



Гастротур по Кабардино-Балкарии

Продолжительность: 7 дней

Место начала / Завершения тура: Нальчик / Нальчик

Места показа: Россия, Кабардино-Балкарская Республика, Нальчик, Прохладный, Майский, село Сармаково

Допустимый возраст: 0+

Цена за человека от 31 000 RUB

В стоимость тура включено

- Проживание в отеле 3*(Корона,бизнес-отель Нальчик,Синдика, и т.д) или равнозначная замена DBL/TWIN/Singl на выбор туриста(7 дней/6ночей)
- Завтраки(6)
- Билеты на конезавод, фабрику конфет, фабрику соков
- Экскурсионно-транспортное сопровождение(6 экскурсий)
- Мастер-классы по приготовлению блюд(6)
- Туристическое-организационное сопровождение

В стоимость тура не включено

- Личные расходы
- Питание(*частично)
- Билет на термальный источник с.Аушигер-250 руб./чел.

Описание тура

В данном туре мы с вами познакомимся со вкусной и интересной кухней республики, вы сможете попробовать

приготовить блюда местной кухни, на наших мастер-классах, также познакомитесь с процессом производства сыра и вина, познакомитесь с очаровательной природой, с традицией и обычаями конезаводства, предусмотрены и конные прогулки по желанию.

Программа тура

День 1

09.00-11.30 Прилет группы туристов в аэропорт Нальчика/Мин.Вод Трансфер с аэропорта оплачивается отдельно

12.00-13.30.Заселение в отель 3*, или равнозначная замена отдых после дороги, обед за дополнительную

плату, свободное время

14.35 Обзорная экскурсия по Нальчику знакомство с Нальчика (дом моды Мдины Саральп, Городской Парк, ресторан Сосруко, площадь Марии, мечеть, православный храм), экскурсия очень событийная и интересная

19.00 Возвращение в отель, ужин за дополнительную плату, свободное время

День 2

09.00 Завтрак в отеле

10.00-Выезд в Винодельню в город Майский/Прохладный/с.Черная речка

11.00- Посещение винодельни

Винодельческие традиции Кавказа насчитывают много веков, тут давно выращивают вкусный виноград и вино. На Кавказе вино это цена палитра вкусов, ароматов и неожиданных сочетаний. Вы лично посмотрите как производится вино и узнаете секреты и тонкости его приготовления. также предусмотрена дегустация 4-5 разновидностей вин, с легкими закусками

13.00-Обед, самостоятельно

14.00-Возвращение в Нальчик

14.30-Мастер класс по приготовлению двух блюд адыгской кухни, в кабардинской семье (блюда на выбор организатора

лакумы традиционные кабардинские сдобные пустые пирожки, паста с курицей-Джэд Лыбжьэ или сушеным мясом, Дэлэн-традиционный кабардинский пирог с мясом или зеленью, старинное адыгское блюдо жамуко, фасолево-кукурузный суп Ашрай и т.д), с последующей дегустацией

17.00-Свободное время

19.00-20.00-Возвращение в отель, ужин за дополнительную плату

День 3

09.00-Завтрак в отеле

10.00-Выезд на коннезавод Нальчик/с.Малка/г.Майский

История адыгского народа теснейшим образом связана с историей создания, использования и совершенствования лошадей кабардинской породы, получившей широкую известность далеко за пределами Кавказа. Вы сможете увидеть этих могучих красавцев, угостить их лакомствами и поехать верхом на лошади по прогулочным маршрутам. В Кабардино-Балкарии высоко, чтут традиции конневодства.

12.00-Обед, самостоятельно

14.00-Возвращение в Нальчик

14.30-Мастер класс по приготовлению двух блюд адыгской кухни, в кабардинской семье (блюда на выбор организатора

лакумы традиционные кабардинские сдобные пустые пирожки, паста с курицей-Джэд Лыбжьэ или сушеным мясом, Дэлэн-традиционный кабардинский пирог с мясом или зеленью, старинное адыгское блюдо жамуко, фасолево-кукурузный суп Ашрай и т.д) с последующей дегустацией

17.00-Свободное время

19.00-20.00-Возвращение в отель, ужин за дополнительную плату

День 4

09.00-Завтрак в отеле

10.00- Выезд в сыроварню. Посещение сыроварни по изготовлению адыгского сыра. Славиться Кавказ и своим сыром. Кабардинский сыр – это мягкий молодой сыр белого цвета с кремовым оттенком. У него кисломолочный, чуть солоноватый вкус и нежная, мягкая консистенция. А если такой сыр подкоптить, то в народе такой сыр называют «красным» сыром, посмотрим и немного поучаствуем в приготовлении сыров,

