



**Вокруг
света**

vs-travel.ru

+7 (495) 741-49-41

«Кухня дружбы народов».

Студенческий городок РУДН

Длительность: 3 часа

Программа тура

1 ДЕНЬ

11:55 Сбор группы и встреча с гидом у Центрального входа в студенческий городок.

Студенческий городок РУДН

Студенческий городок РУДН или «кампус», как называет его большинство местных обитателей, – настоящий город в городе.

Здесь, на юго-западе Москвы, на территории в несколько гектаров проживает более 7000 студентов со всех уголков мира, и находятся более десяти блоков общежитий, прачечные, магазины, полицейский участок и десятки кафе с национальной кухней.

Именно последние и станут предметом изучения на экскурсии.

За 20 с лишним лет здесь сложился уникальный гастрономический кластер, ставший феноменом ресторанной истории Москвы.

Местные кафе и ресторанчики давно по праву оценили любители аутентичной национальной кухни – здесь свои готовят для своих.

Дегустации

На экскурсии вы откроете для себя самые интересные места, кафе, которые нельзя пропустить, попробуете блюда, которые стоит попробовать. За пару часов вы совершите настоящее кругосветное путешествие по кухням стран, расположенных на трёх разных континентах. Вы познакомитесь с ливанской, эфиопской и перуанской кухнями в исполнении поваров, специально приглашённых из-за границы.

Вы попробуете вкусную овощную ливанскую закуску, кофе по-арабски, эфиопские блюда на лепёшке инджере и медовый напиток тедж и самое вкусное из перуанской кухни – блюда из рыбы и морепродуктов. И это далеко не полный список!

Не стоит переживать относительно безопасности – кафе работают по стандартам ресторанного бизнеса. Остро и пряно тоже не будет, будет вкусно.

Вы не только будете пробовать, но ещё и узнаете

- за какие заслуги перуанская кухня попала в Книгу Рекордов Гиннеса и метит в список всемирного наследия ЮНЕСКО
- как в одной перуанской кухне уживаются три разных направления
- какой перуанский продукт не встретишь в меню и почему
- чем потчуют дорогого гостя в Эфиопии, и зачем к острому блюду подадут ещё немного острой приправы
- из чего пекут лепёшку инджеру, и почему зерно теф запрещено вывозить из страны
- почему эфиопская кофе-церемония может длиться дольше нескольких часов
- как готовят эфиопское медовое вино

- без какой специи не сварить кофе по-арабски, и почему он считается полезным
- сколько закусок ставят перед гостем в ливанском доме и как это съесть.

Настроение

Будет вкусно, познавательно, а ещё интересно и весело! Это место привлекает самых разных людей: одни любят путешествия, кулинарию, другие знают диковинные специи, третьи ходят на дегустацию вин и кулинарные курсы. И главное, все они открыты новому, любознательны и любят поесть!

Чем не отличная возможность расширить круг знакомых и хорошо провести время?

Посетив экскурсию, вы обязательно откроете для себя новые гастрономические уголки, куда захотите вернуться с друзьями или родными и сможете продемонстрировать им своё знание зарубежной гастрономии.

А возможно возьмёте на вооружение и захотите приготовить дома что-нибудь из того, что понравится на дегустациях.

14:30 Окончание экскурсии на территории студенческого городка РУДН.

В стоимость входит

Экскурсионная программа

экскурсия по студенческому городку РУДН
работа гида

Питание

дегустиция национальных кухонь

Организационные детали

Сбор группы

11:55 у Центрального входа в студенческий городок (Кампус РУДН) по адресу ул. Миклухо-Маклая, д.17 (ближайшие ст. метро Беляево и Юго-Западная, далее общественным транспортом до остановки «Медицинский факультет»)

Важно

- Сообщите гиду о ваших пищевых ограничениях или правилах, если они есть.
- Количество мест в группе ограничено ради вашего комфорта – группы не более 12 человек.
- Стоит захватить бутылку воды, чтобы оценивать новые блюда без послевкусия съеденных.