нидерландия, където в момента следвам и втора специалност по Управление на Водите. Имам много интереси като изкуство, четене, излизане с приятели, но най-много обичам да пътувам и да изследвам нови дестинации и култури. През третата година от обучението си се запознах с концепцията за регенерация и регенеративен туризъм, която ми показа, че мога също да допринеса положително за местата, които посещавам. Това е и голяма част от вдъхновението за този проект.

ЗА РЕГЕНЕРАЦИЯ И КНИГАТА

Туризмът в Бали, Индонезия, осигурява значителни икономически ползи, но също така влошава околната среда и застрашава поминъка на местните общности. Свръхтуризмът е причинил недостиг на вода, екологични щети и повишени разходи за живот. За да се справим с тези проблеми, е необходимо да прилагаме практики като регенеративен туризъм, които активно възстановяват екосистемите и облагодетелстват местните общности.

Регенеративният туризъм е устойчив начин на пътуване. Основната му цел е посетителите да имат положително въздействие върху дестинацията си за почивка, което означава да я оставят в по-добро състояние, отколкото са я намерили. Регенерацията е концепция, която надхвърля „ненанасяне на щети“ върху околната среда, за да я възстановява и регенерира активно, като резултатът е положителен цикъл на въздействия върху местните общности и икономики.

С тази електронна книга се стремим да насърчим прехода към по-устойчиви и регенеративни туристически практики в Бали и отвъд него, като си представяме свят, в който пътуванията насърчават културното оценяване, опазването на околната среда и глобалната осведоменост.

Нашата цел е да предоставим на читателите лесен и достъпен наръчник за регенеративен туризъм в Бали. Чрез внимателен подбор на места и преживявания и осигуряване на автентичен и надежден гид за вашето пътуване, премахваме нуждата от лични проучвания, като правим лесно откриването на възможности за регенеративен туризъм.

В нашата електронна книга ще откриете колекция от лично преживени регенеративни преживявания, вариращи от настаняване до разходки за наблюдение на птици и уникални кафенета и ресторанти. Това е наръчник, създаден с грижа, целящ да ви предостави значими регенеративни преживявания, които не само обогатяват вашите пътувания, но и допринасят положително за дестинациите, които посещавате.

Искрено ваши,
Ина и Зитем

Adoption of zero waste policy
Supporting local farmers by supplying all of their restaurants from them
Reuse of collected plastic waste by turning it into furniture and decor
Raising awareness about pollution and climate change through their learning center and workshops



СЪДЪРЖАНИЕ

1. СЕМИНЯК (РЕГЕНТСТВО БАДУНГ)

РЕГЕНЕРАТИВНО ХРАНЕНЕ

- Desa Potato Head

2. КУТА (РЕГЕНТСТВО БАДУНГ)

РЕГЕНЕРАТИВНО ПРЕЖИВЯВАНЕ

- Работилница за парфюми при Scentsorylab Bali by Kala Sunara

3. УБУД (РЕГЕНТСТВО ГИЯНАР)

РЕГЕНЕРАТИВНО ПРЕЖИВЯВАНЕ

- Регенеративна ферма и балийска кухня при Astungkara Way
- Работилница за екологична козметика при Ubud Botany Interactive
- Център за размножаване на птици и посещение на регенеративна ферма при Begawan Life

РЕГЕНЕРАТИВНО ХРАНЕНЕ

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

4. ВРЪХ БАТУКАРУ (РЕГЕНТСТВО ТАБАНАН)

РЕГЕНЕРАТИВНО ПРЕЖИВЯВАНЕ

- Sarinbuana Eco Lodge



СЕМИНЯК

РЕГЕНТСТВО БАДУНГ





РЕГЕНЕРАТИВНО ХРАНЕНЕ

DESA POTATO HEAD

01 Относно

Desa Potato Head е културен център в Бали, който включва курорт, плажен клуб, ресторанти и лаборатория за креативно рециклиране, насочена към преобразуването на отпадъци в интериорни елементи. Тяхната цел е да постигнат нулеви отпадъци и да вдъхновят положителна промяна в хотелиерската индустрия. В началото стремейки се към устойчивост, Desa Potato Head преминава към регенеративен подход, те прилагат кръгов модел, като преработват пластмасови отпадъци в мебели, украшения, изкуство и други. За повече информация, моля посетете техния официален уебсайт.



