**ДУШЕВНЫЕ ВЫХОДНЫЕ В «ГОРОДЕ СО ВКУСОМ»**

***Ростов-на-Дону (2 дня) - гастропаб «Раки и гады»-«Старый базар»-культурно-выставочный центр «Донская казачья гвардия»-станица Старочеркасская-Атаманское подворье.***

 **3 дня/2 ночи**

**Гастрономический сборный тур.**

**15.04.-17.04., 01.05.-03.05., 07.05.-09.05., 11.06.-13.06., 01.07.-03.07., 29.07.-31.07., 19.08. – 21.08.2022**

 В Ростове-на-Дону всегда царил культ еды. Гастрономические вкусы и пристрастия ростовчан тесно переплетаются с географическим положением города и его историей. Донская кухня бережно хранит традиции старорусской кухни, а также она впитала в себя вкусы кухонь Украины, Турции, Крыма, Кавказа, Греции и со временем приобрела неповторимый колорит, стала богатой, разнообразной и изысканной.

Мы приглашаем в наш тур гурманов и любителей вкусных впечатлений. В Ростове-на-Дону мы посетим ресторан с дореволюционной атмосферой, попробуем исконно русские блюда купеческого города, а так же побываем в ресторане, где представлены блюда украинской кухни. В станице Старочеркасская мы будем гостями на атаманском подворье, где нас ждет настоящая Донская трапеза!

Ну а как же Дон и без раков!? Обязательно попробуем настоящих донских раков в гастропабе «Раки и гады», где повар знает и умеет готовить их разными способами.

Мы ждем вас на донской земле, где пить, есть и закусывать смачно можно и не какими-то заморскими продуктами, а нашими – **Донскими!**

|  |  |
| --- | --- |
| **В стоимость программы тура включено:** | **В стоимость программы тура не включено:** |
| * Проживание в отеле 2 ночи;
* 2 завтрака в отеле; 3 обеда в ресторанах: «Обед Сытыхъ», «Хлеб и Сало», Донская трапеза на Атаманском подворье;
* Посещение гастропаба «Раки и гады» (раки 0,5 кг.на 1 чел.);
* Культурно-выставочный центр «Донская казачья гвардия, экскурсия, кофепитие с угощением;
* Экскурсия «Три века ростовской еды»;
* Экскурсия на «Старый базар»;
* Прогулка по станице Старочеркасской с посещением Войскового Воскресенского собора;
* Услуги экскурсоводов туроператора;
* Услуги музейных экскурсоводов;
* Трансфер группы в аэропорт

 | * Питание, не входящее в программу тура
* Личные расходы.
 |

**Стоимость программы тура на 1 чел.:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **отель** | **2-х местное размещение** | **1 местное размещение** |
| отель «Старый Ростов»-центр города 3\* | 25630 руб. | 27500 руб. |
| Маринс-парк отель «Ростов» 3\*-центр города | 26890 руб. | 29030 руб. |
| отель «Дон Плаза»3\* | 29880 руб. | 31260 руб. |

При заказе тура для организованной группы более 5 человек, стоимость тура пересчитывается на количество человек в группе.

