



Восточный дастархан (гастрономический тур)

Страна: *Узбекистан*

Продолжительность тура: *8 дней / 7 ночей*

Маршрут: *Ташкент – Джизак – поселок Хаят – озеро Айдаркуль – Самарканд – Гиждуван – Бухара*

Гарантированные даты группового тура на 2022 год:

Группа №01: **30.04–07.05.2022**

Группа №02: **25.09–02.10.2022**

Узбекская кухня, пожалуй, одна из самых богатых на Востоке! Здесь любят вкусно поесть и умеют вдохновенно готовить!

Главный кулинарный бренд страны – конечно, *узбекский плов*. В каждой области Узбекистана его готовят своим уникальным способом, поэтому «настоящим узбекским пловом» вправе называться около десяти рецептов этого коронного блюда. Самаркандский, ферганский, ташкентский, кашкадарьинский или бухарский – распробуйте все оттенки многоликого узбекского плова и выберите свой фаворит!

Но не только пловом может похвастаться узбекская кухня. Нежнейшие *манты*, сочный *шашлык* и ароматная *самса*, изысканная колбаса из конины – *казы*, наваристая *шурпа*, праздничный *нарын* и повседневный ханум, потрясающе вкусное мясо – *бухарский тандыр-кабоб*, ташкентский *лагман*, самаркандский *нохат* – уважаемые гурманы, это далеко не полный список! Не забудем и о десерте – десятки разновидностей восточных сладостей, солнечные фрукты, курага, изюм и разнообразные виды орешков!

А чтобы каждый раз возвращаться к щедрому узбекскому дастархану со здоровым аппетитом, предлагаем вам насыщенную культурную программу, во время которой вы познакомитесь с древней историей Узбекистана. Грандиозные памятники Самарканда и Бухары по сей день хранят в себе память о Тамерлане, Александре Македонском, Чингисхане и многочисленных торговых караванах Великого шелкового пути.

Это путешествие окажется самым вкусным в вашей коллекции! Откройте для себя мир восточной кулинарии!

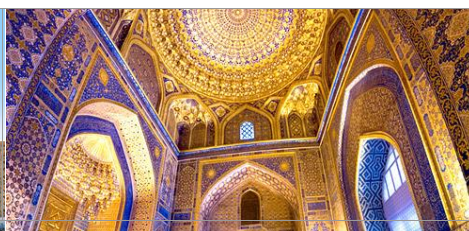
День	Маршрут	Программа тура	Питание
День 1.	 Прибытие в Ташкент Ташкент (экскурсия)	День начала тура / заезда. Прибытие в Ташкент. Встреча в аэропорту Ташкента. Размещение в гостинице. Завтрак. Экскурсия по Ташкенту: площадь Хаст-Имам, медресе Барак-Хана, мавзолеев Кафал-аль-Шаши Мазар, медресе Кукельдаш. Обед в Центре Плова, где в огромных казанах готовится настоящий плов по-ташкентски. Здесь можно увидеть весь процесс – от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса. Продолжение экскурсии: старейший базар Ташкента – Чорсу, площадь Независимости, сквер Амира Темура. Ужин в уйгурском кафе, где вы отведаете уйгурский лагман – блюдо из мяса, овощей и тянутой длинной лапши. Ночь в гостинице.	 Завтрак Обед Ужин
День 2.	 Ташкент – Джизак – поселок Хаят (340 км, 6–7 часов)	Завтрак в гостинице. Переезд в посёлок Хаят, расположенный в Нуратинских горах. По дороге остановка в г. Джизак. Обед в чайхане с дегустацией знаменитой джизакской самсы и шурпы. Самса – это слоеные печеные пирожки с неповторимым ароматом и вкусом Востока. Выпекают ее традиционно в глиняной печи (тандыре) на углях. Шурпа – насыщенный узбекский суп с мясом, овощами и зеленью, невероятно ароматный и красивый. По прибытии в поселок Хаят – размещение в гостевом доме местных жителей. Пешая прогулка по поселку Верхний Хаят, знакомство с бытом местных жителей, осмотр развалин старинного кишлака и посещение питомника баранов Северцова. На ужин – жаркое из баранины на костре с восточными специями. Такую нежную и вкусную баранину можно отведать только в Узбекистане. Мастер-класс по выпечке лепешек. Ночь в гостевом доме.	 Завтрак Обед Ужин



