

Многообразие карельской кухни 3 дня/2 ночи, гастрономический тур для корпоративных групп

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
3 дня / 2 ночи

РАЗМЕР ГРУППЫ
По согласованию

КОЛИЧЕСТВО МЕСТ
мест много

МАРШРУТ
Сортавала → остров Хавус → Ладожские шхеры → остров Хавус → Рускеала → Сортавала

Даты заезда

Ежедневно

Стоимость тура на человека, от:
Под запрос

Ссылка на тур:
https://ivolgatours.ru/korporativnye-tury/mnogoobrazie-karelskoj-kuhni-3-dnya/2-nochi,-gastronomicheskij-tur-dlya-korporativnyh-grupp

> *Это трёхдневное гастрономическое приключение на острове Хавус с выездом в горный парк Рускеала. Идеальный выбор для тех, кто хочет полностью погрузиться в карельскую культуру, попробовать аутентичную кухню, научиться готовить местные блюда и увидеть самые живописные пейзажи Ладоги и Рускеалы.*

Почему стоит поехать

Северное Приладожье, где мы проводим программу, **объединяет традиции разных народов — карелов, вепсов, финнов и русских**.

Каждый из этих этносов внёс свой вклад в **карельскую гастрономическую культуру**, и мы **раскроем для вас её самые вкусные секреты**!

Программа тура

1 ДЕНЬ. ДЕНЬ 1 — СОРТАВАЛА – О. ХАВУС (ГЛЭМПИНГ LAGO LADOGA, ЭКСКУРСИЯ, МАСТЕР-КЛАСС, БАНЯ-ФУРАКО)

Прибытие в Сортавалу.

Встреча на ж/д вокзале Сортавалы.

После встречи на вокзале вы отправитесь к причалу на берег Ладожского озера, откуда вас ждёт трансфер на лодках (10-15 минут) на остров, расположенный в самом центре Ладожских шхер.

Прибытие в глэмпинг Lago Ladoga.

Вы насладитесь приветственным **завтраком от шеф-повара** и далее вас ждёт активная программа.

Экскурсия по **острову Хавус**. Вы отправитесь на авторский пеший маршрут с гидом по острову Хавус (продолжительность 3 часа, протяженность около 3 км). Пройдёте по экотропе через карельскую тайгу и полюбуетесь полянами, поросшими ягелем, увидите древнейшие геологические породы и поднимитесь на 40-метровую скалу Хауккариутта, откуда открывается панорамный вид на Ладожские шхеры.

На маршруте будет **обед-пикник с рыбным супом, традиционными карельскими лепёшками-калитками и форелью с запеченной картошкой**. Можно будет не только понаблюдать за приготовлением, но и помочь шеф-повару при желании.

Далее вы вернётесь на мотолодках в глэмпинг. У вас будет свободное время, чтобы отдохнуть и погулять по глэмпингу.

После активного дня вас ждёт **рассказ от гида про традиции карелов**, в том числе гастрономические, и **ужин с элементами карельской кухни**. Нашими поварами будет организован **мастер-класс по приготовлению гравлакса** (слабосоленая форель в скандинавском стиле) **и маринованных овощей**.
Баня-фурако прямо на берегу Ладожского озера (по желанию, за доп. плату).

2 ДЕНЬ. ДЕНЬ 2 — О. ХАВУС (ЛАДОЖСКИЕ ШХЕРЫ, МАСТЕР-КЛАСС ПО РАБОТЕ С МЯСОМ, ГАЛА-УЖИН)

Утром для вас накроют **завтрак в карельском стиле**.

Экскурсия по Ладожским Шхерам. Далее вы отправитесь на маршрут на мотолодках по Ладожским шхерам (около 4-х часов) с восхождением на панорамные точки Ладожских шхер. Ладожские шхеры — живописный архипелаг на севере Ладожского озера, состоящий из множества небольших скалистых островов, разделенных проливами. Одна из поразительных особенностей Ладожских шхер — это так называемые «рифовые горы». Рифовыми называют горы, обрывающиеся в озеро отвесными скалами, высота которых может достигать 80 метров.

После маршрута вы вернётесь в глэмпинг и **пообедаете**. Можно поиграть в настольные игры в большом куполе, посидеть у камина или прогуляться по территории глэмпинга.

Мастер-класс по работе с мясом на гриле. Приготовление на гриле — отдельный вид искусства. Чтобы один и тот же продукт обладал разными вкусами и ароматами необязательно прикладывать массу усилий. Порой достаточно добавить веточку можжевельника при разведении огня. Какие еще лайфхаки используют повара, узнаете на нашем мастер-классе.

