



**Вокруг  
света**

[vs-travel.ru](http://vs-travel.ru)  
+7 (495) 741-49-41

## **«От деревенских щей до заморских улиток».**

**Шуя - село Введенье - Лух- село Васильевское - деревня Понькино**

**2 дня | 1 ночь**

**Стоимость от: 24 600 р.**

### **Даты:**

28.03.2026-29.03.2026  
25.04.2026-26.04.2026  
23.05.2026-24.05.2026  
27.06.2026-28.06.2026  
25.07.2026-26.07.2026  
29.08.2026-30.08.2026  
26.09.2026-27.09.2026  
24.10.2026-25.10.2026  
28.11.2026-29.11.2026  
26.12.2026-27.12.2026

### **Программа тура**

#### **1 ДЕНЬ Шуя - село Введенье**

**10:25**

Встреча с гидом в Шуе на перроне у входа в вокзал. Табличка «Гастрономические вкусы».

Посадка в автобус.

#### **Обзорная экскурсия по Шуе**

В истории города отразились почти все важнейшие события российской и советской истории за 500 лет. Город был центром княжеских владений, горел при набеге казанцев и во времена Смуты, снова возрождался. Шуя была в составе земель, выделенных в опричнину при Иване Грозном, затем в собственности его сына Федора. Город видел освободителя Московского государства князя Д. М. Пожарского, на Шуйскую землю приезжали цари Петр I и Павел I., цесаревна Екатерина Петровна. В Шуе и ее окрестностях имеется немало архитектурных памятников 17-20 веков. В современной Шуе более 100 объектов культурного наследия. Редкая по сохранности застройка ушедших времен донесла до наших дней атмосферу среднерусского купеческого города. Прогулка по уютным городским улочкам города с увлекательным рассказом о купцах и трактирах.

Шуя это не только история России, но и вкусы и традиции русской кухни.

#### **Сытный обед по старинным рецептам в ресторане**

#### **Посещение исторического музея**

Уникальная, единственная в мире экспозиция «Русские и зарубежные сосуды с секретом», собранная А.Т. Калининым. Коллекция из 270 сосудов для жидкостей 19-20 веков познакомит вас с тайнами их использования, некоторые из них кажутся курьезными и вызывают улыбку, другие удивляют простыми, но гениальными решениями. Напиться из такой посуды не просто. Сначала необходимо найти скрытое от глаз устройство или решить головоломку.

#### **Отправление в село Введенье**

**Посещение Николо-Шартомского монастыря в селе Введенье. Посещение фермерской лавки при монастыре**

Главной достопримечательностью села в настоящее время является древнейший в Ивановской области Николо-Шартомский монастырь. Посещение монастыря , который был основан еще в 13 веке.

Древнее село славилось Никольской ярмаркой, которая проводилась в 6 по 12 мая. Шартомская ярмарка сохраняла свое значение до середины 19 века. Здесь продавали в больших объемах местные ткани, пушнину, рожь, пшеницу, овес, ячмень, шубы , кафтаны, сапоги , конную упряжь и конечно шуйское мыло. На площади у Николо-Шартомского мужского монастыря было 8 крытых павильонов, куда входили 173 лавки. Сейчас кроме храмов, братского корпуса, каменных стен с башнями посетителей поражает огромное и образцовое хозяйство. Здесь есть коровник, птичник, конюшня. столярный цех. Построены многочисленные парники, разбит большой яблоневый сад, имеется пасека.

Продукцию ,которую они выпускают под брендом «Шартом» также можно будет приобрести в фермерской лавке.

Шуйский район богат фермерскими хозяйствами. Рядом с монастырем находится эко-ферма «Шуйские ягоды» , где выращивают клубнику, сладкую малину, жимолость, красную смородину и крыжовник. Там же ягоды превращают в соки, нектары, коктейли, варенье, конфитюры и мармелад. Купить их вы также сможете в селе Введенье.

### **Затем Вас ждёт частная "Сыроварня за стеклом"**

Затем Вас ждёт частная "Сыроварня за стеклом", где цех и магазин разделяет стеклянная стена, так что весь процесс производства сыра видят покупатели. Предприятие выпускает более 15 видов сыров мягких и полутвердых сортов, сыр для жарки халуми, американский пармезан – Монтерей Джек (единственный пока в ассортименте твердый сыр) и камамбер – сыр с белой плесенью, а также масло и творог. Сыры делаются как по европейским технологиям, так и по разработкам советского времени. Сыроварня изначально строилась как объект агротуризма. Обустроили специальные комфортные, красивые помещения для приёма гостей. Здесь всё погружает в атмосферу дореволюционной эпохи. Столы, стулья и даже ажурные салфетки на столах переносят посетителей в дореволюционную купеческую зажиточную Шую.