**Программа тура:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 день** | Прибытие в Ростов-на-Дону. Самостоятельное размещение в отеле. (Возможен трансфер от ж/д вокзала, аэропорта «Платов» в отель за дополнительную плату). Внимание! Размещение в отеле возможно не ранее 14-00. При раннем прибытии поезда, вещи можно оставить в гостинице в комнате хранения багажа (бесплатно)11-00 Встреча с гидом ( место встречи уточнять у туроператора)Знакомство с Донской землей начнется с обзорной авто-пешеходная экскурсии по славному купеческому городу, **столице Донской земли – г. Ростову-на-Дону**! (2 часа)В ходе экскурсии вы познакомитесь с историей Ростова-на-Дону, культурой, современным обликом. Вас ждет осмотр основных достопримечательностей: старинные купеческие особняки на главной улице, исторические площади, шедевр архитектуры мирового значения – здание Театра Драмы им. М. Горького. Купеческий Ростов-на-Дону встретит вас тёплыми объятиями на благоустроенной городской набережной. Вы прогуляетесь по старым улочкам и увидите самые популярные места и значимые памятники города. Пройдёте по пешеходному Соборному переулку, который соединил бывшую главную улицу Московскую с современной Большой Садовой улицей, а на Соборной площади вы полюбуетесь главным городским собором.  **Чтобы почувствовать себя ростовским купцом XIX века, мы отправляемся обедать в ресторан «Общество Сытыхъ»,** который расположен в старинном особняке, бывшем доходном доме на одной из красивейших улиц г. Ростова-на-Дону- Пушкинской**.** Гурманам и поклонникам традиционной русской кухнинепременно стоит пообедать в этом ресторане.Здесь реально попадаешь в атмосферу дореволюционной России конца XIX века. Интерьер ресторана полностью воссоздает интерьер 130 летнейдавности, а официант может сделать вам экскурсию по дому и рассказать историю дома и ресторана.Каждое блюдо здесь с особой историей, особой подачей и необыкновенным вкусом, приготовленные по рецептам старинных кулинарных книг, по семейным рецептам, передаваемых из поколения в поколение. А наливки – это отдельная песня: лимонная, вишневка, хреновуха, перцовка, сезонная, лимонно-сливочная... Сервировка стола поражает: прекрасная посуда, настоящий фарфор, звенящий хрусталь.**Трансфер в отель, размещение**.После размещение в отеле мы переезжаем к началу нашей пешеходной экскурсии ***«Три века ростовский еды». (Дальше наша программа будет проходить без использования автобуса)***Эта экскурсия о том, что ели и пили жители Ростова-на-Дону в 19 веке. как на Дону сочетаются кухни разных народов мира. Услышите рассказ о том, как и откуда привозили в Ростов продукты, какая рыба водилась и водится сегодня в водах Дона, где и что выращивали, где что продавали, где что наливали и выпивали, какие предпочитали блюда, что и как готовили и многое-многое другое, заглянем в гастрономические лавки, кондитерские. Вы не только узнаете много нового и интересного о гастрономических пристрастиях ростовчан, но и познакомитесь с историей города.**Ну как же быть в Ростове и не отведать донские раки?** Приглашаем посетить одно из лучших заведений города, в котором повара готовят раки по уникальным рецептам - **гастропаб «Раки и гады»** и получить гастрономическое удовольствие, отведав знаменитые **донские раки**. Желающие могут заказать крафтовое пиво, оно здесь очень вкусное! Самостоятельное возвращение в отель.*Работа транспорта 5 часов. Работа экскурсовода 7 часов* |
|  | **Завтрак в отеле.**Невозможно побывать в Ростове и не зайти на знаменитый ростовский **«Старый базар»**, который является визитной карточкой нашего южного города. Это место обмена энергией, место общения. Согласитесь, этого так не хватает в современных мегаполисах! Гостей ждут овощи и фрукты прямо с грядок! В рыбных рядах выбирают живую, вяленую рыбу и раков, в молочных рядах можно попробовать каймак, сюзьму, мягкие сыры. Обязательно купите кусок отменного сала, «упакованный» в смесь чеснока и зелени, а к нему – тонкий армянский лаваш и гастрономическое счастье вам обеспечено! Есть поговорка, что ростовчане умеют засаливать абсолютно все! Поэтому стоит попробовать моченые арбузы, сливы, яблоки или черешню!Едем дальше открывать #городсовкусом и пробовать **«гвардейский кохвий» с казачьим угощением** в культурно-выставочный **центр *«Донская казачья гвардия».*** Вы узнаете о забытых гастрономических традициях казаков, услышите увлекательный рассказ о малоизученной странице истории донского казачества. Судьба трех славных донских казачьих частей, входивших в Российскую императорскую гвардию, предстанет перед вами через уникальные подлинные документы, фотографии, форму гвардейцев, их оружие и снаряжение, которые никогда ранее не были представлены широкой публике. Богатейшая экспозиция познакомит вас не только с уникальными историческими фактами, касающимися истории Европы, России, Донского края, но и с судьбами конкретных людей, оставивших славный след в истории Государства Российского.чтобы познакомиться еще с одной страницей истории Донского края и донского казачества.**А затем мы отправимся на обед** в **ресторан «Хлеб и сало» -** ресторан настоящей украинской домашней кухни. Близкое соседство наложило отпечаток на донскую кухню. В интерьере ресторана проскакивают «гоголевские» нотки той, старой Украины с плетнями, сковородами, печкой и рушниками. Здесь Вам предложат наваристый борщ с пампушками, вареники с различными начинками и обязательно каждому гостю предложат горилку для завершения или перед началом трапезы.И в завершении дня мы посетим **фирменный магазин донских вин от винодельни** **Арпачин.**  Продегустируем лучшие вина**,** которые создаются только из проверенных веками лучших донских сортов винограда, некоторые из них уникальны (автохтонны) - Сибирьковый, Цимлянский Черный, Красностоп Золотовский, Пухляковский, Кумщацкий. Желающие могут приобрести понравившуюся бутылочку донского вина.Отправление в отель. Свободное время.*Работа транспорта 5 часа.* |
|  **3 день** | **Станица Старочеркасская.**Завтрак в отеле. Освобождение номеров.Сегодня мы едем в гости к казакам в станицу Старочеркасскую, которая официально вошла в Ассоциацию самых красивых деревень и городков России и известна как одна из столиц донского казачества.**Вас ждет** **пешеходная экскурсия по историческому центру** бывшей столицы вольного донского казачества, знакомство с особенностями казачьей архитектуры, укладом жизни и быта казаков. Мы увидим усадьбу атаманов Ефремовых - единственный сохранившийся на Дону целостный архитектурный ансамбль XVIII –XX вв.;Не оставит равнодушным и главная достопримечательность станицы - Войсковой Воскресенский девятиглавый войсковой собор, построенный в начале XVIII века. Это первый на Дону каменный православный храм, сохранившийся до наших дней. В 6-ярусном иконостасе Войскового Воскресенского собора свыше 150 икон, миниатюр и т.д. Храмовая икона имеет авторскую подпись. Здесь находится цепь Степана Разина, в которую он был закован перед отправкой на казнь.**А после прогулки мы отправимся на атаманское подворье в гости к атаману на настоящую Донскую трапезу!**  Хозяйка встретит гостей чарочкой с закуской и пригласит в дом на казачью трапезу – уха, сваренная на печи, сазан запечённый с кашей и квашенной капустой, буженина, пряное сало. Хлеб без дрожжевой (выпекается в станице), узвар, хворост, чай. И все это будет проходить в настоящем казачьем курене.Попрощавшись с хозяевами, отправимся за сувенирами, а потом в аэропорт. *Работа транспорта-8 часов. (включая трансфер в аэропорт)**Внимание! Просим приобретать авиа и ж/д билеты не ранее 20-00.* |

**Менеджер:** Аржанова Дарья (863) 269-88-89, 244-15-63 **e-mail:** radugaavto@aaanet.ru