**Гастрономический тур "Вкусы Енисейской Сибири", 5 дней**

**Красноярск - Дивногорск - национальный парк "Красноярские Столбы"**

**Заезды на 2023 год: 08.06, 05.07, 26.07.**

**ПРОГРАММА:**

**1 день.**

Прибытие в Красноярск. Самостоятельный трансфер из аэропорта в отель «Ibis»3\* (ул. Карла Маркса 123). Раннее заселение в отель возможен с 06:00. Отдых после ночного перелета.

Завтрак.

**13:00 Встреча с гидом в холле отеля. Знакомство с гидом.**

**13:15-14:15 Наша гастрономическая программа начнется с обеда в баре «Булгаков».**

Бар «Булгаков» открылся в здании обувной фабрики, построенной в 20-х годах прошлого века. Гости начнут знакомство с кухней Енисейской Сибири с салата с енисейским омулем, горячим из северной оленины, десерта из диких ягод и, конечно же, авторских настоек и чая из таежных трав.

**14:30-17:00 Обзорная экскурсия по городу с посещением смотровых площадок города.**

Знакомство с Красноярском начнется с посещения символа города – часовни Параскевы Пятницы. В ходе обзорной экскурсии Вы посетите историческую часть города с его памятниками архитектуры XVIII-XIX веков, особняками сибирских купцов и меценатов, увидите памятник основателю города Андрею Дубенскому, Театральную площадь и многое другое.

**17:00-19:00 После знакомства с городом гостей ждет экскурсия по старейшей пивоварне Сибири.**

Во время прогулки по действующим цехам Вам расскажут о секретах приготовления пива, об устройстве пивоварни, ее истории и перспективах, а также дадут попробовать несколько видов сибирского крафта.

Возвращение в отель.

**19:00-20:30 Ужин в ресторане.**

**2 день.**

Завтрак в гостинице.

10:00-12:30 **Загородная экскурсия на Красноярскую ГЭС, смотровую площадку «Царь-Рыба» и в город Дивногорск.**

Енисей – одна из крупнейших рек мира и самая полноводная река России. Наше знакомство с этой великой рекой начнется с посещения смотровой площадки «Царь-рыба», продолжится во время прогулки по городской набережной Дивногорска и завершится посещением Красноярской ГЭС.

На набережной Дивногорска остановимся и выпьем чашечку кофе с видом на горы и великий Енисей.

**13:00 -14:00 Обед в ресторане на берегу водохранилища в ресторане Яхт-клуба «Адмирал».**

**14:30-17:30 После обеда Вас ждет водная прогулка на яхте по Красноярскому морю.**

За 3 часа мы увидим Бирюсинский залив, погуляем у каменной арки «Царские ворота» и у Мамонтовой пещеры.

На обратном пути заглянем на рыбный рынок, где вдоволь продегустируем енисейской рыбки и сможем купить вкусный подарок домой.

После насыщенного дня мы посетим, пожалуй, самый известный ресторан Красноярска – «Хозяин тайги».

**«Хозяин Тайги»** – это не просто красивое название, взятое из одноименного советского фильма. Это место, где Вы попадаете в сибирскую лесную сказку.

Здесь Вас всегда ждут первоклассная сибирская кухня и высокий уровень обслуживания. Душевная атмосфера, вид на горы и реку, потрескивание березовых дров в камине - все это настраивает на неспешную трапезу и приятную беседу. Изюминка меню ресторана «Хозяин Тайги» - авторские блюда из традиционных северных продуктов, деликатесы из дичи и первоклассного мяса.

Отдельного внимания заслуживает интерьер заведения, который выполнен в стиле альпийского шале и декорирован фотографиями и памятными вещами из архива съемочной группы кинофильма «Хозяин Тайги» и семьи Владимира Высоцкого.

**18:30 ужин в ресторане «Хозяин тайги».**

В меню: винегрет с тугунком из запечённых овощей, перепёлка, фаршированная кедровыми орешками и грибами, фирменные настойки «Хреновуха», «Медведь», «Глухарь».

20:00 Возвращение в отель.

**3 день.**

Завтрак в гостинице.

**09:00-13:00 Экскурсия в национальный парк «Красноярские Столбы», пешая часть 3 км.**

Национальный парк «Красноярские Столбы» – это лёгкие Красноярска!

Главная достопримечательность парка – великие останцы древних скал, загадочный объект геологических исследований! Каждый камень скального массива уникален и несет бесценную историческую информацию.