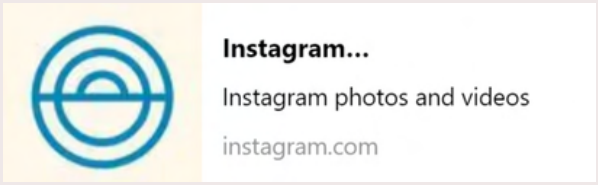
02 Местоположение

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

Desa Potato Head се намира в Семиняк, курортна зона на плажа в Бали, известна със своя оживен нощен живот, стилни бутици и разнообразни възможности за хранене. Тя предлага смесица от висококласни курорти, оживени барове и красиви плажове, което я прави популярна дестинация за туристи, търсещи както релаксация, така и забавления.



03 Контактна Информация







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

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Приемане на политика за нулеви отпадъци

Подкрепа на местните фермери чрез снабдяване на всички техни ресторанти от тях

Повторна употреба на събраните пластмасови отпадъци чрез превръщането им в мебели и декор

Повишаване на осведомеността за замърсяването и климатичните промени чрез техния учебен център и работилници

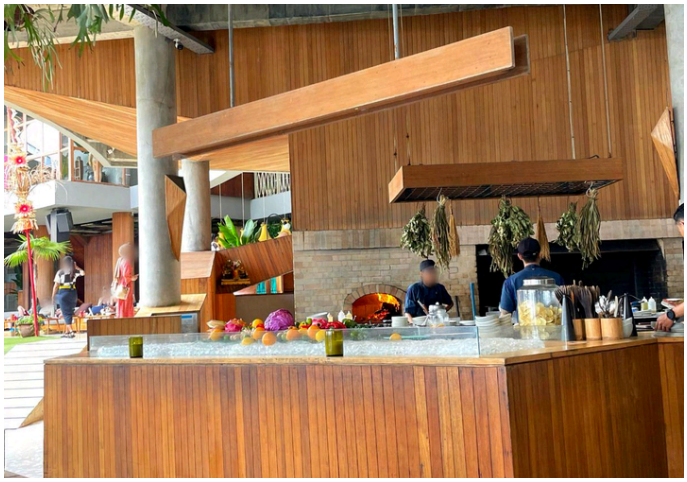
Нашето Преживяване

Когато за първи път пристигнахме в Desa Potato Head, бяхме незабавно посрещнати от много любезен и приветлив персонал. След това видяхме техния учебен център, който има за цел да покаже степента и ефектите от замърсяването от туристическата индустрия и какви стратегии е въвел курортът, за да го предотврати. Част от техните регенеративни усилия включва превръщането на събраните пластмасови отпадъци в мебели и декор за техните ресторанти и хотел. Всичко се прави на място в тяхната WasteLab. Има и арт инсталация, създадена от 5000 джапанки, намерени по браговете на крайбрежието, за да демонстрира реалността на морското замърсяване. В допълнение, всички продукти в техните ресторанти са местно производство и те прилагат политика на нулеви отпадъци. Всички остатъци от храна се използват като тор за ферми. Беше наистина уникално и вдъхновяващо изживяване да видим как устойчивостта и регенерацията са възможни дори на толкова популярно туристическо място. Прекарахме чудесно, храната беше много вкусна, а персоналът беше изключително мил и внимателен.

€5.00 — €90.00











КУТА

РЕГЕНСТВО БАДУНГ





РЕГЕНЕРАТИВНО ПРЕЖИВЯВАНЕ

SCENTSORYLAB BALI BY KALA SUNARA

01 Относно

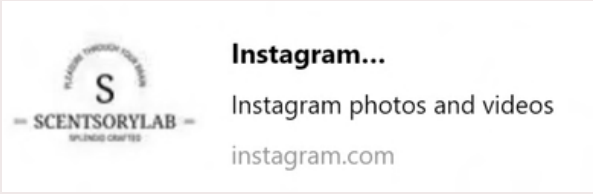
Scentsorylab Bali by Kala Sunara е местна частна компания, която предлага различни работилници за създаване на парфюми, както и продукти за грижа за тялото и косата. Техните аромати са вдъхновени от пейзажите и културното наследство на Бали. Ангажирани да помогнат на общността, Scentsorylab дарява част от печалбите от своите работилници на Фондацията за деца на Бали, подкрепяйки образованието и благосъстоянието на деца в нужда. За повече информация посетете тяхната страница в Инстаграм.

