



**Вокруг  
света**

[vs-travel.ru](http://vs-travel.ru)

+7 (495) 741-49-41

## **«Новогодний кулинарный калейдоскоп».**

**Переславль-Залесский – Петровск – «Филимоново раздолье»**

**Длительность: 14 часов**

**Стоимость от: 7 390 р.**

### **Даты:**

02.01.2026

05.01.2026

09.01.2026

### **Программа тура**

#### **1 ДЕНЬ**

**07:30 Сбор группы и встреча с гидом м. ВДНХ.**

Посадка в автобус. Переезд в Переславль-Залесский (135 км). Путевая информация.

#### **Переславль-Залесский. Экскурсия по Красной площади**

Красная площадь – визитная карточка Переславля Залесского. Когда-то на этом месте находился древний центр города, окруженный высокими валами и крепостными стенами. О том, что тут был кремль напоминают сохранившиеся до наших дней земляные валы. Здесь, в княжеских палатах родился великий русский полководец Александр Невский и был крещён в Спасо-Преображенском соборе. На стенах собора можно прочитать послания наших предков. А памятник полководцу передает величие и дух воина.

#### **Музей «Царство ряпушки»**

Знаменитое Плещеево озеро. Издавна нем водится маленькая рыбка ряпушка, украшающая герб города. Подавали её к царскому столу, поэтому и называют её «царской сельдью». В музее вы услышите множество фактов и легенд, связанных с Плещеевым озером, о возникновении Рыбной слободы, об особенностях переславской ряпушки. Ведь именно ей в своем «Большом кулинарном словаре» Александр Дюма посвятил одну из страничек.

#### **Обед из традиционных переславских блюд в кафе «Вкус Переславля»**

Меню: щи, томлённые в горшочке, ряпушка горячего копчения с картошкой, иван-чай с пирожком.

#### **Переезд в Петровск (40 км).**

#### **Петровск**

Село Петровское всего на 50 лет младше Переславля Залесского. В 1763 году по пути в Ярославль через село проезжала императрица Екатерина II, совершившая вынужденную остановку в селе, после чего жизнь петровчан изменилась!

#### **Художественная мастерская семьи Топорковых. Музей Ежа Петровича**

Живёт в Петровске талантливая, большая и дружная семья Топорковых. Именно они разработали в своей мастерской символ родного Петровска. А для гостей придумали сказ об известной петровской березовой роще Ежовке, посаженной по приказу Екатерины II более 200 лет назад, и о Еже Петровиче, удостоившемся внимания и милости императрицы. И музей Ежа Петровича создали! В коллекции около 3000 экспонатов, потому что со всего мира присылают ёжиков, даже живые африканские белобрюхие есть.

## **Интерактивная программа «Как Сбитень к Шаньге сватался» с кулинарным мастер-классом и дегустацией**

Увлекательная программа, посвящённая старинным рецептам русской выпечки. Гостеприимные хозяева встретят вас хлебом с солью и пригласят в уютный русский дом, где пахнет свежееиспеченными шанежками и чаем на травах. Вас ожидает веселый и познавательный сказ о том, как Сбитень к Шаньге сватался, а также знакомство с традициями русского застолья, с обрядами русских праздников. Погрузившись в тёплую домашнюю атмосферу, вы узнаете оригинальный рецепт сибирской шаньги и станете участником мастер-класса по её приготовлению, которую потом возьмёте с собой.

В завершение этой прекрасной встречи состоится дегустация 5 видов шаньги и старинного русского напитка – сбитня.

### **Мастер-класс по изготовлению новогодней игрушки**

Но хозяева-то не просто кулинары отменные, они еще и художники! В тёплой и сказочной атмосфере художественной мастерской они помогут вам создать старинный вариант ёлочной игрушки, покрыв грецкий орех сусальным золотом.

### **Переезд в Бологово.**

#### **Сыроварня «Филимоново Раздолье». Экскурсия на производство**

Не менее творческое занятие – сыроварение. Вы узнаете почему сыроварню называли «Филимоново раздолье», какое молоко используют для приготовления качественных сыров и где его берут. А сыры здесь отменные, недаром они были призёрами конкурса «Лучший сыр России» в разные годы, а сыр грюйер получил бронзовую медаль на международном сырном салоне «Mondial du fromage» в 2021 году.

Сыры здесь производят по французским технологиям под маркой «Eco Village». Вы услышите рассказ об истории сыроварни, о сортах и объёмах выпускаемых сыров. Пройдете по цехам сыроварни, увидите весь технологический процесс производства, побываете в камере вызревания сыров и даже сфотографируетесь на память с головкой сыра.

### **Дегустация сыра и чаепитие. Мастер-класс**

После экскурсии вас ждет дегустация 7 видов сыра, производимых по французской технологии.

Технологии французские, а вот чаепитие русское, с булочкой и сливочным маслом, которое на мастер-классе вы взобьёте сами.

### **Гастрономические сувениры**

В магазине при сыроварне можно приобрести сыры по цене производителя.

**22:00 Ориентировочное время прибытия в Москву.**

---

## **В стоимость входит**

### **Транспорт**

автобус туристического класса

### **Экскурсионная программа**

4 экскурсии

2 мастер-класса

билеты в музеи

работа гида

### **Питание**

обед из традиционных переславских блюд

дегустации

## **Организационные детали**

### **информация**

Фирма оставляет за собой право изменять последовательность посещения объектов, а также на замену музеев, не уменьшая общего объёма программы.

02.01.2026, 05.01.2026, 09.01.2026

**без проживания - Россия**

**без проживания**

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| взрослый на основном месте       | 7390 |
| ребенок (6-16) на основном месте | 7340 |