Вечером вас ждет **гала-ужин в лаундж-зоне с видом на Ладогу**. Вы попробуете блюда северной и карельской кухни: пироги-рыбники, кулебяки с разными начинками, оленину, а также традиционные настойки на таежных травах и ягодах.

3 ДЕНЬ. ДЕНЬ 3 — О. ХАВУС (МАСТЕР-КЛАСС ПО КАЛИТКАМ) – РУСКЕАЛА (ГОРНЫЙ ПАРК) – СОРТАВАЛА (РЕТРО-ПОЕЗД, ВЕЧЕРНЯЯ ПРОГУЛКА)

Мастер-класс по приготовлению калиток. Утром для вас будет организован мастер-класс по приготовлению калиток — традиционных карельских пирожков из ржаной муки. Вы сразу сможете продегустировать их и **поучаствуете в чаепитии по-карельски: с травами, мёдом, сырами.**

Экскурсия по горному парку «Рускеала». Вы отправитесь на мотолодках на причал в Сортавалу и доедете до горного парка «Рускеала» (1 час в пути). Здесь наш гид проведёт для вас наземную экскурсию по горному парку. Рускеальский мраморный карьер является памятником культурного наследия России. Разработка здесь началась в 1765 году. Рускеальским мрамором отделаны стены знаменитого Исаакиевского собора, станций метро Ладожская и Приморская в Санкт-Петербурге.

После экскурсии по **горному парку «Рускеала»** по предварительному согласованию возможна поездка в **Сортавалу** на **ретропоезде «Рускеальский экспресс».** Возможность поездки, наличие билетов и условия их включения в индивидуальный расчёт подтверждаются при формировании корпоративной программы. Если поездка на ретропоезде не предусмотрена, возвращение в Сортавалу организуется на туристическом транспорте группы. Это **туристический ретро-поезд** на паровозной тяге, курсирующий по маршруту сухопутной дороги, по которой доставляли рускеальский **мрамор до Ладожского озера**. Внутреннее убранство поезда оформлено в стиле интерьера кареты, на которой в **Рускеала** приезжал Огюст Монферран — главный архитектор Исаакиевского собора в Санкт-Петербурге.

Вас ждет **вечерняя прогулка с гидом по Сортавале с рассказом о городе.**

Посещение сувенирного магазина.

Трансфер на ж/д вокзал.

Условия

В стоимость включено

- Проживание в глэмпинге (2 ночи) - двухместное размещение;
- Трехразовое питание по программе (кроме ужина в последний день);
- Транспортное обслуживание по программе;
- Экскурсионное обслуживание по программе;
- Гастрономические мастер-классы по программе: приготовление гравлакса и маринованных овощей, работа с мясом на гриле, выпечка традиционных карельских калиток.
- Услуги гидов, поваров, официантов и другого персонала глэмпинга.

Дополнительно оплачивается

- Авиа или ж/д билеты;
- Посещение бани-фурако;
- Одноместное размещение в шатре;
- Сувениры и доп. услуги в глэмпинге (по желанию).

ВАЖНО ЗНАТЬ

- **Туроператор оставляет за собой право** вносить **изменения** в программу туристского продукта без уменьшения общего объема и качества услуг.
- Время завершения экскурсионной программы в **Сортавале** согласовывается индивидуально с учётом расписания ретропоезда, экскурсий и обратного железнодорожного сообщения. **Билеты из Сортавалы рекомендуется приобретать после подтверждения времени окончания тура.**
- **Сезонность и особенности проведения программы.** Тур организуется по предварительному согласованию в период доступной водной навигации. Трансферы на остров Хавус, экскурсии по Ладожским шхерам и пешие маршруты зависят от погодных условий и возможности безопасного проведения. Посещение горного парка «Рускеала», поездка на ретропоезде и проведение гастрономических мастер-классов согласовываются с учётом режима работы объектов, расписания транспорта и наличия мест. Даты, время мероприятий, переездов и окончательный состав программы определяются индивидуально с заказчиком.

Дополнительная информация

- Глэмпинг Lago Ladoga — **комфортное размещение на природе** с удобствами, тёплыми кроватями и панорамными видами.
- Баня-фурако — **японская традиция**: бочка с горячей водой на берегу Ладоги (доп. плата).
- Ретро-поезд «Рускеальский экспресс» — **отдельный аттракцион**, вагоны стилизованы в духе XIX–XX веков.
- В шхерах и на открытых площадках — **ветрено**, возьмите с собой ветровку.
- предусмотрено участие гостей в приготовлении блюд с учётом формата и размера группы
- Брать с собой **удобную обувь** (для пешеходных экскурсий).

