

Всероссийский конкурс исследовательских и проектных работ
школьников «Высший пилотаж»

**Гастрономический туризм, как актуальное направление
развития внутреннего туризма Свердловской области**

Исследовательская работа
Направление «Культурология»

Автор: Мантуров Павел Владимирович,
учащийся 9 класса.

МАОУ - гимназия №13

Города Екатеринбурга

2024 г.

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. АНАЛИЗ РОССИЙСКОГО ТУРИЗМА, В ЧАСТНОСТИ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ	5
1.1Документы правительства России о развитии внутреннего туризма.....	5
1.2Анализ современного рынка внутреннего туризма Свердловской области	6
ГЛАВА 2. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В РОССИИ	8
2.1 Особенности гастрономического туризма в России	8
2.2 Гастрономический туризм на Урале	9
2.3 Виды гастрономического туризма Уральского региона.....	9
ГЛАВА 3. ПРОВЕДЕНИЕ СОЦИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ВЫЯВЛЕНИЮ ИНТЕРЕСА К ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ ТУРИЗМУ У ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ	11
ГЛАВА 4. ВЫБОР ТУРИСТИЧЕСКОГО ОБЪЕКТА ДЛЯ СОЗДАНИЯ ИНТЕРЕСНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПУТЕШЕСТВИЯ	14
ГЛАВА 5. СЕЛО АРАМАШЕВО АЛАПАЕВСКОГО РАЙОНА, КАК ОДНО ИЗ ПЕРСПЕКТИВНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ	17
5.1 Гастрономический тур с погружением в чудесный мир уральской старины, возможность добыть, научиться готовить и продегустировать старинные блюда. Маршрут, расчёт стоимости, плюсы и минусы	17
ГЛАВА 6. ПРОГРАММА ТУРОВ. МАСТЕР-КЛАСС. СУВЕНИРНАЯ ПРОДУКЦИЯ	20
6.1 Программа двухдневного летнего тура	20
6.2 Программа однодневного зимнего тура	22
6.3 Сувенирная продукция и взаимодействие с туристической компанией	23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ	25
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

ВВЕДЕНИЕ

Я живу на Урале в городе Екатеринбурге, учусь в гимназии № 13. В современных условиях большое внимание со стороны властей и заинтересованных лиц уделяется развитию внутреннего туризма. Туристы при выборе тура опираются на отзывы и одним из основных вопросов во время путешествия в тот или иной регион России: «Какие местные продукты и блюда им нужно обязательно попробовать?». Только самобытная местная кухня имеет ценность с точки зрения туризма. Сейчас, как никогда востребована региональная идентичность.

Изучая гастрономический туризм Свердловской области, я решил привлечь внимание аудитории к истории, культуре и кулинарным традициям конкретной местности. Я хочу попробовать себя в роли проводника по гастрономическим традициям Уральского региона, а именно побывать в ряде интересных мест Свердловской области, изучить уральскую кухню, выбрать объект и создать гастрономический тур по одному из районов, выпустить блокнот-сборник рецептов для туриста, и провести мастер-классы. В связи с этим работа в рамках данного проекта видится мне **актуальной**.

Объект исследования: развитие внутреннего туризма Свердловской области.

Предмет исследования: продвижение внутреннего туризма посредством разработки гастрономических туров

Целью моей работы является привлечение внимания туристов к истории и культуре Свердловской области, через создание уникального, интересного гастрономического тура, который будет привлекателен в первую очередь моим сверстникам, а также всем любителям путешествий.

Для достижения данной цели, я поставил перед собой ряд задач:

1. Изучить литературу, познакомиться с источниками информации по теме проекта.
2. Изучить гастрономический туризм Свердловской области, гастрономические фестивали, аутентичную кухню ресторанов Екатеринбурга, телевизионные передачи о традиционной уральской кухне.
3. Выбрать и посетить несколько интересных туристических объектов Свердловской области и определить подходящий для гастрономического тура.
4. Сделать анализ современного гастрономического туризма Свердловской области.
5. Погрузиться в историю выбранного объекта и отметить основные «фишки» создания гастрономического тура.
6. Представить тур - продукт ученикам гимназии и их родителям и получить обратную связь.

7.Создать туристический продукт: гастрономический тур: «Урал. Поедем. Добудем. Приготовим. Поедим».

8.Презентовать его туристической компании с целью взаимодействия.

Гипотеза -правильно разработанный гастрономический тур, привлечет внимание туристов к истории и культуре Урала и поможет молодому поколению не только познакомиться с уникальными местами региона, но и научиться готовить, полюбить свою собственную региональную кухню.

Я надеюсь, что через необычную подачу туристического материала можно привлечь внимание туристов к нашему региону с уникальным культурно-историческим и духовным наследием.

ГЛАВА 1. АНАЛИЗ РОССИЙСКОГО ТУРИЗМА, В ЧАСТНОСТИ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Наша страна – самая большая в мире, она располагает огромным потенциалом для развития внутреннего туризма. В многонациональной России, люди, сохраняют местные традиции, обычаи, кухню и народное творчество. Поездки расширяют кругозор, знакомят с природными и культурными достопримечательностями. Природное и культурно-историческое разнообразие позволяет развивать все виды туризма: культурно-познавательный, экологический, спортивный, промышленный, лечебно-оздоровительный и т.д. Самыми популярными на сегодняшний день, по мнению Ассоциации туроператоров, являются такие направления, как: Краснодарский край, Кавказские Минеральные Воды, Москва, Санкт-Петербург, Калининград, Казань, Дагестан, Камчатка и Байкал. Необходимо расширять географию внутреннего туризма, что сейчас активно продвигается туристическими компаниями. Конечно, слаборазвитая туристическая инфраструктура и невысокое качество обслуживания туристов тормозит развитие внутреннего туризма, и без поддержки государства здесь не обойтись.

