

КУЛИНАРНЫЙ ТУР «ЕДЕМ И ЕДИМ-2»

5 ночей / 6 дней

Период: круглый год

Баку – Шамаха – Лагич– Шеки – Баку

Известно, что кулинарные традиции страны могут многое сказать о культуре, образе жизни и темпераменте её народа. Путешествуя по гастрономическим маршрутам и пробуя шедевры национальной кухни Азербайджана, Вы сможете открыть его для себя с еще одной, "вкусной", стороны.

Предлагаемая программа предусматривает посещение Баку и регионов Азербайджана. При этом каждый новый прием пищи будет совершенно иным: блюда из тандыра, разнообразные пловы, свежайшая каспийская рыба, кебабы, шербеты, вино, пахлава, халва и многие другие вкусности – всё это полностью соответствует историческому этносу данного региона, его кулинарным обычаям и традициям.

1 день	ПРИБЫТИЕ В АЗЕРБАЙДЖАН. Прохождения паспортного контроля и прочих формальностей, на выходе из терминала гостей встречает сотрудник компании. Трансфер в отель (35 - 40 минут). Помощь при заселении и регистрации в отель. После небольшого отдыха выезд на «Ночную экскурсию по Баку» Ночь в Баку подобна яркой ожившей картине. Вследствие строительного бума начала 20-го века в городе появилось много новых зданий, музеев, офисных центров, отелей, небоскребов. Наша экскурсия начинается с нагорного парка, откуда открывается великолепный вид на ночной город, который с наступлением темноты полностью преображается, озаряясь яркими огнями. Дома и парки как будто надевают вечерний наряд, чтобы подарить праздник жителям и гостям столицы. Нагорный парк расположен на высоком холме в западной части города. Это лучшее место, чтобы рассмотреть сам город и Бакинскую бухту. Архитектура столицы очень разнообразна и представляет собой сочетание различных стилей и влияний, как восточных, так и западных. Далее по программе у гостей будет возможность прогуляться по Бакинской набережной, которая также является одной из достопримечательностей Баку. Это излюбленное место отдыха жителей и гостей города в 2009 году отметило свой столетний юбилей. Любой бакинец подтвердит, что самым популярным местом для прогулок в столице Азербайджана являются улица Низами и Площадь фонтанов. В середине XIX века ввиду благоприятного местоположения и обилия торговых лавок, улица получила название Торговой. И вот уже многие десятилетия бакинцы продолжают именовать Торговой пешеходный отрезок улицы Низами, закрытый для движения общественного транспорта - от Площади фонтанов до улицы Рашида Бейбудова. Площадь фонтанов также имеет многолетнюю историю, и еще в начале XIX века она называлась сквером. После многочисленных изменений в 2010 году площадь приобрела сегодняшний вид. В частности, были оригинально реконструированы фонтаны, павильоны и киоски, сохранена имеющаяся растительность и увеличена площадь зеленых насаждений. 21:00 Ужин в рыбном ресторане. Основное блюдо: Лявянги из рыбы. Лявянги родом с юга Азербайджана - из живописных районов с красивыми названиями: Масаллы, Ленкорань, Астара, Лерик. Они	Ночь в отеле
--------	---	--------------