02 Местоположение

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

Този адрес се намира в района Тубан на Кута, който е част от регентство Бадунг в Бали, Индонезия. Тубан е оживен район, известен със своята близост до Международното летище Нгурах Рай, което го прави удобно място за пътуващите

03 Контактна Информация





WhatsApp | +62 851-7501-4052

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Свързване на хората с балийската култура чрез напътстване при създаването на парфюми, използващи традиционни балийски етерични масла от местни доставчици

Даряване на част от печалбата на фондация, която инвестира в образованието на местни деца

Нашето Преживяване

Това не беше само интересно учебно преживяване, но и вдъхновяващо да открием, че част от техните печалби подкрепят фондация, посветена на подпомагането на деца. Работилницата беше добре организирана. Започна с обяснение за различните етерични масла и ароматната пирамида. След това ни беше дадена възможност да изберем различни етерични масла, които искахме да смесим за направата на нашите парфюми. Изборът беше труден, защото имаше много масла с прекрасни аромати. След това бяхме насочени как да комбинираме етеричните масла и останалите съставки, за да създадем своите парфюми. Всеки от нас направи по два парфюма, а като подарък получихме и ароматизатор. В крайна сметка нашето преживяване с тях беше обогатяващо и интересно.

€16.00 — €34.00











УБУД

РЕГЕНСТВО ГИЯНАР





РЕГЕНЕРАТИВНО ПРЕЖИВЯВАНЕ

ASTUNGKARA WAY

01 Относно

Astungkara Way е организация в Бали, която се фокусира върху регенеративния туризъм и културното потапяне. Нейната мисия е да възстанови връзката между двата стълба на икономиката на Бали — туризма и земеделието — демонстрирайки модел на регенеративен преход, който може да резонира на глобално ниво. Те предлагат различни преживявания, като пешеходни маршрути и регенеративно фермерство, които свързват посетителите с традиционната храна и културно наследство на Бали. За допълнителна информация посетете техния официален уебсайт

02 Местоположение

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

Техният главен офис, Център за обучение по регенеративно земеделие, се намира сред оризовите полета в Абиянсемал, на кратко разстояние от Green School Bali. Техните фермерски преживявания се провеждат в Център за обучение по регенеративно земеделие 1 в Субак Ума Ламбинг, Бали.

03 Контактна Информация





Email | contact@astungkaraway.com

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Активно ангажиране с местни фермери за преминаване към регенеративни методи на земеделие

Повишаване на осведомеността за вредните ефекти на химикалите като пестициди и торове върху местните почви чрез работилници и класове

Нашето Преживяване

Участвахме в Полудневен тур за регенеративно земеделие в техния учебен център. Това беше много интересно преживяване за нас, защото имахме възможността да научим основните принципи на регенеративното земеделие и текущите усилия за преминаване към отглеждане на ориз по органичен начин, без пестициди и торове. Участвахме в работилница за създаване на органична тор от материали като бананови дървета и вече ожънати оризови стъбла, които са изсъхнали. Научихме как да засаждаме семена и също така направихме гривни от естествени мъниста, произведени от местното растение Jelly-Jelly. Завършихме тура с традиционен индонезийски обяд, който приготвихме заедно с местните, и се отпуснахме с йога сесия след това. Всички гидове и местни бяха много любезни и нетърпеливи да ни покажат колкото се може повече и да отговорят на въпросите ни. Прекарахме чудесен ден с тях, който винаги ще помним.

€30.00









UBUD BOTANY INTERACTIVE

01 Относно

Ubud Botany Interactive е местен магазин за здраве и красота, който предлага работилници, където можете да се запознаете с ботаниката и да създадете натурални продукти. Можете да се потопите в автентичната балийска култура, докато създавате своя собствена гама от натурални продукти за грижа за тялото от местно набавени растения. Тези работилници стъпка по стъпка ще ви помогнат да развиете нови умения за приготвяне на изцяло натурални продукти за коса и кожа в балийски стил. За повече информация посетете техния официален уебсайт.

