

«ГАСТРОТУР «ЦАРСКАЯ УХА» И «БАРСКАЯ ИКРА» ПОД БОКАЛ ИГРИСТОГО»

Пермский край с точки зрения географии примечателен тем, что находится на стыке двух частей света - Европы и Азии, а также расположен в бассейне великой русской реки Камы. Кама через систему каналов обеспечивает выход водным путем к пяти морям (Каспийскому, Азовскому, Черному, Балтийскому и Белому). Недаром Пермь называют портом пяти морей.

Почувствуйте на себе эту удивительную особенность нашего региона в рамках новой программы "Гастротур с дегустацией черной (осетровой) и красной (форелевой) икры", где вы окунетесь в мир "королевской рыбы", познакомитесь с технологическим процессом и отведаете черную и красную икру!

Преимущества тура:

- комбинированная программа - сочетание познавательной экскурсии, интерактивной составляющей и гастрономии;
- отсутствие утомительных переездов, территориальная близость к городу;
- в стоимость тура входит "Царский обед" под бокал шампанского;
- наличие свободного времени на территории осетровой фермы, в течение которого можно заняться форелевой рыбалкой (летний период, за дополнительную плату) и приготовить выловленную рыбу на мангале, устроить фотосессию в специально отведенных локациях или просто погулять и насладиться красотой русской природы;

Программа тура:

11:00 – Сбор группы на ул. Ленина, 53 ("Театр-Театр") и выезд в Добрянку.

12:30-15:00 – Программа на осетровой ферме:

- инструктаж по технике безопасности;
 - тематический рассказ и обзор территории - в рамках данной части программы осуществим погружение в мир осетровой фермы, где каждый участник сможет лично пообщаться со всеми специалистами и экспертами, от первого лица узнать особенности разведения, вклад в экологию края и, если не проникнуться этой профессией, то научиться отличать разные виды осетровых рыб;
 - видеоэкскурсия "Ровесники динозавров" - наглядно проследим процесс взросления осетровых "от малька до взрослой особи", раскроем тайны приготовления "черного золота" (так во все времена называли осетровую икру), а экскурсовод, сопровождающий нас на протяжении всего маршрута, ответит на интересующие вопросы;
 - интерактивная часть экскурсии "Пастбище царской рыбы" - получим навык определения возраста рыбы, исходя из ее размера, специфику кормления и, примерив на себя образ настоящего рыбоведа, познакомимся с технологическим процессом;
 - **"Царский обед":**
 - Салат оливье с форелью холодного копчения
 - Уха из стерляди
 - Стейк стерляди с овощным рисом и зеленым соусом
 - Бутерброд с черной и красной икрой
 - Чай и булочка
 - Бокал шампанского
 - свободное время - форелевая рыбалка (летний период, за дополнительную плату), осмотр фотозон, прогулки;
 - запись в книгу «Почетного гостя», коллективное фото у арт-объекта "Ровесники динозавров".
- 15:30 – Отправление в Пермь.
17:00 – Прибытие в Пермь.

Стоимость на человека: 5000 рублей

В стоимость тура включено:

- транспортное обслуживание (возможен комфортабельный микроавтобус туристического класса при наборе менее 20 чел);
- экскурсионное обслуживание;
- ознакомление с технологическим процессом;
- "Царский обед".

***Время прибытия является ориентировочным. Зависит от дорожной ситуации и ситуаций, которые прямо или косвенно могут повлиять на время прибытия.**

***Оператор оставляет за собой право вносить изменения в программу с сохранением объема обслуживания.**

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