



**Вокруг
света**

vs-travel.ru

+7 (495) 741-49-41

«Как «работает» корова?».

РОСТАГРОЭКСПОРТ – Музей истории молока и глазированной сырка

Длительность: 6 часов

Стоимость от: 3 890 р.

Даты:

03.08.2025

15.08.2025

24.08.2025

Программа тура

1 ДЕНЬ

11:15 Сбор группы и встреча с гидом м. ВДНХ

Посадка в автобус. Отправление на экскурсионную программу (переезд 45 км). Путевая информация.

Музей истории молока и глазированной сырка

В музее вы узнаете:

- Историю молока и молочных продуктов
- Историю создания молочных заводов в России
- Как устроена корова на примере уникального, специально изготовленного в единственном экземпляре муляжа коровы
- Сколько за сутки корова выпивает воды и съедает корма
- Как правильно доить корову
- Много ли даёт молока
- Кто придумал первый глазированный сырок и как сегодня производятся глазированные сырки
- Как из маленькой кухни, где производили творожную массу, выросло гигантское предприятие с самым передовым оборудованием

И даже попробуете сами подоить корову (на муляже).

Экскурсия на производство творожных и глазированных сырков

Отборное молоко для сырков дают бурёнки, вскормленные исключительно натуральными кормами. Прежде чем молоко превратится в творожную массу, оно проходит очень строгую приёмку.

В участке пункта приёмки молока вы узнаете:

- Какие стандарты у отборного, полезного молока
- Как отличать «правильное» молоко от его синтетических аналогов
- Как изготавливать качественную продукцию, не используя пальмового масла и ГМО

В цеху по производству глазированных сырков вы увидите:

- Процесс рождения элитных творожных сырков
- Откуда привозят ваниль и шоколад
- Как изготавливается из натуральных высококлассных продуктов творожная масса, как и где она формуется и

покрывается шоколадом.

И попробуете:

- 2-3 вида только что изготовленных сырков прямо с конвейера.

Дегустация сырков и мастер-класс по изготовлению и упаковке йогурта

На дегустации вы попробуете вареную сгущенку в вафельном рожке, глазированные сырки. Пройдете мастер-класс по изготовлению и упаковке йогурта на специальном аппарате.

В завершении каждый турист получит подарок – коробочку с сырками, творожной массой и суфле.

Посещение фирменного магазина

У вас будет возможность купить свежую продукцию завода (сырки, йогурты, творожные десерты, кисломолочную продукцию, пудинги и т.д.).

Пенсионерам, многодетным семьям и инвалидам предусмотрена скидка.

Так как дорога обратно может быть при жаркой погоде, мы рекомендуем взять с собой термопакет для хранения молочных продуктов.

17:30 Ориентировочное время прибытия в Москву.

В стоимость входит

Транспорт

автобус туристического класса

Экскурсионная программа

2 экскурсии

дегустиция

мастер-класс

работа гида

Организационные детали

Обращаем внимание

Фирма оставляет за собой право изменять порядок посещения экскурсионных объектов.

03.08.2025, 15.08.2025, 24.08.2025

без проживания - Россия

без проживания

взрослый на основном месте	3890
ребенок (6-16) на основном месте	3840