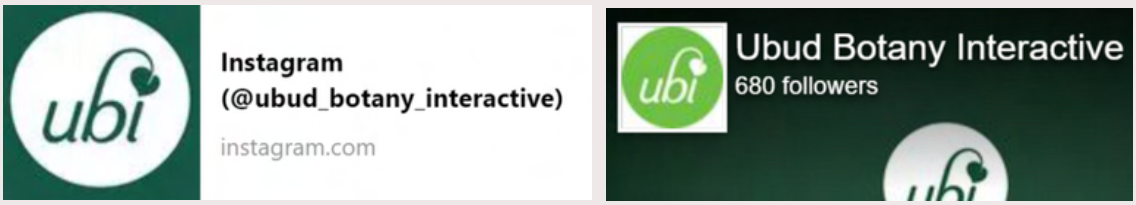


02 Местоположение

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



03 Контактна Информация





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

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Свързване на хората с балийската култура чрез напътстване при създаването на козметични продукти, използвайки традиционни балийски продукти и рецепти

Нашето Преживяване

Участвахме в учебен клас по създаване на шампоан, ексфолиант за тяло, слънцезащитен крем и балийски лечебен скраб от изцяло натурални съставки, типични за балийската култура. Използвахме редица различни и интересни техники при приготвянето на всеки продукт. Работилницата беше в малка група от 5 души, така че атмосферата беше уютна и приятелска, а всеки получи лично внимание от преподавателя. Този клас беше отличен начин за нас да научим повече и да се свържем с балийската култура и техните традиционни рецепти и техники.

€20.00









BEGAWAN LIFE

01 Относно

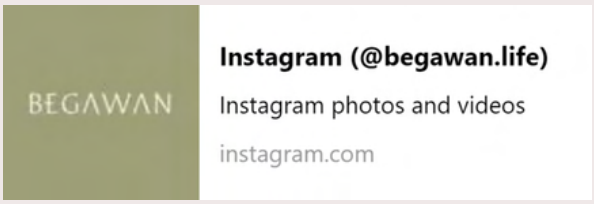
Begawan Life е фондация в Бали, която има за цел да насърчи опазването и регенеративните практики чрез различни преживявания. Фондацията има над 20 години опит в работата с местната общност за културно запазване, предоставяне на качествено прогресивно образование за деца от селските райони и създаване на програма за размножаване и опазване на застрашената балийска звезда. Предлаганите преживявания включват посещение на Центъра за размножаване и пускане на балийската звезда, участие в практически занятия в Центъра за обучение Begawan, разглеждане на културното значение на храма Субак и оризовите полета, и участие в пермакултурно земеделие. За допълнителна информация посетете техния официален уебсайт.

02 Местоположение

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

Местоположението е сред регенеративни оризови полета и пермакултурни градини в село Баяд, на 20 минути от централната част на Убуд.

03 Контактна Информация





Email | hello@begawan.org

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Защита на балийската звезда в техния център за развъждане и освобождаване

Предоставяне на образователни класове на деца от селските райони

Приемане на регенеративни методи на земеделие и практики на пермакултура

Нашето Преживяване

Нашето преживяване с Begawan беше нищо по-малко от невероятно. От момента, в който пристигнахме, бяхме топло посрещнати от собствениците и нашия гид за деня, Анисса. Нашето посещение започна в техния център за развъждане и освобождаване, където научихме за тяхната критична мисия за запазване на застрашената балийска звезда. Центърът следва прецизен петстепенен процес, за да осигури безопасно размножаване и оцеляване на тези редки птици в дивата природа.

В допълнение към усилията си за опазване, Begawan е дълбоко ангажиран с подобряването на живота на местната общност. Една от основните им инициативи е организирането на образователни класове за деца от селските райони, което помага за укрепване на техните академични основи. Интересно е, че техният нов ресторант, Biji, е създаден от желанието да научат тези деца на здравословни хранителни навици, като им осигуряват балансирана храна по време на техните класове. Тази инициатива доведе до разширяването на ресторанта, който сега е отворен за обществеността и продължава да финансира тяхната образователна програма.

