

Коломна-Москва

Коломна-Москва

1 день

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

23.00 Дзержинск, северные ворота

Ночной переезд.

2 день

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». Здесь вы сможете поучаствовать в мастер-классе.

Далее программа по выбору:

| | |
|------------|-----|
| Купеческая | Эко |
|------------|-----|

Интерактивная экскурсия по дому купца

Агафонова. Вот уже более 150 лет стоит большой кирпичный дом, как раз напротив Пятницких ворот Коломенского кремля. Когда-то он принадлежал семье купца Агафонова Василия Моисеевича. Сегодня благодаря бережно сохранённому убранству помещений туристы могут познакомиться с историей интерьера конца XIX-начала XX веков. Интерактивный вариант экскурсии предлагается с театрализованными зарисовками купеческой жизни тех времен, с демонстрацией предметов обихода: кухонной утвари, посуды, скатертей, утюгов, прялок и многого другого. Гости могут принять непосредственное участие в этом интерактиве, так сказать, «попробовать себя» в деле.

Мастер-класс по застольному этикету. Все детали этикета застолий, воссозданные благодаря историкам-искусствоведам, откроются туристам. Мы узнаем, как проходили купеческие обеды, какую еду и напитки подавали, какие правила поведения за столом существовали в прошлом веке.

Мастер-класс по приготовлению соуса. Благодаря старинным рецептам, собранным по крупицам, воспроизведен этот кулинарный шедевр, вкус которого никого не оставит равнодушным. Участники всё сделают своими руками, после чего попробуют и, если будет желание (а оно точно будет!), смогут взять с собой не только рецепт, но и сам соус (за доплату). В магазинчике гости смогут приобрести различные сувениры из дерева, льна, кружев, шерсти, кости, стекла, обереги и даже различные настойки, в том числе необыкновенную медовуху!

Купеческий обед. Все гости смогут насладиться настоящим купеческим обедом – блюдами, приготовленными по рецептам старинных кулинарных книг, где расписано меню на каждый день месяца. Мы сможем увидеть эту уникальную книгу и лично убедиться в отменном вкусе предложенных блюд. Продукты для купеческого обеда закупаются на экофермах, с гарантией 100% качества. Обед проходит в гостиной, где полностью воссоздан интерьер купеческого дома: старинное пианино, антикварная мебель и посуда, часы с боем, а также другие атрибуты – символы купеческого быта. По завершении обеда шеф-повар поделится рецептами тех блюд, которые особенно понравились гостям. Наслаждаться обедом мы будем под аккомпанемент классической музыки, исполняемой вживую.

Ретро-фотоателье. Все желающие смогут облачиться в костюмы прошедшей эпохи и сделать фотографии в ретро-стиле. Фотографию можно будет взять с собой, поместив её в красивую рамку (услуга оплачивается дополнительно).

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!

Стоимость: 6400 руб взр, дет (уточнять)

Стоимость: 3800 руб взр, дет (уточнять)

3 день

Возвращение: около 05:00

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

В стоимость путевки входит:

- Проезд на автобусе туркласса, ТВ, кипятильник
- Услуги экскурсовода
- Входные билеты — по программе
- Чай, сахар, кофе в автобусе
- Страховка от ДТП.