

«Вкусная Абхазия», 6 дней

Возможные гостиницы для проживания по данному экскурсионному туру мини-отель «Лимон-Сухум» (г. Сухум)

Возможные даты заездов Сентябрь: 07-12.09; 14-19.09; 21-26.09; 28.09-03.10; Октябрь: 05-10.10; 12-17.10; 19-24.10; 26-31.10; Ноябрь: 02-07.11; 09-14.11; 16-21.11; 23-28.11; 30.11-05.12; Декабрь: 07-12.12; 14-19.12; 21-26.12.2017

Данный тур начинается / заканчивается в КПП «Псоу» / КПП «Псоу»

Продолжительность экскурсионного тура 6 дней

Города в экскурсии Абхазия
Сухум

Возможные гостиницы для проживания по данному экскурсионному туру «Лимон-Сухум» отель
«Чегет» гостевой дом

Особые условия

С 1 марта 2024 года начали действовать новые правила выезда детей до 14 лет за границу.

Для детей до 14 лет при выезде за границу требуются следующие документы:

- заграничный паспорт

Если ребенок «вписан» в загранпаспорт одного из родителей, то обязательно предъявление **свидетельства о рождении со штампом о российском гражданстве**.

Для стран, в которые въезд разрешен по внутреннему паспорту гражданина России (Абхазия, Казахстан, Кыргызстан, Беларусь и Южная Осетия) требуется один из документов :

- заграничный паспорт
- свидетельство о рождении **со штампом о российском гражданстве**
- свидетельство о приобретении гражданства РФ по рождению **со штампом о российском гражданстве**

Если ребенок «вписан» в загранпаспорт одного из родителей, то обязательно предъявление **свидетельства о рождении со штампом о российском гражданстве**.

описание программы

«Вкусная Абхазия»

Эксклюзивный кулинарный тур в Страну Души

Приглашаем Вас совершить увлекательнейшее кулинарное путешествие в Абхазию – поистине чудесный край, лежащий у подножья Кавказских гор!

Осень - самое щедрое время в Абхазии. Клонящиеся под тяжестью плодов ветки, тишина далеких гор, заходящее солнце, окрашивающее все вокруг в золото и пурпур... Во время путешествия вы познакомитесь с неповторимой индивидуальностью абхазского народа, выраженной в знаменитой абхазской кухне, в каждом блюде сами сможете прочувствовать и попробовать ароматы тысячелетней культуры.

И конечно же у вас будет отличная возможность самим сорвать с веток свежие, сочные, сладкие фрукты, которыми так гордится древняя земля Абхазии!

ПРОГРАММА ТУРА

1 день. «Здравствуй, Абхазия!»

- Традиционная абхазская кухня до наших дней сохранила свои самобытные черты. Именно привычки людей, их вкусы и порядок употребления пищи донесли до нас повседневный быт древних жителей этих мест. С давних пор в питании абхазов огромную роль играет экологическая среда, а в ассортименте продуктов, характере пищи и способах приготовления блюд отражаются особенности местного хозяйства.
- Встреча туристов на посту «Псоу» с 10.00 до 12.00.
- Для встречи **ОБЯЗАТЕЛЬНО** сообщить время прибытия туристов, номер поезда или рейса и контактный телефон!
- Заезд в отель в г. Сухум, размещение.
- Наше первое мероприятие – прогулка по вечернему Сухуму. Город многовековой истории, он и сегодня молод и прекрасен. Знаменитая Сухумская набережная, Парк влюбленных, сувенирные лавки, кофейни, запах моря и счастья...
- Вечернее купание.
- Возвращаемся в мини-отель.
- Ужин в отеле.

2 день. «День абхазского чая»

- «Вы не понимаете, что такое чай и относитесь к нему не так. Вот утром выйдешь на чайную плантацию, а чай только распускается и внутри капелька росы. Смотришь, а эти капельки сливаются в единое зеркало и в нем отражается небо. Вот что такое чай!».
- Чайный лист во время своей жизни, своего роста впитывает в себя не только энергию солнца, воды и воздуха. Он впитывает и настроение человека, взаимодействующего с ним, наполняется его энергией, силой, которая потом передается напитку. Чтобы чай получился здоровым и сильным, чаевод вкладывает в его приготовление все свое сердце, свою душу.
- В селе Дурпиш чай по традиции умеют собирать все. На плантациях односельчане узнавали последние новости, выражали соболезнования по случаю смерти родственников, поздравляли с праздниками, приучали детей к труду и самостоятельности.
- Сегодня мы посетим эти знаменитые чайные плантации, вы не только самостоятельно соберете себе чай, но и получите консультацию опытного чаевода по его обработке и хранению. И, разумеется, вас ждет дегустация этого чудесного напитка!
- **ПРОГРАММА ЭКСКУРСИОННОГО ДНЯ:**
- **Завтрак в отеле.**
- Выезд на экскурсию, сбор чая на плантации.
- **Обед** в крестьянском хозяйстве.
- Возвращение в отель.
- **Ужин.**
- Свободное время.

