

# Гастро-тур в Карелию. Суп Лохикейто и красная рыба на бревне



## Карта маршрута

Петрозаводск – мастер-класс по приготовлению карельских национальных блюд: лохикейто и красной рыбы на бревне – Петрозаводск

## Программа тура

Время начала экскурсии может быть скорректировано, уточняйте данные у менеджера при бронировании тура.

**12:00 - Трансфер от отеля к месту проведения мастер-класса («Карьяла Парк»)**

Место посадки: пл. Гагарина, 1

Ориентир: отель Piter Inn

**Дорога будет недолгой и займет около 40 минут.**

### **13:00 - Индивидуальный мастер-класс по приготовлению карельского национального блюда лохикейто**

Лохикейто (финск. lohikeitto) – традиционный праздничный финский суп, уха из лосося со сливками. Суп лохикейто признан самым популярным блюдом финской кухни и распространен в ресторанах всего мира. Свежая рыба и сливки делают вкус супа непередаваемо нежным, в ходе мастер-класса он насытится тонким ароматом березовых дров и соснового леса.

Вместе с нашим шеф-поваром вы постигнете все азы и тонкости приготовления этого удивительного блюда, узнаете о важности каждого компонента и поймете, почему рецепт приготовления не меняется десятки лет. Когда суп, приготовленный вашими руками, будет снят с огня, вы не только получите эстетическое удовольствие, но и отведаете результат своей работы в этническом чуме при свете настоящего очага. Идеальный мастер-класс для семейных пар, небольших групп и для корпоративных историй.

#### **Входит в стоимость:**

Дегустация готового блюда

Приготовление на огне

Рецепт

Руководство повара

\* Рекомендуем также заказать в местном кафе сет из калиток – традиционной карельской выпечки.





## **14:00 - Индивидуальный мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне**

История карелов плотно вплетена в природу родного края. Древние ледники подарили нам более 70 000 озер, каждое из которых наполнено рыбой, а карельская кухня – удивительными рецептами рыбных блюд. Готовка на костре связана с путешествиями и выживанием в условиях сурового нордического климата.

Рыба на бревне – великолепный способ попробовать на вкус настоящую северную природу. Вместе с нашим поваром вы запечете нежнейшее филе красной рыбы в жарком очаге. Мастер-класс для всей семьи или небольшой компании, во время которого никто не останется без дела. Справились с закреплением рыбы на полене, выставили на оптимальное расстояние от огня, запаслись терпением – и дожидаемся готовности. Самое важное, что все приготовленное вами великолепие вы съедите горячим в нашем этническом чуме, созерцая всполохи огня в очаге. Рецепт от нашего шефа каждый увезет не только в кармашке, но и в самом сердце!

### **Входит в стоимость:**

- Гарнир
- Дегустация готового блюда
- Напитки
- Приготовление на огне
- Рецепт
- Руководство повара
- Участие в приготовлении



**Обратите внимание:** Для детей старше 6 лет. Услуга проводится при группе от 2 человек.

**Внимание!** Туроператор оставляет за собой право вносить изменения в программу туристского продукта без уменьшения общего объема и качества услуг.

При покупке ж/д и авиабилетов настоятельно рекомендуем обратить внимание: время возвращения указано ориентировочное!

## В стоимость тура входит

### Услуги, включенные в тур

- Трансфер в «Карьяла Парк» и обратно

### Билеты, включенные в тур

- Индивидуальный мастер-класс по приготовлению лохикейто
- Индивидуальный мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне

## Дополнительные возможности в туре

### Оплачивается самостоятельно до начала тура

- Доплат нет

### Оплачивается по желанию в момент бронирования тура

- Доплат нет

### Оплачивается по желанию на месте

- Доплат нет

**Обратите внимание!** Рекомендуем брать с собой в дорогу **наличные деньги**. На объектах маршрута могут отсутствовать терминалы бесконтактной оплаты или интернет.

## Правила путешествия

- Автобус подается за 30 мин до отправления. В наших автобусах свободная рассадка, и если вы хотите занять определенное место, рекомендуем приходить к началу посадки.
- В наших турах будет комфортно и интересно детям от 5 лет. Чтобы путешествие прошло безопасно и легко, возьмите привычный для ребенка бустер с собой.
- В туре гид предложит вам меню комплексного обеда. Его можно будет заказать и оплатить в автобусе. Либо самостоятельно исследовать местную кухню в понравившихся кафе или ресторанах.
- Наши туры начинаются в Санкт-Петербурге, Петрозаводске, Сортавала и в Кеми. Обращаем ваше внимание, что вы самостоятельно добираетесь до точки начала тура. Позаботьтесь о соответствующих билетах заранее. Во многих турах у вас есть уникальная возможность совершить поездку на «Рускеальском экспрессе». Приобретать билет на ретропоезд или нет – остается на ваше усмотрение.
- С 18:00 до 22:00 ч. накануне выезда мы пришлем вам СМС с номером автобуса и номером телефона гида. Телефон гида доступен с момента подачи автобуса. Любые вопросы по путешествию до начала тура помогут решить наши менеджеры.
- Путешествие детей без сопровождения родителя или законного представителя запрещено. В соответствии с законом о перевозке детей, один взрослый может сопровождать не более 7 несовершеннолетних детей.

## Даты выездов

- 13 июля 2024
- 14 июля 2024
- 15 июля 2024
- 16 июля 2024
- 17 июля 2024
- 18 июля 2024
- 19 июля 2024
- 20 июля 2024
- 21 июля 2024
- 22 июля 2024
- 23 июля 2024
- 24 июля 2024
- 25 июля 2024
- 26 июля 2024
- 27 июля 2024
- 28 июля 2024
- 29 июля 2024
- 30 июля 2024
- 31 июля 2024
- 01 августа 2024
- 02 августа 2024
- 03 августа 2024
- 04 августа 2024
- 05 августа 2024
- 06 августа 2024
- 07 августа 2024
- 08 августа 2024
- 09 августа 2024
- 10 августа 2024
- 11 августа 2024
- 12 августа 2024
- 13 августа 2024
- 14 августа 2024
- 15 августа 2024

- 16 августа 2024
- 18 августа 2024
- 20 августа 2024
- 22 августа 2024
- 24 августа 2024
- 26 августа 2024
- 28 августа 2024
- 30 августа 2024
- 01 сентября 2024
- 03 сентября 2024
- 05 сентября 2024
- 07 сентября 2024
- 09 сентября 2024
- 11 сентября 2024
- 13 сентября 2024
- 15 сентября 2024

- 17 августа 2024
- 19 августа 2024
- 21 августа 2024
- 23 августа 2024
- 25 августа 2024
- 27 августа 2024
- 29 августа 2024
- 31 августа 2024
- 02 сентября 2024
- 04 сентября 2024
- 06 сентября 2024
- 08 сентября 2024
- 10 сентября 2024
- 12 сентября 2024
- 14 сентября 2024