

Узбекистан. Восточный дастархан Гастро тур 8/7

Восточный дастархан

Гастрономический тур в Узбекистан с кулинарными мастер-классами

Страна: Узбекистан

Продолжительность тура: 8 дней / 7 ночей

Маршрут: Ташкент - Самарканд - Гиждуван - Бухара - Ташкент

Узбекская кухня, пожалуй, одна из самых богатых на Востоке! Здесь любят вкусно поесть и умеют вдохновенно готовить. В стоимость тура входит питание - *полный пансион*, кулинарные мастер-классы по приготовлению национальных блюд, мастер-класс по керамике в аутентичной гончарной мастерской и дегустация узбекских вин. Приготовьтесь, вас ждут 8 дней бесподобно вкусной еды!

Что попробуем?

- *Три вида легендарного плова* - ташкентский, самаркандский и бухарский. Многоликий узбекский плов - главный кулинарный бренд страны и целый ритуал, где каждое движение повара имеет значение. В каждом регионе плов готовят по своему традиционному рецепту - и вы удивитесь, как сильно могут отличаться пловы из разных городов.
- *Гиждуванские шашлыки и казан-кабоб* - изумительное мясо, которое томится на углях, запечатывая внутри весь сок и аромат специй. Это очень вкусно!
- *Нежнейшие манты* - тонкое тесто, приготовленное на пару с сочной мясной начинкой. Они буквально тают во рту.
- *Наваристая шурпа и машхурда* - эти вкуснейшие густые супы понравятся даже тем, кто первое обычно пропускает: насыщенный бульон, нежнейшее мясо, молодые овощи, которые варятся медленно, чтобы сохранить максимум вкуса.
- *Томленая димляма* - ароматное блюдо с мясом и овощами, тушеными в собственном соку под плотно закрытой крышкой.
- *Долма* в молодых виноградных листьях - пикантная кислинка придает богатой мясной начинке свежее весеннее настроение.
- *Чаепитие в чайхане* - еще одна неспешная исконная традиция и неотъемлемый элемент бытия. Насладимся разным чаем из целебных трав и специй, вприкуску с восточными сладостями.
- Вы пробовали *узбекские вина*? Сотни видов винограда, выращенного под горячим восточным солнцем, интересные фруктовые оттенки и длинное послевкусие - наш богатый ассортимент приятно удивит!
- Мы не просто попробуем лучшие блюда национальной кухни, но и научимся готовить некоторые из них на кулинарных мастер-классах, чтобы привезти с собой и вкусные впечатления, и рецепты, которыми можно удивить близких.

А чтобы каждый раз возвращаться к щедрому узбекскому дастархану со здоровым аппетитом, мы предложим насыщенную экскурсионную программу, во время которой вы познакомитесь с грандиозной архитектурой Самарканда и Бухары. Это путешествие определенно окажется одним из самых вкусных в вашей коллекции!