### **Вас ждет на ужин Гастрономический сет**

Мы расскажем как выращиваем средиземноморскую улитку, а также раскроем все тонкости приготовления «Шуйской улитки» и конечно же вас ждёт дегустация!

Мы порадуем вас исключительно локальными продуктами, которые выращиваем и производим сами. Даже багеты мы печём сами. Ну а запивать мы все это будем нашим традиционным фермерским Сидром, который кстати тоже сделан из Шуйских яблочек.

В гастрономический сет входит:

- Дегустация улиток: Эскарго по Бургунски
- Дегустация фермерского сыра
- французский багет
- Игристый сидр или безалкогольный напиток
- Заепитие с фермерскими эклерами

**В летний период организуем ужин на природе на территории улиточной фермы.**

### **Отправление в г. Иваново**

Размещение в гостиничном комплексе «Сосновый Бор» г. Иваново.

Свободное время.

---

### **2 ДЕНЬ Лух - село Васильевское - деревня Понькино**

**Завтрак в ресторане отеля. Освобождение номеров**

## **Отправление в посёлок Лух**

### **Посещение «Лукового терема»**

До сих пор историки спорят, когда же был основан Лух. Но достоверно известно, что уже при внуке Чингизхана - Батые, Лух сожгли, а до этого разграбили.

Будущий городок вырос рядом с форпостом Владимира-Сузdalского княжества. От нее сохранились земляные валы, на которых воссоздали кусок средневековой деревянной крепости XII-XIV веков. Пять сотен лет Лух был городом. Сгорал и восстанавливался из пепла. Был вотчиной митрополита, столицей удельного княжества, а потом уезда. И лишь в начале 20 века потерял статус города. Сделано это было «по просьбе трудящихся» — законодательно ограничивались территории землепользования для жителей городов, а те не захотели отказываться от огородов, да так сильно, что стали жить в селе.

На въезде гостей встречает древний герб города образца 18 века - «В верхнем поле герб костромской (только галера изображена с кормы с фонарями и опущенными лестницами), в нижнем поле "в червленом поле золотая лестница, означающая, что сему городу утверждением наместничества даны средства для восхождения на верх своего благосостояния"» Лух – родина самого ядреного сорта лука, без которого, по преданию, не обходилась ни одна трапеза Ивана Грозного. Здесь выращивали так много лука, что для возделывания грядок и прополки приходилось приглашать жителей соседних деревень. Лух укрепил звание луковой столицы России открытием «Лукового терема».

Терем расположен в луковой избе - особом доме для сушки и хранения лука, построенном в начале XX века. Ранее изба принадлежала семье знатных лухских купцов Винокуровых. Сегодня в «Луковом тереме» можно увидеть экспозицию убранства старорусской избы с деревоэволюционными атрибутами домашнего обихода, предметами кухонной утвари, платьями и рубахами, сшитыми в позапрошлом столетии, попробовать луковые пироги по старинным лухским рецептам, приобрести местную сувенирную продукцию. Особый интерес гостей вызывает дворовая территория, украшенная деревянными скульптурами, лавочками, беседкой, созданными руками жителя лухского поселения, народного мастера Ивановской области Камиля Давлетова.

### **Посещение Лухского краеведческого музея имени Н.Н. Бенардося**

Музея, который носит имя изобретателя Николая Николаевича Бенардося, прославившегося открытием «Электрогефеста» – процесса, известного сейчас как электродуговая сварка. Сварка была не единственным открытием – Николай Николаевич создал более 200 оригинальных изобретений. В музее можно увидеть альбом подлинных чертежей Бенардося и даже экспонаты, созданные по этим чертежам. В краеведческой экспозиции «Лух: страницы истории» собраны предметы городского и крестьянского быта, документы и фотографии, рассказывающие о жизни поселка с момента основания до наших дней.

## **Отправление в деревню Понькино**

### **Гастрономический пир из экологически чистых деревенских продуктов**

Деревенская еда из печи – неповторимый вкус славянской кухни: русские зелёные щи, картошечка с зеленью, сало домашнее, соления, выпечка и деревенский напиток, приготовленные с душой.

Ни с чем не сравнимый вкус и аромат русских деревенских щей с зеленою квашеной капустой. Для приготовления этого блюда нужна щеница – квашеные нижние листья белокочанной капусты, рубленные с морковью. Мы готовим наши щи в русской печи по рецепту наших бабушек. Деревенская картошечка с зеленью и настоящим салом. И конечно с цветочный чаем с домашними бараночками.

