



## Экскурсионный центр

ИНН: 7603064649 ОГРН: 1167627072634  
Телефоны: 8(4852)78-92-14; 8(499)110-30-41; 8(800)500-49-35  
E-mail: 89206589214@yandex.ru

### Гастрономический тур в Переславле Залеском «Сырный гурман»- 2 дня /1 ночь

#### Программа:

1-й день : Встреча группы с экскурсоводом в Переславле . Обзорная экскурсия по Переславлю Залескому + посещение археологического комплекса Клецин + Александрова гора + Посещение Никитского монастыря + Экскурсия на ферме виноградных улиток + Улиточные гадания + Улиточные бега + Дегустация филе улиток escargot по итальянскому рецепту + Обед + Размещение в гостинице  
2-й день: Завтрак + Экскурсия на Сыроварню с дегустацией 9 сортов сыра + Экскурсия на фермерское хозяйство + Фермерский обед + Экскурсия «Царство Ряпушки» с дегустацией + Музей Утюга

Стоимость программы на 1 человека при группе не менее 10 чел :

гостиница	Состав группы					
	50+3	40+2	30+2	20+2	15 +1	10 +1
Эконом класса	11200	11100	11400	11800	11900	12200
Гостиница 3* (2-х местные номера)	11800	11700	11900	12400	12600	12900
Гостиница (повышенной комфортности)	12200	12100	12400	12800	13000	13200
<b>Доплата за автотранспортное обслуживание</b>	<b>800</b>	<b>900</b>	<b>1000</b>	<b>1500</b>	<b>2000</b>	<b>2300</b>

В стоимость входит (все услуги «под ключ»):

- встреча на вокзале
- экскурсионное обслуживание;
- сопровождение по маршруту
- входные билеты в музеи;
- проживание.

-питание (2 обеда , 1 завтрак, 1 ужин )

**Питание, проживание, экскурсии – бесплатны для сопровождающих:**

- При группе от 10 чел – для 1 чел. (10+1,15+1)
- При группе от 20-40 чел. – для 2-х чел. (20+2 , 30+2,40+2)
- При группе от 50 чел. – для 3-х чел. (50+3)

## Подробное описание программы



### Обзорная экскурсия по Переславлю Залесскому включает :

Осмотр Архитектурного ансамбля Красной площади

Прогулку по Земляным валам 12 века

Посещение памятника археологии «Клещинский комплекс»

Посещение Синего камня на берегу Плещеева Озера, где зародился Российский флот

Осмотр и подъем(по желанию) Александровой «Ярилиной » горы

**Экскурсовод расскажет:**

Об основании города Переславля

Какую роль играла Красная площадь в жизни горожан, и с какими выдающимися событиями связана ее история

О рождении Александра Невского и факты из его биографии, неразрывно связанные с Залесским краем.

Об истории белокаменного строительства на Руси

О Переславском княжестве и его удельных князьях

О судьбе и подвигах великого полководца Александра Невского

О современном городе и перспективах его развития



**Гости увидят:**

**Спасо - Преображенский собор XII века**, где был крещён и пострижен на княжество Александр Невский, рукоположен в игумены преподобный Сергей Радонежский, где молилось о победе над литовцами ополчение Минина и Пожарского, пел всеобщую гениальный Шалапин.

Место расположения княжеского терема, где родился будущий великий полководец и святой благоверный князь Александр Невский

**Живописный берег Плещеева озера**, где расположен памятник археологии «Клещинский комплекс». Его центром является город Клещин, от которого сохранились земляные валы 11-12 в.в.

**Александрову «Ярилину» гору** - не покрытый лесом холм - древнее языческое капище. Место, куда наши далекие предки, приходя к его вершине совершали языческие обряды в честь славянского бога солнца Ярилы.



**Гости поднимутся:**

На рукотворные земляные валы – фортификационное (защитное) сооружение XII столетия.

На Александрову гору (по желанию )

## **НИКИТСКИЙ МОНАСТЫРЬ**

При посещении Никитского монастыря вы узнаете о создании монастыря, о посещении его Иваном Грозным и его жены Анастасии, узнаете историю святого Никиты Столпника, приложите к мощам Святого и его веригам. Посетите Часовню - столп на месте молитвенного подвига преподобного Никиты столпника Переславского чудотворца.



## УЛИТОЧЬЯ ФЕРМА

Здесь Вы увидите и узнаете:

- Как живут улитки
- Что едят
- Как готовятся к употреблению
- Как улитку используют на косметическом рынке, какие крема появились на основе слизи улитки. Во время экскурсии вы сможете испытать положительный косметический эффект у себя на ладони
- 



У Вас будет возможность

- Выбрать улитку в вольере и рассмотреть ее у себя на ладошке
- Прогдегустировать горячий, свежий, вкусный, правильно приготовленный, и очень полезный деликатес (особенно, он очень полезен для мужчин. Как призывал В.В.Путин, когда посещал в декабре 2019 года Адыгею: "Пусть наши мужчины употребляют улиточное мясо, и улучшают демографическую обстановку в стране")
- Прогдегустировать продукцию фермерского огорода
- Попробовать салат из сезонных овощей и зелени с оригинальной заправкой



## Экскурсия на Сыроварню

Любителей настоящего сыра приглашаем окунуться в мир ремесленного сыроделия, в ароматы молока и сыра, взглянуть на святая святых – камеры вызревания сыров, разобраться в особенностях итальянских, голландских, французских рецептур, узнать об истории русского сыроделия.