Вы погуляете по таежным тропам и увидите причудливые скалы, известные на весть мир: Первый столб, Перья, Дед, Львиные ворота и другие. После экскурсии Вас ждет чаепитие в лесной избушке столбиста.

**13:00-14:00 Обед в ресторане «Шале».**

**15:00-16:00 Посещение усадьбы музея В.И. Сурикова.**

Свободное время в центре города.

**18:00** После отдыха Вы отправитесь на ужин, который приготовите сами под руководством шеф-повара знаменитого ресторана. Вы будете использовать локальные продукты и местные рецепты, а с Вашими новыми навыками сможете повторить этот опыт и дома. **Тема мастер-класса - «Охота и рыбалка»**, мы приготовим сугудай из муксуна, гороховый суп-пюре с копчёностями в ржаном хлебе и томлёную оленину в брусничном соусе.

**20:00 Возвращение в отель.**

**4 день.**

Завтрак в гостинице.

**11:00-12:30 Посещение Красноярского краеведческого музея.**

Пешая прогулка по центру города до ресторана.

**13:00-14:00 Обед в ресторане «0.75 Please Wine & Kitchen».**

Ресторан «0.75 Please Wine & Kitchen» занимает первую строчку рейтинга лучших ресторанов Сибири, по версии WHERETOEAT Siberia 2022. Проект воплощает атмосферу винного погреба.

**14:00-16:00 Посещение центрально рынка города**. Можно будет купить северную рыбу, дикоросы, кедровые орехи, таежный мед и многое другое.

В фирменном магазине старейшей шоколадной фабрики города «Краскон» купить сладких гостинцев: фирменные конфеты с черемухой – «Черемуховый букет», шоколадные конфеты с кедровым орехом «Удивительная Сибирь» и «Душа Сибири», а также конфеты «Манна», «Красноярье», «Багира», которые уже стали известны далеко за пределами Красноярского края. В чайной лавке будет возможность купить чаи и сборы таежных трав.

**16:00-17:30 Аудиоспектакль – экскурсия по центру города «Променад по домам»** - это увлекательные истории про дома, людей и историю от жителей Красноярска. Вас ждет не обычная экскурсия, а аудиоспектакль по историческому центру города в наушниках.

**Кульминацией гастрономического путешествия в Красноярск станет ужин в ресторане Tunguska**, собравшего букет наград за оригинальные дизайнерские и кулинарные решения, вошедшего в топ-50 лучших ресторанов России. Отправной точкой концепции кухни, послужили сибирские гастрономические традиции, являющиеся квинтэссенцией долговременного взаимодействия русской кухни с кухнями ближайших азиатских соседей, а также с особенностями рациона коренных народов Севера. Особое внимание в меню уделено локальным продуктам, привезенным со всей Енисейской Сибири, а также технологиям приготовления на живом огне — в русской дровяной печи и на углях открытого гриля.

Также немаловажной составляющей концепции Tunguska является смелое сочетание сибирских гастрономических традиций с современной винной культурой.

**18:00 -20:00 Гастрономическая программа «Эволюция Сибирского стола» в ресторане «Тунгуска**».

«Эволюция сибирского стола» - это сет – путешествие во времени, созданный с точки зрения изменения гастрономических традиций на территории нашей Енисейской Сибири, которые происходили с появлением различных факторов, контактов цивилизаций и развития технологий. Сет начнется с начала времён человечества и закончится недалеким будущим, где мы спрогнозируем, что нас может ждать дальше.

Возвращение в отель.

**5 день.**

Завтрак в гостинице. Завершение тура.

04:00 Групповой трансфер в аэропорт.

**Стоимость тура на 1 человека в рублях на 23.02.2023:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отель | Двухместный взрослый/ребенок от 12 до 16 | Одноместный |
| **Отель «Ibis» 3\***   | 73500/66150 | 83000 |

**В стоимость входит:**

* Двухместное размещение в гостинице Ibis 3\* (4 ночи + ранний заезд)
* Трехразовое питание в лучших ресторанах города
* Услуги гида
* Транспортное обслуживание
* Входные билеты в музеи и экскурсии по программе

**В стоимость не входит:**

* Встреча на ж/д вокзале или в аэропорту
* Страховка от укуса клеща
* Сувениры

**Важная информация:**

**Меню, указанное в программе тура, может меняться.**

**По желанию Вы можете заказать индивидуальный трансфер на встречу аэропорт-отель - 3000 руб. (легковое авто).**

**Туроператор «Петербургский магазин путешествий»**

**Санкт-Петербург, Пушкинская ул, 8, оф.1. Тел. 702-74-22**

[www.pmpoperator.ru](http://www.pmpoperator.ru)