«Вкусный Сахалин (Гастрономический тур)»

Возможные гостиницы для проживания по данному экскурсионному туру Pacific plaza Sakhalin 3* Santa Resort Hotel 4*

Возможные даты заездов Июль: 16 – 22; Август: 25 – 31.

Данный тур начинается / заканчивается в Южно-Сахалинск/Южно-Сахалинск

Кол-во городов 1

Кол-во экскурсий 6

Продолжительность экскурсионного тура 7 дней

Возможные гостиницы для проживания по данному экскурсионному туру

описание программы

Маршрут тура: Южно-Сахалинск – Холмск – Чертов мост – Стародубское – Взморье – бух. Тихая – Корсаков – оз. Буссе – зал. Анива - Лесное – о-станец Лягушка – Южно-Сахалинск

Сахалин и Курильские острова изобилуют огромным количеством морских продуктов и деликатесов. Краб, сахалинские устрицы, которые потрясают своим размером и вкусом, гребешок, морской ёж, красная икра, перечислять можно очень долго. История приготовления и поедания рыбы длится на Сахалине не одно столетие. Еще во времена, когда на Сахалине жили коренные народы – Нивхи, Айны, Эвенки и Нанайцы – рыба была основным источником промисла и пропитания.

У вас есть уникальная возможность получить истинное гастрономическое наслаждение во время познания этого уникального региона. Исторические, культурные и природные достопримечательности соединяются с гастрономическим приключением. Вы не просто попробуете гигантские устрицы, свежесваренные креветки, морского ёжа, мидии, краба, несколько видов рыб, приготовленную при вас красную икру. Вы поучаствуете в мастер-классах, узнаете секреты приготовления традиционных блюд корейской и японской кухни.

1 день

Встреча в аэропорту «Хомутово» г. Южно-Сахалинска к прибытию рейсов (из Москвы – в 09:15, и 12:35).
Трансфер в гостиницу.

14:00 Размещение (за доп. плату возможно раннее заселение – 10:00). Отдых.

16:00 Трансфер в ресторан.

16:30–19:30 Мастер-класс по приготовлению блюд японской кухни. Ужин.

19:30–21:00 Вечерняя экскурсия по г. Южно-Сахалинску.

21:00 Прибытие в гостиницу.

Блюда на мастер-классе:

- Роллы
- Сашими
- Рамен

Японская кухня - это первое, с чем вы познакомитесь во время вашего путешествия. Вы наверняка много слышали о суши, роллах, супах мисо и японских салатах. А готовили ли вы роллы и сашими их свежих морепродуктов? В этот день у вас появится возможность сделать любимые вами роллы своими руками. Кроме этого мы приготовим с вами настоящий японский рамен.

2 день

08:00 завтрак в гостинице

09:00 Отправление в г. Холмск.

10:20 Прибытие в г. Холмск. Экскурсия по г. Холмску.

11:00 Прибытие на станцию Николаичук. Экскурсия на Чертов и Ведьмин мосты. Перекус.

15:00 Возвращение к автобусу. Отправление на базу отдыха Бамбучки.

16:00 Прибытие на базу отдыха Бамбучки, проведение мастер-класса Корейской кухни. Ужин.

19:00 Отправление в Южно-Сахалинск.

20:00 Прибытие в гостиницу.

Блюда на мастер-классе:

- Салат Хе в разных вариациях
- Суп Хемльтан
- Салат из сахалинских дикоросов
- Кимчи покум

Каждому из нас периодически хочется остренького - корейская кухня к вашим услугам. Мы не только расскажем вам о разновидностях салата Хе, но и выберем, какой из них вам больше по душе опытным путём. Вы попробуете привычные для сахалинцев салаты из дикоросов, а также кимчи. Ну и конечно, основным блюдом в этот день для нас станет приготовленный из морепродуктов и приправленный специями суп Хемультан и Кимчи покум.

3 день

08:00 Завтрак в гостинице.

09:00 Отправление на экскурсию в бухту Тихую.

10:10–10:30 Прибытие в п. Стародубское, остановка на янтарном побережье, сбор янтаря.

10:30 Отправление в п. Взморье.

11:20–11:35 Прибытие в п. Взморье. Остановка на воротах Тории храма «Хигаси Сираура дзиндзя».

11:45–12:00 Остановка на крабовом рынке.

12:00 Отправление в бухту Тихую.

12:30 Прибытие в бухту Тихую. Экскурсия.

13:30–16:00 Мастер-класса по приготовлению блюд из рыбы лососёвых пород. Обед.

16:00 Отправление в Южно-Сахалинск.