Ангажиментът на Begawan към общността не спира дотук. Те също така помагат на местните фермери при преминаването към регенеративни методи на земеделие и възраждане на традиционното балийско отглеждане на ориз. Begawan активно подкрепя тези фермери, предоставяйки им необходимите материали, машини и пазар за техния ориз, което създава финансова сигурност за семействата на фермерите. По време на нашето посещение разгледахме техните оризови полета, съоръженията, където сортират и почистват ориза, и техните пермакултурни обекти. Получихме подробни обяснения на всеки етап и си тръгнахме с много нови знания за тяхната мисия.

Begawan в момента работи неуморно, за да повиши осведомеността за балийската звезда, важността на регенерацията и стойността на качественото образование. Силно препоръчваме на всеки да посети поне веднъж, за да изпита значимата и красива работа, която вършат, и да се наслади на вкусна храна в техния ресторант.

Нашето Преживяване













РЕГЕНЕРАТИВНО ХРАНЕНЕ

JUICE JA CAFE

01 Относно

Juice Ja Café, сгушено на улица Suweta в Убуд, Бали, е уютно кафене, което предлага хранене с акцент върху пресни, устойчиви съставки, набавяни от собствената им органична ферма. Менюто им включва местни домашни любими ястия и международни специалитети, с цел да популяризират устойчиви практики на хранене и да подкрепят местните фермери, когато е възможно.



02 Местоположение

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



03 Контактна Информация

juice ja café

Instagram (@juicejaubud)

Instagram photos and videos

instagram.com



WhatsApp | +62 821-4427-9256

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Подкрепа на местните фермери чрез снабдяване с техните продукти.

Нашето Преживяване

Още с влизането си бяхме топло посрещнати не само от персонала, но и от самата приветлива атмосфера на заведението. Очаквахме да намерим разнообразие от богати вкусове на сокове, но бяхме приятно изненадани да открием, че Juice Ja не е просто здравословно кафене, а и предлага продукти, които трудно се намират в супермаркетите. От здравословни ядкови масла до безглутенови основни храни и много други хранителни продукти, това място остави дълготрайно впечатление върху нас, особено с осъзнаването, че те правят всичко възможно да популяризират устойчиви практики на хранене. Бихме искали да препоръчаме това място на всеки, който търси здравословно удоволствие, но също така и на тези, които винаги са искали да започнат програма за прочистване, създадена да укрепи имунната система на тялото – тук ще намерите всичко!

€1.00 — €4.00





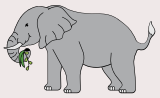




THE ELEPHANT RESTAURANT

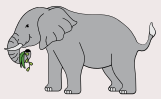
01 Относно

The Elephant Restaurant, разположен в Убуд, Бали, е неформално заведение, предлагащо международни вегетариански ястия, плюс бар и места за сядане на открито. Посветен на създаването на вкусна и здравословна храна, която не вреди на планетата, те се стремят да бъдат етичен бизнес. Всички техни ястия са 100% вегетариански, с много опции, които лесно могат да бъдат адаптирани към веганski и безглутенови изисквания. Ресторантът стриктно разделя отпадъците си и набавя зеленчуци и плодове без химикали от надеждни фермери и филтрира собствената си вода за миене на продукти, с което допълнително намалява своя въглероден отпечатък. Те също така поддържат пермакултурна градина зад паркинга на своя съседен ресторант DUMBO.



02 Местоположение

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



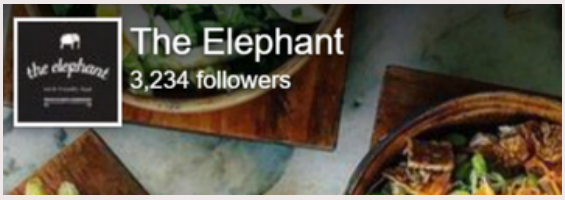
03 Контактна Информация

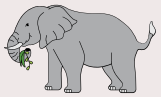


Instagram...