творога конечно же с дегустацией

12.00-Обед,самостоятельно

14.00-Возвращение в Нальчик

14.30-Мастер класс по приготовлению двух блюд адыгской кухни,в кабардинской семье(блюда на выбор организатора

лакумы традиционные кабардинские сдобные пустые пирожки,паста с курицей-Джэд Лыбжьэ или сушеным мясом,Дэлэн-традиционный кабардинский пирог с мясом или зеленью,старинное адыгское блюдо жамуко,фасолево-кукурузный суп Ашрай и т.д) с последующей дегустацией

17.00-Свободное время

19.00-20.00-Возвращение в отель,ужин за дополнительную плату

День 5

09.00-Завтрак в отеле

10.00-Посещение фабрики конфет Нальчик-Сладость/Жако,Нальчик славится традициями шоколадоварения,и производства сладостей,мы посмотрим процесс изготовления оригинальных конфет,которым нет аналога по всей стране.Также мы сможете сразу приобрести конфеты в фирменных магазинах при фабрики.

12.00-Обед,самостоятельно

13.00-14.00-Во второй части дня мы с вами отправимся на завод производства фруктовых соков в город Баксан/город Прохладный,Кабардино-Балкария славится вкусом и качеством своих фруктов,особое место занимает яблоко их тут 40 видов,мы посмотрим как хранятся фрукты и как производятся натуральные соки,здесь сможете приобрести соки для себя,качество и вкус которых вас приятно удивит.

16.00-17.00-Прибытие в Нальчик,возвращение в отель,ужин за дополнительную плату,свободное время

День 6

09.00-Завтрак в отеле

10.00-Посещение центрального рынка Нальчика/Ярмарки выходного дня(*выбор локации будет зависеть от дня недели).Кабардино-Балкария это просто кладезь натуральных фермерских продуктов высочайшего качества и по умеренным ценам,здесь есть у знакомые нам по предыдущим дням тура Адыгский сыр,местные вина,соки и конфеты.Кавказ это родина очень вкусного хлеба и горного экологически чистого мяса и птицы,все эти замечательные продукты мы сможете приобрести на рынке или ярмарке.

12.00-13.00-Выезд на экскурсию Голубые озера.Голубые озера это настоящие природное богатство Кабардино-Балкарии,прекрасные пейзажи,свежий воздух,делает эти места по-настоящему уникальными.Пообедать мы можете здесь на месте тут много точек общепита прекрасной вкусной кухней

Далее мы с вами отправимся на термальные источники в селении Аушигер,температура воды от 40 градусов и выше,принятие водных процедур благоприятно для лечения профилактики и реабилитации заболеваний, всех органов и систем.

17.00-19.00-Прибытие в Нальчик,возвращение в отель,ужин за дополнительную плату,свободное время

День 7

09.00-Завтрак в отеле,сбор вещей,освобождение номеров.Конец тура.

Трансфер в аэропорт Нальчик/Мин.Вод за дополнительную плату,отправление в регион прибытия.

Дополнительно

- Рекомендуем в экскурсионную поездку одеться в удобную и теплую одежду и обувь
 - На случай непогоды в летний период захватить дождевик, в осенне- зимний: головной убор, перчатки, шарф
- Для приема водных процедур на источнике селения Аушигер возьмите с собой
- Сменную обувь
 - Купальные принадлежности
- *Туристическая компания оставляет за собой право изменять хронологию и маршруты тура и последовательность мастер-классов с заменой на равнозначные

Страховка

Включена

Варианты размещения

Корона

СПА ОТЕЛЬ «СИНДИКА»

Места сбора группы

Нальчик

Даты тура

Ноябрь 2024

| | | | |
|--|--|--|--|
| 02 ноября 2024 в 09:00 - 08.11.2024 от 31 000 RUB | | | |
|--|--|--|--|

Декабрь 2024

| | | | |
|---|--|--|--|
| 02 декабря 2024 в 09:00 - 08.12.2024 от 31 000 RUB | | | |
|---|--|--|--|

Январь 2025

| | | | |
|--|--|--|--|
| 02 января 2025 в 09:00 - 08.01.2025 от 31 000 RUB | | | |
|--|--|--|--|

Февраль 2025

| | | | |
|---|--|--|--|
| 02 февраля 2025 в 09:00 - 08.02.2025 от 31 000 RUB | | | |
|---|--|--|--|