



Новогодний кулинарный калейдоскоп*

Стоимость: от 7390.00 руб

Даты тура:

02.01.2026, 05.01.2026, 09.01.2026,

Описание:

07:30 Сбор группы и встреча с гидом м. ВДНХ, на парковке автобусов с правой стороны гостиницы «Космос» (первый вагон из центра, выход №1).

Посадка в автобус. Переезд в Переславль-Залесский (135 км). Путевая информация.

Переславль-Залесский. Экскурсия по Красной площади

текст Красная площадь – визитная карточка Переславля Залесского. Когда-то на этом месте находился древний центр города, окруженный высокими валами и крепостными стенами. О том, что тут был кремль напоминают сохранившиеся до наших дней земляные валы. Здесь, в княжеских палатах родился великий русский полководец Александр Невский и был крещён в Спасо-Преображенском соборе. На стенах собора можно прочитать послания наших предков. А памятник полководцу передает величие и дух воина.

Музей «Царство ряпушки»

Знаменитое Плещеево озеро. Издавна нем водится маленькая рыбка ряпушка, украшающая герб города. Подавали её к царскому столу, поэтому и называют её «царской сельдью».

В музее вы услышите множество фактов и легенд, связанных с Плещеевым озером, о возникновении Рыбной слободы, об особенностях переславской ряпушки. Ведь именно ей в своем «Большом кулинарном словаре» Александр Дюма посвятил одну из страничек.

Обед из традиционных переславских блюд в кафе «Вкус Переславля»

Меню: щи, томлёные в горшочке, ряпушка горячего копчения с картошкой, иван-чай с пирожком.

Переезд в Петровск (40 км).

Петровск

Село Петровское всего на 50 лет младше Переславля Залесского. В 1763 году по пути в Ярославль через село проезжала императрица Екатерина II, совершившая вынужденную остановку в селе, после чего жизнь петровчан изменилась!

Художественная мастерская семьи Топорковых. Музей Ежа Петровича

текст Живёт в Петровске талантливая, большая и дружная семья Топорковых. Именно они разработали в своей мастерской символ родного Петровска. А для гостей придумали сказ об

известной петровской березовой роще Ежовке, посаженной по приказу Екатерины II более 200 лет назад, и о Еже Петровиче, удостоившемся внимания и милости императрицы. И музей Ежа Петровича создали! В коллекции около 3000 экспонатов, потому что со всего мира присылают ёжиков, даже живые африканские белобрюхие есть.

Интерактивная программа «Как Сбитень к Шанье сватался» с кулинарным мастер-классом и дегустацией

Увлекательная программа, посвящённая старинным рецептам русской выпечки.

Гостеприимные хозяева встретят вас хлебом с солью и пригласят в уютный русский дом, где пахнет свежее испеченными шанежками и чаем на травах. Вас ожидает веселый и познавательный сказ о том, как Сбитень к Шанье сватался, а также знакомство с традициями русского застолья, с обрядами русских праздников. Погрузившись в тёплую домашнюю атмосферу, вы узнаете оригинальный рецепт сибирской шаньги и станете участником мастер-класса по её приготовлению, которую потом возьмёте с собой.

В завершение этой прекрасной встречи состоится дегустация 5 видов шаньги и старинного русского напитка – сбитня.

Мастер-класс по изготовлению новогодней игрушки

Но хозяева-то не просто кулинары отменные, они еще и художники! В тёплой и сказочной атмосфере художественной мастерской они помогут вам создать старинный вариант ёлочной игрушки, покрыв грецкий орех сусальным золотом.

Сыроварня «Филимоново раздолье». Экскурсия на производство

Не менее творческое занятие – сыроварение. Вы узнаете почему сыроварню назвали «Филимоново раздолье», какое молоко используют для приготовления качественных сыров и где его берут. А сыры здесь отменные, не даром они были призёрами конкурса «Лучший сыр России» в разные годы, а сыр грюйер получил бронзовую медаль на международном сырном салоне «Mondial du fromage» в 2021 году.

Сыры здесь производят по французским технологиям под маркой «Eco Village».

Вы услышите рассказ об истории сыроварни, о сортах и объёмах выпускаемых сыров. Пройдете по цехам сыроварни, увидите весь технологический процесс производства, побываете в камере вызревания сыров и даже сфотографируетесь на память с головкой сыра.

Дегустация сыра и чаепитие. Мастер-класс

После экскурсии вас ждет дегустация 7 видов сыра.

Технологии французские, а вот чаепитие русское, с булочкой и сливочным маслицем, которое на мастер-классе вы взобьёте сами.

Гастрономические сувениры

В магазине при сыроварне можно приобрести сыры по цене производителя.

22:00 Ориентировочное время прибытия в Москву.

Высадка туристов у ближайшей станции метро по пути следования.

Стоимость тура на 1 человека: 7390 руб.

Скидка детям до 16 лет - 200 руб.

Скидка пенсионерам - 50 руб.

В стоимость тура входит:

Транспорт: автобус туристического класса

Экскурсионная программа: 4 экскурсии,

2 мастер-класса,

билеты в музеи,

работа гида

обед из традиционных переславских блюд, дегустации, мастер-класс

MIN возраст ребёнка - 6 лет

MAX возраст ребёнка - 16 лет

Примечание:

Маршрут: Переславль-Залесский - Петровск - «Филимоново раздолье»