# *Туристическое агентство «ПЕРМИНТУР-Ф»*

**614010, г. Пермь, Комсомольский пр., 82, тел.: +7 (342) 240-17-70, 241-21-75, info@permintur.ru, www.permintur.ru**


# «НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В САМАРКАНДЕ»

**Программа тура:**

**1 день.**
**Прибытие в Самарканд**
Встреча в аэропорту, размещение в гостинице с 14:00. **Свободное время** без транспортного и экскурсионного обслуживания.
**Самарканд** – один из древнейших городов мира, столица легендарной Согдианы – Мараканда, а затем столица огромной империи Тамерлана. Город-музей, город-сердце караванной торговли Шелкового пути, Самарканд и сегодня прекрасно сохранил уникальную ауру азиатского Средневековья.
Ночь в гостинице.

**2 день.**
**Самарканд (экскурсия). Встреча Нового года в ресторане**
**Экскурсия по Самарканду:** самая известная площадь Центральной Азии – Регистан, окруженная тремя монументальными медресе – Шер-Дор, Тилля-Кари и медресе Улугбека; мавзолей Гур-Эмир – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре; самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – Биби-Ханум; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев – Шахи-Зинда, музей обсерватории Улугбека –одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта).
**Обед** в национальном доме, дегустация **самаркандского плова**.
Основной особенностью самаркандского плова является способ его приготовления – он не перемешивается в казане, а готовится слоями – мясо, морковь, рис. Мясо подается большими кусками и традиционно нарезается самостоятельно, для этого на каждом столе есть специальный деревянный брусок и нож. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов.
Отдых и подготовка к встрече Нового года.
**Новогодняя ночь в ресторане, праздничная шоу-программа. Начало программы в 22:00**.
Питание: завтрак, обед, ужин.
Ночь в гостинице.

**3 день.**
**Самарканд (экскурсия)**
Свободное время до обеда.
**Обед** в национальном доме местных жителей, **дегустация мантов** (с бараниной, тыквой, картошкой).
Манты – изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежнейшего тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри. Это блюдо встречается во многих регионах от Монголии до Турции. Узбекистан располагался в самом центре Шелкового пути, по которому циркулировали не только товары, но и гастрономические традиции. Рецепт мантов пришел сюда из Китая, адаптировался под местные вкусы, а потом перекочевал в другие европейские страны.
**Продолжение экскурсии по Самарканду**: посещение туристической деревни ремесленников «Конигил», знаменитого производства самаркандской шелковой бумаги «Мерос», а также керамических мастерских. Прогулка по историко-этнографическому парку «Вечный город», где на огромной территории воссозданы в миниатюре главные достопримечательности Бухары, Хивы, Ташкента, городов Ферганской долины и Каракалпакстана. Здесь приятно погулять по красивым стилизованным улочкам, можно найти множество идеальных локаций для фотосессий, посетить мастерские ремесленников и приобрести уникальные сувениры: риштанскую и гиждуванскую

керамику, маргиланский шелк, бухарские чеканные изделия, золотое шитье, сюзане, национальную одежду и ювелирные украшения и т.д.
**Ужин** в национальном доме, дегустация **узбекской дамламы**. Это блюдо из множества овощей с кусочками мяса, которые долго тушатся в собственном соку на медленном огне, поэтому становятся очень нежными и сочными.
Питание: завтрак, обед, ужин.
Ночь в гостинице.

**4 день.**
**Убытие из Самарканда**
Завтрак в отеле. Переезд в аэропорт.
Завершение программы тура.

**Стоимость на человека: от 74000 рублей. Актуальную стоимость и наличие мест просьба уточнять у менеджеров.**

**В стоимость входит:**
- встреча/проводы в аэропорту, групповой трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт для каждого рейса
- размещение в гостиницах в двухместных номерах с завтраком
- экскурсии согласно программе тура
- гид-экскурсовод на время проведения экскурсии
- комфортабельный транспорт с кондиционером на весь маршрут
- праздничный ужин и шоу-программа в ресторане в новогоднюю ночь (алкогольные и прохладительные напитки включены)
- питание (2 обеда и 2 ужина)
- минеральная вода на каждый день тура
- памятные сувениры.

***Информацию по актуальной стоимости, наличию мест и программе тура вы можете уточнить по телефонам: (342) 240–17–70, 241–21–75.**