



**Вокруг
света**

vs-travel.ru

+7 (495) 741-49-41

«Гастрономический фестиваль «Эх, лук-лучок»».

Шуя - село Парское - Лук «Фестиваль Лук-Лучок» - д.Понькино

2 дня | 1 ночь

Стоимость от: 19 400 р.

Даты:

29.08.2026-30.08.2026

Программа тура

1 ДЕНЬ Шуя - село Парское

10:25

Встреча с гидом в г. Шуе на перроне у входа в вокзал. Табличка Фестиваль «Эх Лук-Лучок»».

Посадка в автобус.

Обзорная экскурсия по Шуе

Люди ещё в далёкие времена облюбовали холм на левом берегу реки Тезы и, не мудрствуя лукаво, нарекли поселение именем «Шуя» - так в древности называлась левая сторона. В XIV веке оно стало вотчиной одной из ветвей суздальских князей, получивших прозвание Шуйских. Князья Шуйские, отважные и своенравные, гордившиеся своей принадлежностью к Рюриковичам, сыграли заметную роль в русской истории. Может, потому и этот небольшой городок некогда пользовался известностью, а жизнь его тесно соприкасалась с важными вехами развития русского государства.

Шуя знаменита как родина «выборного царя» Василия Шуйского, купеческими династиями, святыми иконами, дивной красоты храмом Воскресения Христова и самой высокой в России «свечной» колокольней, высота которой 106 м. А также на всю страну славились Шуйские гармошки, Шуйские ситцы, Шуйская вышивка и Шуйские наливки. По крупицам здесь собирали и бережно хранят предмет нашей гордости – нашу историю. Скромная, уютная Шуя, оказавшаяся в стороне от традиционных маршрутов Золотого кольца, - словно забытая в прадедовском шкафу редкая книга с затейливой вязью древнего текста и красочными миниатюрами: она ждёт тех, кто сумеет её открыть и прочитать.

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

Отправление на эко-ферму « Шуйские ягоды» - место, где природа и забота о ней создают уникальные вкусы. Экскурсия с дегустацией

В ходе экскурсии:

•Вы прогуляетесь по ягодным плантациям, где увидите, как под открытым небом растут садовая земляника, малина, жимолость, смородина и крыжовник.

•Узнаете, как ухаживают за ягодами, чтобы они оставались экологически чистыми и полезными, о методах выращивания, которые минимизируют воздействие на окружающую среду, сохраняя при этом богатый вкус и аромат каждой ягоды.

Лучшая часть программы – зона дегустации. Здесь вы попробуете продукцию (по сезонам), которая станет настоящим праздником для вашего вкуса. Вы узнаете, как из свежих ягод рождаются ароматное варенье, насыщенные соки и нежный мармелад.

После прогулки по плантациям вы сможете посетить магазин. Здесь вы найдете свежие ягоды, рассаду и

саженцы, которые можно вырастить на своем участке. А еще - натуральные продукты из ягод: варенье, соки, нектары и мармелад. Каждый продукт создан с любовью и сохраняет всю пользу свежих ягод. Посещение фермерского магазина - здесь можно купить хлеб бездрожжевой, свежую выпечку, молочную продукцию (молоко, кефир, сметана, творог, сыры, топленое и сливочное масло, медовый квас) и другую монастырскую продукцию.

Отправление в г. Шую

Обед в кафе с Шуйскими ягодными настоечками Шуйского ликеро-водочного завода

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. В продукции используется зерновой спирт «Люкс», очищенная артезианская вода из собственной скважины глубиной 125 м, натуральные ягоды и травы.

Отправление в удивительное село Парское

Для желающих возможность набрать воды из целебного источника и возможность окунуться в Святом источнике

Подъезжающие к селу Парское уже издали увидят старинный собор. А оказавшись возле него, под горкой заметят красивую купальню, выстроенную рядом со Святым источником. Говорят, именно он дал начало поселению. Древностью его история не обделила - первые документальные сведения о Парском датируются концом XIV века. Иногда утверждается, что в селе останавливался Иван Грозный, идя в 1552 году брать Казань. Накануне русской Смуты село принадлежало Шуйским, царь Василий Шуйский любил тешиться в этих местах соколиной охотой. В 1616 году Парское избрал своей ставкой небезызвестный пан Лисовский, пришедший в очередной раз «погромить Русь», однако был выбит из села русскими отрядами. Позже Парским владели Голицыны и Трубецкие.