Прайс-лист

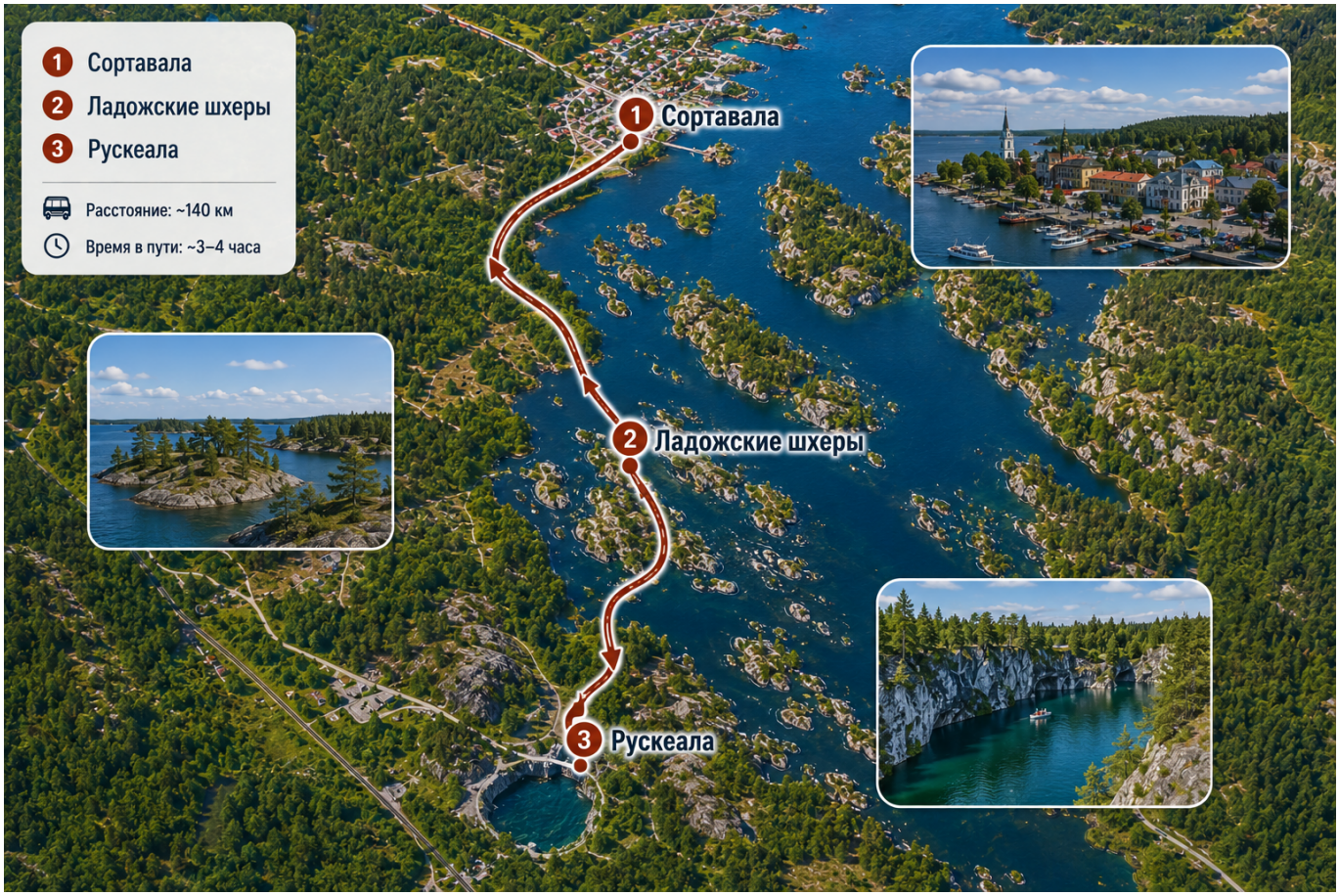
Индивидуальный расчёт

Стоимость зависит от маршрута, дат и состава группы.

Мы подготовим персональное предложение с учётом количества участников, выбранного размещения, питания, транспорта и дополнительных пожеланий.

Запросите расчёт у менеджеров «Иволги»

Карта маршрута



Уточняйте актуальные цены у менеджеров по телефону **+7 (911) 102-76-76** или по почте **shefler@ivolgatour.ru**. Спецпредложения обновляются ежедневно и могут не сразу появляться на сайте — свяжитесь с нами, чтобы получить лучшие условия.