Эта экскурсия для тех, кто скучает по хорошим европейским сырам, хочет отдохнуть от офисной работы, стресса и рутины, хочет получить информацию о том, как выбрать молоко, закваски и сыры, где купить, или организовать доставку, что бы кормить своих близких только натуральными продуктами.



Ярославская область - родина русского сыра. Это был первый и самый развитый сыродельный регион царской России. В 19 веке здесь действовало более 300 сыроварен и выведена специальная порода коров Ярославка!

Вы побываете на частной сыроварне, где создают сыры из коровьего и козьего молока по собственным авторским рецептам на базе итальянских, голландских, французских технологий. Сыры сделаны вручную и созревают в специальных помещениях частной сыроварни в Переславле Залесском, куда мы Вас и приглашаем...



Каких только нет сыров здесь! Моцарелла и Рикотта, Леварден и Пьяная Коза в винной корочке, черный и желтый, белый и красный, Шевротелла и Шеврон, с прованскими травками и семенами пажитника, Гауда и Рокфор...

### **Вам расскажут**

Об истории русского сыроделия

О сырной культуре Италии, Франции, Голландии, Швейцарии

Вы узнаете

Куда идет сыворотка, которой получается очень много, в процессе сыроварения

Из чего получается французская выпечка на пекарне сыроварни

Как готовится настоящий сыр из молока без консервантов, искусственных добавок и красителей

### **Вы познакомитесь:**

С процессами сыроварения и ухода за сыром (через смотровое окно, т.к сыроварение - почти стерильное производство и нужно строго соблюдать условия вызревания сыров)

### **Вы увидите:**

Сырное хранилище

Что делают мастера со сливками

**И конечно же, Вас ждет дегустация!** У Вас будет возможность отведать 9 различных видов сыров, багет в нарезке со сливочным маслом и йогурт. Вы станете настоящим сырным сомелье после дегустации!

### Фермерский Обед

Вы посетите место с уникальной нетронутой природой, где тишина и уединение: чистейший воздух, обогащенный запахами Плещеева озера, до которого рукой подать, гдг вдали от шумных городов, где все пропитано русской стариной.

**Экология и комфорт**: здание ресторана, где вам предстоит пообедать сделано из бревенчатой кладки, внутри деревянные столы и лавки, посреди зала – печь



**Фермерская кухня**: утром "мясо-птица" выгуливается на ферме, к обеду - благодаря искусству поваров, "пальчики оближешь".



На ферме Вы увидите домашних животных: коров, овец, уток, кроликов.



Салат Оливье 200гр



Борщ по старинному рецепту с мясом-400 гр.



Жаркое-400 гр  
Компот-300 гр.  
Пирог с капустой 70 гр.

## Музей «Царство Ряпушки»

Попробовать настоящую царскую селедку - рыбку Ряпушку можно в музее Переславская Ряпушка . Эта рыбка редкая и уникальная , водится в Плещеевом озере Переславля Залесского .



### Вы узнаете

- Почему ее в 17 веке стали именовать царской селедкой
- Как ее ценили русские самодержцы и подавали к царскому столу
- Каким способом добывали
- Как солили и заготавливали впрок
- Как Ряпушка из Плещеева озера вошла в коронационный обед и в постное меню царского стола
- Отчего Плещеево озеро считается одним из самых таинственных и загадочных озер России
- Вы побываете в трапезной Царя Ивана 3 и в гостях у рыбака. Завершением экскурсии будет дегустация вкусной, нежной, низкокалорийной рыбки Ряпушки

## Музей Утюга

### Гости узнают

- из чего делали утюги в XVIII и XX веках и как они выглядели и как работали на углях, на пару, на спирту и даже на газу
- как использовали утюги в быту, и даже в лечении,
- как правильно гладить перчатки и шляпы
- что делать, если в путешествии утюга не оказалось под рукой и даже как приспособивались утюгами тараканов ловить



Экскурсовод в шуточной форме расскажет Вам об утюге. А сама Форма утюгов, которые хранятся в этом удивительном музее, довольно разнообразна. Например, самый древний утюг в коллекции (возраст его более трех столетий) выполнен в форме льва, а один из самых молодых – в форме дельфина. Как ни странно, но последний тоже принадлежит к утюгам нагревательной конструкции, хотя и выполнен во второй половине прошлого века. Самый маленький утюг в коллекции весит 10 граммов. Это конечно игрушка: погладить этим утюгом можно только шнурки от ботинок. Вес самого тяжелого утюга в музее – 10 кг.

Гости увидят коллекцию УТЮГОВ , в которой около двухсот экземпляров, изготовленных в России, Германии, Польше в XVII–XX веках.

Отличаются утюги и по весу — от 10 граммов до 10 килограммов. Экскурсия проводится в занимательной форме. В сувенирной лавке можно купить веселые сувениры.