

Карелия с гастрономическими нотками (ЗИМА 22/23)

Продолжительность: 3 дня

Место начала / Завершения тура: Сортавала / Сортавала

Места показа: Россия, Респ Карелия, Сортавала, Рускеала

Допустимый возраст: 5+

Цена за человека от Бесплатно	
В стоимость тура включено • Экскурсия по Александрo-Свирскому монастырю с местным гидом • Интерактивная программа в веселой деревне Киндасово • Входные билеты в Олонецкий музей • Экскурсия по Олонецкому музею • Индивидуальный мастер-класс по приготовлению лохикейто • Индивидуальный мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне • Входные билеты в горный парк «Рускеала» • Экскурсия «Мраморный каньон» по горному парку «Рускеала» с аттестованным местным гидом • Экскурсия по Онежской набережной в Петрозаводске • Трассовые экскурсии от профессионального гида на протяжении всего тура • Трансфер на комфортном автобусе (вместимость автобуса зависит от набора группы) • Проживание в лучших отелях Петрозаводска в центре города и на берегу Онежского озера (зависит от выбранной категории отелей), 2 ночи • Завтраки в отеле (кроме категории размещения «стандарт») • Индивидуальный трансфер к месту проведения мастер-классов • Посещение Александрo-Свирского монастыря • Посещение водопада Кивач • Остановка у рускеальских водопадов Ахвенкоски • Посещение Мраморного каньона, Итальянского карьера, озера Светлое, заброшенного мраморного завода • Посещение фирменного магазина форелевого хозяйства	В стоимость тура не включено Оплачивается самостоятельно до начала тура: • Ж/д билеты: ретропоезд «Рускеала» – Сортавала: от 420 руб./взр. Оплачивается по желанию на месте: • Комплексные обеды в туре: диапазон цен – 450–550 руб. • Экологическая тропа у водопадов Ахвенкоски: 300 руб./взр., 200 – шк., студ.; дети до 7 лет – бесплатно • Активные развлечения в горном парке «Рускеала»: по ценам парка

Дополнительные услуги

- Экспедиция к лесным водопадам - 2700 RUB
- Экспедиция к лесным водопадам детский до 12 лет - 2200 RUB
- Обед в ресторане с панорамным видом на Ладожское озеро во время экскурсии к водопадам - 700 RUB

Описание тура

Еда может рассказать о духе народа куда больше, чем архитектура, живопись и литература. Мы предлагаем вам отправиться в трехдневный тур, который понравится ценителям вкусной еды, интерактивных экскурсий и природных объектов. За эти три дня вы соберете все визитные карточки Карелии, отведаете и испытаете свои силы в национальной кухне и сможете закупить и привезти себе и своим близким деликатесы. На небе только и разговоров, что о карельской рыбке! Вернувшись отдохнувшими и искрящимися от впечатлений, вы с гордостью сможете сказать, что стали знатоком Карелии. Тур для гурманов от мира путешествий.

Программа тура

День 1. Санкт-Петербург – «Фермерская усадьба» – Александро-Свирский монастырь – Олонец. Музей карелов-ливвиков – деревня Киндасово – Петрозаводск

06:30 – Подача автобуса к ст. м. «Площадь Восстания»

Место посадки: СПб., ст. м. «Площадь Восстания», Лиговский просп., 10

Ориентир: гостиница «Октябрьская», парковка вдоль тротуара от книжного магазина «Буквоед» до конца здания

07:00 – Отправление автобуса от ст. м. «Площадь Восстания»

07:25 – Подача автобуса к ст. м. «Улица Дыбенко»

Место посадки: СПб., ст. м. «Улица Дыбенко»

Ориентир: остановка общественного транспорта, просп. Большевиков, 21

07:30 – Отправление автобуса от ст. м. «Улица Дыбенко»

09:00 – Авторская трассовая экскурсия о народах и землях Приладожья

Начало пути – это начало увлекательной истории, которая сложится из рассказов нашего гида. От самого возникновения Карелии – к приходу славян, их влиянию на карелов и вепсов и о том, как в городе Олонце пересекаются две цивилизации и культуры. Специалист по данному направлению укажет на глубинную взаимосвязь объектов, которые вам предстоит посетить. Будет, конечно, и тихое время, чтобы вздремнуть по дороге и набраться сил перед предстоящим насыщенным днем.

10:00 – «Фермерская усадьба»

В «Фермерской усадьбе» можно найти всё, что есть на настоящей ферме: трапезную, пекарню и мини-зоопарк. Здесь выращиваются экологически чистые продукты, из которых затем готовятся блюда по старинным вепским рецептам, их можно приобрести и взять с собой: рыбу, хлеб, домашние колбасы, карельские наливки и многое другое. В «Фермерской усадьбе» вы можете устроить себе полноценный сытный завтрак, чтобы набраться сил: впереди все самое интересное.

Завтрак и услуги комплекса не входят в стоимость тура и приобретаются на месте по желанию.

