



**Вокруг
света**

vs-travel.ru

+7 (495) 741-49-41

«Секреты полезного завтрака».

Молочный комплекс «ЭкоНива» – Молочный завод «Медынь» – Тихонова пустынь

Длительность: 13 часов

Программа тура

1 ДЕНЬ

07:15 Сбор группы и встреча с гидом м. Спортивная

Переезд 170 км. Путевая информация.

Свято-Тихонова пустынь

Вот уже 6 веков прошло с тех пор как в дремучем лесу между Калугой и Медынью в дупле исполинского дуба поселился преподобный Тихон, Калужский чудотворец. Многие чудеса и исцеления привлекают в основанную им обитель десятки тысяч паломников со всех концов страны.

Дегустация монастырского хлеба с чаепитием

В монастыре есть своя пекарня, где выпекается более 40 видов хлебобулочных изделий.

Хлеб, как символ, имеет огромное значение в христианстве: не случайно монастыри стали хранителями традиций хлебопечения. Вы узнаете секреты выпечки монастырского хлеба, почему он обладает особым вкусом и долго не черствеет.

В трапезной монастыря вас угостят вкусной выпечкой и чаем на травах.

Посещение магазина монастырской пекарни.

Переезд 43 км.

Молочный комплекс «ЭкоНива»: обзорная экскурсия

«ЭкоНива» – ведущий аграрный холдинг России. Девиз холдинга – «Молоко, которым мы гордимся», потому что это по-настоящему натурально, полезно и вкусно.

Мы с вами едем на одно из предприятий холдинга, расположенное в Калужской области.

Экскурсовод покажет маленький город, состоящий из индивидуальных домиков для телят, коровники и кормовую площадку. Со смотровой площадки осмотрим современную доильную установку «Карусель».

В ходе экскурсии вы узнаете об условиях жизни, питании и содержании телят, как заготавливаются и хранятся корма, о селекции и породах коров.

А также сделаете интересные фотографии.

Дегустация молочной продукции и сыров. Каждому туристу подарок

В красивом зале вас ждёт дегустация молочных продуктов: органического молока, йогурта или творожка, ряженки или кефира, нескольких сортов сыра.

Каждый турист получает небольшой подарок.

Молочный завод «Медынь»: обзорная экскурсия

На экскурсии вы узнаете:

- историю создания и развития и модернизации завода
- о технологии производства молока, как каждый этап переработки важен для получения качественной продукции, и в чём отличие пастеризованного молока от ультрапастеризованного
- о технологии производства кисломолочных продуктов; как молоко-сырьё с помощью натуральных заквасок превращается в готовые кисломолочные продукты
- о способах контроля качества продуктов
- раскроете секрет «стресс-камеры»
- ознакомитесь с ассортиментом выпускаемой продукции

С обзорной галереи увидите, как современные фасовочные линии упаковывают молочную продукцию, а также проследите за работой роботов по её складированию.

Мастер-класс по созданию вкуса йогурта

На мастер-классе вы сможете создать свой уникальный вкус питьевого йогурта и разработать упаковку к новому продукту.

Посещение фирменного магазина «ЭкоНива»

20:30 Ориентировочное время прибытия в Москву.

В стоимость входит

Транспорт

автобус туристического класса

Экскурсионная программа

3 экскурсии
входные билеты
работа гида

Дегустации

дегустация монастырского хлеба
дегустация молочных продуктов и сыров

Организационные детали

скидки

Скидка детям до 16 лет – 300 Р

Скидка пенсионерам – 400 Р

информация

Фирма оставляет за собой право изменять порядок посещения экскурсионных объектов.

информация по питанию

На этом маршруте нет точек питания