День 3.	 Поселок Хаят – Самарканд (290 км, 5–6 часов)	Завтрак в гостевом доме. Переезд в Самарканд, один из самых известных городов Узбекистана, насчитывающий более 2750 лет насыщенной истории. По прибытии – размещение в гостинице. Обед в чайхане с дегустацией вкуснейшего самаркандского шашлыка. Узбекский шашлык всегда получается очень сочным и ароматным, рекомендуем вкушать его в сочетании с горячей воздушной лепешкой и маринованным луком. Начало экскурсии по городу: мавзолей Гур-Эмир – усыпальница Великого Тамерлана. Посещение винзавода им. Ховренко – дегустация марочных вин и коньяков. Ужин в национальном доме, мастер-класс по приготовлению мантов с дегустацией. Манты – изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежнейшего тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри. <i>Ночь в гостинице.</i>	 Завтрак Обед Ужин
-----------------------	---	---	--



День 4.	 Самарканд (экскурсия)	Завтрак в гостинице. Экскурсия по городу: самая известная площадь Центральной Азии – <i>Регистан</i> (медресе Улугбека, медресе Шер-Дор, медресе Тилля-Кари), мечеть Биби-Ханум, базар Сиаб. Обед в центре плова «Панжаб» – дегустация знаменитого самаркандского плова. Поездка на винзавод Багизаган. Пять поколений виноделов выращивали виноград в долине реки Зарафшан – и сегодня на «Багизагане» производятся одни из лучших вин и коньяков в Узбекистане. Экскурсия по винзаводу, ознакомление с процессом переработки винограда и технологиями производства вина. Дегустация вин в колоритном дегустационном зале. Возвращение в Самарканд. Продолжение экскурсии: архитектурный ансамбль Шахи-Зинда, обсерватория Улугбека. Ужин в ресторане: дегустация национальных узбекских блюд мастава (мастоба) и ханум. Мастава – вкусный наваристый рисовый суп с овощами, приготовленный на мясном бульоне. Ханум – мучное блюдо с начинкой из мясного фарша или картофеля, приготовленное на пару. <i>Ночь в гостинице.</i>	 Завтрак Обед Ужин
-----------------------	---	---	--



День 5.	Самарканд – Гиждуван – Бухара (280 км; 4,5 часа)	Завтрак в гостинице. Переезд в Бухару через Гиждуван – ремесленный центр Узбекистана, который издревле славился необыкновенно красивой, самобытной керамикой. Посещение гончарной мастерской Нарзуллаевых. Мастер-класс по гончарному ремеслу в керамической мастерской, создание керамических изделий на гончарном круге под руководством опытного мастера. Обед в мастерской с дегустацией гиждуванских шашлыков и тандыр-кабоба. Переезд в Бухару – один из древнейших городов Узбекистана. Этот город насквозь пропитан древней историей, поэтому в Бухаре, как ни в одном другом городе Центральной Азии, наиболее полно, ярко и многогранно представлена восточная архитектура. Размещение в гостинице. Экскурсия по Бухаре: ансамбля <i>Ляби-Хауз, медресе Кукельдаш, медресе Нодир-Девон-Бегим, торговые купола</i>. Ужин в национальном доме, где вы отведаете настоящую узбекскую дамламу. Это блюдо наполнено всевозможными овощами с кусочками мяса, которые долго тушатся в собственном соку на медленном огне, поэтому оно получается очень нежным и сочным. Ночь в гостинице.	Завтрак Обед Ужин
-----------------------	---	--	----------------------------------