## **Отправление в село Васильевское с богатой историей и своим брендом**

### **Экскурсия по селу Васильевское. Посещение пекарни с мастер-классом по приготовлению пряника**

Село Васильевское Шуйского района в начале XX века славилось своими кренделями, в советское время – вкусным хлебом, а теперь печатными пряниками. Семья которая их печет, назвала такие пряники васильевскими.

Тесто для пряников: ржаная мука, сливочное масло, мед, много яиц, без воды. Пряник на то и пряник, потому что в нем используются пряности. Пряности, не одна. В Васильевском 8 компонентов. И называется эта смесь из 8 компонентов по-старому как раньше когда-то называлась, «сухие духи». Сухие духи - это имбирь, кардамон, кориандр, корица и даже немного перца. В пекарне устраивают мастер-классы по приготовлению пряников. Все желающие могут увидеть процесс производства пряников и принять активное в нем участие, забрав с собой собственноручно приготовленное ароматное лакомство.

Тесто замешивается на растопленном меду, добавляются сливочное масло, куриные яйца, пшеничная и ржаная мука. В рецепте есть и секретный ингредиент - смесь из восьми пряностей, которая делает пряники по-особому ароматными. Для производства используются 20 специальных деревянных форм с различными рисунками. В месяц пекарня производит до 6500 печатных пряников разнообразной формы с шестью различными начинками – вареной сгущенкой, греческим орехом, семенами подсолнечника, повидлом. Также здесь выпекаются хлеб, злаковые батоны.

**У вас будет уникальная возможность самим изготовить печатный пряник и забрать его с собой.**  
Пряники пользуются большим спросом, особенно у туристов, которые приобретают продукцию в качестве сувенира.

### **Отправление в г. Шую**

**Мы посетим один из первых винных заводов и узнаем его историю в Музее «Казённый винный склад № 3», где Вас угостят ягодными настоеками.**

И закончим мы наше знакомство по старой добре традиции на посошок. Мы посетим один из первых винных заводов и узнаем его историю в Музее «Казённый винный склад № 3», где Вас угостят ягодными настоеками.

В конце XIX и начале XX века было начато строительство более 300 казённых винных заводов (складов, как тогда их называли). Одним из таких заводов был Шуйский казённый винный склад, впоследствии известный как Шуйский ликёроводочный завод. В настоящее время на территории АО «Шуйская водка» в историческом здании конца XIX века создана экспозиция, повествующая о развитии завода с 1899 года по наши дни. Экскурсия рассказывает об истории одного из старейших предприятий города. В продукции используется зерновой спирт «Люкс», очищенная артезианская вода из собственной скважины глубиной 125 м, натуральные ягоды и травы.

**18:30**

Окончание программы на ж/д вокзале города Шуя.

---

### **В стоимость входит**

<b>Транспорт</b> автобус туристического класса	<b>Проживание</b> гостиницы по программе	<b>Питание</b> по программе	<b>Экскурсионная программа</b> билеты в музеи услуги гида-сопровождающего
---	---	--------------------------------	---

### **В стоимость не входит**

Проезд до места начала маршрута и обратно

### **Организационные детали**

#### **Важно**

Билеты по тарифу "невозвратный" необходимо приобретать только после того, как тур будет объявлен гарантированным.

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

Время в пути и продолжительность экскурсии указано ориентировочное.

Транспортное обслуживание по программе: автобус туристического класса. При группе менее 18 человек предоставляется микроавтобус туристического класса.

Рассадка в автобусе свободная.

#### **Рекомендуемые проезд**

Москва – Шуя:

поезд № 739 Ласточка, отправление в 07:07, прибытие в Шуя в 10:25

Шуя – Москва:

поезд № 740 Ласточка, отправление в 19:31, прибытие в Москву в 22:39

**28.03.2026-29.03.2026, 25.04.2026-26.04.2026,**

**23.05.2026-24.05.2026, 27.06.2026-28.06.2026,**

**25.07.2026-26.07.2026, 29.08.2026-30.08.2026,**

**26.09.2026-27.09.2026, 24.10.2026-25.10.2026,**

**28.11.2026-29.11.2026, 26.12.2026-27.12.2026**

#### **по программе - Россия**

##### **1-но стандарт**

взрослый на основном месте 26600

ребенок (6-12) на основном месте 26500

##### **2-х стандарт (2 кровати)**

взрослый на основном месте 24600

ребенок (6-12) на основном месте 24500