

Гастрономический тур на экоферму Коломна-Москва

Обзорная экскурсия по Москве — это возможность за малое время увидеть самые популярные достопримечательности нашей столицы. **Маршрут обзорной экскурсии** проходит по древнему и вечно новому городу. Красная площадь, Воробьевы горы и Поклонная гора, Храм Христа-Спасителя,- это далеко не полный перечень достопримечательностей, которые можно увидеть при первом знакомстве с многогранной столицей. **Переезд в Коломну.**

Коломенский кремль. Экскурсия по территории Коломенского кремля в сопровождении профессионального гида-экскурсовода.

Музей «Коломянка». Главная экспозиция музея создана на основе предметов одежды и аксессуаров конца XIX века – 80-х годов XX века, сохранённых коломенскими семьями. Эти вещи рассказывают истории своих владельцев, проживавших в разные годы в Коломне. Здесь вы сможете поучаствовать в мастер-классе по изготовлению куклы-мотанки.

Мастер-класс по изготовлению оберега - куклы-мотанки.

На мастер-классе по изготовлению куклы-мотанки вы узнаете много интересного о старинных оберегах, об этой загадочной куколке и, конечно, о секрете её изготовления, который оставили наши предки. Технология изготовления куклы кроется в её названии: куклу не шьют и не вяжут, а именно «мotaют», скручивают. И это имеет сакральное значение! Какое? Об этом вы узнаете на нашем мастер-классе!

Экоферма. Экскурсия по территории экофермы в Коломенском районе, во время которой гости смогут понаблюдать за животными: козами, овцами, лошадьми, коровами, вьетнамскими свинками, кроликами, белками, гусями и цесарками; здесь содержится даже ослик! Всех животных можно будет покормить, а некоторых – подержать на руках.

Фермерский обед. Гости ждёт великолепный обед из свежих фермерских продуктов, приготовленный в казане на огне. Всё будет, как в детстве: первое, второе, третье и «компот» . На первое – уха или сытный борщ, на второе – картофель с курицей или плов с фермерской бараниной, на третье – ароматный травяной чай из настоящего русского самовара, растопленного дровами.

Мастер-класс по приготовлению домашнего сыра. Мастера-профессионалы научат гостей готовить домашний сыр и ответят на все интересующие вопросы. Затем наступит время настоящей магии – прямо на глазах свежее молоко будет превращаться в сырную массу, после этого – в готовую головку сыра, который можно будет тут же попробовать, а затем использовать в следующем мастер-классе.

Мастер-класс по приготовлению виноградных улиток. Процесс приготовления улиток, бесспорно, интересен. Но мы поймём тех гостей, кто будет наблюдать за ним со стороны. Во время мастер-класса всех желающих научат готовить улитку, пасту из масла и ароматных трав, покажут, как заполнять раковину мясом улитки и свежим маслом ручной работы и запекать. После основных приготовлений останется только поместить улитку в русскую печь и немного подождать. Всё – блюдо готово!

Внимание! Возможна замена мастер-класса по приготовлению улиток на мастер-класс по приготовлению пиццы из свежих фермерских продуктов и приготовленного перед этим сыра. Шеф-повар продемонстрирует своё

искусство, расскажет обо всех тонкостях приготовления пиццы, а после этого гости смогут оценить готовую пиццу – хрустящую, прямо с пылу с жару!

Все желающие смогут приобрести свежую, качественную, экологически чистую молочную и мясную продукцию: козье молоко, козий йогурт, кефир, сыр или творог; молодую баранину, козлятину или мясо птицы (как в свежем, так и в охлаждённом виде).

Не забудьте взять фотоаппараты!

Компания оставляет за собой право на незначительные изменения в программе тура.

Даты отправления: 6.03 — 8.03.16, 15.04 — 17.04.16, 7.05 — 9.05.16, 11.06 — 13.06.16, 15.07 — 17.07.16, 19.08 - 21.08.16, 16.09 — 18.09.16, 14.10 — 16.10.16, 4.11 — 6.11.16, 16.12 — 18.12.16.

Отъезд: 22.00 Н.Новгород пл.Ленина, сторона памятника Ленину.

23.00 Дзержинск, северные ворота

Возвращение: около 5.00

Стоимость: 3400 руб взр, 3200 руб дет