1.1 Документы правительства России о развитии внутреннего туризма

Постановлением от 24 декабря 2021 года в России была запущена программа «Развитие туризма» до 2030 года. Её утвердил Председатель Правительства Михаил Мишустин. Общий объём финансового обеспечения государственной программы до 2024 года составляет 724 млрд рублей. [1]

В правительстве РФ разработали национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства». Благодаря этому проекту, туризм ждут законодательные, технологические и инфраструктурные изменения. Они сделают путешествия внутри страны более привлекательными.

Цели проекта:

- обеспечить граждан современной туристической инфраструктурой;
- создать условия для обеспечения доступности гражданам поездок по стране в условиях комфортной и безопасной туристической среды;
- создать и внедрить цифровые решения, обеспечивающие гражданам доступ к информации о возможностях отдыха внутри страны, а также к туристическим цифровым сервисам;
- увеличить число рабочих мест в отечественной туристической отрасли; и ряд других.

Как мы видим, развитие внутреннего туризма в России является национальным приоритетом. На развитие туризма в 2024 году заложено 43,4 млрд рублей, из которых часть

средств будет направлена на расширение номерного фонда в России, часть на расширение программ инфраструктурной поддержки по линии Минстрой РФ и часть на программу «Продвижение российского туристического бренда за рубежом»:

- Мы работаем над параметрами продления национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства». Целевые ориентиры к 2030 году — 140 млн турпоездов ежегодно и 238 тысяч новых гостиничных номеров. Надеемся, что удастся защитить эти параметры и сделать наши субсидии и программы долгосрочными», — сказал заместитель министра экономического развития РФ Дмитрий Вахруков. [2]

Сейчас, в условиях санкционного давления, развитие туристической отрасли необходимо как никогда.

— Эта отрасль способствует экономическому росту и пополнению бюджетов регионов, малых городов с богатой историей, сельских территорий. Она отличается огромным мультипликативным эффектом.

«Так, по оценкам, туризм напрямую влияет на развитие более 50 других смежных отраслей, создаёт рабочие места, хорошие перспективы для малого и среднего бизнеса», — сказал Владимир Путин. [3]

Благодаря путешествиям российские граждане смогут понять уникальность цивилизации, сохранявшей самобытность народов России, все из которых являются коренными, потому что другой родины, кроме России, у них нет.

1.2 Анализ современного рынка внутреннего туризма Свердловской области

В Свердловской области много достопримечательностей, известных не только на Урале, но и во всём мире. Через территорию области проходит условная граница двух частей света - Европы и Азии, у нас невероятное количество объектов культурно-исторического наследия, много природных парков и заповедников, действуют 11 горнолыжных комплексов, ежегодно проводятся фестивали, турниры, ярмарки и марафоны разной направленности (музыкальные, гастрономические, спортивные, фольклорные, театральные) и поэтому наша область обладает мощным туристским потенциалом. Есть возможность для любого типа отдыха: культурно-познавательный, экологический, активный. Есть наработки по промышленному, деловому, событийному, гастрономическому и другим видам туризма.

В прошлом году прошли мероприятия, которые, несомненно, привлекли туристов: 300-летие Екатеринбурга, Международный фестиваль студенческого спорта, выставка «Иннопром» и т. д.

«В связи с геополитической ситуацией, с эпидемиологической ситуацией россияне все больше путешествуют по России. Наш регион не остается в стороне. Ежегодно на протяжении 10 лет Екатеринбург и Свердловская область входят в ТОП-10 регионов по посещаемости туристами», – отметила Эльмира Туканова - директор департамента по развитию туризма и индустрии гостеприимства Свердловской области. [4]

Но, есть и масса проблем, самая основная – туристическая инфраструктура: недостаточное количество гостиниц и объектов придорожного сервиса, не развита сеть дорог, много объектов культурного наследия находятся в плачевном состоянии, не хватает специалистов и информации. Эти проблемы требуют решения и больших материальных вложений.

В 2019 году областной кабинет министров, при поддержке губернатора Свердловской области, принял «Стратегию развития внутреннего и въездного туризма до 2035 года». Ее реализация позволит сформировать конкурентоспособную туриндурию и увеличить поток путешественников на Средний Урал.

ГЛАВА 2. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В РОССИИ

2.1 Особенности гастрономического туризма в России

В каждой стране существует своя национальная кухня, способы приготовления традиционных блюд, совокупность рецептов и традиций, обусловленных географическим положением и историей. «Гастро» туризм основан на приготовлении из местных ресурсов и сырья, а также на передаче традиций и культурных особенностей. За счет Gastronomy Tourism регион развивается, сохраняется культурное наследие и укрепляется местная идентичность. Несмотря на то что Gastronomy Tourism начал зарождаться во времена путешественников, таких как Марко Поло, официально термин вошел в обиход к 2000-х годам. [5]

Впервые термин гастрономический туризм в России пришел к нам как «кулинарный туризм» в 1998 г. Первооткрывателем данной идеи в 2001 году стал американский экономист Эрик Вульф, который говорил: «Гастрономический туризм — это поиск и наслаждение уникальной, незабываемой едой и напитками, как на другом конце Земли, так и на соседней улице».

