|  |  |
| --- | --- |
| **«Гастротур с дегустацией черной икры и осетрины»** | |
| **Продолжительность:** | 5,5 часов |
| **Описание:** | Пермский край с точки зрения географии примечателен тем, что находится на стыке двух частей света - Европы и Азии, а также расположен в бассейне великой русской реки Камы. Кама через систему каналов обеспечивает выход водным путем к пяти морям (Каспийскому, Азовскому, Черному, Балтийскому и Белому). Недаром Пермь называют портом пяти морей.  Почувствуйте на себе эту удивительную особенность нашего региона в рамках новой программы "Гастротур с дегустацией черной икры и осетрины", где вы окунетесь в мир "королевской рыбы", примете участие в технологическом процессе и отведаете черной икры и копченой осетрины!  **Преимущества тура:** - комбинированная программа - сочетание познавательной экскурсии, интерактивной составляющей - участие в технологическом процессе, и гастрономии; - отсутствие утомительных переездов, территориальная близость к городу;  - в стоимость тура входит дегустация под бокал шампанского; - наличие свободного времени на территории осетровой фермы, в течение которого можно заняться форелевой рыбалкой (летний период, за дополнительную плату) и приготовить выловленную рыбу на мангале, устроить фотосессию в специально отведенных локациях или просто погулять и насладиться красотой русской природы; - группа не более 30 чел. |
| **Программа тура:** | 11:00 Сбор группы на ул. Ленина, 53 ("Театр-Театр") и выезд в Добрянку 12:30-15:00 Программа на осетровой ферме: - инструктаж по технике безопасности; - тематический рассказ и обзор территории - в рамках данной части программы осуществим погружение в мир осетровой фермы, где каждый участник сможет лично пообщаться со всеми специалистами и экспертами, от первого лица узнать особенности разведения, вклад в экологию края и, если не проникнуться этой профессией, то научиться отличать разные виды осетровых рыб; - видеоэкскурсия "Ровесники динозавров" - наглядно проследим процесс взросления осетровых "от малька до взрослой особи", раскроем тайны приготовления "черного золота" (так во все времена называли осетровую икру), а экскурсовод, сопровождающий нас на протяжении всего маршрута, ответит на интересующие вопросы;  - интерактивная часть экскурсии "Пастбище царской рыбы" - получим навык определения возраста рыбы, исходя из ее размера, специфику кормления и, примерив на себя образ настоящего рыбовода, примем участие в технологическом процессе; **- дегустация: бутерброды с черной икрой и копченой осетриной, бокал шампанского (или чай);** - свободное время - форелевая рыбалка (летний период, за дополнительную плату), осмотр фотозон, прогулки; - запись в книгу «Почетного гостя», коллективное фото у арт-объекта "Ровесники динозавров". 15:00 Отправление в Пермь 16:30 Прибытие в Пермь |
| **В стоимость входит:** | - транспортное обслуживание; - экскурсионное обслуживание; - участие в технологическом процессе; - дегустация (бутерброды с черной икрой и копченой осетриной, бокал шампанского). |
| **Дополнительно по желанию оплачивается:** | приобретение рыбы с собой (сотрудники фермы выловят из садков): - осётр - 700 руб./кг.; - стерлядь - 800 руб./кг.; - форель - 600 руб./кг. |
| **Рекомендуется взять с собой:** | фотоаппарат, отличное настроение |
| **Стоимость тура на 1 человека:** | **3 100 руб.**  **2 900 руб. - в случае прибытия на осетровую ферму самостоятельно (личным транспортом)** |
| **Место и время отправления:** | 11:00 - ул. Ленина, 53 ("Театр-Театр") |
| **Необходимые документы для поездки:** | паспорт, мед. полис |
| **Ограничения по COVID-19:** | qr-код не требуется |