

Туры и экскурсии по России

Дата печати - 16-10-2024



Туры из Владимира

Тур

Пряничное Рождество Коломна - Тула - Рязань

Даты тура

04-01-2025;

Транспорт

Автобус туркласса

Продолжительность тура

5 дней/4 ночи

Особенности

- Тульский пряник, рязанский леденец, хмельный мед - вкусы пряного Рождества
- Крепости, усадьбы и творческие гении южнорусских земель
- Сахарный тур для настоящих сладкоежек!

Программа тура

День 1: Отправление (04.01.2025)

Отправление из Владимира.

День 2: Сахарная Рязань (05.01.2025)

Прибытие в Рязань.

Завтрак.

Обзорная экскурсия по Рязани "Древности Переславля Рязанского".

Рязань — один из древнейших городов страны. Бывшая столица Рязанского княжества, только в XVI веке официально вошедшего в состав государства Российского.

Во время экскурсии Вы узнаете, почему у Рязанского княжества было две столицы и можно ли считать обидным прозвище "косопузые", увидите знаменитые «грибы с глазами» и кружевной деревянный терем в Городском парке, единственный в Рязани дворец XIX века — дом мецената Г. Рюмина, памятник Евпатию Коловрату, главную площадь города и многое другое. Экскурсия погрузит вас в атмосферу древнего города и раскроет его секреты.

Посещение территории Рязанского кремля. Рязанский кремль — исторический центр города, жемчужина русской архитектуры, памятник исторического ландшафта и любимое место отдыха жителей и гостей города. На территории Рязанского кремля расположен историко-архитектурный музей-заповедник — один из старейших музеев России, включённый в Государственный свод особо ценных объектов культурного наследия народов РФ.

Свободное время ИЛИ **развлекательная программа с мастер-классом в Музее истории леденца "Вперёд, в прошлое: откуда пошёл Новый год?"** (за доп. плату)*.

Рязанский музей истории леденца - удивительное место! Здесь можно узнать необычную историю возникновения и развития уникального промысла - изготовления леденцов ручной работы и услышать рассказ о формах и вкусах этих сладостей, бытовавших две сотни лет назад. Музей интерактивный. Многие экспонаты можно (и нужно) потрогать. Вы буквально станете частью экспозиции! В местной музейной лавке можно приобрести уникальные съедобные сувениры. Вам обязательно придется по вкусу не только леденцы собственного приготовления и леденцовая карамель производства мануфактуры «Сахароварь».

Окунитесь в неповторимую новогоднюю атмосферу XIX века и узнайте о самом первом праздновании Нового года в России. А ещё раскройте тайну, как всё это связано с леденцами - создайте карамельную ёлочную игрушку своими руками!

Входит в программу:

- театрализованное представление;
- сладкие дегустации;
- мастер-класс по созданию карамельной игрушки на ёлку.

Отправление в Тулу (Рязань → Тула: 180 км).

Размещение в отеле.

* Обращаем Ваше внимание, что бронирование и оплату дополнительной экскурсии необходимо производить заранее, т.е. до начала тура. В противном случае Туроператор не гарантирует её подтверждения, а при наличии мест стоимость будет увеличена на 200 рублей.

* Обращаем внимание: данная дополнительная экскурсия состоится при наборе группы от 10 человек.

День 3: Пряничная Тула (06.01.2025)

Завтрак.

Тула — родина Российской металлургии, оружейного дела, блестящих самоваров и звучных гармоней. Ну и, конечно же, Тула знаменита, как столица пряничного дела. Отсюда невозможно уехать, не прикупив сладких, ароматных сувениров.

Мы **отправимся на обзорную экскурсию по городу**, сохранившему очарование старинных улиц с архитектурной застройкой 18-19 веков, побываем в кварталах Старого города, заглянем в Оружейную слободу, где находятся улочки с «тематическими» названиями - Ствольная, Дульная, Курковая, Штыковая. Посетим и заречную часть города, и обновленную Казанскую набережную реки Упы, расположившуюся прямо под стенами кремля. Узнаем, чем сейчас живет старинная Тула.

Посещение территории Тульского кремля - уникального ансамбля, большая часть которого сохранилась в своём первоначальном виде постройки XVI века. Величественная крепость, за время своего существования ни разу не сдавшаяся неприятелю. В ансамбль кремля входят Свято-Успенский собор (XVIII в), Богоявленский собор (XIX в) и торговые ряды.

Посещение магазина Тульских пряников и Белёвской пастилы.

Туляки с гордостью называют печатный пряник «8 чудом света» и даже отправляли небольшую партию лакомства в космос. Печатные, резные, силуэтные, с начинкой и без тульские пряники, приготовленные по старинным рецептам - любимый гостями города сувенир, от приобретения которого просто невозможно удержаться. Для самых больших ценителей этого лакомства существуют даже 5-киллограмовые экземпляры.

Еще один символ тульского края - **белёвская пастила**. В магазине представлено огромное количество видов пастилы: малиновая, смородиновая, с клюквой, брусникой, клубникой, традиционная и без добавления сахара. А так же зефир и мармелад из белевских яблок.

Свободное время ИЛИ мастер-класс с чаепитием «Тульский пряник своими руками» (за доп. плату)*.