День 6.	Бухара (экскурсия)	Завтрак в гостинице. Экскурсия по Бухаре: <i>мавзолей Саманидов, усыпальница Чашма Аюб, комплекс Боло-Хауз, старинная крепость Арк, комплекс Пой-Калян</i>. Обед в чайхане, где вы насладитесь бесподобным вкусом шурпы балаза (шурпы с горохом) и долмы (завернутым в виноградные листья мясным фаршем, который готовится в небольшом количестве бульона). Продолжение экскурсии: <i>Медресе Абдулазиз-Хана, Медресе Улугбека, Золотошвейная Фабрика</i>. Чаепитие в чайном доме «Пряности Шелкового пути» – дегустация чая с различными пряностями и традиционными бухарскими сладостями. Ужин в национальном доме, мастер-класс по приготовлению алатской самсы. Ночь в гостинице.	Завтрак Обед Ужин
-----------------------	-------------------------------	---	----------------------------------



День 7.	 Бухара (загородная экскурсия)	Завтрак в гостинице. Экскурсия по загородным объектам Бухары: дворец Ситораи Мохи-Хоса (загородная резиденция бухарских эмиров), суфийский комплекс Бахаутдина Накибанди, некрополь Чор-Бакр. Обед в чайхоне «Чор-Бакр» – нежнейшая баранина, готовящаяся в течение нескольких часов на медленном огне в дровяной печи. Возвращение в Бухару. Мастер-класс по приготовлению бухарского плова. Профессиональный <i>ошпаз</i> (повар, специализирующийся в приготовлении плова) раскроет кулинарные секреты, с удовольствием расскажет и покажет, как приготовить бухарский плов. Приготовление плова превратится в занимательный праздник благодаря мастерству ошпаза и умопомрачительному аромату, доносящемуся из казана. Завершающий программу тура ужин с дегустацией бухарского плова в национальном доме. Ночь в гостинице.	 Завтрак Обед Ужин
День 8.	 Бухара – убытие	Переезд в аэропорт. Завершение программы тура. Вылет из Бухары.	 Завтрак

Тур является гарантированным и состоится вне зависимости от количества участников.

В стоимость тура включено:

- ✓ Встреча/проводы в аэропорту в любое указанное туристами время прибытия/убытия рейса.
- ✓ Размещение в гостиницах в двухместных номерах с завтраком.
- ✓ Питание полный пансион в лучших ресторанах и точках питания (специальное меню).
- ✓ Экскурсии с гидом согласно программе тура.
- ✓ Комфортабельный транспорт с кондиционером на основной маршрут.
- ✓ Дегустация вин на винзаводе им. Ховренко.
- ✓ Дегустация вин на винзаводе «Багизаган».
- ✓ Дегустация чая с пряностями и восточными сладостями в чайном доме.
- ✓ Мастер-классы по приготовлению национальных блюд.
- ✓ Минеральная вода на каждый день тура.
- ✓ Медицинское страхование
- ✓ Страхование невыезд с покрытием до 1000 уе

В стоимость тура не включено:

- ✓ Стоимость международных перелетов.
- ✓ Входные билеты на основные памятники и музеи.

Дополнительные услуги:

- ✓ Возможная дополнительная ночь по прибытию или убытию (гостиница 3*):



- одноместный номер – 55 USD/за номер/за сутки,
- Двухместный номер – 65 USD/за номер/за сутки.

✓ Возможная дополнительная ночь по прибытию или убытию (гостиница 4*):

- одноместный номер – 155 USD/за номер/за сутки,
- Двухместный номер – 175 USD/за номер/за сутки.

Информация о гостиницах:

В стоимость программы включено размещение в следующих гостиницах (или подобных):

Город	Гостиницы 3*	Гостиницы 4*
Ташкент	Orient Inn Hotel / Samir Hotel	LOTTE City Hotel
Самарканд	Arba Hotel / Zilol Baht Hotel	DiliMah Premium Luxury
Бухара	Kabir Hotel / Fatima Hotel	Sahid Zarafshon Hotel /
Нуратинские горы	Гостевой дом Ширингуль	Гостевой дом Ширингуль