С 2000-х кулинарный туризм в России набирает обороты. Но по сравнению с такими туристическими регионами, как Юго-Восточная Азия или Европа, мы в самом начале пути. Многие знают, что в Италии национальное блюдо – паста и пицца, во Франции – сыры, в Азии едят рис и морепродукты, в Германии – колбаски и пиво. А, например, в Самаре или Иркутске? Подскажу: в Самаре - раки и Волжская уха, в Иркутске - буузы и позы - большие пирожки-манты с мясом. Россия как многонациональная страна с большой историей очень интересна туристам, но пока еще рано говорить о том, что в нашей стране гастрономический туризм – это быстро развивающееся направление.

Развитие гастрономического туризма сейчас связано с мировым признанием и популяризацией русской кухни. Рестораны и шеф-повара пропагандируют традиционные русские блюда и используют местные продукты, что привлекает туристов, желающих попробовать аутентичные яства.

В России работают профессиональные ассоциации и объединения. Национальная Ассоциация Гастрономического Туризма развивает межрегиональное и международное сотрудничество, Федерация Рестораторов и Отельеров, ассоциацию Chefs Team Russia и проект «Гастрономическая карта России».

Сегодня основные регионы гастрономического туризма это: Тула и ее знаменитые пряники, Вологда славится маслом, в Крыму и Краснодарском крае благоприятные условия для виноделия, Камчатка - крабы, Сибирь - пельмени, Кавказ - шашлыки, хачапури, вино и специи... Можно перечислять бесконечно.

Проблема в том, что в России не существуют стандарты этого вида туризма, нет понимания, какие услуги должны входить, координатор федерального проекта «Гастрономическая карта России» Екатерина Шаповалова, высказала мнение, что в России нельзя позиционировать гастрономический туризм как отдельное направление. Это прерогатива Италии, Франции и других стран, где индустрия путешествий находится на гораздо более высоком уровне, местные кухни славятся на весь мир, потенциальные туристы гораздо более платежеспособны, нежели в России. У нас же следует комплексно развивать гастро-, агро-, эконо-, этнотуризм с элементами экскурсионки. Люди хотят в рамках одной поездки через кухню познакомиться с местной историей, культурой и бытом. [6]

2.2 Гастрономический туризм на Урале

«Гастрономический туризм - в чем-то пока экзотичное для Урала, но, как показывает изучение мирового опыта, крайне перспективное направление. Достаточно вспомнить знаменитые на весь мир фестивали еды и напитков, которые собирают миллионы туристов. Такие события играют важную роль в знакомстве туристов с местным колоритом, культурой, традициями и дают дополнительный импульс развитию малого и среднего бизнеса», - отмечает заместитель губернатора Свердловской области Дмитрий Ионин. [7]

Уральские рестораторы сейчас активно развивают гастротуризм, одним из главных событий сезона можно назвать фестиваль аутентичной уральской кухни (АУК). АУК - проект, направленный на популяризацию культуры Уральской кухни как одной из главных ценностей региона.

Для меня гастрономический туризм это прежде всего путешествие, в котором мы можем попробовать кухню конкретной местности. Посмотреть, как готовили в старину, узнать рецепт. Проанализировав предложения на сайтах туристических компаний, я пришёл к выводу, что гастрономический туризм Свердловской области более всего представлен на событийных фестивалях, в поездках на фермерские хозяйства и дегустацией в ресторанах.

В силу относительной изолированности, отдаленности Урала от остальной части России здесь лучше сохранялись и оставались неизменными, не забывались те старинные русские блюда, которые были принесены сюда в XV-XVII веках первыми русскими поселенцами и были в то время характерны для всей русской земли. Хочется восстановить исконную уральскую кухню, как восстанавливают старые деревянные избы, изучают исчезнувшие уникальные традиции, обычаи, обряды.

2.3 Виды гастрономического туризма Уральского региона

Цель гастрономического туризма одна - дегустация местной гастрономии, но можно выбрать разные способы. Рассмотрим отдельно виды гастрономического туризма.

Ресторанный туризм - обычно, этот вид совмещают с посещением культурных достопримечательностей, знакомством с городом. В программе заранее бронируются знаковые рестораны, в которых готовят национальную кухню, в нашем случае – уральскую. Я проживаю в Екатеринбурге, и ознакомился с национальной кухней в столице Урала. К сожалению, в нашем городе, уральская кухня – это не повседневная еда, это пища для особого случая, чтобы угостить и удивить гостей, так как аутентичных ресторанов не много, а стоимость действительно уникальных и вкусных блюд «от шефа» достаточно высока.

С 16.01 по 30.01.2024 года в Екатеринбурге проходил IV Фестиваль Аутентичной Уральской кухни. Сейчас – это уже традиционный январский гастрономический фестиваль от команды АУК, который проходит четвертый год. В нем участвуют более 45 ресторанов Урала, из которых 28 в Екатеринбурге.