Чем же отличается Тульский пряник от обычного? В первую очередь внешним видом. Печатные пряники искусно декорированы орнаментом, рисунками, надписями. Отличается и технология изготовления — для тульского десерта используют не обычное тесто, а сырцовое. При приготовлении теста для классических пряников в сироп добавляют муку и настаивают тесто. Сырцовое готовят другим способом: все ингредиенты заливают горячим сахарным сиропом и сразу же формируют пряники.

Самым известным пряничником-фабрикантом XVIII века были купец Гречихин. Его продукция

была востребована в родных краях, и за границей. Она приобрела известность благодаря выставке в Париже. Именно там российский пряничник представил свое творение — двухпудовый пряник впечатляющих размеров. Лакомство вызвало неподдельный восторг, благодаря чему его создатель стал победителем конкурса. Позже, спустя 11 лет, Гречихин открыл магазин со сладостями неподалеку от Эйфелевой башни. Местных жителей и туристов привлекали не только лакомства, но и сам торговый павильон, который был сделан из пряников.

В ходе мастер-класса Вас ждёт:

- рассказ об истории и секретах приготовления тульского пряника;
- чаепитие со сладостями;
- роспись одного имбирного пряника;
- изготовление индивидуального тульского пряника каждым участником мастер-класса.

* Обращаем Ваше внимание, что бронирование и оплату дополнительной экскурсии необходимо производить заранее, т.е. до начала тура. В противном случае Туроператор не гарантирует её подтверждения, а при наличии мест стоимость будет увеличена на 200 рублей.

* Обращаем внимание: данная дополнительная экскурсия состоится при наборе группы от 10 человек.

День 4: Медовая Коломна (07.01.2025)

Завтрак.

Отправление в Коломну (Тула → Коломна: 170 км).

Обзорная экскурсия по старой части Коломны - древнему русскому городу с бережно сохраненной исторической застройкой, уютными улочками и живописными видами на Москву-реку. **Посещение Коломенского Кремля и Старо-Голутвина монастыря** - одного из древнейших в России. По легендам, монастырь основал князь Дмитрий Донской, выполняя обет, данный перед Куликовской битвой. С уверенностью можно сказать, что место он выбрал очень живописное - у места впадения Москвы-реки в Оку.

Свободное время в Коломне - отличная возможность самостоятельно прогуляться по уютному городу. **Наша команда рекомендует посетить:**

- **Café «Лажечников»**, которое носит имя известного уроженца Коломны Ивана Ивановича Лажечникова. Кафе располагается в старинном здании на одноименной улице, находящейся в Коломенском кремле, прямо напротив его древних башен. Интерьеры кафе словно возвращают в прошлые времена, и почти каждая вещь в них не случайна. И самое главное - литературное меню кафе «Лажечников», которое создано по мотивам блюд, упоминающихся в русской литературе, с привлечением старинной рецептуры.

- **Арт-квартал «Патефонка»**, расположенный в сердце города неподалёку от Кремля. В прошлом это место занимали шёлкокрутильная фабрика, патефонный и текстильный заводы. Сейчас же на территории бывших производственных цехов обосновались галереи и мастерские. Здесь регулярно проводятся ярмарки, фестивали, выставки и мастер-классы.

ИЛИ вместе с нами Вы можете отправиться на **экскурсию в Медовую лавку Коломенской медоварни с дегустацией** (за доп. плату)*.

Здание, в котором сейчас располагается Медовая лавка, в рошлом принадлежало знаменитому коломенскому купцу Бабаеву, владельцу крупной пасеки. Исторический дух пространства подчеркивает многовековую русскую традицию медоварения и благородство напитка.

В ходе экскурсии Вы узнаете историю древнейшего напитка, об этапах его создания на примере наглядных экспонатов. Кроме того, Вам расскажут о том, почему Коломенский уезд прославился как медоносный край, а также в каких легендах, картинах выдающихся живописцев и формах фольклора упоминаются старорусские мёды.

В завершение программы состоится **дегустиация 5 сортов хмельных медов** (для взрослых) и медового пряника и сбитня (для детей) с обсуждением вкусовых впечатлений.

Сбор группы. Отправление домой.

* Обращаем Ваше внимание, что бронирование и оплату дополнительной экскурсии необходимо производить заранее, т.е. до начала тура. В противном случае Туроператор не гарантирует её подтверждения, а при наличии мест стоимость будет увеличена на 200 рублей.

* Обращаем внимание: данная дополнительная экскурсия состоится при наборе группы от 10 человек.

День 5: Возвращение домой! (08.01.2025)

Возвращение. Трансфер.

Цены на туры по заявкам уточняйте у менеджеров турфирмы.

Дополнительная информация

В стоимость тура включены*:

- Размещение в номерах с удобствами (1-2-3 местные номера);
- Транспортное обслуживание по программе;
- Питание по программе;
- Экскурсии по программе;
- Услуги сопровождающего на маршруте;
- Страхование ответственности перевозчика перед пассажирами;

* в соответствии с программой тура

В стоимость тура не входит:

- 1-местное размещение (по желанию под запрос в ЛК) - стоимость уточняется.
- Мастер-класс с чаепитием «Тульский пряник своими руками» - стоимость уточняется

- Экскурсия на Коломенскую медоварню с дегустацией - стоимость уточняется
- Программа с мастер-классом "Вперёд, в прошлое: откуда пошёл Новый год?" - стоимость уточняется

Важно! Женское и мужское подселение для одиночных туристов на гарантии без доплат.

Комиссия агентствам - 10%

Подробности по телефону: 60-18-20, 77-87-50, 8-930-830-18-20
