**СУВЕНИРЫ с о. БАЛИ**

**Деревянные статуэтки**

Их делают из разных пород деревьев: черные, тяжелые - из эбенового дерева, коричневые - из тика, жемчужные, с шоколадными прожилками - из дерева пангал буая, красные - из дерева саво, в крапинку - из корней пальм, из привозного ароматного сандалового. На острове существуют несколько школ резчиков по дереву, самые знаменитые из них находятся в Убуде и Мас. Работы некоторых мастеров - настоящие шедевры и стоить они могут довольно дорого. Однако на рынках всегда можно найти доступные по цене работы, которые также будут очень качественно выполнены. Среди фигурок можно встретить персонажей балийской мифологии, рыбаков, фигурки женщин-танцовщиц, разных животных.

**Балийские маски**

Причудливо раскрашенные изображения злых и добрых персонажей местных легенд украшают лица исполнителей в танцевальных спектаклях у храмов по всему Бали.

**Батик**

Рисунок наносится на полотнище ткани, затем все это аккуратно обводится воском и раскрашивается. Получаются красочные узорные картины, пронизанные изящными золотистыми полосами. Лучшими образцами считаются те, у которых сложный, с мелкими деталями рисунок на тонкой и нежной ткани.

**Индонезийский саронг**

Кусок яркой ткани с экзотическими рисунками, которая является частью индонезийского традиционного костюма, может оказаться удачным дополнением к пляжному наряду (как женщин, так и мужчин) или стать пропуском в местный храм для излишне легко одетых туристов.

**Кинжал Крис**

Национальный кинжал с характерной асимметричной формой клинка появился на острове Ява и впоследствии распространился по всей Индонезии. Считается, что Крис способен принести своему владельцу удачу, а также защитить его от неприятностей.

**Индонезийский кофе**

Индонезия является четвертым по величине производителем кофе в мире, поэтому приехав в эту страну трудно пройти мимо прекрасной возможности познакомиться с лучшими образцами индонезийского кофе напрямую. Именно в Индонезии делают самый экзотический и дорогой в мире вид кофе – Копи Лувак, чья цена достигает 320-400$ за кг. Местные животные мусанги питаются сырыми плодами кофейного дерева, и после прохождения через их желудочно-кишечный тракт кофейные зерна избавляются от характерной горечи и приобретают специфический аромат шоколада, карамели и ванили.

**ПРИЯТНОГО ВАМ ПУТЕШЕСТВИЯ!**

2017 год