



Середниково – Жаворонки. "Поэзия вкуса"

Стоимость: от 5270.00 руб

Даты тура:

03.01.2025, 05.01.2025, 23.02.2025, 30.03.2025, 01.05.2025, 07.06.2025, 06.07.2025, 17.08.2025, 28.09.2025,

Описание:

Середниково – самое лермонтовское место Подмосковья. Сюда к своему двоюродному брату привезла юного Мишеля Лермонтова бабушка для подготовки к поступлению в университет. Михаил стал студентом университета и несколько летних сезонов провел в Середникове. Некоторые его стихотворения 1830-1832 годов написаны именно в этой усадьбе, вдохновлённые первыми влюблённостями, родственно-дружеским общением, красотой усадьбы и парка.

В деревне Жаворонки мы посетим интерактивный музей Древнерусской кухни "Еда Руси". Здесь в центре деревянного дома стоит печка-матушка, кормилица семьи и источник семейного тепла. **Хранитель традиций Домовой расскажет об истории возникновения, конструкции, символике и типах русской печи.** Вы узнаете про роль очага в национальной кулинарии.

Домовой, как истинный знаток, расскажет о периодах развития русского кулинарного искусства, о сословных особенностях русской кухни. Что делало русскую армию непобедимой? **В чем разница между соленьями, моченьями и квашеньями? Какие щи и каша – пища наша, и почему.** Что ел Иван Грозный на обед? За 978 лет своей жизни Домовой успел узнать много интересного. Кухня княжеская и монастырская, купеческая и приказчичья, боярская, царская, крестьянская, солдатская и босяцкая - их тайны и секреты откроет Вам Домовой, и многие из этих секретов помогут Вам на Вашей кухне. Вместе с Домовым Вы затопите печь, сфотографируетесь с ухватом и кочергой, дети попробуют полежать на печи, как сказочный Емеля.

Продолжит Домовой свой рассказ о русской кухне уже **за обеденным столом, накрытом ароматными блюдами из печи — уха куринная жёлтая шафранная, кашица-засыпа Тихвинская, тыква пареная с морковью и орехами и Иван-чай из самовара — порадуют вас своим вкусом и ароматом.** Не дегустация одного кусочка французского сыра на всех, не запах от австралийского стейка, а полноценный, сытный родной обед-дегустация, приготовленный для вас в русской печи заботливыми и умелыми руками Василисы Премудрой и Домового. Сытые и довольные, полные новых впечатлений и знаний, вы отправитесь домой, воплощать у себя на кухне секреты наших предков.

09:15 – Сбор группы и встреча с гидом м. ВДНХ, на парковке автобусов с правой стороны гостиницы «Космос» (первый вагон из центра, выход №1).

09:30 – Отправление автобуса от [м. ВДНХ](#). Путевая информация.

- Усадьба Середниково: экскурсия по Главному дому с осмотром интерьеров.

Самостоятельная прогулка по парку.

- Жаворонки: **Интерактивный музей древнерусской кухни:** экскурсия «Секреты древнерусской кухни», практическое знакомство с устройством и действием настоящей русской печи.

- **Обед-дегустация старинных блюд, приготовленных в печи.**

15:30 – Ориентировочное время прибытия в Москву. Высадка туристов у ближайшей станции метро по пути следования.

Примечание:

Стоимость тура - 3 850 руб.

Сбор в 08:45. Отправление в 09:00 от ст. метро ВДНХ.

В стоимость экскурсии входит:

проезд на туристическом автобусе,

экскурсионная программа (включая билеты в музеи),

обед-дегустация, сопровождение гидом (путевая информация).

Фирма оставляет за собой право изменять порядок посещения экскурсионных объектов. Транспортное обслуживание по программе: автобус туристического класса. При группе менее 24 человек предоставляется микроавтобус туристического класса (номера мест в этом случае не сохраняются).