День	Программа тура
------	----------------

<p>День 1</p>	<p>Прибытие в Ташкент. Встреча в аэропорту, переезд и размещение в гостинице после 14:00. Свободное время без транспортного и экскурсионного обслуживания. Ташкент – многогранная столица современного Узбекистана. Архитектура Ташкента поражает своим разнообразием: археологические памятники времен зороастризма, которым уже более 2200 лет, архитектурные шедевры Средневековья, монументальные здания конца XIX века, самое красивое в мире метро и, разумеется, многочисленные новейшие постройки. Рекомендуем совершить прогулку по современной части Ташкента. Ночь в гостинице. <input checked="" type="checkbox"/> ---</p>
<p>День 2</p>	<p>Ташкент (экскурсия). Экскурсия по Ташкенту (Старый город): <i>площадь Хаст-Имам</i> – духовный центр Ташкента, где хранится подлинник уникальной рукописи Корана Усмана и волос Пророка Мухаммеда; <i>медресе Барак-хана, мавзолей Кафал-аль-Шаши Мазар</i> – одни из старейших памятников архитектуры столицы. Посещение самого оригинального и старинного базара Ташкента – <i>Чорсу</i>. Здесь под огромным куполом можно приобрести местные продукты, специи, ремесленные изделия и сувениры. В районе Старого города, помимо традиционной восточной архитектуры, можно увидеть аутентичные старинные <i>махалли</i> (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента. Обед в знаменитом <i>Среднеазиатском центре плова «Беш Козон»</i>, где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего <i>Праздничного плова</i>. Здесь можно увидеть весь процесс приготовления от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса. Ташкентский плов – рассыпчатый и ароматный, готовится на открытом огне традиционным способом с перемешиванием всех ингредиентов, с добавлением нута и особого сорта желтой моркови, часто украшается казы или перепелиными яйцами. Рекомендуем кушать плов с салатом из свежих овощей с луком (Ачик-чучук) и запивать горячим чаем. Продолжение экскурсии: <i>площадь Независимости, сквер Амира Темура.</i> Ужин в ресторане, дегустация густого и наваристого супа <i>машхурда</i> и мясного рулета <i>ханум</i>. Основу супа <i>машхурда</i>, как следует из названия, составляют питательные и полезные зеленые бобы – маш – прекрасный легкоусвояемый источник растительного белка, сложных углеводов и клетчатки. <i>Ханум</i> – нежнейшее блюдо узбекской кухни из тонкого мягкого теста с начинкой из картофеля и сочного мясного фарша, приготовленное на пару. Ночь в гостинице. <input checked="" type="checkbox"/> завтрак, обед, ужин</p>
<p>День 3</p>	<p>Ташкент – Самарканд (3 ч 24 мин). Самарканд (экскурсия). Переезд в Самарканд на поезде «Шарк» (09:00–12:24*, время в пути: 3 ч 24 мин). Прибытие в Самарканд. Размещение в гостинице. Обед в ресторане – дегустация <i>самаркандских шашлыков</i>, которые готовятся в основном на углях фруктовых деревьев, а в маринаде используются только специи и репчатый лук. Это сочнее мясо с тающей хрустящей корочкой, которое снимают с шампуров на лепешку и посыпают кольцами маринованного лука. Самарканд – ровесник Рима, «жемчужина Востока», 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. Экскурсия по Самарканду: самая известная площадь Центральной Азии – <i>Регистан</i>, окруженная тремя монументальными медресе – <i>Шер-Дор, Тилля-Кари</i> и <i>медресе Улугбека; мавзолей Гур-Эмир</i> – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре. Ужин в национальном доме, кулинарный мастер-класс по приготовлению <i>мантов</i> с дегустацией. Манты – изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежного тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри. Ночь в гостинице. <input checked="" type="checkbox"/> завтрак, обед, ужин</p>

<p>День 4</p>	<p>Самарканд (экскурсия). Продолжение экскурсии по Самарканду: самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – <i>Биби-Ханум</i>; крупнейший рынок Самарканда – <i>базар Сиаб</i>; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев – <i>Шахи-Зинда</i>; <i>музей обсерватории Улугбека</i> – одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта); <i>музей истории “Афрасиаб”</i>.</p> <p>Обед в центре плова «<i>Панжаб</i>» – дегустация <i>самаркандского плова</i>. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов. Он подается не перемешанным, а выложенным слоями на лягане: сначала слой риса, затем <i>зирвак</i> (подлива из лука с морковью и нутом) и сверху мясо, так что каждый может собрать себе порцию по вкусу, регулируя количество ингредиентов.</p> <p>Экскурсия в <i>туристическую деревню ремесленников «Конирил»</i>, посещение знаменитого производства <i>самаркандской шелковой бумаги</i>, а также <i>керамических мастерских</i>. Посещение винзавода «Багизаган». Пять поколений виноделов выращивали виноград в долине реки <i>Зарафшан</i> – и сегодня на «<i>Багизагане</i>» производят одни из лучших вин и коньяков в Узбекистане. Нас ждет рассказ об истории винзавода, знакомство с процессом переработки винограда и технологиями производства вина, и в завершение – дегустиация вин в колоритном дегустационном зале.</p> <p>Ужин в ресторане, дегустация <i>димлямы</i>. <i>Димляма (дамлама)</i> – сытное и ароматное блюдо, которое готовят методом томления: мясо и овощи тушатся в собственном соку под плотно закрытой крышкой, почти без добавления воды. Ночь в гостинице.</p> <p><input type="checkbox"/> завтрак, обед, ужин</p>
<p>День 5</p>	<p>Самарканд – Гиждуван – Бухара (280 км; 4,5 часа). Бухара (экскурсия). Переезд в Бухару через Гиждуван – ремесленный центр Узбекистана, который издревле славился необыкновенно красивой, самобытной керамикой. Посещение гончарной мастерской Нарзуллаевых. Мастер-класс по гончарному ремеслу в керамической мастерской, создание керамических изделий на гончарном круге под руководством опытного мастера.</p> <p>Обед в мастерской с дегустацией <i>гиждуванских шашлыков</i>. Это настоящее сокровище в мире узбекских шашлыков. Его готовят исключительно из местной баранины, которая обладает неповторимым вкусом благодаря особенному климату. Технология приготовления тоже необычная – самую сочную шейную часть баранины предварительно несколько раз перемалывают и замораживают.</p> <p>Переезд в Бухару – один из древнейших городов мира, через который проходил Великий шелковый путь. Средневековая Бухара была важным политическим, культурным и религиозным центром Среднего Востока. Здесь прекрасно сохранилось более 140 памятников архитектуры. Исторический центр Бухары включен в Список всемирного наследия ЮНЕСКО.</p> <p>Экскурсия по Бухаре: ансамбль <i>Ляби-Хауз</i> – самая известная площадь Бухары с искусственным прудом, вокруг которого расположены <i>медресе Кукельдаш</i>, <i>медресе Надира Диванбеги</i>, <i>ханака</i>, знаменитый памятник <i>Ходже Насреддину</i> и множество уютных кафе. Посещение <i>торгового квартала крытых базаров XVI века</i>, где представлены мастерские народных ремесел.</p> <p>Ужин в ресторане – дегустация сочного мясного блюда <i>казан-кабоб</i>. Как следует из названия, мясо обжаривается до аппетитной хрустящей корочки в казане, оставаясь изумительно мягким внутри, затем добавляется картофель, специи и зелень. Ночь в гостинице.</p> <p><input type="checkbox"/> завтрак, обед, ужин</p>

