

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Екатеринбург****ул. Карла Маркса, 20-а****тел./факс +7 (343) 378-73-33**[**http://www.moretravel.ru**](http://www.moretravel.ru/)**e-mail:** **reservation@moretravel.ru** |
|  |

с. Малобрусянское: Варим сыр вместе с сыроваром

Гастрономическая экскурсия с мастер-классом и дегустацией

Сыроварня «СобоЛев Сыр»

*Свой первый сыр Максим Соболев, владелец небольшой сыроварни «СобоЛев Сыр», сварил в обычной кастрюле на собственной кухне. История началась с того, что Максим, тогда занимавшийся разработкой и производством мотоэкипировки, попал в гости к фермеру, который подарил ему немного сырного фермента. Максим с детства любил готовить, поэтому с энтузиазмом принялся экспериментировать с подарком. Понемногу объёмы кастрюли росли, как росло и число потребителей сыра, и вскоре Соболев понял, что ему намного интереснее заниматься сыроварением, чем прежним бизнесом.*

****

**Программа тура**

 10:00 Выезд из Екатеринбурга. В пути 37 км

 11:00 Посещение производства «Соболев Сыр», осмотр камер созревания сыров,

 посещение хранилища, знакомство с некоторыми этапами производства сыра

 - Мастер-класс по приготовлению одного из видов сыра

 - Дегустация сыра с гастрономическим рассказом

 14:00 Возвращение в Екатеринбург.

Стоимость для группы 11 + 1 рук-ль – **2 460** руб./чел.

**В стоимость входит:**

- Услуги гида-экскурсовода;

- Трансфер на комфортабельном автобусе «Мерседес Спринтер»;

- Экскурсионная программа;

- Мастер-класс;

- Дегустация на сыроварне.

\*Объект принимает не более 12 человек.

Комиссия для ТА – 150 руб./чел.