11:30 – Экскурсия по Александро-Свирскому монастырю

На восточном берегу Ладоги, у границы с Республикой Карелия, уже почти 500 лет стоит Свято-Троицкий Александро-Свирский монастырь – святое место и центр распространения русской культуры на северные земли карелов и вепсов. Будучи резиденцией карельских епископов Русской православной церкви, монастырь всю свою историю был под покровительством русских царей и императоров, имел средства на строительство и непрерывно разрастался. Благодаря этому теперь туристы могут своими глазами

полюбоваться на один из самых грандиозных церковных архитектурных комплексов во всей России.

12:30 – Обед

В свободное время после экскурсии вам будет предложен комплексный обед в кафе.

Обед оплачивается на месте по желанию, диапазон цен – 400–500 руб.

14:30 – Олонец. Музей карелов-ливвиков

Олонец является первым карельским городом, откуда впоследствии разрослась Карелия, а потому там расположен музей с богатейшей коллекцией экспонатов и памятников материальной и духовной культуры карелов-ливвиков. Наглядно представлены быт, промыслы и обрядности предков современных карелов, специальная выставка посвящена купеческому сословию Олонца. Отдельного упоминания заслуживает персонал музея – люди настолько влюбленные в историю края, что непременно заражают своим увлечением всех посетителей. Это точно тот музей, в котором никому не бывает скучно!

Аутентичный облик поселения невозможно представить без знаменитых олонецких подвесных пешеходных мостов, которые будет возможность осмотреть во время небольшой фотопauses. Плавные изгибы деревянных конструкций над гладью воды запомнятся вам как воплощение равновесия дел рук человеческих и природной тишины.

17:00 – Интерактивная программа в самой веселой деревне Киндасово

Деревня Киндасово – это «суверенное государство», которым объявляют себя киндасовцы, и самая «веселая» деревня в Карелии.

По приезду вы сразу же попадете в руки «Семейки весельчаков». Во время интерактивной программы они познакомят вас с музыкальной культурой Карелии и такие слова, как «кантеле», «йоухикко», «йойги», «пийрилейки», «руны», приобретут смысл. Особое место в программе занимает знакомство с пастушеской традицией и древними инструментами пастухов, на которых всем желающим разрешается поиграть.

Жителями Киндасово являются не только люди, но и куклы: Катти да Василь. Они знакомят гостей с особенностями киндасовской трапезы, рассказывают, как киндасовцы кашу варили и зачем за маслом в амбар бегали. И конечно же, вас не отпустят без чая на родниковой водичке с карельской домашней выпечкой!

19:30 – Петрозаводск. Заселение в отель и свободное время на ужин

По прибытии в столицу Карелии – город Петрозаводск у вас будет время, чтобы познакомиться с еще одной достопримечательностью – карельской кухней – во время ужина. В Петрозаводске существует несколько ресторанов, предлагающих гостям национальную кухню. Мы рекомендуем посетить видовой ресторан «Фрегат», расположенный на берегу Онежского озера. Уютная, теплая обстановка дополнена прекрасным меню, в котором вы найдете разнообразные карельские блюда, чай из местных трав, настойки из местных ягод.

День 2. Петрозаводск – мастер-класс по приготовлению карельских национальных блюд: лохикейто и красной рыбы на бревне – Петрозаводск

Во второй день вашего путешествия вас ожидает знакомство с национальной кухней Карелии.

Национальная еда – один из ключевых моментов во время любого путешествия. Кулинарные особенности карельской кухни дают возможность понять и прочувствовать культуру северных народов, живущих в лесах среди скал и озер.

В блюдах широко используется озерная рыба, мясо лося и оленя, грибы и ягоды, но главный ингредиент – это частичка души. Каждое блюдо сделано с любовью и вниманием к деталям.

Для тех, кто любит не только вкусно поесть, но и готовить, наши повара проведут увлекательные мастер-классы, где расскажут все тонкости карельской кухни и вместе с вами приготовят блюда национальной кухни.

12:00 – Трансфер от отеля к месту проведения мастер-класса («Карьяла Парк»)

Дорога будет недолгой и займет около 40 минут.

13:00 – Индивидуальный мастер-класс по приготовлению карельского национального блюда – лохикейто

Лохикейто (финск. lohikeitto) – традиционный праздничный суп, уха из лосося со сливками. Суп лохикейто признан самым популярным блюдом финской и карельской кухни и распространился по ресторанным меню всего мира. Свежая рыба и сливки делают вкус супа непередаваемо нежным, в ходе мастер-класса он насытится тонким ароматом березовых дров и соснового леса.

Вместе с шеф-поваром вы постигните все азы и тонкости приготовления этого удивительного блюда, узнаете о важности каждого компонента и поймете, почему рецепт приготовления не меняется десятки лет. Когда суп, приготовленный вашими руками, будет снят с огня, вы не только получите эстетическое удовольствие, но и отведаете результатов вашей работы.

Входит в стоимость:

Дегустация готового блюда

Приготовление на огне

Рецепт

Руководство повара

Участие в приготовлении

* Рекомендуем также заказать в местном кафе сет из калиток – традиционной карельской выпечки.