«Миссия фестиваля - рассказать жителям и гостям Уральского региона о локальной культуре и местных особенностях через призму гастрономии. Урал является территорией с богатой историей, но при этом не существует четких, узнаваемых границ, которые бы определяли его кухню». [8]

Я посетил рестораны-участники: «Зверобой», «Барборис», «Kitchen», в которых была представлена высокая уральская кухня, и бистро «Два Деда», в котором кухня более простая. Во время фестиваля в каждом заведении представлен сет из трех блюд, при каждой подаче официант рассказывает историю блюда, из чего оно приготовлено, как лучше продегустировать. Стоимость сета - 1300 рублей. **(Приложение А)** Мероприятие очень интересное, можно попробовать настоящие уральские продукты: пирожки-посикунчики; мясо лося, медведя, косули; различные видыпельменей; рыбу, которая водится в уральских водоемах и многое другое. Это был незабываемый опыт общения с уральской кулинарией. Из минусов:

- это не та еда, которую готовили наши предки; в процессе кулинарных экспериментов она трансформировалась в шоу
- дорогая стоимость сета

Сельский или фермерский туризм – это сочетание активного и познавательного отдыха на природе. Во время путешествия можно узнать, что выращивают или собирают в этой местности, какие особенности приготовления и хранения, самим поучаствовать в том или ином мероприятии. Одно из таких мероприятий «Рябиновый бум» в селе Арамашево, Алапаевского района, где можно продегустировать рябиновое варенье, настойку, сделать оберег из рябины своими руками, плюс – экскурсия в краеведческий музей.

Можно поехать на фермерское хозяйство, например, сыроварня «Никольская слобода», село Никольское, Сысертского района; ферму "Живой осетр" село Косулино и Косулинскую пивоварню в Белоярском городском округе; ферму «Солонь» в селе Большебруснянское, Белоярского района, экокомплекс – пасека «Уральская пчелка» в селе Кадниково, Сысертского городского округа. На ферме можно прекрасно провести время на природе, продегустировать рыбу, сыры, мед и пиво, но, на мой взгляд – это не знакомство, с аутентичной уральской кухней, это - развлекательно-познавательное гастрономическое мероприятие выходного дня с дегустацией фермерской продукции.

Событийный туризм. На территории Свердловской области регулярно проходят гастрономические фестивали: «Яблочный спас» (Нижнесинячихинский музей-заповедник деревянного зодчества), фестиваль блинов в Сухом Логе. В 2023 году к 300-летию Екатеринбурга прошёл фестиваль «300 лет в обед», в котором участвовало более 40 ресторанов Екатеринбурга, где в меню предлагались хиты уральской кухни из местных продуктов; фестиваль «Да, шеф!» с участием телеведущего Константина Ивлева. Эти мероприятия, несомненно, продвигают наш регион на туристическом рынке страны и популяризируют уральскую кухню.

Минусы: попасть на эти фестивали могут ограниченное число посетителей и очень мало информации о проведении гастрономических фестивалей в СМИ.

Я был на фестивале «Да, шеф!», Константин Ивлев давал мастер-класс в Парке Культуры и отдыха им. Маяковского, где было огромное количество народу (подойти к шефу не было никакой возможности).

Образовательный туризм - один из способов обучения, повышения квалификации повара. Во время образовательных путешествий изучают технологию пищевого производств, узнают новые рецепты или посещают мастер-классы, затем выдается диплом или сертификат. Этот вид туризма рассчитан, в первую очередь, на профессионалов в сфере питания.

ГЛАВА 3. ПРОВЕДЕНИЕ СОЦИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ВЫЯВЛЕНИЮ ИНТЕРЕСА К ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ ТУРИЗМУ У ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ

При написании проекта и выявлению интереса на гастрономические туры, я задал своим одноклассникам, учащимся кулинарного техникума и пользователям социальных сетей несколько вопросов:

- участвовали ли они в гастрономических турах по Уралу и в частности по Свердловской области,

- хотят ли туристы поехать в такой тур и научиться готовить или продегустировать местные деликатесы и ряд других. **(Приложение Б)**

В процессе анкетирования выяснилось, что интерес к гастрономическому туризму достаточно высок, никто из школьников никогда не бывал в гастрономическом туре, будущие повара и технологи изучают различные кухни мира и очень заинтересованы в местных гастрономических турах, люди постарше – что-то слышали, посещали рестораны, ездили на фермы и фестивали, но очень малое количество. Всех заинтересовал комплексный гастрономический тур (знакомство с культурой + приготовить и продегустировать), большой интерес вызвал запрос самим половить рыбу, собрать ягоды, грибы, травы и приготовить аутентичные блюда.

По итогам анкетирования, в котором участвовали 1520 человек, ситуация следующая:
Количество респондентов – 1526

человек

Из них возрастная категория

14-18 лет – 725 человек

18-35 лет – 420 человек

35 лет и старше- 381

человек

Лиц женского пола больше заинтересовало приготовление и заготовки на зиму, мужского- возможность ловить рыбу, собирать грибы, готовить на костре.



На вопросы о видах гастрономического туризма, потенциальные путешественники (более 60 процентов) с удовольствием отправятся в комплексный тур, есть интерес съездить на фермерское хозяйство, ресторанный и событийный туризм интересен, как знакомство с аутентичной кухней без выезда.

Был вопрос о названии блюд Уральской кухни, и здесь почти единогласно, все назвали пельмени. Это блюдо исконно уральское, его изобретатели – древние кулины коми-пермяцких племен. Но у нас еще много названий, которые забыты: ушно-суп из потрошков, лапшовник – густой праздничный суп с лапшой, колобки из капусты в сметане, квашеные пироги, паренки и др. Все это очень вкусно и стоит попробовать.

