



## **Ногинск – Хладокомбинат "Вкусный мир мороженого". "Там, где создаётся мороженое"**

**Стоимость:** от 0 руб

**Даты тура:**

**Описание:**

Мороженое – очень древнее лакомство. Историки считают, что мороженое насчитывает более 5000 лет. Ещё в 3000 году до нашей эры в Китае к столу подавались десерты, отдалённо напоминающие мороженое – снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками граната. Рецепты и способы хранения были рассекречены лишь в XI веке до нашей эры в книге "Ши-кинг". В письмах Соломона, царя Израиля, описывается применение охлаждённых соков во время уборки урожая. Мороженое и тогда оставалось тайной, ведь постоянно появлялись новые рецепты, передаваемые лишь по секрету.

А сегодня вы можете раскрыть тайны прошлого на нашей экскурсии и увидеть всё своими глазами. Попасть на фабрику мороженого – это мечта многих. А мечта должна иметь яркое воплощение! Потому и экскурсоводом будет Снеговик. Этот снежный добряк не только покажет, где и как создается мороженое, но и проведёт игры! А после экскурсии и игр вы увидите фантастическое шоу со льдом.

Фабрика мороженого в Ногинске имеет большую историю, ведь хладокомбинат существует с 1956 года. С самого момента основания славится необычайно вкусным мороженым, впервые в России именно на этой фабрике появилось бесконтактное оборудование, и продукция завода экспортируется в другие страны СНГ и Европы. С момента основания фабрика радует больших и маленьких любителей мороженого высококачественным пломбиром в стаканчиках, рожках и брикетах с разными добавками, классическим пломбиром и Богородским эскимо, шербетом и фруктовым льдом, и, конечно, чудо-тортами, которые настолько эффектно оформлены и красивы, что просто жалко есть.

**Вы узнаете:**

- Историю появления мороженого, и как его делали раньше
- Что сегодня представляет собой промышленный процесс производства холодного лакомства
- Как обычные продукты превращаются в мороженое самых разных сортов
- Как создаётся вафельный стаканчик
- Историю хладокомбината, непрерывно работающего с 1956 года
- Чего ни в коем случае нельзя делать при производстве мороженого. Вы увидите:
- Все этапы современного производства мороженого

- Как молоко превращается в мороженое
- Огромный холодильник, где рождается мороженое
- Огромные баки, миксер и конвейер, по которому неспешно текут бесконечные реки мороженого
- Искусную работу художника-кондитера, создающего шедевры из пломбира.

10:45 – Сбор группы и встреча с гидом м. Партизанская (последний вагон из центра), на парковке автобусов около гостиницы "Гамма Дельта" со стороны концертного зала.

11:00 – Отправление автобуса от м. Партизанская. Путевая информация.

– Экскурсия на хладокомбинат с посещением действующих цехов и дегустацией продукции с конвейера.

– Анимационное шоу.

– Шоу со льдом.

– Сладкий подарок для каждого.

16:00 – Ориентировочное время прибытия в Москву. Высадка туристов у ближайшей станции метро по пути следования.

**В стоимость входит:** проезд на туристическом автобусе, экскурсия по производству, анимационная программа, дегустация мороженого, сладкий подарок, шоу со льдом, сопровождение гидом (путевая информация). Транспортное обслуживание по программе: автобус туристического класса.

При группе менее 24 человек предоставляется микроавтобус туристического класса (номера мест в этом случае не сохраняются).

### **Примечание:**

10:45 – Сбор группы и встреча с гидом м. Партизанская (последний вагон из центра), на парковке автобусов около гостиницы "Гамма Дельта" со стороны концертного зала.

11:00 – Отправление автобуса от м. Партизанская

Длительность: 5 часов