18:00 Прибытие в гостиницу.

Ужин самостоятельно.

Блюда на мастер-классе:

- Уха Сахалинская
- Икра «пятиминутка»
- Рыба слабосоленая
- Копченая рыба по старой технологии

Сегодня речь пойдёт о красной рыбе. Сима, или как называют её японцы – вишнёвый лосось, горбуша, кета. Мы расскажем вам лучший рецепт ухи, приготовленной на костре, закопим рыбу по древней технологии и, конечно же, икра «пятиминутка», пришло время есть икру ложками! И икру эту вы приготовите своими руками под руководством мастера – шеф-повара. И наконец, мы приготовим с вами симу симужного посола, которую вы возьмёте с собой, когда отправитесь домой.

4 день

08:00 Завтрак в гостинице.

09:00 Отправление на озеро Буссе.

09:40 Прибытие в г. Корсаков.

10:00 Прибытие в п. Пригородное, завод по производству сжиженного природного газа (СПГ).
10:50 Прибытие на озеро Буссе.
11:00 Выход на лодке на озеро для сбора устриц.
12:00–15:00 Мастер-класс по приготовлению моллюсков (устрицы, гребешок, мидии, трубач). Обед.
15:30 Отправление в Южно-Сахалинск.
17:00 Прибытие в гостиницу.
Ужин самостоятельно.

Блюда на мастер-классе:

• Живые моллюски

• Моллюски на гриле в разных вариациях

Ходили ли вы когда-нибудь по озеру, усыпанному устрицами? То, что вы увидите, поразит вас. Этот день будет озаглавлен для нас моллюсками. Устрицы, гребешок, трубач, мидии. Повар откроет для вас новые грани гастрономического наслаждения. Многие и слышать не хотят о готовке вышеперечисленного, ведь это можно есть сырым, но мы раскроем все грани этих потрясающих деликатесов...

5 день

08:00 Завтрак в гостинице.
09:00 Отправление в п. Лесное (находится на берегу Охотского моря в устье реки Очеплуха).
10:00 Прибытие в п. Лесное. Посадка на катер (лодки). Отправление на рыбалку.
13:00 Возвращение с рыбалки на берег. Перекус.
13:00–16:00 Совместное приготовление пойманной во время рыбалки рыбы и живых крабов. Обед.
16:00 Отправление в Южно-Сахалинск.
17:00 Прибытие в гостиницу.

Блюда на мастер-классе:

• Уха из пойманной рыбы

• Рыба на гриле

• Краб свежесваренный

• Краб на гриле

Пришло время отправиться на рыбалку, ведь мы на Сахалине, вокруг нас море. Нас ждёт катер, на котором мы выйдем в Охотское море, чтобы попытать свою удачу на рыбалке, где нашей целью будет окунь, треска, камбала, горбуша и кета. А на берегу нас ждёт уже ставший нам другом повар. А ждёт он нас не один, компанию ему составляют живые крабы. Таким образом, кроме нашего улова, на нашем столе окажется и один из главных символов сахалинской кухни - краб.

6 день

09:00 Завтрак в гостинице.
10:00 Отправление на останец Лягушка.
10:30–12:00 Прибытие к началу экологической тропы. Экскурсия на останец Лягушка.
12:00 Чаепитие на экологической тропе. Блины с икрой, десерты.
Подведение итогов гастрономического тура.
14:00 Возвращение в гостиницу.
Свободное время.
По желанию: За дополнительную посещение краеведческого музея и музейно-мемориального комплекса «Победа».

7 день

08:00 Завтрак в гостинице.
09:00 Отправление на рынок за морепродуктами. Трансфер в аэропорт.

Экскурсии, входящие в программу тура

1 Вечерняя экскурсия по г. Южно-Сахалинску.

2 Экскурсия по г. Холмску.

3 Экскурсия на Чертов и Ведьмин мосты.

4 Экскурсия в бухту Тихая.

5 Экскурсия на останец Лягушка

Основные объекты показа, входящие в набор экскурсий

1 Южно-Сахалинск

2 Холмск

3 Чертов мост, Холмский перевал

4 Татарский пролив

5 Японский памятник Тори на острове Сахалин

6 Бухта Тихая

7 Корсаков

8 Завод по производству сжиженного природного газа (СПГ)

9 Озеро Буссе, Залив Анива

10 Охотское море

11 останец Лягушка

В стоимость входит

входные билеты в музей

питание по программе

проживание

транспортное обслуживание

трансфер

услуги гида

экскурсионное обслуживание

Дополнительно можно заказать

экскурсии