

# Восточный дастархан (7 дней + авиа, май, сентябрь 2026)\*

Стоимость: от 90570.00 руб

Даты тура:

19.09.2026,

Описание:

День 1

**Прибытие в Ташкент.**

Встреча в аэропорту, переезд и размещение в гостинице после 14:00.

**Ташкент - многогранная столица современного Узбекистана. Архитектура**

**Ташкента поражает своим разнообразием: археологические памятники времен зороастризма, которым уже более 2200 лет, архитектурные шедевры Средневековья, монументальные здания конца XIX века, самое красивое в мире метро и, разумеется, многочисленные новейшие постройки.**

*Приветственный ужин в ресторане с дегустацией вкуснейшего ташкентского шашлыка. Узбекский шашлык всегда получается очень сочным и ароматным, рекомендуем вкушать его в сочетании с горячей воздушной лепешкой и маринованным луком.*

**Питание:** *ужин.*

**Ночь в гостинице.**

День 2

**Ташкент (экскурсия).**

**Экскурсия по Ташкенту (Старый город):** *площадь Хаст-Имам - духовный центр Ташкента, где хранится подлинник уникальной рукописи Корана Усмана и волос Пророка Мухаммеда; медресе Барак-хана, мавзолей Кафал-аль-Шаши Мазар - одни из старейших памятников архитектуры столицы. Посещение самого оригинального и старинного базара Ташкента - Чорсу. Здесь под огромным куполом можно приобрести местные продукты, специи, ремесленные изделия и сувениры. В районе Старого города, помимо традиционной восточной архитектуры, можно увидеть аутентичные старинные махалли (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента.*

**Обед в знаменитом Среднеазиатском центре плова «Беш Козон», где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего Праздничного плова. Здесь можно увидеть весь процесс приготовления от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса. Ташкентский плов - рассыпчатый и ароматный, готовится на открытом огне традиционным способом с перемешиванием всех ингредиентов, с добавлением нута и особого сорта желтой моркови, часто украшается казы или перепелиными яйцами. Рекомендуем кушать плов с салатом из свежих овощей с**

луком (Ачик-чучук) и запивать горячим чаем.

**Продолжение экскурсии:** *площадь Независимости, сквер Амира Темура.*

**Ужин в ресторане, дегустация густого и наваристого супа машхурда и мясного рулета ханум.** Основу супа машхурда, как следует из названия, составляют питательные и полезные зеленые бобы - маш - прекрасный легкоусвояемый источник растительного белка, сложных углеводов и клетчатки. Ханум - нежнейшее блюдо узбекской кухни из тонкого мягкого теста с начинкой из картофеля и сочного мясного фарша, приготовленное на пару.

**Питание:** *завтрак, обед, ужин.*

**Ночь в гостинице.**

**День 3**

**Ташкент - Самарканд (3 ч 24 мин). Самарканд (экскурсия).**

**Переезд в Самарканд на поезде «Шарк» (09:00-12:24\*, время в пути: 3 ч 24 мин).**

**Прибытие в Самарканд. Размещение в гостинице.**

**Обед в ресторане - дегустация самаркандских шашлыков, которые готовятся в основном на углях фруктовых деревьев, а в маринаде используются только специи и репчатый лук.** Это сочное мясо с тающей хрустящей корочкой, которое снимают с шампуров на лепешку и посыпают кольцами маринованного лука.

**Самарканд - ровесник Рима, «жемчужина Востока», столица легендарной Согдианы, Мараканда, а затем столица огромной империи Тамерлана.** Город-музей, город-сердце караванной торговли Шелкового пути, Самарканд и сегодня прекрасно сохранил уникальную ауру азиатского Средневековья.

**Экскурсия по Самарканду:** самая известная площадь Центральной Азии - Регистан, окруженная тремя монументальными медресе - Шер-Дор, Тилля-Кари и медресе Улугбека; мавзолей Гур-Эмир - грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре.

**Ужин в национальном доме, кулинарный мастер-класс по приготовлению мантов с дегустацией.** Манты - изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежного тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри.

**Питание:** *завтрак, обед, ужин.*

**Ночь в гостинице.**

**День 4**

**Самарканд (экскурсия).**

**Продолжение экскурсии по Самарканду:** самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты - Биби-Ханум; крупнейший рынок Самарканда - базар Сиаб; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев - Шахи-Зинда; музей обсерватории Улугбека - одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта); музей истории "Афрасиаб".