Instagram photos and videos

instagram.com





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

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Отговорна политика за управление на отпадъците си

Подкрепа на местните фермери чрез снабдяване с техните продукти

На място имат пермакултурна градина, чиито продукти се използват в тяхното меню

Нашето Преживяване

Вдъхновени от концепцията на ресторанта и развълнувани да видим красивия хребет Тямпухан, ние решихме да посетим Elephant Restaurant! Още от самото начало ресторантът ни впечатли не само с красивото си оформление с различни растения, но и с разнообразното си меню, което беше изцяло вегетарианско. С толкова много освежаващи напитки, гарнитури, салати и вкусни ястия, изборът на какво да опитаме беше истинско предизвикателство, но всичко беше много вкусно! Знаейки, че Elephant се стреми да създава храна, която е вкусна, здравословна и екологично устойчива, се почувствахме вдъхновени от нашето посещение. Беше също така много интересно да видим тяхната пермакултурна градина и да научим, че те набавят органични плодове и зеленчуци от фермери в Бали. В крайна сметка, определено място, което си заслужава да се посети!

€1.00 — €10.00









KAFE UBUD

01 Относно

Kafe Ubud е квартален ресторант и кафене за здравословна комфортна храна, разположен в сърцето на Убуд на Jalan Hanoman, Бали. Те предлагат както вегетарианско, така и невегетарианско меню, приготвено от натурални, органични и местни съставки. Менюто им включва разнообразие от вкусни ястия, вдъхновени от глобални кухни, включително Ямайка, Индия, Австралия, Тайланд, Италия и Южна Америка. Където е възможно, използват органично произведени продукти от Бали, които са без химикали. Много от техните зеленчуци са набавени от Yogi's Garden Farm в Паянган, където се отглеждат органично или са в процес на преминаване към органични методи на земеделие.



02 Местоположение

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



03 Контактна Информация





WhatsApp | +62 819-0711-8242

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Подкрепа на местните фермери чрез снабдяване с техните продукти

Разполагат с пермакултурна градина на място, чиито продукти се използват в менюто им

Нашето Преживяване

Посещението на Убуд не би било пълно без спирка в това популярно място. След като чухме толкова много за него, бяхме нетърпеливи да го посетим и то наистина не ни разочарова! Менюто беше впечатляващо, предлагайки разнообразие от глобални вкусове за всеки – вегетарианци, вегани и хора на кето диета. Освен това имаше чудесни коктейли. Това, което наистина допринесе за атмосферата, беше уникалната им концепция: стена, украсена с вертикално подредени растения и зеленчуци. Много от зеленчуците, използвани в Kafe Ubud, са отглеждани и във ферма в Паянган.

€1.00 — €10.00









FAIR WARUNG BALE

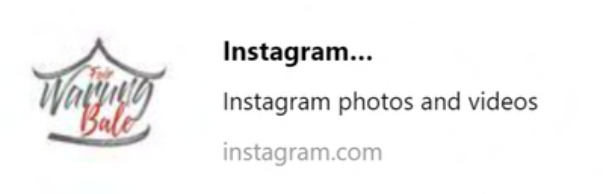
01 Относно

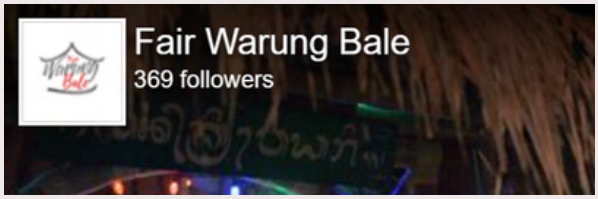
The Fair Warung Bale е уникално място за хранене, разположено в Бали и управлявано от фондация Bali Sari, което съчетава вкусна кухня с дълбока социална мисия. То не само предлага отлични ястия, но и осигурява безплатна медицинска грижа за нуждаещите се чрез своя иновативен икономически модел. Всяко хапване тук директно допринася за финансирането на здравни услуги, гарантирайки, че посетителите подкрепят значима кауза с всяко свое посещение. Мисията на ресторанта се финансира чрез обучение на млади хора и получаване на дарения, които директно помагат на тези, които се нуждаят от медицинска помощ.

02 Местоположение

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

03 Контактна Информация





WhatsApp | +62 813-5337-0466

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Даряване на голяма част от печалбата на фондация Bali Sari, която осигурява здравни услуги за хора с по - ниски финансови възможности.