	омываются Каспием, поэтому рыба - один из основных ингредиентов местной кухни. Кутум - популярная рыба в Азербайджане из семейства карповых. Главной изюминкой этого блюда является начинка, которую делают из грецких орехов, граната, специального соуса, лука, кишмиша и специй. После ужина гости возвращаются в отель.	
2 день	ЭКСКУРСИЯ ПО БАКУ И СТАРОМУ ГОРОДУ Завтрак в отеле. 10:00 Выезд на экскурсию. История столицы Азербайджана - Баку уходит в глубокую древность, хотя точная дата его возникновения до сих пор неизвестна. Территория Апшеронского полуострова, на котором расположен город, имеет выгодное географическое положение, удобную бухту, теплый, сухой климат, плодородную почву, природные ископаемые, поэтому возникновение древних поселений здесь было вполне закономерно. Баку, его нефть, «горящая земля» еще издревле были известны далеко за его пределами. В письменных источниках средневековья, касающихся Баку, неизменно упоминаются находящиеся в его окрестностях "вечные огни". Экскурсия по городу начинается с посещения Старого Города. Сохранивший до наших дней крепостные стены Старый город, с его узкими, мощеными улочками и многочисленными лабиринтами передает весь колорит и историческую ценность Баку и бакинцев. Именно здесь снимались эпизоды таких знаменитых советских фильмов как "Бриллиантовая рука", "Человек-амфибия", "Айболит - 66" , "Тегеран 43". На территории Старого Города, сосредоточено несколько десятков историко-архитектурных памятников, в том числе Дворец Ширваншахов (XV век), символ города Баку - Девичья Башня (IX век), каравансарай, мечети и т.д. 13:00 Обед в ресторане. Основное блюдо: долма из виноградных листьев. Долма — уникальное блюдо, которое представляет собой виноградные листья, начиненные отварным фаршем из баранины с рисом. В заключительной части дня гости посетят винодельню в поселке Новханы. Поездка в винный завод в пригород Баку предоставляет уникальную возможность каждому лично познакомиться с винодельным ремеслом, узнать культуру, технологии и древние традиции производства знаменитых азербайджанских вин, понаблюдать за процессом производства. В перерыве гости смогут продегустировать различные сорта Азербайджанских вин и сыров. Возвращение в отель. 19:30 Выезд на ужин в ресторан. Основное блюдо: Азербайджанский плов с каштанами и мясом. Это плов немного отличается от тех, к которому обычно привыкли все туристы побывавшие в средней Азии или Турции. Плов с каштанами делается по-другому. Сначала по-особенному приготавливают рис, а затем — сопутствующие блюда, которые являются как бы добавками к царь-блюда. На сливочном топленом масле, на медленном огне обжаривается нарезанный полукольцами лук с добавлением куркумы. Мясо же тем временем варится отдельно в подсоленной воде, которое в конце обсыпается обжаренным луком с маслом, сушеной алычой и затем жареными каштанами. Возвращение в отель.	Ночь в отеле
3 день	Завтрак в отеле. 10:00 Поездка в храм Огнепоклонников - Атешгях. Азербайджан - одно из немногих мест на земле, где и сегодня можно наблюдать элементы сохранившегося культа огня и древней религии зороастризма. Эти места, где нефть сочится из земли, а природный газ прорывается наружу	Ночь в отеле

	горящими факелами, всегда манили огнепоклонников со всего мира. Баку, его нефть, «горящая земля» еще издревле были известны далеко за его пределами. Официальной религией в государствах, возникших в VII веке до н.э., таких как Манна и Мидия, был зороастризм, распространение которого было связано с самовозгорающимися источниками нефти и газа. Поэтому на этой территории до наших дней сохранился такой памятник, как храм Атешгях. Храм огня Атешгях (буквально Дом Огня) расположен в 30 километрах от центра Баку, на юго-восточной окраине Апшеронского полуострова. После экскурсии мужской части группы предоставляется возможность приобрести уникальные навыки приготовления люля-кебаба под руководством профессионального повара, который научит готовить это блюдо в лучших традициях азербайджанской кухни. Для женской половины во второй части программы, устраивается мастер-класс по приготовлению гутабов – лепешек из тонкого теста с мясной или овощной начинкой. Основное блюдо: Люля-кебаб, один из видов шашлыка, готовят из бараньего фарша, приправленного специями. Сначала фарш на 20–30 минут ставят в холодильник. Затем из фарша формируют люля в виде сарделек и нанизывают их на шампур. Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени). Готовый люля-кебаб заворачивают в лаваш и гарнируют луком и зеленью. 16:00 Возвращение в отель. Свободное время. 19:00 выезд на ужин. Основное блюдо: долма из овощей: баклажаны, помидоры и перец. В Азербайджане долму готовят так же из таких овощей как баклажан, помидор и сладкий перц. Для начинки используют бараний фарш, обильно приправленный ароматными травами и специями. Вместе с любой долмой, к столу обязательно подают «катык», в который часто добавляют чеснок. Возвращение в отель.	
4 день	Завтрак по бакински. 08:00 Выезд на завтрак «по-бакински». Еще с детства нас приучали к тому, что завтракать нужно обязательно. Только придерживаются этих рекомендаций получается далеко не у каждого. Утром организм категорически отказывается принимать какую-либо пищу, а некоторые не завтракают, потому что поздно встают и просто не успевают поесть. Но только не в Баку... Завтрак является самым важным приемом пищи, ведь он обеспечивает нас энергией на предстоящий день. Традиционным завтраком для бакинцев является яичница с помидорами. Это излюбленное яства местных жителей в сочетании с горячим национальным хлебом – «тандыр», душистым горным мёдом, сливочным маслом, черным чаем с чабрецом и лимоном превращается в деликатес. Группа выезжает в горный регион Азербайджана. Первая остановка будет в городе Шамаха. Будучи столицей государства Ширваншахов с IX столетия, город являлся одним из главных на Великом Шелковом пути. В Шамахе туристы посетят известные исторические и архитектурные памятники страны, такие как «Джума Мечеть» и мавзолей «Дири баба». Маршрут пересекает деревню Лагич, являющуюся центром народных промыслов. Деревня расположена у подножья Больших Кавказских гор. Здесь, где одновременно представлены сразу три климатические зоны, можно увидеть и заснеженные горы, и бурные реки, и водопады... Основное блюдо на обед : шашлык из баранины. Одним из самых древних блюд Востока является кебаб из баранины. Именно он считается традиционным блюдом восточной и кавказкой кухни. Во время жарки мясо	Ночь в отеле

