



КУЛИНАРНОЕ ЗАКАРПАТЬЕ



Даты тура в 2016 году: 13.02, 06.03, 09.04, 08.05, 11.06, 09.07, 06.08, 03.09, 14.10, 12.11

Продолжительность тура: 2 дня.

Украинская кухня - одна из самых богатых и интересных кухонь мира. Благодаря разнообразию превосходных блюд и их высоким вкусовым качествам она получила распространение далеко за пределами Украины. Некоторые блюда, например борщи и вареники, давно вошли в меню международной кухни.

Программа тура:

1 день:

Необходимо прибыть в Ужгород до 12:00! Встреча с гидом на ж/д вокзале, трансфер и размещение в этно-веллнесс отеле «Унгварський».

Начнем наш кулинарный тур с познавательной экскурсии – «Унгвар – кулинарная столица». Во время прогулки по тысячелетнему городу Вы посетите средневековый Ужгородский замок, а так же музей архитектуры и быта. В дегустационном подвале Ужгородского замка Вас ждёт экскурс в историю вин региона.

Вкусный обед чехословацких времен ждет в корчме «Госопода», которая расположена в самом сердце города. Тут Вы можете попробовать ужгородскую творожную поливку с шампиньонами, фасоль пидбыванную, сегединский гуляш, словацкий деликатес...

Что же за день, который проходит без ароматного и крепкого кофе по-закарпатски! Во время экскурсии по городу туристы посетят уютный кафетерий, где им покажут мастер-класс по латте-арту, предложат дегустацию разных сортов кофе, расскажут об истории кофе в регионе.

Так же Вы попробуете кулинарные шедевры всемирно известного ужгородского кондитера Валентина Штефаньо. Он приготовит для Вас небольшой кондитерский сюрприз. Симфония вкуса от шоколадного мастера оставит незабываемые впечатления.

Вечером Вас ждет ужин в корчме «Подкова» в соседнем с Ужгородом городе Перечин. Это ресторан закарпатской кухни, где Вас будут угощать домашними солеными огурцами, квашеной капустой, маринованными глывами (вешанки), салом. На Закарпатье существует множество различных способов шпигования и копчения солонины. На закуску Вам предложат местный деликатес – жабыи лапки. Не китайские и не французские, а из соседнего села Турья Ремета! Говорят, что эта кулинарная традиция появилась здесь с 1812 года, когда в селе стояли лагерем французы. Следующим блюдом будет банош со сметаной и шкварками. Далее Вы попробуете бограч-гуляш – густой суп, который в старину готовили пастухи на костре. На второе блюдо – «заричевский деликатес» -- кремзлык (драник) с мясом и овощами. Завершит феерию вкуса закарпатский десерт – палачинты (блины) с домашним лэкваром (вареньем). А хорошее настроение Вам обеспечит сливовица от дяди Миши.

Сытые и довольные, возвращаемся в Ужгород.

2 день:

Второй день начнем с завтрака в отеле «Унгварский». Это будут закарпатские колобки –«гомбовцы».

Далее мы продолжаем наш тур в направлении города Берегове. По дороге посещаем древний центр виноделия региона – поселок Середнее и руины замка тамплиеров.

После небольшой познавательной экскурсии по городу Берегово, Вы посетите один из уцелевших винных погребов, когда-то знаменитого «Винного ряда» – «Старый подвал».

После дегустации - обед в венгерском ресторане «Хонгулот эттурем», что переводится как «настроение». Фирменное блюдо ассорти -- «Чулек» – это приготовленное в специях свиное колено, пять видов мяса, рис с овощами, картошка по-домашнему, овощи-гриль, различные соусы и специи. На выбор у Вас закарпатские, домашние и токайские вина, а так же восемь видов палынок.)

Трансфер в город Мукачево, где Вас ждёт прогулка улицами города и экскурсия в замок «Паланок». А также дегустация меда в «Медовом доме». Здесь Вы попробуете 4 вида карпатского мёда, медовуху и медовый бальзам на травах. Все это без ГМО и прочего нехорошего, ведь карпатские пчёлы особенные - они выдерживают низкие температуры, большую влажность и при этом обеспечивают хороший сбор горного мёда.

Отъезд группы после 18:00.

Стоимость тура:

Тип размещения	½ DBL	SNGL	Ребенок до 12 лет
Стоимость тура с человека, грн.	1650	1950	1485

DBL - двухместное размещение;

SNGL - одноместное размещение

В стоимость включено:

- проживание в отеле «Унгварский»;
- транспортное обслуживание 2 дня;
- тематическое экскурсионное сопровождение + входные билеты;
- питание: обед и ужин в 1-й день, завтрак и обед во 2-й день;
- мастер класс по латте-арту + кондитерский сюрприз;
- страховка.

Возможные дополнительные расходы:

- проезд до Ужгорода, выезд из Мукачево;
- дегустация вин в Ужгороде - 45 грн./чел., в Берегово - 50 грн./чел.;
- дегустации в «Медовом доме»- 60 грн./чел.;
- кофе по меню во время дегустации;
- спиртные напитки (кроме 50 г сливовицы от Дяди Миши);
- личные расходы.