



# Malūnų pažinimo kelias

 Wellbeing  
tourism

Žingeidiems lankytojams  
ištisus metus



## Pažinkite Reknico regiono malūnus

Mėgaukitės vietiniais produktais tyrinėdami apylinkes. Pailsėkite ir paragaukite nepaprastų skanėstų: šalto spaudimo aliejaus, girnomis maltų garstyčių, švelniai skrudintos vietinės kavos ir įvairių druskų.

Nuo seno šimtai malūnų formavo Meklenburgo ir Pomeranijos kraštovaizdį. Šiandien istoriniai malūnai saugomi ir lankomi. Malūnai gali būti įvairūs. Reknico slėnio paukščių parko turistiniame regione rasite ne tik istorinių vėjo malūnų, bet ir neįprastų modernių malūnų, tokių kaip druskos malūnas „Salzmanufaktur M-V“, aliejaus malūnas Langenhanshagene, garstyčių malūnas Šlemine ir kavos malūnas Barte. Šiuose malūnuose, apdorojant žaliavas kruopščiai ir kokybiškai, gaminami unikalūs vietiniai sveikatingumo produktai.

Malūnų pažinimo keliu galite keliauti automobiliu arba dviračiu, pakeliui grožėdamiesi nuostabia gamta, sustodami atovėpiui su puodeliu kavos ir užkandžiais. Dalyvaukite ekskursijoje su gidu ir sužinokite daugiau apie malūnų istoriją ir šiuolaikinę malūnininkų veiklą. Pradėkite savo kelionę bet kuriame iš keturių malūnų. Mūsų siūlomas maršrutas tėra tik vienas iš daugelio variantų, leidžiančių pažinti Reknico slėnio paukščių parko turistinio regiono malūnų įvairovę.



# 1 sustojimas. „LandDelikat“

**Apytikrė lankymosi trukmė:** 1 val.

**Darniojo sveikatingumo vieta:** Barth, Nelkenstr. 16

**GPS:** 54.3549286254688, 12.711568353363953

**Ekologiškos kavos skrudinimo ir malimo malūnas „LandDelikat“ gamina sveikus ir natūralius produktus. Siekdami užtikrinti klientams aukščiausią kokybę ir gamybos skaidrumą, šeiminingai naudoja savo pačių užaugintas sėklas vietinio kavos gėrimo ruošimui.**



Pasimėgaukite šviežiai paruošto gėrimo kvapu ekologiškame kavos skrudinimo ir malimo malūne „LandDelikat“. Įvairios skrudintos pupos suteiks jūsų gėrimui skirtingus skonius. Dalyvaukite trumpoje ekskursijoje po malūną ir išklauskite pasakojimą apie ekologiškus kavos gamybos principus ir partnerius. Sužinosite daugiau apie skrudinimą ir paragausite įvairių aromatų kavos gėrimų. Kavos gėrimas iš lubino sėklų yra ypatingas vietinis malūne gaminamas delikatesas. Malūno savininkai Michelle ir Marcelis Rostai netoliese augina mėlynuosius lubinus ir siūlo svečiams šį beveik pamirštą tradicinį produktą. „Der Blaue Lupini“ kavos gėrimas yra be kofeino, glitimo ir veganiškas. Krautuvėlė siūlo ne tik lubinų kavą. Galima rinktis ir kitokius vietinius gaminius, pavyzdžiui rankdarbius, keramiką ar vietinės virtuvės delikatesus.

## 2 sustojimas. „Ostseemühle“

**Apytikrė lankymosi trukmė:** 1 val.

**Darniojo sveikatingumo vieta:** Langenhanshagen, Dorfstr. 14

**GPS:** 54.28034538089234, 12.650735854237865

**Mėgaukitės gardžiais vietiniais produktais ir atsipalaiduokite ramioje ir jaukioje aplinkoje. Sužinokite daugiau apie sveiką mitybą ir parsivežkite namo mūsų mėgstamiausius pyragus ar jų receptus.**



Aliejaus malūne „Ostseemühle“ gaminamas šalto spaudimo aliejus. Svečiai gali stebėti gamybos procesą pro krautuvėlės langą arba apsilankyti malūne ekskursijoje su gidu ir daugiau sužinoti apie aliejaus gamybą. Pasivaikščioję vietinių produktų turgelyje, kuriame šalto spaudimo aliejus parduodamas šalia kitų Reknico slėnyje gaminamų produktų, svečiai gali prisėsti skaitymo kampelyje, paskaityti vieną iš knygų apie sveiką gyvenimą bei sveikuolių maisto gaminimą ir pasisemti įkvėpimo mažiems kasdienio gyvenimo pokyčiams.

Jaukioje kavinėje siūlomi naminiai pyragaičiai ir šviežia kava iš ekologiškos kavos skrudinimo malūno „LandDelikat“. Vasarą galima atsipalaiduoti nuostabiame sode ir mėgautis kaimo idilės ramybe.

### 3 sustojimas. „Salzmanufaktur MV“

**Apytikrė lankymosi trukmė:** 1 val.

**Darniojo sveikatingumo vieta:** Trinwillershagen, Feldstr. 10

**GPS:** 54.24553578374621, 12.620864498999062

**Druskos manufaktūra MV yra vienas iš paslėptų regiono lobių. Trinwillershageno kaimelio širdyje Axelis Güntheris pasistatė nuosavą druskos bokštą.**

Mėgaukitės sūriu oru Druskos manufaktūros MV bokšte. Sveikatą stiprinantis sūrymo poveikis teigiamai paveiks jūsų plaučius ir odą. Druskos kristalo formos bokštas pagamintas iš 32 tonų Himalajų druskos blokų. Bokšto viduje įrengta druskos garinimo „gradirnė“ sukuria atpalaiduojančią atmosferą, ją palaiko raminanti muzika ir specialus apšvietimas.