Нашето Преживяване

> Ресторант с важна и ценна мисия! Скрит в малка уличка сред оживената зона на Убуд, това заведение предлага уютна атмосфера и чудесна кухня. Още при пристигането си бяхме очаровани от оживената тълпа, знаейки, че ресторантът дарява всички нетни печалби на фондация Bali Sari, която помага на хора в нужда от медицинска помощ. Интериорът е очарователен, с фотографии на деца по стените, които служат като напомняне, че всяко ястие директно допринася за тази кауза, оставяйки посетителите с чувство на удовлетворение и смисъл.

€1.00 — €5.00





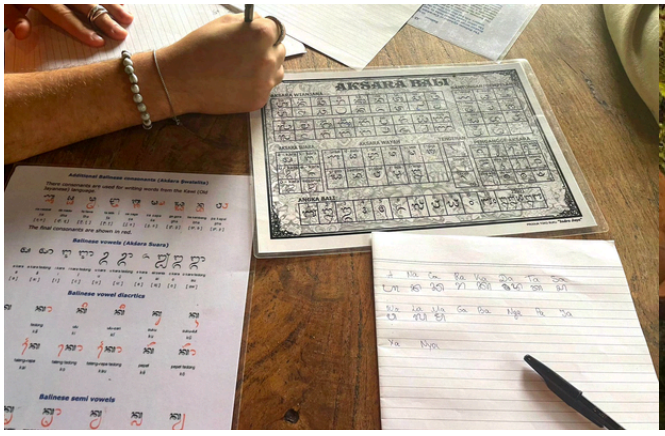






ВРЪХ БАТУКАРУ

РЕГЕНТСТВО ТАБАНАН





РЕГЕНЕРАТИВНО ПРЕЖИВЯВАНЕ

SARINBUANA ECO LODGE

01 Относно

Sarinbuana Eco Lodge, сгушен на отдалечените склонове на планината Батукару, се намира само на 15 минути пеша от зашеметяваща дъждовна гора и на 1.5 часа с кола от Чангу и Убуд. Ложата предлага разнообразие от дейности, включително организирани преходи, курсове по балийска кулинария, дърворезба и класове по калиграфия, водени от местните. Гостите могат да се насладят и на естествения басейн без химикали и на сауна, отоплявана с дърва. Посветен на регенерацията, комплексът използва билки и подправки от своите органични градини и постоянно засажда нови растения, за да подкрепи местните популации на птици и пеперуди, наред с много други неща. За повече информация, моля, посетете техния официален уебсайт.



02 Местоположение

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



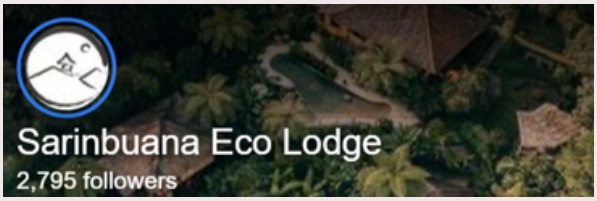
03 Контактна Информация



Instagram (@baliecolodge)

Instagram photos and videos

instagram.com





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

РЕГЕНЕРАТИВНИ УСИЛИЯ

Наемане и обучение на местни жители, насърчаване на балийската култура и традиционни умения

Постоянни усилия за опазване на дивата природа, включително развъждане на балийския скорец и рехабилитация на орангутани (в сътрудничество с Begawan Life)

Спонсорство на обществени проекти, включително образователни и спортни дейности за деца

