



## Ваш надежный партнер на Кипре

**Gloria travel services LTD**

Amathountos 200, Marina beach block SA, office 6-7, 4533 Parekkklisia, LIMASSOL, Cyprus,

Located opposite between St. Raphael and Grand Resort hotels

Tel +357 70002343 / +357-25 634196

Tel/Fax: +357-25-342217

Веб: [www.GloriaTravel.eu](http://www.GloriaTravel.eu)

Email: [info@gloriatravel.eu](mailto:info@gloriatravel.eu)

### Уважаемые коллеги,

За последние несколько лет тим-билдинг и групповой туризм постепенно становятся нормой и обретают форму, которая не способствует развитию творчества и изобретательности.

Gloria Travel Services постоянно стремится создавать новые и творческие программы, которые значительно отличаются от монотонной сложившейся практики в этом секторе туризма. Наши программы отвлекут ваши группы от комфорта отелей, ресторанов и других знакомых и поэтому скучных заведений, предложив совершенно новую среду и сценарий.

Мы предоставим вам ряд сезонных развлечений на ферме, которые совершенно не похожи на то, что вы ранее предлагали клиентам. Некоторые довольно веселые, а некоторые потребуют мужества, сноровки и проявления аккуратности, но мы обещаем, что ни одна программа не будет скучной и оставит чувство удовлетворения и воспоминания, которые не возможно забыть.

## ПРОГРАММА 1

**Пакет:** ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ - СБОР И ПЕРЕРАБОТКА

**Наличие:** только в октябре месяце

**Группа:** до 500 участников



### О ПРОГРАММЕ

Группа доставляется на ферму и делится на команды в зависимости от размера группы. После краткого инструктажа о размерах и качестве оливок годных к употреблению, а также как они собираются, члены группы получают 2 контейнера (стекло или пластик в соответствии с требованиями), которые они должны будут заполнить оливками. Используются 2 контейнера, так как оливки обрабатываются 2-мя разными методами. После завершения процесса сбора, команды по очереди переходят к перерабатывающей станции, где они будут обрабатывать собранные оливки традиционным кипрским способом.

Первый метод обработки, используется для оливок, которые обычно подают в традиционных ресторанах и тавернах Кипра. Оливки немного раздавливаются, с помощью чистого морского камня и помещаются в контейнер с очень соленой водой.

Второй метод больше подходит для оливок большого размера. Делается 2-3 надреза вдоль длинной стороны оливки, с помощью острого ножа, затем их помещают обратно в контейнер, в раствор состоящий из 50% сильно подсоленной воды и 50% уксуса.

Важно отметить, что оливки не сразу готовы к употреблению, так как процессы, описанные выше нужны, чтобы удалить естественную горечь собранных с дерева оливок. Поэтому, после завершения процедуры, члены команды могут взять оливки с собой и хранить их в прохладном и темном месте в течение как минимум 8 дней, после чего они будут готовы к употреблению.



## ПРОГРАММА 2

**Пакет:** СБОР ЧЕРНЫХ ОЛИВОК ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОЛИВКОВОГО МАСЛА

**Наличие:** со середины октября до конца января

**Группа:** до 500 участников



### О ПРОГРАММЕ

Группа доставляется на ферму и делится на команды в зависимости от размера группы. После краткого инструктажа методов заготовки, каждая команда получает большую корзину, которую нужно заполнить оливками, для приготовления оливкового масла. Большинство членов команды будут собирать оливки вручную, а некоторые с помощью мелких приспособлений, после инструктажа - как их использовать.

После заполнения корзины, каждая команда выберет одного представителя, для похода на мельницу, где оливки будут переработаны в масло методом прессования. В зависимости от размера группы, по предварительной договоренности, все участники могут посетить мельницу и посмотреть на методы и технические приемы производства оливкового масла.

Обычно процесс производства масла занимает несколько часов, в связи с большой загруженностью мельницы. Что бы порадовать наших гостей, мы вручим эквивалент оливкового масла в бутылках из собранных вами оливок, члены группы могут забрать домой плоды своих трудов.



## ПРОГРАММА 3

**Примечание:** требует определенного уровня моральной устойчивости: довольно сильная жара в это время года, а также в независимости от предпринятых мер безопасности, шипы кактуса могут попасть на некоторые участки тела.

**Пакет:** СБОР ПЛОДОВ КАКТУСА, ОБРАБОТКА И ПОДГОТОВКА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

**Наличие:** с конца июля до конца октября

**Группа:** до 250 участников



### О ПРОГРАММЕ

Группа доставляется на ферму и делится на команды в зависимости от размера группы. После краткого инструктажа, каждой команде будет дано большое пластиковое ведро, для сбора плодов кактуса, специальные перчатки, для защиты от шипов кактуса и его плодов. Во время инструктажа, командам покажут как определить, какие плоды кактусов созрели и готовы к употреблению, как эффективно их собрать избегая шипов.

Когда ведро будет наполнено, команда переходит на станцию очистки, где им будет показано, как очистить плод от колючей твердой кожуры. Как только плоды будут очищены, их сложат в контейнер со льдом для хранения в холодильнике, потом вы сможете использовать их для изготовления коктейлей или для текила-парти.





## ПРОГРАММА 4

**Пакет:** СБОР ИНЖИРА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЛАДОСТЕЙ И МАРМЕЛАДА

**Наличие:** с начала августа до конца октября

**Группа:** 50-100 участников



## О ПРОГРАММЕ

Группа доставляется на ферму и делится на команды в зависимости от размера группы. После краткого инструктажа какие фрукты собирать с дерева, каждая команда

получит 2 пластиковых пакета. Один пакет заполняется еще незрелым инжиром, который используется для изготовления традиционных сладостей с миндалем и ароматизаторами. Второй заполняется переспелым инжиром и используется для изготовления мармелада. Краткий инструктаж, как отличить инжир для каждого способа приготовления, будет проведен перед началом сбора плодов.

После сбора урожая, половина команды приступит к производству сладостей, а вторая половина к производству мармелада. Потом команды меняются местами и таким образом могут поучаствовать в обоих процессах. Пожалуйста, обратите внимание, что оба процесса занимают довольно много времени, но несмотря на это, в конце дня участники заберут домой свои самостоятельно приготовленные сладости и мармелад из инжира.



## **КОКТЕЙЛЬ И БАРБЕКЮ ВЕЧЕРИНКА.**

После сбора и обработки урожая, команды могут отдохнуть и отведать зрелые приготовленные оливки, традиционное копченое мясо и сыр, наслаждаясь текилой и другими напитками. Так же будут проводиться дружественные соревнования «Поймай Курицу», с участием живых кур. Победителю (команде-победителя) будет присвоено звание «Мастер-Ловец Кур» и выданы памятные футболки.

В продолжении праздника, вас порадует барбекю состоящее из огромного разнообразия традиционных деликатесов Кипра, включая свининой и куриный шашлык, традиционные кипрские котлетки, сосиски и колбасы, печеный на угле картофель, оливки, и на десерт домашние сладости и сезонные свежие фрукты. Латинская, кубинская и карибская мелодии, под кристально чистым звездным небом Кипра, наполнит вас истинным блаженством.

В конце вечера, перед посадкой в автобус участники смогут забрать плоды своих трудов и навсегда останутся с незабываемыми впечатлениями от сбора оливок, плодов кактуса, производства оливкового масла, сладостей и мармелада.



С уважением,  
Ольга Ккаили  
Генеральный Директор