Mažoje krautuvėlėje siūlomi įvairūs gaminiai iš druskos. Tokie gaminiai kaip „Reknico slėnio žuvies druska“ ir „Baltijos jūros brizas“ leidžia svečiams pajusti regiono skonį. Galima dalyvauti druskos degustacijoje ir sužinoti daugiau apie įvairias druskos rūšis.



## 4 sustojimas. „Senfmühle Schlemmin“

**Apytikrė lankymosi trukmė:** 1 val.

**Darniojo sveikatingumo vieta:** Schlemmin, Hauptstr. 12

**GPS:** 54.224617121536475, 12.678663013245567

**Paragaukite net 30 skonių garstyčias tradiciniame garstyčių malūne. Šeimininkai nuolat kuria naujus skonius iš čia pat vietoje augančių augalų. Jie kūrybiškai maišo garstyčias su vaisiais ir kitais ingredientais, siūlydami ypatingus skonių potyrius.**

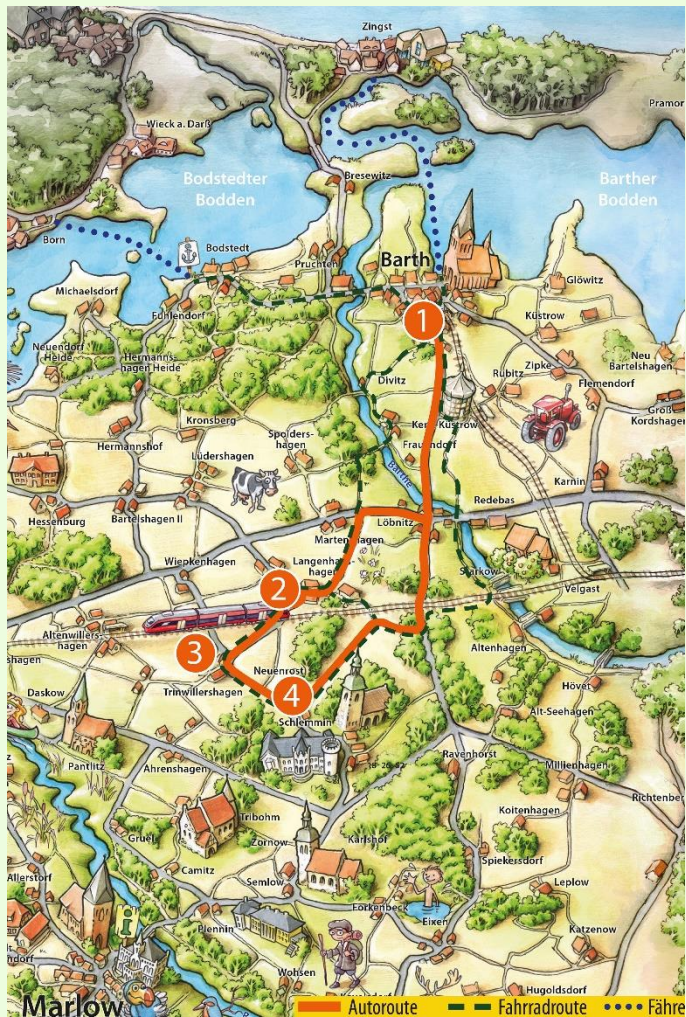
Malūno šeimininkė Ivonne Kostross stebina savo išradingumu kurdama vis naujus garstyčių skonius. Jos kuriamos garstyčios būna ir vaisinio, ir aštresnio, ir klasikinio skonio. Pasimėgaukite garstyčių skonių įvairove ir paragaukite visų jų šeimos krautuvėlėje. Didelis malūnas su akmeninėmis girnomis yra garstyčių gamybos centras. Žvilgtelėkite į gamybą pro didelį krautuvės langą, arba prisijunkite prie ekskursijos, kurioje Michaelis Kostrossas pasakoja apie tradicinius garstyčių gamybos būdus.

Pasidomėjus garstyčių gamybos tradicijomis, galima atsipūsti malūno kieme. Atsipalaiduokite hamake arba vienoje iš didelių paplūdimio kėdžių. Galite pasivaišinti kava ir vafliais arba sočiais užkandžiais su gairinčiais gėrimais.



Pasimėgaukite idiliška aplinka, kurios foną sudaro vištų kudakavimas. Po to galite pasivaikščioti po visai šalia esantį Šlemino pilies parką.

# Kaip ir kur keliauti istoriniu druskos keliu?



Šis leidinys parengtas įgyvendinant ES Europos regioninės plėtros fondo Interreg Pietų Baltijos 2014-2020 m. programos projektą „SB Well – Darniojo sveikatingumo turizmas Pietų Baltijos regione – gerųjų praktikų ir skatinimo gairės“.

Projektą iš dalies finansuoja Europos Sąjunga (Europos regioninės plėtros fondas)



European  
Regional  
Development  
Fund



*Už šio dokumento turinį atsako tik jo autoriai ir jis jokių būdu neatspindi Europos Sąjungos ir 2014–2020 m. Interreg Pietų Baltijos programos vadovaujančiosios institucijos ar jungtinio sekretoriato požiūrio.*

Nuotraukų šaltiniai: Bio-Rösterei LandDelikat, [ostsee-kuestenbilder.de](http://ostsee-kuestenbilder.de), Salz-manufaktur MV, Senfmühle Schlemmin, Manuela Steimle, Tourismusverein Vogelparkregion Recknitztal