Отговорни туристически практики с фокус върху регенерацията вместо устойчивостта

Нашето Преживяване

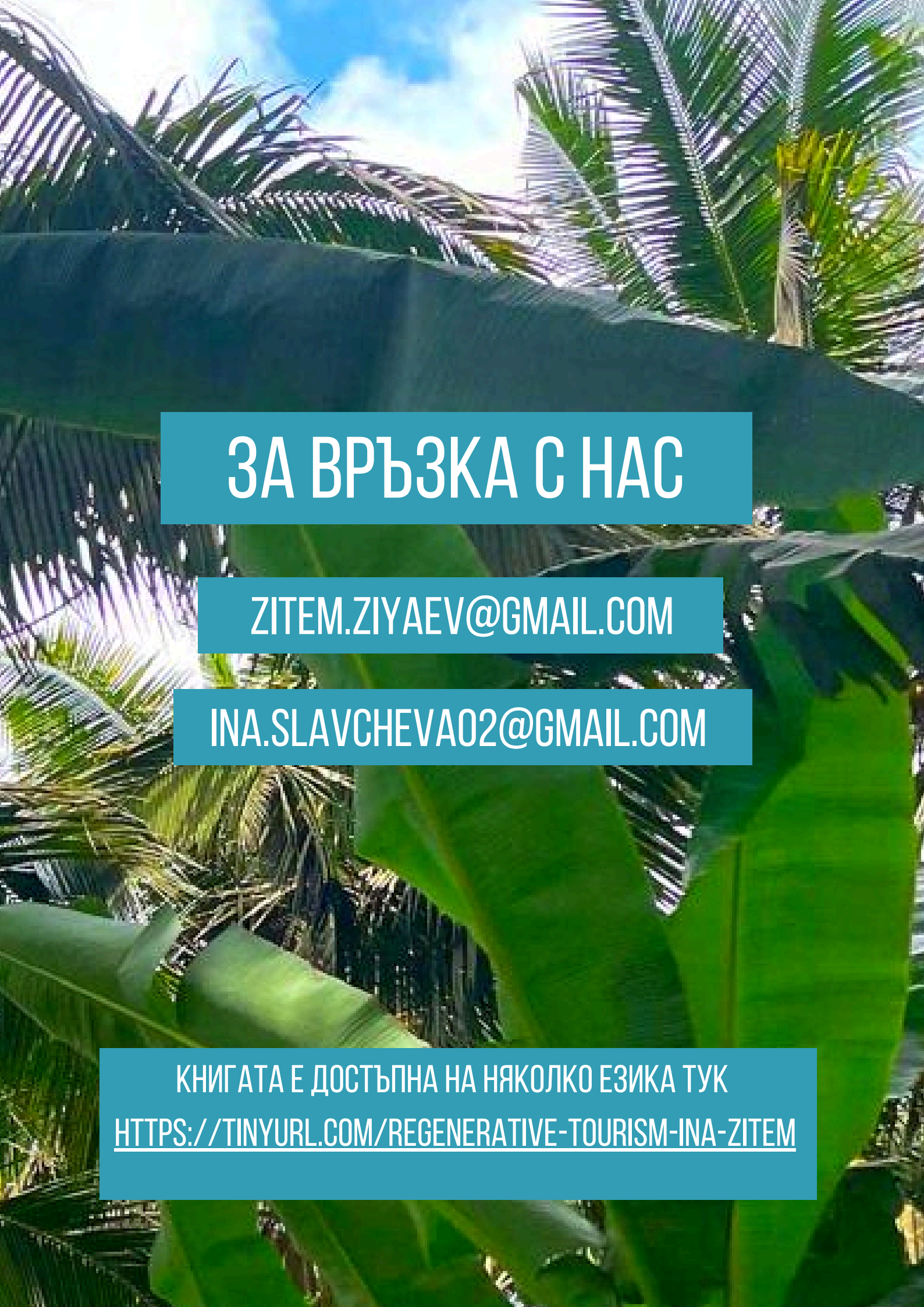
Пристигайки на мястото, веднага бяхме поразени от буйното зелено пространство и зашеметяващия пейзаж. Още след няколко минути стана ясно колко години усилия са вложени в това място, с неговия невероятен естествен басейн без химикали и звуците на чуруликащи птици навсякъде около нас. След като се нахранихме в техния ресторант, където ястията се приготвят с органични билки от местни фермери, се присъединихме към уъркшоп по дърворезба. За наша изненада, това се оказа по-трудно, отколкото очаквахме! За щастие, местният водач беше изключително любезен и издълба две красиви цветя за нас, които ще запазим като спомен. След това имахме още един уъркшоп със същия прекрасен човек, който ни научи на балийска калиграфия и как да пишем и произнасяме различните балийски съгласни и гласни. Той дори написа специално съобщение по наш избор, което можем да занесем у дома и да покажем на нашите приятели и семейство. В крайна сметка, това беше невероятно преживяване, което ни позволи да се потопим в буйната дъждовна гора на Бали.











ЗА ВРЪЗКА С НАС

ZITEM.ZIYAEV@GMAIL.COM

INA.SLAVCHEVA02@GMAIL.COM

КНИГАТА Е ДОСТЪПНА НА НЯКОЛКО ЕЗИКА ТУК

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