**Обед в центре плова «Панжаб» - дегустация самаркандского плова.** Считается, что светлый самаркандский плов - самый диетический из всех пловов. Он подается не

перемешанным, а выложенным слоями на лягане: сначала слой риса, затем *зирвак* (подлива из лука с морковью и нутом) и сверху мясо, так что каждый может собрать себе порцию по вкусу, регулируя количество ингредиентов.

Экскурсия в туристическую деревню ремесленников «Конирил», посещение знаменитого производства самаркандской шелковой бумаги, а также керамических мастерских.

Посещение винзавода «Багизаган». Пять поколений виноделов выращивали виноград в долине реки Зарафшан - и сегодня на «Багизагане» производят одни из лучших вин и коньяков в Узбекистане. Нас ждет рассказ об истории винзавода, знакомство с процессом переработки винограда и технологиями производства вина, и в завершение - дегустация вин в колоритном дегустационном зале.

Ужин в ресторане, дегустация *димлямы*. Димляма (дамлама) - сытное и ароматное блюдо, которое готовят методом томления: мясо и овощи тушатся в собственном соку под плотно закрытой крышкой, почти без добавления воды.

Питание: завтрак, обед, ужин.

Ночь в гостинице.

## День 5

Самарканд - Гиждуван - Бухара (280 км; 4,5 часа). Бухара (экскурсия).

Переезд в Бухару через Гиждуван - ремесленный центр Узбекистана, который издревле славился необыкновенно красивой, самобытной керамикой. Посещение гончарной мастерской Нарзуллаевых. Мастер-класс по гончарному ремеслу в керамической мастерской, создание керамических изделий на гончарном круге под руководством опытного мастера.

Обед в мастерской с дегустацией *гиждуванских шашлыков*. Это настоящее сокровище в мире узбекских шашлыков. Его готовят исключительно из местной баранины, которая обладает неповторимым вкусом благодаря особенному климату. Технология приготовления тоже необычная - самую сочную шейную часть баранины предварительно несколько раз перемалывают и замораживают.

Переезд в Бухару - один из древнейших городов мира, через который проходил Великий шелковый путь. Средневековая Бухара была важным политическим, культурным и религиозным центром Среднего Востока. Здесь прекрасно сохранилось более 140 памятников архитектуры. Исторический центр Бухары включен в Список всемирного наследия ЮНЕСКО.

Экскурсия по Бухаре: ансамбль *Ляби-Хауз* - самая известная площадь Бухары с искусственным прудом, вокруг которого расположены *медресе Кукельдаш*, *медресе Надира Диванбеги*, *ханака*, знаменитый памятник *Ходже Насреддину* и множество уютных кафе. Посещение торгового квартала крытых базаров XVI века, где представлены мастерские народных ремесел.

Ужин в ресторане - дегустация сочного мясного блюда *казан-кабоб*. Как следует из названия, мясо обжаривается до аппетитной хрустящей корочки в казане, оставаясь изумительно мягким внутри, затем добавляется картофель, специи и зелень.

**Питание:** завтрак, обед, ужин.

**Ночь в гостинице.**

**День 6**

**Бухара (экскурсия).**

**Продолжение экскурсии по Бухаре:** *мавзолей Саманидов* - династическая усыпальница, сочетающая традиции согдийской и исламской архитектуры; необычный мавзолей в форме продолговатой призмы, связанный с библейскими легендами о странствующем Иове - *Чашма Аюб*; комплекс *Боло-Хауз* - памятник монументального Регистана Бухары, состоит из водоема, минарета и мечети, украшенной 20 резными деревянными колоннами; цитадель древней Бухары, «город в городе» - старинная крепость *Арк*; древнейшее здание парадной площади, центральный ансамбль и главный символ Бухары - комплекс *Пой-Калян*, включающий знаменитый минарет *Калян (46,5 м)*, мечеть *Калян* и медресе *Мири Араб*.

**Обед в чайхане,** где вы насладитесь бесподобным вкусом *шурпыбалаза* (шурпы с горохом) и *долмы* - завернутым в виноградные листья мясным фаршем, который готовится в небольшом количестве бульона.