День 6	<p>Бухара (экскурсия). Продолжение экскурсии по Бухаре: мавзолей Саманидов – династическая усыпальница, сочетающая традиции согдийской и исламской архитектуры; необычный мавзолей в форме продолговатой призмы, связанный с библейскими легендами о странствующем Иове – Чашма Аюб; комплекс Боло-Хауз – памятник монументального Регистана Бухары, состоит из водоема, минарета и мечети, украшенной 20 резными деревянными колоннами; цитадель древней Бухары, «город в городе» – старинная крепость Арк; древнейшее здание парадной площади, центральный ансамбль и главный символ Бухары – комплекс Пой-Калян, включающий знаменитый минарет Калян (46,5 м), мечеть Калян и медресе Мири Араб. Обед в чайхане, где вы насладитесь бесподобным вкусом шурпы балаза (шурпы с горохом) и долмы – завернутым в виноградные листья мясным фаршем, который готовится в небольшом количестве бульона. Продолжение экскурсии: потрясающе красивое медресе Абдулазиз-хана, богато украшенное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное медресе Улугбека. Чаепитие в чайном доме «Пряности Шелкового пути» – дегустация чая с различными пряностями и традиционными бухарскими сладостями. Чай в Узбекистане – это нечто большее, чем просто напиток, который утоляет жажду. Это традиция и неотъемлемый элемент узбекской кухни. Чаем открывается и завершается любая трапеза – первая пиала чая как приветствие дорогому гостю и последняя пиала чая как пожелание доброго пути. В течение дня чай может подаваться как «отдельное блюдо», и каждый раз он обязательно заваривается свежий. Чайный дом «Пряности Шелкового пути» удивит вас огромным разнообразием вкусного чая, приготовленного из целебных трав и восточных специй. Мастер-класс по приготовлению бухарского плова «Оши-софи» (в переводе «плов мудрецов» или «чистый плов»), который считается диетическим и отличается особым способом приготовления. Его компоненты сначала варятся до полуготовности, затем слоями укладываются в казан для томления и только в самом конце поливаются кипящим растительным маслом, при этом плов не перемешивают. Для бухарского плова характерно минимальное количество специй, отсутствие чеснока и перца, зато могут добавляться сухофрукты – изюм, курага и айва. Профессиональный <i>ошпаз</i> (повар, специализирующийся именно в приготовлении плова) раскроет кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов. Ужин. Ночь в гостинице. <input checked="" type="checkbox"/> завтрак, обед, ужин</p>
День 7	<p>Бухара - Ташкент (6 ч 02 мин). Выселение из гостиницы до 12:00. Свободное время в Бухаре без транспортного и экскурсионного обслуживания. Переезд в Ташкент на поезде (время в пути: 6 ч 02 мин). Ночь в гостинице. <input checked="" type="checkbox"/> завтрак</p>
День 8	<p>Убытие из Ташкента. Переезд в аэропорт. Завершение программы тура. Вылет из Ташкента. <input checked="" type="checkbox"/> завтрак</p>

Тур является гарантированным и состоится вне зависимости от количества участников.

К участию в групповом туре допускаются **дети от 10 лет.**

Информация о гостиницах

Город	Гостиница
Ташкент	Huvaydo 3* / King Plaza 3* или подобная
Самарканд	Arba 3* / Marokand Spa Hotel 3* или подобная

Бухара

Ayvan Boutique 3* / Nostalgia Boutique 3* или подобная