

Гастрономический тур в Переславль Залесский

даты: 26 ноября 17 декабря 24 декабря 03 января 07 января

Мало кто знает, что Россия является крупным производителем и экспортером улиток (как Правда, выращенных промышленным способом. То есть главные потребители российской вкусняшки — французы — едят моллюсков, вскормленных комбикормом (гарантирует быстрый рост) и заколотых антибиотиками (чтобы не гибли). Другое дело — улитка «мелкосерийная», фермерская. Ее откармливают зеленой массой, причем тщательно отобранной, иногда зерном. А от болезней защищают... крапивой, как мощным природным антисептиком. Впрочем, о секретах разведения этого «мелкого рогатого скота», как и приготовления из него изысканного блюда, рассказывать не будем — ими с удовольствием делятся радушные хозяева (а заодно развлекут вас классическими улиточными бегами).

На выходе гастрономический турист получает на специальной сковородочке — эскарготьерке (от французского escargot — улитка) — нежнейшее яство под фантастическим соусом. Последний, заметим, изготавливается в том числе и из трав, которые у нас мало распространены: шалфей, розмарин, артишок, спаржа: все срывается непосредственно с грядки.

Перед нашим первым завтраком — будем есть заморский деликатес, выращенный в России — заглядываем в один из древнейших русских монастырей — **Никитский** его частым гостем и покровителем, был Иван Грозный, рассматривавший обитель как запасной плацдарм для своих опричных дел) .

Ремесленные сыры Марии Коваль. Хозяйке производства чудесным образом удается изготавливать сыры, практически не уступающие вкусом голландским, французским и итальянским аналогам. На [Signore Formaggio](#)». исключительно ручной труд. Посмотреть на него, продегустировать и, разумеется, купить (цены — адекватные) понравившиеся сыры просто.

Ветер с Плещеева озера (водоему, между прочим, около 30 000 лет) явно надует интерес к местной гастрономической диковинке — ряпушке. Эту рыбку подавали к государеву и патриаршему столам, после чего стали величать «царской селедкой». Лучшее ресторанное предложение — в заведении [«Сельдь Царский Посол](#)

Музейный комплекс Русский Парк.

Здесь вы сможете ощутить гордость за свою страну и глубочайшее уважение к своим предкам, увидеть Русь-матушку на пике ее могущества, полюбоваться ее чудесами и талантами. Только здесь вы сможете посетить единственный в мире музей «Что изобрели русские первыми в мире» и музей «Петрушки, пословиц и поговорок», увидеть расписные русские избы «Уральская изба» и «Алешкин дом», узнать много нового о «Русском стиле в архитектуре», познакомиться с русской росписью и древним русским шрифтом, полюбоваться ажурной резьбой практически всех видов русских наличников, на Аллее Торжеств увидеть сразу все флаги России с древнейших времен, а на поляне Сказок повстречаться практически со всеми героями русских сказок. (Вход на территорию Русского Парка включая посещение пяти музеев 300 рублей для взрослых, 150 рублей школьникам , до 7 лет бесплатно)

В Русском парке открыт **термальный комплекс «Живая вода Залесья»**. Здесь вас ждут: открытый подогреваемый бассейн с минеральной водой и семь различных видов русской бани – березовая, липовая, глиняная, таежная, сенная, можжевельниковая и пихтовая.

Купаться в бассейне могут как взрослые, так и дети: он делится на несколько зон с мелким и глубоким дном, включая детскую с водопадом «гриб», а также зоны с гидро- и аэромассажем. Температура воды в резервуарах поддерживается в состоянии +26-+37°C. Состав воды в схож с составом вод Мертвого моря, ее минерализация равна 300 г/л, когда как в море она равна 340 г/л.

Цены на посещение термального комплекса: взрослый – 300 р. в час, ребенок до 7 лет – 200 р. в час.

Перед возвращением в Москву было бы неплохо подкрепиться? Если Вы — за, то вас ждет настоящая буря эмоций в музее-трактире **«Ряпушка»**.

— берем царский борщ, сваренный по рецепту 1801 года, и гурьевскую кашу — удивительный десерт начала XIX на... манке.

Борщ — действительно царский. Готовится он на семи (!) видах мяса — курице, утке, телятине, беконе, мозговых костях, говяжьих кнелях, натуральных сосисках. Перечисленные ингредиенты подаются отдельно.

Программа

даты: 26 ноября 17 декабря 24 декабря 03 января 07 января

Отъезд из Москвы в 8.00 от ст.М. «Алексеевская»

Обзорная экскурсия по Красной площади Переславля, посещение Никитского монастыря.

Экскурсия на ферму производства моллюсков, дегустация.

Обед в ресторане [Сельдь Царский Посол](#)

Экскурсия на сырную ферму [Signore Formaggio](#). Дегустация сыров.

16.00-19.00 Русский парк

19.30 отправление в Москву. Прибытие ориентировочно в 22.00

В стоимость включено : автобусно-экскурсионное обслуживание, посещение ферм: разведения моллюсков с дегустацией, ручного производства сыров с дегустацией, обед в ресторане «Сельдь Царский Посол».

Дополнительно по желанию оплачивается входной билет в Русский парк , посещение термального комплекса, ужин в трактире «Ряпушка»