**Продолжение экскурсии:** потрясающе красивое медресе *Абдулазиз-хана*, богато украшенное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное медресе *Улугбека*. Чаепитие в чайном доме «*Пряности Шелкового пути*» - дегустация чая с различными пряностями и традиционными бухарскими сладостями. Чай в Узбекистане - это нечто большее, чем просто напиток, который утоляет жажду. Это традиция и неотъемлемый элемент узбекской кухни. Чаем открывается и завершается любая трапеза - первая пиала чая как приветствие дорогому гостю и последняя пиала чая как пожелание доброго пути. В течение дня чай может подаваться как «отдельное блюдо», и каждый раз он обязательно заваривается свежий. Чайный дом «*Пряности Шелкового пути*» удивит вас огромным разнообразием вкусного чая, приготовленного из целебных трав и восточных специй.

**Мастер-класс по приготовлению бухарского плова «Оши-софи»** (в переводе «плов мудрецов» или «чистый плов»), который считается диетическим и отличается особым способом приготовления. Его компоненты сначала варятся до полуготовности, затем слоями укладываются в казан для томления и только в самом конце поливаются кипящим растительным маслом, при этом плов не перемешивают. Для бухарского плова характерно минимальное количество специй, отсутствие чеснока и перца, зато могут добавляться сухофрукты - изюм, курага и айва. Профессиональный *ошпаз* (повар, специализирующийся именно в приготовлении плова) раскроет кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов. Ужин.

**Питание:** завтрак, обед, ужин.

**Ночь в гостинице.**

**День 7**

**Вылет из Бухары.**

**Переезд в аэропорт. Завершение программы тура.**

**Питание:** *завтрак.*

**Примечание:**

**Стоимость тура на 1 человека в USD:**

<b>Размещение</b>	<b>Стоимость</b>
При 2-х местном размещении	<b>1080 USD</b>
Доплата за одноместное размещение	<b>1195 USD</b>

**Оплата в рублях по курсу ЦБ на день оплаты + 6,2%**

**В стоимость тура входит:**

**Встреча/проводы в аэропорту, групповой трансфер аэропорт - гостиница - аэропорт для каждого рейса.**

**Размещение в гостиницах в двухместных номерах с завтраком.**

**Питание - полный пансион.**

**Экскурсии с гидом согласно программе тура.**

**Комфортабельный транспорт с кондиционером на протяжении всего тура.**

**Ж/д билеты на скоростной поезд «Шарк» (Ташкент - Самарканд).**

**Винная дегустация в Самарканде.**

**Винная дегустация в Бухаре.**

**Дегустация чая с пряностями и восточными сладостями в чайном доме.**

**Мастер-классы по приготовлению национальных блюд (манты, алатская сомса, бухарский плов) в Самарканде и Бухаре.**

**Мастер-класс по гончарному ремеслу в Гиждуване.**

**Минеральная вода на каждый день тура.**

**Памятные сувениры.**

**Дополнительно оплачивается:**

**Москва-Ташкент, Бухара-Москва**

**Входные билеты на памятники в городах.**

**Медицинские издержки и страховка.**

### **Информация о гостиницах**

**В стоимость программы включено размещение в небольших уютных отелях, зачастую оформленных в национальном стиле. Мы предлагаем именно этот тип размещения, поскольку в Узбекистане он совершенно самобытен.**

<b>Город</b>	<b>Гостиница</b>
<b>Ташкент</b>	<b>Huvaydo 3* / King Plaza 3* или подобная</b>
<b>Самарканд</b>	<b>Arba 3* / Marokand Spa Hotel 3* или подобная</b>
<b>Бухара</b>	<b>Ayvan Boutique 3* / Nostalgia Boutique 3* или подобная</b>

### **Информация о транспорте**

**На данном маршруте используются следующие виды транспорта в зависимости от количества человек в группе:**

<b>Группа</b>	<b>Наименование транспорта</b>
<b>Группа 1-2 чел.</b>	<b>"Chevrolet Lacetti"</b>
<b>Группа 3-6 чел.</b>	<b>"Hyundai Grand Starex"</b>
<b>Группа 7-9 чел.</b>	<b>"Toyota Hiace" / "King Long"</b>
<b>Группа 10-15 чел.</b>	<b>"Eurise"</b>
<b>Группа 16-30 чел.</b>	<b>"Golden Dragon"</b>