



**Вокруг  
света**

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

+7 (495) 741-49-41

## **«Масленица творожная, глазированная».**

**РОСТАГРОЭКСПОРТ – Музей истории молока и глазированного сырка с посещением производства, масленичной программой и дегустацией**

**Длительность: 6 часов**

**Стоимость от: 5 150 р.**

### **Даты:**

15.02.2026

22.02.2026

23.02.2026

### **Программа тура**

#### **1 ДЕНЬ**

**09:15 Сбор группы и встреча с гидом: м. ВДНХ, выход №1 (первый вагон из центра). Встреча на парковке автобусов с правой стороны гостиницы «Космос».**

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

#### **Экскурсия на производство творожных глазированных сырков (с дегустацией)**

Прежде чем молоко превратится в творожную массу, оно проходит очень строгую приёмку.

В участке пункта приёмки молока вы узнаете:

- секреты получения отборного молока и его стандарты;
- как отличать «правильное» молоко от его синтетических аналогов;
- как технологи творят вкуснейшие сырки, не используя пальмовое масло.

Вы побываете в цеху, где рождаются любимые лакомства! Увидите, как из натуральных высококлассных продуктов творожная масса, как она формируется и покрывается шоколадом. А вот какой шоколад используют для покрытия вам расскажет экскурсовод.

Главное чудо: вы попробуете 2-3 вида тёплых, только что изготовленных сырков прямо с конвейера!

#### **Музей истории молока и глазированного сырка**

В красивой деревянной избе уже заждались гостей. Вас ждёт встреча с говорящей коровой Бурёнкой и её любопытным телёнком Шустриком! На примере уникального, сделанного в разрезе, муляжа коровы узнаете, как устроен её организм, сколько за сутки она выпивает воды и съедает корма, много ли она даёт молока.

Экскурсоводы расскажут гостям историю молока и молочных продуктов, как создавались молочные заводы в России. Как из маленькой кухни, где производили творожную массу, выросло гигантское предприятие с самым передовым оборудованием.

А с помощью иммерсионной проекции вы перенесётесь в прошлое и увидите, «Как на Руси корова кормилицей была».

#### **Масленичная программа со сжиганием чучела Масленицы**

Вас ждут уличные гуляния, весёлые конкурсы, перетягивание каната, хоровод с Михал-Михалычем.

Закончатся гуляния традиционным сжиганием чучела Масленицы.

#### **Мастер-класс, чаепитие с блинами и дегустацией сырков**

После уличных гуляний Михал-Михалыч пригласит всех за столы, отведавать блинов с фирменной сметанкой, чайку попить с творожными лакомствами, продегустировать рожки со сгущенкой.

Мастер-класс: попробуйте упаковать бутылочку йогурта. Для этого нужно взять бутылочку и наклейку, на специальном аппарате наполнить бутылочку вкуснейшей основой и забрать свой шедевр с собой!

А пока йогурт «заряжаются волшебством», можно попробовать подоить механическую корову!

В завершение для каждого гостя вкусный подарок – набор глазированных сырков.

#### **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.

**15:00 Ориентировочное время прибытия в Москву.**

---

### **В стоимость входит**

#### **Транспорт**

автобус туристического класса

#### **Экскурсионная программа**

2 экскурсии

масленичная программа

дегустация

мастер-класс

чаепитие с блинами

работа гида

### **Организационные детали**

#### **информация**

Фирма оставляет за собой право изменять порядок посещения экскурсионных объектов

**15.02.2026, 22.02.2026, 23.02.2026**

**без проживания - Россия**

#### **без проживания**

взрослый на основном месте	5150
ребенок (6-16) на основном месте	5100