ГЛАВА 4. ВЫБОР ТУРИСТИЧЕСКОГО ОБЪЕКТА ДЛЯ СОЗДАНИЯ ИНТЕРЕСНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПУТЕШЕСТВИЯ

Для своего исследования Уральской кухни я не стал «брать» весь Урал, а ограничился Свердловской областью. Изучил туристические маршруты некоторых областных городов, сел и их кухню. Мне повезло. Мы часто ездим на экскурсии в школе. Мои родители тоже много путешествуют по родному краю, и одной из обязательных программ этих путешествий является дегустация местной кухни. Например, всевозможные блюда из яблок на фестивале «Яблочный спас» в Нижней Синячихе, блины на масленичной неделе в различных местах Свердловской области, рябиновое варенье и шаньги в селе Арамашево, пельмени в Ирбите и др. Благодаря путешествиям, я могу составить своё собственное мнение о маршрутах и гастрономии моей области.

Например, музей-заповедник деревянного зодчества Нижняя Синячиха, единственный музей на Среднем Урале под открытым небом. В нём представлены деревянные избы, часовни, мельница, острог, крестьянские усадьбы XVII-XIX веков. Здесь проводятся мероприятия по популяризации Уральской культуры: «Яблочный спас» - с угощением Спасским яблочным пирогом гигантом, «Масленичный переполох», где можно попить синячихинский чай с блинами, а также в Нижней Синячихе можно покушать в небольшом домике у Нины Петровны, которая готовит в настоящей русской печи, она готовит жаркое из грибов в чугушке, шаньги с картошкой и чай с вареньем. Нужно обязательно записаться заранее, т.к. Нина Петровна одна готовит, а желающих покушать много. Об этом я узнал непосредственно в Нижней Синячихе, поэтому покушать мне не удалось.

Следующая моя остановка в Невьянске – старинный уральский город, и его главная достопримечательность – Невьянская наклонная башня- уникальное инженерное сооружение 18 века, там же музей города, Спасо-Преображенский собор. В рамках путешествия, можно посетить пимокатную мастерскую и приобрести уникальные валенки с авторской вышивкой, а вот с гастрономическим туризмом дела обстоят не очень хорошо. Можно вкусно покушать в небольшом кафе «Старая пристань» около башни - обычное городское заведение, где подают салат, суп, горячее и пироги, но об уральской кухне здесь речи не идет. В городе тоже ряд приятных кафе, в том числе суши-бар, пиццерия и пр.

Далее, еду в Ирбит – кирпичное чудо Урала, уникальный исторический город. Он еще только восстанавливается, но уже сейчас есть что посмотреть: старинные купеческие усадьбы, единственный в России музей гравюры и рисунка, музей мотоциклов, Ирбитский историко-этнографический музей. А самое интересное, что с 1643 года была официально

учреждена указом Михаила Федоровича, первого русского царя из династии Романовых, знаменитая Ирбитская ярмарка.

Выгодное расположение Ирбитской слободы на торговом пути между Европейской частью России и Сибирью, плодородие края, наличие железоделательного производства, близость скотоводческих районов – все это вместе взятое содействовало созданию крупного ярмарочного центра. Этот центр занял впоследствии второе место после крупнейшего всероссийского торжища “у Макарья”, то есть Нижегородской ярмарки. [9]

Так как в Ирбит, на ярмарку съезжались «со всего света», люди разного достатка, то и кухня там была разнообразная. Поэтому, выделить что-то присущее именно этому месту не получится, здесь и сибирские пельмени, блюда из грибов, рыба, мясо, пироги, блины и др. Множество рецептов со всей России привозили повара на ярмарку, чтобы угодить посетителям.

С 2003 года ярмарка возродила былые традиции, проводятся культурно-массовые мероприятия, продажа изделий народного творчества и местных продуктов питания. Красиво сделан подарочный набор плодово-ягодных заготовок из уральских даров леса. Но об уральской кухне, здесь не упоминается. И поэтому, сложно говорить о гастрономическом туризме в Ирбите: в городе существует несколько неплохих кафе и ресторанов с приличной кухней, мне понравилась пельменная «Ешкин кот!», небольшое и уютное заведение, где можно покушать пельмени и вареники с разными начинками (мясо, печень, рыба, редька, сыр, творог, малина, яблоки и др.) Интерьер с кошачьей тематикой- везде фигурки кошек из разных концов мира. Неплохая «Трапезная в музее народного быта», где стараются подать русскую кухню (щи, кашу, блины, чай из трав). Вообще, найти, где можно хорошо покушать, в маленьком городе, без предварительной подготовки не так-то и просто, во-первых, заведений не так много, во-вторых, не найдешь информацию, приходится спрашивать у местных жителей или у бывалых путешественников.

Мой следующий пункт – старинное русское село Арамашево, которое стоит на левом берегу реки Реж в 120 километрах от Екатеринбурга. Арамашевская слобода была основана в 1636/37 году. Время тогда было неспокойное. Главной бедой жителей зауральских земель в XVII веке были набеги кочевников. Защитой от нападений служили деревянные крепости-острожки. Вот и здесь в 1656 году на высоком берегу около церкви и государевых житниц был построен Арамашевский острог. В случае опасности за его стенами скрывались местные жители и оборонялись от врагов. Таким образом, Арамашево выполняло военно-стратегическую функцию как пограничная крепость.

