



**Вокруг
света**

vs-travel.ru

+7 (495) 741-49-41

«Разнообразие вкусов Верхневолжья».

Тверь – Лихославль – Конаково

2 дня | 1 ночь

Стоимость от: 18 900 р.

Даты:

03.01.2026-04.01.2026

05.01.2026-06.01.2026

Программа тура

1 ДЕНЬ Тверь – Лихославль

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

Посадка в автобус. Переезд в Тверь (180 км). Путевая информация.

Обзорная автобусная экскурсия по Твери

Прекрасный вид открывается на Волгу с набережной Степана Разина и от памятника Афанасию Никитину. В уютном сквере стоит памятник И.А. Крылову – известному баснописцу, который провёл в Твери детские годы, а рядом со сквером – Обелиск Победы и храм, стилизованный под древнерусский – во имя Св. Благоверного Михаила Тверского. Вы увидите памятник А.С. Пушкину на Волжской набережной, древнюю церковь Белая Троица (XVI в.), императорский путевой дворец, созданный М. Казаковым и К. Росси.

Обед в ресторане города.

Переезд в Лихославль (60 км).

Тверская Карелия. Немного истории

Более 400 лет назад, после поражения России в русско-шведской войне, часть карел, бежавшая из родных мест от насильственного обращения в лютеранство, переселилась в эти места. Собственно, история Лихославля неотделима от истории и культуры тверских карел. Всё это время карелы жили здесь бок о бок с русскими: общались, торговали, пахали землю, возводили храмы. В 30-е годы XX века существовал даже Карельский национальный округ с центром в Лихославле.

Музей «Мармеладная сказка»

Вы узнаете об истории производства натурального мармелада, о происхождении и развитии продукта в России и мире. Казалось бы, это лакомство простое и повседневное, но оно имеет множество секретов и нюансов приготовления. В рамках музейной экспозиции вы найдете много интересного для себя. Здесь же узнаете не только историю создания, но и некоторые секреты производства сладостей.

Чаепитие и дегустация

Вас ждёт чаепитие с дегустацией свежих, невероятно вкусных, дышащих ароматом свежих фруктов и ягод нежных кусочков сладкой радости – мармелада.

Возвращение в Тверь.

Размещение в гостинице «Селигер».

Свободное время.

Бар-хоппинг (за доп. плату)

Бар-хоппинг – это блиц-дегустация в нескольких барах-ресторанах города. Главное, нигде не задерживаться слишком долго, искать настроение и быть стойким к воздействию алкогольных напитков.

В свободное время предлагаем вам самостоятельно посетить 3 бара-ресторана Твери .

В стоимость услуги входит заказ столика и меню:

1. Коктейль «Венто». Пицца «маргарита».
 2. Четыре вида настоек. Рёбрышки; мини-бутерброд; картошка в «рубашке» из буженины; битые огурцы.
 3. Четыре бокала вина. Хачапури по-имеретински.
-

2 ДЕНЬ Конаково – осетры, сыры, фарфор

08:00 Завтрак в гостинице.

Освобождение номеров.

Переезд в Конаково (90 км).

Небольшая обзорная экскурсия по городу (на проезде)

Конаково – третий по величине город Тверской области, расположенный на берегу Иваньковского водохранилища. Современный город с широкими улицами и типовыми жилыми домами имеет свои достопримечательности: Конаковскую ГЭС, Конаковский фарфоро-фаянсовый завод (к сожалению, давно уже закрывшийся) и осетровую ферму.

Конаково – это бывшее село Кузнецово, в котором находилось крупнейшее производство настоящего бренда своего времени – знаменитого на весь мир кузнецовского фарфора. Чашки, тарелки или блюдца со знаменитым кузнецовским клеймом, доставшиеся от бабушек и прабабушек, и сегодня бережно хранятся во многих семьях. В настоящее время завод закрыт, а на базе художественной лаборатории завода работает компания «Конаковский фаянс», в планах которой повторить всё лучшее, что было создано за 200-летнюю историю завода, и создать новые уникальные изделия.

Производственно-туристический комплекс «Конаковский фаянс»

За время работы частный предприниматель Солонбеков В.В. собрал коллектив художников, живописцев, модельщиков, оставшихся не у дел после банкротства Конаковского фаянсового завода. Мастера открывают новые направления в художественной керамике, сохраняя лучшие традиции мастеров фаянса. Так как бывшая мастерская была расположена в непригодных для творческого производства условиях, поэтому было построено новое здание, куда перенесли производство и добавили туристическую составляющую – выставку-продажу изделий знаменитого конаковского фаянса.