3 день. «День хорошего отдыха в горах»

- Свободный день.
- По желанию, за дополнительную плату предлагаем экскурсию «День хорошего отдыха в горах».
- Сегодня у вас будет возможность непосредственно познакомиться с особенностями питания тех, кто уходит в горы со стадами на летние пастбища.
- Всем желающим предоставляется уникальная возможность подняться в горы, прямо в альпийские пастбища, чтобы самим ощутить необыкновенную чистоту воздуха в горах, отведать талой воды вековых ледников, насладиться цветущими полянами и незабываемыми видами Большого Кавказского хребта.
- Возможно, вам будет удивительно увидеть, что питание пастухов очень скромно и состоит главным образом из молочных продуктов. Мясо в горах едят редко и в основном в вареном виде, обычно с соусом из кислого молока, приправленным аджикой. Мучные блюда в горах употребляют меньше, чем на равнине, вместо мамалыги едят хлебцы из кукурузной муки с кислым молоком, подслащенным медом. Иногда горсть хорошо прожаренной кукурузной муки, тщательно размешанной в горячем молоке, заменяет пастухам завтрак или ужин.

- И, поверьте же, этого вполне достаточно - столько силы и энергии в окружающей горной природе!
- **ПРОГРАММА ЭКСКУРСИОННОГО ДНЯ:**
- **Завтрак** в отеле.
- Выезд на экскурсию «Озеро Рица – альпийские луга»
- **Обед** в кафе «Дом охотника».
- **Мастер-класс «Огненный пирог»** - приготовление хачапура на открытом огне.
- Возвращение в отель.
- **Ужин.**
- Свободное время.
- Для тех туристов, кто не едет на экскурсию - свободное время, включено питание: **завтрак и ужин.**

4 день. «День абхазского мёда, вина, овощей и фруктов»

- Особо важное место в рационе питания абхазов всегда занимал мед. Его ели в основном с кислым молоком, чуреком, варениками, пирогами и т. д. Мед являлся также одним из основных компонентов сладких мучных блюд. Из него готовили и традиционный напиток - ацхадзюа, его широко использовали в народной медицине.
- К сожалению, с годами пчеловодство в Абхазии сократилось, тем ценнее будет наше знакомство с настоящими пчеловодами, теми, кто возрождает древние традиции и по-прежнему дарит нам этот вкусный и целебный продукт.
- Издавна у абхазов известно много видов напитков. Среди них напиток из кислого молока, медовая вода, напитки из винограда, лавровишни и ряд других. В повседневном быту водку или чачу из виноградной выжимки не принято пить в значительных количествах. По традиции при обычной трапезе мужчины выпивают два-три стакана слабого натурального вина из местных сортов винограда. На свадьбах и других торжествах, где мужчины обычно состязаются в провозглашении тостов, выпивают несколько больше.
- Свежие овощи и фрукты, сорванные с дерева или грядки, употребляются местными жителями в пищу в основном в сыром виде или сразу же после переработки, что сохраняет их питательные вещества.
- Большинство растительных блюд для стола готовят из фасоли, а также из листьев кольраби, свекольной ботвы, капусты и пр. Овощи идут также на приготовление своеобразных салатов - ачала, приправленных аджикой, грецкими орехами и зеленью. В абхазской кухне важное место занимают также дикорастущие травы и растения, а вареные каштаны, сдобренные аджикой и грецкими орехами, в прошлом считались излюбленным кушаньем абхазов.
- Любое кушанье из овощей, мяса и молочных продуктов абхазы сдабривают пряностями, острыми приправами, соусами. Набор пряностей придает абхазским блюдам специфический аромат и делает пищу вкуснее. Кроме того, пряности содержат вещества, способствующие лучшему перевариванию и усвоению пищи.
- Особо следует сказать об аджике, придающей любому кушанью остроту и жгучесть. Аджика - острая и ароматная пастообразная приправа, в состав которой входят красный перец и пряности, чеснок и совсем немного соли. Абхазы едят аджику с вареным и жареным мясом, с молочными и растительными блюдами, со свежими овощами, даже с дыней. Кроме того, аджика является одним из основных компонентов различных соусов.
- Сегодня вам предстоит продегустировать несколько сортов местного домашнего вина, заливая им острые и пряные блюда абхазской кухни.
- **ПРОГРАММА ЭКСКУРСИОННОГО ДНЯ:**
- **Завтрак** в отеле.
- Выезд на экскурсию, заезд на пасеку, знакомство с пчеловодом.
- Посещение винного погреба, знакомство с производством вина.
- **Обед** в крестьянском хозяйстве.
- Возвращение в отель.
- **Ужин.**
- Свободное время.

