

Отдых от городской суеты

Насладиться горными красотами Сочи, отведать вкусную натуральную пищу и даже пройти сеанс ароматерапии — все это на ферме «Экзархо»

Агротуризм в Сочи сегодня является неотъемлемой частью курортной составляющей олимпийской столицы России. На курорте появляется все больше хозяйств, которые приглашают гостей поработать в огороде, поухаживать за животными или же отдохнуть на природе. Ферма «Экзархо» — один из самых популярных в Сочи объектов агротуризма. За прошедший летний сезон предприятие посетили свыше 20 тыс. гостей.

Здесь все по-настоящему

Ферма «Экзархо» стала новой точкой на карте достопримечательностей Сочи практически с момента открытия. В приобретении такой популярности, по словам владельцев фермы, сыграли свою роль сразу несколько факторов. Во-первых, само живописное место, где расположилась ферма, — широкий горный склон на высоте 450 м над уровнем моря, панорамно обращенный к акватории Черного моря. Во-вторых, ферма не номинальная — здесь действительно выращивают овощи и фрукты, а козы и коровы, которые гуляют по зеленым лугам «Экзархо», дают натуральное качественное молоко. И в-третьих, на территории фермы есть масса развлечений для любителей активного отдыха, включая отличный конный клуб. Поэтому здесь все по-настоящему.

«Сейчас мы создаем лимонарий. У нас уже более 1 тыс. лимонных кустов, которые мы покрываем теплицами. Рассчитываем, что будем не только собирать урожай, но и доставлять удовольствие нашим гостям уникальными сеансами ароматерапии», — говорит создатель и руководитель фермы Инга Экзархо.

Помимо лимонов, на ферме произрастает более 1,5 тыс. фруктовых деревьев: это персики, алыча, инжир, слива, айва и хурма. Ежегодно осваиваются новые участки фермы и высаживаются фруктовые деревья и кустарники. В этом году на «Экзархо» появился ягодник, где высадили ремонтантную малину и ежевику.

«Это сорта, которые могут давать урожай несколько раз в год. В эту зиму они пока без теплиц и весной не смогут плодоносить, но мы планируем наш ягодник накрыть теплицами, чтобы иметь свежие ягоды круглогодично», — рассказывает Инга Экзархо.

Сплочение на земле

Сельскохозяйственное направление фермы не ограничивается только садоводством, овощеводством и молочным производством — на предприятии проводятся корпоративные мероприятия и тимбилдинг, в рамках которых гости имеют возможность активного отдыха на природе, сплочения, а также самостоятельно обкапывают деревья, прокрашивают стволы от вредителей, пропалывают грядки, высаживают деревья и кустарники под руководством агронома.

После плодотворной работы гости фермы могут прокатиться верхом на лошади, отдохнуть у прудов, покормить всех питомцев, подняться в небо на большом воздушном шаре и попробовать изысканные блюда в фермерском ресторане органического питания с потрясающим видом на горы и море. Это, по мнению владельцев фермы, позво-



ляет отдохнуть от жизни в большом городе, перезагрузиться, наполниться и проникнуться природой.

Конноспортивный клуб «Созвездие Сочи» является особой гордостью комплекса. Там содержатся элитные спортивные лошади, привезенные с разных конных заводов России, и представители местных пород. Для занятий верховой ездой и спортивных тренировок на территории фермы построен огромный крытый манеж, на котором проходят еще и конные шоу с участием спортивных и любительских лошадей, а также спортсменов клуба.

Большую популярность фермерский ресторан приобрел в проведении свадебных торжеств. Романтика сельской местности, бесподобные виды, уникальное по красоте и энергетике место — идеально подходят для проведения сва-

дебного торжества, выездной регистрации и фотосессии. На территории ресторанного комплекса оборудована площадка-палуба с самой красивой панорамой для проведения выездной регистрации. А ресторан с открытой ротондой станет прекрасной площадкой для проведения свадебного банкета.



Кроме того, ресторан стал излюбленным местом для проведения торжеств по случаю дней рождения. В этот день гостям предоставляется скидка — 10%.