Конаковский осетровый завод. Экскурсия на производство

Ещё во времена Ивана Грозного свежая зернистая икра из осетра и белорыбицы стала непременным блюдом на столе русских царей. А царь Алексей Михайлович издал в 1672 году указ, в котором каждому из 50 дворцовых рыбаков вменялось в обязанность доставлять ко двору по 30 осетров ежегодно. То есть за год в Кремле съедалось около 1500 благородных рыбин. Сколько потребляют там сегодня, остаётся секретом. В наше время некогда широко распространённая рыба и её икра для большинства жителей страны стали непозволительной роскошью.

А вот как выращивают осетровые породы рыб вы узнаете на Конаковском осетровом заводе. Это первое в нашей стране предприятие индустриального (бассейнового) типа. Впервые в мировой практике здесь была разработана полноцикловая технология: содержания осетровых в неволе, получения от них потомства и выращивания товарной рыбы. За 45 лет работы завода была создана коллекция редких и исчезающих видов осетровых рыб – сибирского осетра из рек Лена, Обь и озера Байкал; стерляди европейского и сибирского происхождения, русского осетра, белуги, бестера, сахалинского осетра.

Вы увидите процесс выращивания осетров от мальков до взрослого поголовья, настоящего русского осетра,

белугу, а если повезет – то и огромную калугу. Можно будет и побаловать себя царской рыбкой – свежесловленной или холодного копчения (за доп. плату).
Но главная задача завода – не продавать рыбу, а сохранять и преумножать её популяцию, поддерживать генофонд редких и исчезающих осетровых рыб.

Обед в кафе города.
Конаковский сыродельный завод «Верещагин». Экскурсия на производство. Дегустация сыра

Известно ли вам, что история русского сыроварения в Тверском крае начиналась в конце XIX века благодаря Николаю Верещагину – брату известного художника. В селе Единоново Тверской губернии он научил крестьян варить сыр профессионально. Здесь же была открыта первая и единственная в России Школа сыроварения. В наше время в городе Конаково находится сырный завод, который функционирует с 1936 года, его подвалы были построены ещё учениками Верещагина. Здесь чтут его уникальные технологии и выпускают сыры под брендом ВЕРЕЩАГИН, состав которых – это только натуральное молоко и закваска.
На данный момент завод выпускает 11 видов сыров, полутвёрдые, твёрдые и рассольные. Один из рассольных – это сыр Шанклиш, производится по сирийской технологии, которая пришла к нам из далекой древности. Специи, которые добавлены в сыр вместе с чесноком, придают вкусу яркий оттенок молодого грецкого ореха.

- Что ждёт вас на экскурсии:
- Посещение уникальных подвалов где созревает сыр, подвалы построены в начале XX века учениками Николая Верещагина
 - Экскурсия по действующему производству
 - Дегустация 11 видов сыров, среди них такие сыры как: шанклиш, белпер кнолле и другие.

17:00 Отправление в Москву (переезд 150 км).
19:00 Ориентировочное время прибытия в Москву.

В стоимость входит

Транспорт	Проживание	Питание	Экскурсионная программа
автобус туристического класса	1 ночь в гостинице «Селигер» г. Тверь	1 завтрак, 2 комплексных обеда, 2 дегустации	7 экскурсий входные билеты в музеи работа гида

Дополнительно оплачивается
бар-хоппинг – 2300 Р (оплата при покупке тура)

Организационные детали
информация

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

03.01.2026-04.01.2026

Селигер - Тверь

1-но стандарт

взрослый на основном месте	20200
ребенок (6-12) на основном месте	19400

2-х улучшенный (2 кровати)

взрослый на основном месте	19300
ребенок (6-12) на основном месте	18500

2-х стандарт (семейная кровать)

взрослый на основном месте	18900
ребенок (6-12) на основном месте	18100

2-х улучшенный (2 кровати + доп. место)

взрослый на основном месте	19300
ребенок (6-12) на основном месте	18500
ребенок (6-12) на дополнительном месте	17300

2-х улучшенный (семейная кровать + доп. место)

взрослый на основном месте	19300
ребенок (6-12) на основном месте	18500
ребенок (6-12) на дополнительном месте	17300

2-х улучшенный (семейная кровать)

взрослый на основном месте	19300
ребенок (6-12) на основном месте	18500

05.01.2026-06.01.2026

Селигер - Тверь

1-но стандарт

взрослый на основном месте	20200
ребенок (6-12) на основном месте	19400

2-х стандарт (2 кровати) + доп. место

взрослый на основном месте	18900
ребенок (6-12) на основном месте	18100
ребенок (6-12) на дополнительном месте	17300

2-х улучшенный (2 кровати)

взрослый на основном месте	19300
ребенок (6-12) на основном месте	18500

2-х стандарт (2 кровати)

взрослый на основном месте	18900
ребенок (6-12) на основном месте	18100

Дополнительные услуги

03.01.2026-04.01.2026, 05.01.2026-06.01.2026

бар-хоппинг	2300
--------------------	------