14:00 – Индивидуальный мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне

История карелов плотно вплетена в природу родного края. Древние ледники подарили нам более 70 000 озер, каждое из которых наполнено рыбой, а карельская кухня – удивительными рецептами рыбных блюд. Готовка на костре связана с путешествиями и выживанием в условиях сурового нордического климата.

Рыба на бревне – великолепный способ попробовать на вкус настоящую северную природу.

Вместе с поваром вы приготовите это блюдо и запечете нежнейшее филе красной рыбы в жарком очаге. Мастер-класс для всей семьи или небольшой компании, где никто не останется без дела. Справились с закреплением рыбы на полене, выставили на оптимальное расстояние от огня, запаслись терпением – и дожидаемся готовности. Самое важное – что все приготовленное вами великолепие вы попробуете горячим прямо с огня!

Входит в стоимость:

- Гарнир
- Дегустация готового блюда

- Напитки
- Приготовление на огне
- Рецепт
- Руководство повара
- Участие в приготовлении

15:00 – Свободное время

В свободное время вы сможете погулять по территории комплекса «Карьяла Парк», насладиться видами превосходной карельской природы или по желанию отправиться на трекинг с собаками хаски (не включено в стоимость, услуга приобретается на месте при наличии свободных мест).

17:00 – Трансфер в Петрозаводск к вашему отелю

Петрозаводск – большой город. Кроме множества кафе и ресторанов заслуживают внимания и местные театры. Рекомендуем обратить внимание на Национальный театр Карелии и Театр драмы «Творческая мастерская». Вы можете заранее посмотреть, будут ли интересные для вас спектакли в этот день, и приобрести билеты онлайн. Либо на месте наши гиды всегда с радостью готовы подсказать, куда можно сходить вечером.

Истинным ценителям гастротуризма советуем посетить музей-ресторан «ВКарелииЕсть», где в стильных интерьерах пространства проводятся дегустации и кулинарные мастер-классы. Все блюда готовятся исключительно из местных биоресурсов: дичи, выловленной в карельской тайге, рыбы из ближайших озер и Белого моря. Яства щедро сдабриваются разнообразием трав и дарами леса – ягодами и грибами – по исконно карельским рецептам или в уникальной интерпретации ведущего шеф-повара. Также интересны расположенные здесь же экспозиции местных художников, изостудия и иммерсивная пещера петроглифов.

День 3. Петрозаводск – водопады Ахвенкоски – горный парк «Рускеала» – поездка на ретропоезде (по желанию) – фирменный магазин форелевого хозяйства – Санкт-Петербург

08:00 – Завтрак в отеле. Сбор группы в автобусе

Внимание! В отелях категории «стандарт» завтрак не входит в стоимость. Вы можете по желанию заказать его уже в отеле на ресепшене или позавтракать в близлежащем кафе.

09:00 – Отправление в сторону горного парка «Рускеала»

12:30 – Рускеальские водопады Ахвенкоски

Водопады Ахвенкоски – небольшие, но живописные каскады на лесной реке Тохмайоки – привлекли в свое время многих кинорежиссеров: здесь проходили съемки знаменитых кинофильмов «А зори здесь тихие...» и «Темный мир».

14:00 – Горный парк «Рускеала». Обзорная экскурсия и свободное время. Самостоятельный обед в кафе парка

Горный парк «Рускеала» – главная круглогодичная достопримечательность Карелии. Территория горного парка огромна. Центром интереса является Мраморный каньон – большое, вытянутое с юга на север озеро с кристально чистой водой и отвесными берегами, состоящими из настоящего мрамора. Именно здесь когда-то добывали этот декоративный камень для отделки архитектурных шедевров Санкт-Петербурга. А благодаря темнеющим хвойным деревьям, снежному убранству и цветной подсветке на скалах пейзаж получается действительно сказочным!

17:20 – Отправление ретропоезда из «Рускеалы»

17:30 – Выезд автобуса из горного парка

Встреча с гидом в Сортавала туристов с поезда (если вы приобретали билет на ретропоезд)

Остановка у фирменного магазина форелевого хозяйства

Ориентировочное время прибытия в Санкт-Петербург:

Первая остановка: 23:30 – ст. м. «Озерки»

Конечная остановка: 00:00 – ст. м. «Площадь Восстания»

Дополнительно

ВНИМАНИЕ! Туроператор оставляет за собой право вносить изменения в программу туристского продукта без уменьшения общего объема и качества услуг.

Места сбора группы

Сортавала

06:15 – Отправление на поезде "Ласточка" Место посадки: СПб, Финляндский вокзал На современном скоростном поезде повышенной комфортности под приятный стук колес вы домчитесь до города Сортавала, а затем вы пересядете на "Ретропоезд" и отправитесь знакомиться с удивительной красоты краем! 10:20 – Пересадка в городе Сортавала на "Ретропоезд"

Рускеала

11:55 – Прибытие на станцию Рускеала