В селе Парское издревле пересекались большаки из других зажиточных поселений - Дунилова, Иванова, Палеха. И благодаря своему удобному географическому положению село Парское стало идеальным местом для большой торговли! С XVII века в Парском проходили ежегодные, так называемые Ивановские ярмарки. Местные калачи и рыжики обозами отправлялись в Москву.

Посещение частного музея Музей хлеба и Парского калача

Здесь вы погрузитесь в увлекательную историю хлебопекарного дела. Представлен весь круг работ по его изготовлению - начиная от вспахивания земли и сева, заканчивая моментом, когда свежий батон вынимают из печи. В экспозиции музея наглядно представлена эволюция орудий труда, которыми на протяжении столетий пользовались крестьяне (борона, ручные жернова, ступы). История хлеба неотделима от истории человечества. Об этом говорят многочисленные археологические находки и письменные источники. В честь хлеба слагались гимны, песни, совершались обряды, устраивались праздники. Так, с давних пор в старинном селе Парское из поколения в поколение передаётся традиция выпечки Парских калачей. Все о роли хлеба в жизни человека можно узнать, посетив Музей хлеба и Парского калача. Радушная хозяйка Елена Калачева не только проведет интересную экскурсию, но и угостит знаменитыми Парским калачём. Музей хлеба и Парского калача это самобытная история, увлекательное путешествие в прошлое и аромат свежей выпечки.

Отправление в г. Иваново

Размещение в Гостиничном комплексе "Сосновый бор" г. Иваново.

Ужин (за доп. плату, оплачивается вместе с путевкой)

2 ДЕНЬ Фестиваль Лук-Лучок

Завтрак. Освобождение номеров

Отправление в посёлок Лух

Приглашаем вас принять участие в праздновании дня Лука в Лухе!

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 Владимиро-Суздальского 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 дореволюционными атрибутами домашнего обихода, предметами кухонной утвари, платьями и рубашками, 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.

Особую популярность Фестивалю Лука придал «Острый репортаж» Аллы Михеевой из популярной телепередачи «Вечерний Ургант», которая побывала на этом празднике жизни и привезла массу невероятных впечатлений и новых «перлов» народного творчества, а его колоритный участник с песней «Эх, лук, лучок!» буквально «взорвал» просторы интернета!

Приглашаем вас принять участие в праздновании дня Лука в Лухе!

Вы сможете посетить луковую ярмарку-продажу, угоститься луковой настойкой, выбрать «Королеву Лука» и спеть луковые песни!

На мероприятие ежегодно приезжают 100 тысяч гостей с разных концов России.

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, соленья, выпечка и деревенский напиток, приготовленные с душой. Ни с чем не сравнимый вкус и аромат русских деревенских щей с зеленой 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.

А давно вы пили чай из угольного самовара? Мы угостим вас ароматным чаем с деревенской ватрушкой. Сделаем замечательные фотографии в деревенских нарядах.....

Отправление в г. Шую

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. Возможность купить продукцию сыроварни.

18:30

Окончание программы на жд вокзале г. Шуя.

В стоимость входит

Транспорт

автобус туристического класса

Проживание

гостиница по программе

Питание

питание по программе

Экскурсионная программа

билеты в музеи
услуги гида-сопровождающего

В стоимость не входит

Проезд до места начала маршрута и обратно

Дополнительно оплачивается

Ужин - 800₽

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 объёма 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 № 733 Ласточка, отправление в 07:07, прибытие в Шую в 10:21

Шуя – Москва:

поезд № 732 Ласточка, отправление в 19:43, прибытие в Москву в 22:57

29.08.2026-30.08.2026

по программе - Россия

1-но стандарт

взрослый на основном месте 21400

ребенок (5-12) на основном месте 21300

2-х стандарт (2 кровати)

взрослый на основном месте 19400

ребенок (5-12) на основном месте 19300

Дополнительные услуги

29.08.2026-30.08.2026

Ужин

800