«Ферма Экзархо» — отличная площадка для любых корпоративных мероприятий.



Командный корпоративный отдых в уникальной рекреационной среде в окружении роскошной природы и животных даст возможность компании стать сплоченной, результативной и выйти на новый уровень делового общения, взаимопонимания и поддержки. Для корпоративных клиентов в фермерском ресторане предлагается европейская, кавказская и среднеазиатская кухни с возможностью приготовления некоторых

блюд перед гостями, таких как плов в большом казане, барашек на вертеле и т.д. Фуршеты, дегустации, пикники, торжественные обеды и ужины — все это можно организовать в ресторане «Ферма Экзархо». Вместимость ресторана позволяет рассадить и накормить большое количество гостей на закрытых и открытых площадках. Также есть возможность установки большого шатра.

Для больших корпоративных групп в ресторане приготовлены интересные развлечения и активности: «Сырное удовольствие» — дегустация фермерских сыров; «Легенда Кавказа» — сырный мастер-класс по приготовлению сулугуни; «Сочипури» — увлекательный мастер-класс по приготовлению хачапури по-аджарски; «28 складочек» — кулинарный мастер-класс по приготовлению хинкали; «Сказки Востока» — мастер-класс по приготовлению плова, а также «Вино и закуски», где можно окунуться в великолепный мир локальных игристых напитков и насладиться будоражащими красками заката.

Праздник для гурмана

В ресторане «Фермы Экзархо» представлено большое количество блюд, приготовленных из органических продуктов собственного производства. Овощи, фрукты, салаты, зелень, лакто-вегетарианские кисломолочные продукты — все это не содержит консервантов, стабилизаторов и улучшителей вкуса. Мясная продукция в ресторане соответствует нормам стандарта «Халаль». Сам ресторан расположен на одной из самых живописных видовых точек горного склона, откуда открывается бесподобная панорама гор и моря.

«Ресторан был построен и открыт пару лет назад и сразу же стал центром притяжения для всех гостей. Это было очень правильное продолжение развития фермы, в частности, потому что ресторан вписался в концепцию здорового питания. Все блюда здесь готовятся по принципу раздельного питания, без смешивания мясного и молочного белка в одном блюде. Это наша принципиальная позиция. Ведь гастрономическое удовольствие — это не только сама трапеза, послевкусие от трапезы, но и физические ощущения после нее. Если вам очень вкусно, легко и комфортно и вы с удовольствием вспоминаете ваш обед или ужин на ферме — значит, мы все делаем правильно», — говорит Инга Экзархо.

В ресторане «Ферма Экзархо» представлено большое количество блюд, приготовленных из органических продуктов собственного производства. Это, по словам владельцев ресторана, «еда, в которой много солнца и любви». В меню можно найти много интересных и вкусных блюд таких как, фермерский салат из овощей с брынзой из козьего молока, ризотто с красной и цветной ка-

пустой, равиоли с козьим творогом, моцареллой и вяленными томатами, медальоны из говядины с пастернаком и ягодным соусом, буратта с рукколой и вяленными томатами и многое другое.

«Весь наш хлеб делается вручную и выпекается в печи на хлебном камне. Мы любим домашний хлеб и предлагаем попробовать воздушную чабатту, хрустящие гриссини и тонкую фокачу с розмарином и морской солью. Для любителей изысканных десертов мы производим вкуснейшее фермерское натуральное мороженое из фермерского молока, фруктов и ягод», — рассказывает Инга Экзархо.

Из молока коз и коров на «Ферме Экзархо» изготавливают кисломолочные продукты с самым высоким индексом здоровья. Сыры там производят без использования консервантов, стабилизаторов, загустителей — все натуральное и экологичное. Буратта, моцарелла, качотта, сулугуни, брынза, альпийский, твердый козий и коровий сыры — сделаны из цельного молока без применения сычужного фермента. Ферма занимается выращиванием органических овощей, фруктов, ягод и трав, производит джемы и варенья, компоты, селеня.