В 1692 году через Арамашево проследовали Европейские послы Избрант Идес и Адам Брандт, отправлявшиеся с посольством в Китай. Вернувшись, каждый из них опубликовал

записки об этом продолжительном путешествии. Избрант Идес писал: «Далее мы последовали вдоль реки Режи до слободы Арамашевой и оттуда до Невьянского острога на вышеупомянутой реке Нейве. Это путешествие сухим путем до Невьянска доставило мне величайшее наслаждение, так как по пути встречались прекраснейшие луга, леса, реки, озёра и самые плодородные и прекрасно обработанные поля, какие только можно себе представить, все хорошо заселённые русскими; здесь можно было достать всякие припасы по сходной цене». [10]

Здесь действительно есть, что посмотреть: Церковный камень, с которого открывается необыкновенный вид на село, где в прошлом стоял острог, Шайтан-камень с пещерой, Казанская церковь, Крещенский родник, Краеведческий музей.

Арамашевская слобода стала одним из самых старых русских поселений в Зауралье. Так как этот район является старожильческим, то многие черты в характере питания местного населения носят отголоски древних традиций.

Покушать здесь можно в ЭКО гостинице и в музее, вот действительно, где подают настоящие уральские блюда, так как жители села готовят по рецептам своих бабушек, которые передаются из поколения, в поколение. Сотрудники музея в русских сарафанах подадут самолепные пельмени, пироги, шаньги, рыбу во всех видах: уху, жареную, в пироге и др., грибницу, жаркое, коlobки из капусты, разные соленья и варенья. Причем, не только подадут, а еще и расскажут о происхождении этого блюда и как его готовить. **(Приложение В)**

ГЛАВА 5. СЕЛО АРАМАШЕВО АЛАПАЕВСКОГО РАЙОНА, КАК ОДНО ИЗ ПЕРСПЕКТИВНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Побывав во всех вышеперечисленных местах, посмотрев меню ресторанов, кафе и столовых, я пришел к выводу, что настоящую уральскую кухню я попробовал в старинном русском селе Арамашево. Я думаю это обусловлено консервативностью и простотой сельского быта, бережным отношением к прошлому, к своим корням.

Я отправился туда повторно, решив донести свои ощущения и разработать гастрономический тур, в котором можно добыть, приготовить и попробовать аутентичную крестьянскую кухню. Думаю, это одно из перспективных направлений гастрономического туризма в Свердловской области – совместить уральскую природу, русские традиции и вкуснейшую кухню.

Тем более, что именно здесь мою идею активно поддержали. Сотрудники музея выразили готовность взаимодействовать и помочь мне в сборе материала. Я пообщался с директором Краеведческого музея Дорониной Ларисой Александровной, она с удовольствием приняла мою идею и готова принять первых туристов, для этого есть все условия: просторный зал для приготовления блюд, кухня с необходимыми принадлежностями или оборудованная территория для приготовления на улице.



Мне хотелось бы изменить отношение молодых людей к питанию, научить их готовить, так как это делали наши предки. Ведь в пище, добытой и приготовленной нашими собственными руками, вложена душа. Я ничего не имею против гамбургеров, сендвичей, суши, пиццы и т.п., но хотелось бы вспомнить и о наших традициях. Тем более, что совсем рядом, в пару часах езды от Екатеринбурга, живут бабушки и дедушки, которые готовы передать свой опыт.

5.1 Гастрономический тур с погружением в чудесный мир уральской старины, возможность добыть, научиться готовить и продегустировать старинные блюда. Маршрут, расчёт стоимости, плюсы и минусы

Традиции питания на Среднем Урале, и в частности в селе Арамашево, складывались веками под влиянием таких факторов, как климат, характер почвы, наличие лесов и водоемов.

В отличие от сегодняшнего дня, в прошлые времена не сажали на приусадебных участках плодовые деревья и ягодные кустарники. Все ягоды добывали в лесу. Их ели свежими, сушили, варили, томили в печи. На огороде выращивали только овощи и корнеплоды. Готовили супы, отваривали, запекали, заготавливали на зиму. Держали скотину, птицу, ловили рыбу – делали простые, но очень вкусные блюда. Молочные продукты также обогащали крестьянский стол. Отдельная тема – мучные и крупяные изделия.

Итак, с местом нашего гастрономического тура я определился – село Арамашево. От Екатеринбурга – 120 километров. Можно добраться на рейсовом автобусе, который ходит ежедневно с Южного автовокзала, время в пути около 2 часов, стоимость от 120 рублей в одну сторону. Можно легко добраться на личном автомобиле.

Я хочу предложить тур однодневный и двухдневный, но если вам понравится, и вы не захотите уезжать – вариантов размещения много:

- Экодача - небольшая уютная двухэтажная гостиница (от 2000 руб сутки на человека) (ФОТ)
- Можно снять дом на семью, с удобствами, террасой, баней и мангалом (от 5000 сутки)
- Можно остановиться у бабушек и дедушек, которые за небольшие деньги (от 300 руб. в сутки) разместят вас у себя. Этот вариант больше подходит для молодых ребят не требовательных в быту.
- Можно остановиться в палатке, на берегу реки Реж, а в деревне предлагают места, где можно принять душ.