5 день. «День парного молока»

- Молочные продукты на абхазском столе - самые любимые. Их с удовольствием употребляют как дети, так и взрослые люди вне зависимости от времени года.
- Были времена, когда женщины не могли доить домашнюю скотину, в семье это делали только мужчины. Эта традиция по-прежнему сохраняется во многих абхазских семьях. Из молока женщины делают кислое молоко, творог, сыр.
- В основном абхазы употребляют квашеное (кислое) и кипяченое молоко. Его готовят из коровьего, козьего или буйволиного молока. Кислое молоко принято есть с медом. Это кушанье, по понятиям абхазов, особенно полезно для детей и стариков. А разбавленное наполовину холодной водой, оно является прекрасным напитком, утоляющим жажду в летнюю жару.
- Народная пословица гласит: «Хочешь долго прожить, пей побольше кислого молока».
- В крестьянском подворье, которое вы сегодня посетите, хозяйка познакомит вас с секретами приготовления настоящего домашнего сыра, угостит вас мацони с медом и творогом с мятой.
- **ПРОГРАММА ЭКСКУРСИОННОГО ДНЯ:**
- **Завтрак** в отеле.
- Выезд на экскурсию, посещение крестьянского подворья, мастер-класс по приготовлению домашнего сыра.
- **Обед** в крестьянском хозяйстве.
- Возвращение в отель.
- **Ужин.**
- Свободное время.

6 день. «До свидания, Абхазия!»

- Завтрак в отеле, собираем вещи и готовимся в дорогу, обещая себе еще не раз вернуться на эту благословенную землю!
- Выезд из отеля. Трансфер до Псоу.

В стоимость входит: трансфер, проживание в гостинице, питание по программе, обеды на маршруте, полное транспортное и экскурсионное обслуживание по программе тура.

Дополнительно: авиа – или ж/д билеты до Адлера, экскурсия «День хорошего отдыха в горах!» - 1500 руб./чел. (цена нетто).

Документы: ваучер, паспорт, для детей – свидетельство о рождении.

Примечание: туроператор оставляет за собой право изменять программу, не меняя объема предоставляемых услуг.

При опоздании или неявке туристов компания оставляет за собой право вносить изменения в последовательность выполнения программы без изменения объема предоставляемых услуг. Продолжительность ее отдельных элементов может меняться накануне выезда и в процессе выполнения тура.

Элементы программы, зависящие от погодно-климатических условий и неподконтрольных организатору действий служб и организаций (дорожных, местной администрации и т.п.) могут быть исключены из программы, исходя из реальной обстановки на маршруте.

При опоздании или неявке туристов к месту сбора группы в указанное время, туроператор не несет ответственность за выполнение экскурсионной программы в полном объеме и стоимость данного экскурсионного дня не возмещается.

Для пребывающих вне назначенного времени возможность осуществления трансфера согласовывается индивидуально (возможна доплата за индивидуальный трансфер).

Продолжительность тура 6 дней / 5 ночей. Срок проживания в гостинице по данному туру - 5 ночей.

Организаторы оставляют за собой право в зависимости от погодных условий вносить изменения в программу тура и при наборе группы менее 6 человек.

ВНИМАНИЕ:

Просим сообщать необходимую информацию по прибытию туристов в пункт начала тура после приобретения билетов:

- № поезда или авиарейса, время прибытия, мобильный телефон туристов для экстренной связи с гидом.
- Информацию просьба отправлять по адресу exskurs@alean.ru

Экскурсии, входящие в программу тура

- | | |
|---|---|
| 1 | Экскурсионная прогулка по вечернему Сухуму с осмотром основных достопримечательностей города |
| 2 | Экскурсия «День абхазского чая» с посещением чайных плантаций в окрестностях села Дурипш и дегустацией чудесного напитка |
| 3 | Экскурсия «День абхазского мёда, вина, овощей и фруктов» с посещением пасеки, абхазского хозяйства, винного погреба, дегустацией нескольких сортов местного домашнего вина, а также блюд национальной абхазской кухни |
| 4 | Экскурсия «День парного молока» с посещением крестьянского подворья, где хозяйка познакомит вас с секретами приготовления настоящего домашнего сыра, угостит вас мацони с медом и творогом с мятой |

В стоимость входит

питание по программе

проживание

транспортное обслуживание по программе

трансфер

услуги гида

экскурсионное обслуживание

Дополнительно можно заказать

экскурсии см. описание программы тура