

Гастрономическое путешествие в Карелию (2 дня, индивидуально)

Продолжительность: 2 дня

Место начала / Завершения тура: Петрозаводск / Петрозаводск

Места показа: Россия, Респ Карелия, Кинерма

Допустимый возраст: 6+

Цена от Бесплатно	
В стоимость тура включено 1. Транспортное обслуживание по программе. 2. Завтрак, обед, чаепитие с традиционной выпечкой. 3. Кулинарный мастер-класс по рыбе на бревне. 4. Кулинарный мастер-класс по калиткам. 5. Экскурсия по деревне Кинерме. 6. Работа гида.	В стоимость тура не включено 1. Гостиница в Петрозаводске. 2. Гастрономический ужин: от 1500 руб/чел.
Дополнительные услуги • Двухместное размещение в гостинице - 2500 RUB • Одноместное размещение в гостинице - 4500 RUB	

Описание тура

Кулинарные мастер-классы в Карелии и знакомство с региональными продуктами и напитками

- Мастер-класс по приготовлению рыбы на бревне
- Мастер-класс по выпечке калиток
- Местные продукты, рецепты, чай из самовара

Программа тура

День 1. Знакомство с Петрозаводском. Мастер-класс по приготовлению рыбы на бревне
07:50–08:00 – Встреча на ж/д вокзале Петрозаводска. Трансфер в гостиницу 4* и завтрак.
Обзорная экскурсия по городу Петрозаводску на автомобиле, знакомство с историей города и региона и осмотр основных достопримечательностей исторического центра. Посещение магазинов, предлагающих продукты и напитки, произведенные в Республике Карелия, в числе которых соленая и копченая рыба, варенье из лесных ягод, травяные чаи, мармелады, сыры, «Карельский бальзам», настойки на морошке и других лесных ягодах и тому подобное.
Выезд в эко-отель у реки Шуя (25 км от Петрозаводска). Мастер-класс по приготовлению рыбы на бревне. Повар расскажет об истории этого традиционного финского фестивального блюда и его адаптации к современным условиям. Вы сможете принять участие в процессе приготовления и съесть готовое блюдо. В качестве бесплатного дополнения подадут картофель по-деревенски, травяной чай, хлеб и карельские ягодные настойки. При индивидуальном заказе возможно устроить мастер-класс по приготовлению жаркого из оленины, лохикейто (уха со сливками из двух видов рыбы) или рыбника, старинного русского блюда. Возвращение в Петрозаводск. Свободный вечер. Самостоятельный ужин.

День 2. Мастер-класс по калиткам в карельской деревне
Трансфер в историческую карельскую деревню Кинерму (110 км от Петрозаводска). Прогулка по деревне и посещение часовни Смоленской Богоматери (18 век). Мастер-класс по выпечке карельских калиток пройдет в

доме, построенном в традиционном северном стиле в начале 20 века. Под руководством опытной хозяйки вы сможете раскатать тесто, приготовить начинку, защипать калитки и выпечь их в русской печи. Пирог с пылу с жару будут поданы с чаем из старинного угольного самовара. Возвращение в Петрозаводск около 17:00. Трансфер на ж/д вокзал к вечерним поездам в Санкт-Петербург и Москву.

Места сбора группы

Петрозаводск

Железнодорожный вокзал Петрозаводска.

Петрозаводск

Аэропорт Петрозаводска