В моем туре можно учесть любые предпочтения, поэтому я хочу назвать его **«Урал. Добудем. Приготовим. Поедим»**. Обязательно нужно учитывать сезонность, например, зимой, тур будет называться - «Урал. Поедем. Приготовим. Поедим». А вот летом и осенью – раздолье. Учимся ловить рыбу в реке Реж. Тут обитают: щука, окунь, лещ, чебак, уклейка, елец, пескарь, ерш. Ассортимент впечатляет. В лесу собираем грибы, ягоды и травы. Затем вам помогут приготовить все это великолепие, научат: варить, вялить, коптить, сушить, солить, ферментировать и вы заберете огромное количество съедобных сувениров домой. Так же можно научиться варить супы, стряпать шаньги и пироги, заваривать травяной чай и многое другое. В зимнее время, обязательно пельмени, щи в котелке на костре, согревающие чаи с сочными, хворостом, блинами и вареньем, катание на сани, запряженных лошадей, и на санках с горы. Зимой около музея проводятся праздники, на которые съезжаются со всей

России и даже из-за границы: Новогодние и рождественские гуляния, праздник Валенка, Масленица. Вот, где действительно можно почувствовать себя ребенком, когда щеки горели от мороза, а штаны и варежки стояли колом от снега.

Я совместил гастрономический тур с обязательным посещением Краеведческого музея, Мастер-класса (на выбор: валять крохотный валенок, расписать имбирный пряник, сделать обереговую куклу), Церковного камня и храма, а во время приготовления блюд, будут рассказы и русские песни.

По желанию (летом) – сплав по реке Реж.

Расчет стоимости будет зависеть от выбранных предпочтений:

- Дорога (автобус или личный автомобиль)
- Проживание (отель, дом, в гостях у бабушки, палатка)
- Билеты в музей (100 руб.), мастер-класс (150 руб.), и катание на лошадях (200 руб.)
- Мастер-класс по приготовлению пищи (150 руб.), плюс продукты для приготовления (грибы и ягоды из леса, рыба – бесплатно, остальные продукты посчитают по ценам магазина Пятерочка)
- Ловля рыбы, сбор трав, грибов, ягод – вас проводят бесплатно, покажут места, научат и развлекут беседой о селе, о его жителях о местных «байках и страшилках»
- Прибыль и затраты на рекламу (я бы предложил интернет и адресную рассылку клиентам)

Для однодневного тура, можно собрать группу и заказать комфортабельный автобус, общая стоимость на одного человека будет примерно – 1400 рублей

Плюсы моих туров:

- Невысокая стоимость
- Возможность для молодых людей подготовиться к «взрослой» жизни- научиться собирать и готовить вкусную еду, перенять опыт поколений, а для взрослых туристов – попробовать на вкус настоящие уральские яства, насладиться природой
- Прикоснуться к истории своего края, узнать традиции

Минусы:

- Ограниченное количество мест проживания (кроме проживания в палатках на берегу реки)

ГЛАВА 6. ПРОГРАММА ТУРОВ. МАСТЕР-КЛАСС. СУВЕНИРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

6.1 Программа двухдневного летнего тура

Уникальный гастрономический тур по Среднему Уралу

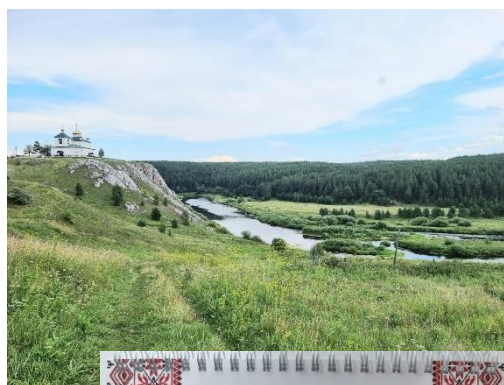
В отпуск хочется бежать из города – туда, где удивительная природа, где свобода без конца и без края, где земля соединяется с небом, где можно вспомнить деревенское детство в домике у бабушки, где с утра нас будут будить петухи и запах тёплых шанег с молоком и ягодами.

В нашем гастрономическом путешествии каждый сможет найти для себя любимое занятие, мы отправимся в мир деревянных изб, народных традиций, прикоснёмся к колоритному крестьянскому быту, научимся сами создавать чудо – готовить вкуснейшую уральскую кухню.

Уверяем, это путешествие не оставит вас равнодушным. «Все всегда уезжают навсегда. Вернуться невозможно – вместо нас всегда возвращается кто-то другой» Макс Фрай

Для этого не надо ехать далеко, старинное село Арамашево Свердловской области – 110 км от Екатеринбурга было основано в 1636 году. На высоком берегу реки Реж стоял деревянный острог, сейчас Казанская церковь, и вы точно не проедете мимо.

«Урал-добудем, приготовим, поедим»



от

Тур для взрослых и детей от 14 лет

2 дня/1ночь

1 день

Встреча туристов в Екатеринбурге на Южном автовокзале. Выежаем рано утром. Каждому вручается блокнот гурмана с рецептами уральской кухни и страницами для записей и фотографий. (можно ознакомиться в дороге)



■Переезд в село Арамашево Свердловской области, время в пути около 2 часов. Можно добираться на собственном автомобиле. Электричку не рекомендуем, ближайшая станция далеко и время в пути 4 часа.

Встреча с гидом. Гид – жительница села. Она расскажет оселе и угостит вас завтраком на природе. Завтрак с тёплым хлебом из пекарни,

шаньгами, пирогами и молоком.

По желанию:

- идём на рыбалку с дедом Аркадием (в реке Реж водятся: щука, окунь, язь, лещ, пескарь, чебак);

-идём собирать ягоды и грибы с Марией Ивановной(земляника, малина, грузди, опята – по сезону);

-идём собирать травы для чая с бабушкой Ларисой (иван-чай, чабрец, душица, зверобой и др.)