	впитывает в себя изумительный запах древесины, коптится в дыму, тем сами приобретает удивительный аромат и вкус. Замаринованное мясо, приготовленное на дровах или углях, можно по праву называть настоящим шашлыком. Подаваемое к столу блюдо украшают свежими помидорами, огурцами, сладким перцем и зеленью. По прибытии в город Шеки. Гости поселятся в отель, где их будет ожидать ужин.	
5 день	ЭКСКУРСИЯ ПО ШЕКИ Завтрак в отеле. Выезд на экскурсию по Шеки. Шеки - один из самых древних и красивейших городов Азербайджана, расположен на живописных южных склонах Большого Кавказского хребта. Долгое время этот древний город считался центром шелководства и был важным узлом на Шелковом пути. Экскурсионная программа начинается с посещения Дворца Шекинских ханов, известным своими изумительными фресками. Также туристы посетят, албанскую церковь, мастерскую по изготовлению Шебеке (резьба по дереву), а так же получают мастер класс по изготовлению знаменитой шекинской пахлавы из рисовой муки. Перерыв на обед. Основное блюдо: Пити — это суп из баранины с горохом, овощами, алычой и пряностями который готовят с ночи. Каждая порция готовится в отдельном горшочке из глины. За 15 минут до готовности в суп добавляют мелко нарезанный курдючный жир. Перед подачей на стол блюдо заправляют специями и настоем шафрана, посыпают измельченной сушеной мятой. После обеда группа возвращается в Баку. Небольшая остановка на чаепитие. Чай в Азербайджане — символ радушного гостеприимства. Обычно к чаю подают разные варенье из айвы, инжира, арбуза, абрикосов, черешни, вишни, персиков, слив, кизила, грецких орехов, клубники, ежевики, винограда и т. д. Для аромата в чай добавляют такие травы как: чабрец, гвоздика, кардамон, корица и имбирь. Прибытие в Баку, заселение в отель. Свободное время для самостоятельного отдыха. Гости могут прогуляться по центральным улицам города, приобрести памятные подарки и сувениры. 19:00 Выезд на прощальный ужин в ресторан. Основное блюдо: Садж из баранины – очень вкусное и сочное блюдо, которое готовят специальным способом. Классический рецепт подразумевает использование специальной подставки с одноименным названием. Используя овощи во время готовки, вкуснейший сок пропитывает мясо и картошку. К столу также будет подана бутылка азербайджанского красного полусладкого вина «Мадраса», изготовленного по классической технологии из винограда сорта «мадраса», выращенного в горных областях Шемахинского и Исмаиллинского районов. Возвращение в отель.	Ночь в отеле
6 день	После завтрака туристы выезжают в аэропорт, где сопровождающий сотрудник компании поможет гостям с регистрацией на рейс и сдачей багажа. Конец тура.	

Стоимость тура в EUR: (за человека)

Стоимость тура в EUR		
Количество людей	Одноместный	Двухместный на человека
2	1576	1439
4	1181	1044
6	1045	908
8	979	842
10	943	806

В стоимость входит:

- Проживание в отеле 3+*;
- Транспортные услуги в течение всего тура;
- Услуги гида во время всего тура;
- Входные билеты в указанные музеи;
- Завтраки, обеды и ужины;

Программа тура не включает:

- Перелёт;
- Дополнительные мероприятия;
- Личные расходы;
- Страхование;
- Алкогольные напитки кроме указанных в программе;
- Виза;

Примечание: Стоимость тура предусматривает размещение в уютных отелях категории 3+*. При дополнительной оплате, в зависимости от пожелания клиента категория отеля может быть изменена на более высокую.

Правила резервации:

- при заключении договора необходим паспорт;
- при заключении договора оплачивается аванс;

Аннуляция резервации:

- отказываясь от путешествия за 50 дней до начала тура взимается 500 EUR;
- отказываясь от путешествия за 49 до 36 дней до начала тура взимается 50% от стоимости тура;
- отказываясь от путешествия за 35 дней (5 недель) взимается 100% от стоимости тура;