После сбора даров уральской природы, приходим в настоящую уральскую избу на

обед. Вас ждут уральские щи, пирог со щукой, чай из морковных парёнок с травами и ягодами. Далее, мастер-классы по приготовлению уральских блюд. Жители деревни гордятся своими «Арамашевскими» рецептами и с удовольствием научат вас готовить. Рецепты можно посмотреть здесь.

Далее - по-желанию: отдых на природе, купание в реке,



экскурсия в арамашевский музей крестьянского быта.

<https://vk.com/public212596462> (сайт музея)



Вечером ужин. На ужин окрошка, лапшовник, творожные калачи и кисель. Мастер-класс: учимся ставить опару на шаньги, ферментировать иван-чай, сушить ягоды и грибы в настоящей печи, слушаем деревенские байки, поём русские песни.

3 день

Завтрак. Вас ждут шаньги с картофелем, чай с травами и ягодами. Учимся стряпать из теста, которое поставили вечером (шаньги, пироги, печенье - на выбор).

По желанию:

-сплав по реке Реж (купание)



-скалолазание (для подготовленных туристов)

-мастер-класс на выбор (по изготовлению оберега из рябины, уральская роспись, расписать имбирный пряник и др.)

После обеда (суп- ушно из потрошков, капустные



колобки в сметане, напиток), прощаемся с нашими дорогими бабушками и дедушками.

Сувениры сезонные: заготовки ягод, грибов, рыбы, капусты и др., бодрость духа и хорошее настроение забираем с собой.

Выезд в Екатеринбург.

Стоимость проживания (руб.)

Проживание в ЭКО гостинице	от 2000 за номер
В деревенском доме со всеми удобствами	от 5000 на семью
В палаточном городке	за счет туриста
В гостях у бабушки (с проживанием в комнате деревенского дома, без удобств)	по договорённости (от 300 рублей)

Стоимость тура 900 рублей.

В стоимость тура включено: экскурсионное обслуживание, билеты в музей, услуги сопровождающего, питание по программе, мастер-класс по приготовлению одного блюда и одного напитка.

За дополнительную плату:

- Трансфер
- продукты для приготовления, в зависимости от блюда
- дополнительные мастер-классы (приготовление блюд, изготовление оберега от 150 рублей)
 - сплав по реке Реж
 - услуги тренера по скалолазанию

Приятного путешествия!

6.2 Программа однодневного зимнего тура

Зимой около музея проводятся праздники, на которые съезжаются со всей России и даже из-за границы: Новогодние и рождественские гуляния, праздник Валенка, Масленица. Вот, где действительно можно почувствовать себя ребенком, когда щеки горели от мороза, а штаны и варежки стояли колом от снега. Хочу представить вашему вниманию мой зимний гастрономический тур. «Урал. Поедем. Приготовим. Поедим». **(Приложение Г)**

Можно сделать однодневный тур на Рождество - будем ходить по деревне и колядовать, а затем готовить праздничные блюда из птицы и рыбы; можно сделать весной на Масленицу и Пасху – будем готовить блины, куличи; в августе на «Медовый спас» и «Яблоневый спас» приготовим пряники с медом и маком и яблочный джем; а осенью на Покров день принято стряпать покровский каравай, пирог «Дружная семейка» с рябиновым джемом и хворост.

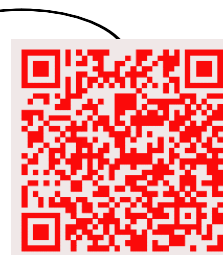
А самое главное в нашем гастрономическом туре, время как будто остановится, и вы почувствуете себя душевнее, спокойнее и счастливее.

6.2 Мастер-классы

После того, как я пообщался с директором арамашевского музея, разработал и просчитал тур я наметил несколько мастер-классов на Масленицу. В марте у меня собираются две группы ребят из моей школы, которых я буду сопровождать. В дороге я расскажу об истории села, затем по приезду будет мастер-класс по приготовлению капустных колобков и пельменей, затем я могу провести их по селу, показать Церковный камень, храм, родник и другие достопримечательности.

6.3 Сувенирная продукция и взаимодействие с туристической компанией

Для своего гастрономического тура я разработал блокнот, в котором есть рецепты уральской кухни и оставил пустые листочки, того, чтобы записать свои впечатления, этот блокнот получит каждый путешественник. Это мини домовая книжечка рецептов.



для

Затем я предлагаю всем настоящий арамашевский чай с травами, мой брат делал проект, по уральской домовой росписи, и я на каждом пакетике наклеил его логотип.

Но, конечно, главными сувенирами будут баночки с соленьями, сушеные ягоды и грибы, рыба, варенье и другие сезонные заготовки, которые можно будет приготовить или купить в селе Арамашево, я уверен, что ваши близкие будут в восторге от таких подарков.

(Приложение Д)

Я предложил свой тур - продукт в туристическую компанию «ЮТМ - тревел» города Екатеринбурга, пообщался с заместителем директора Анной Шевчук. Она заинтересовалась моей идеей, их отдел по работе с Российским туризмом раньше не занимался турами по нашей области, но учитывая сегодняшнюю обстановку, когда многие зарубежные направления недоступны, а билеты по России стоят недешево, необходимо расширять сферу

деятельности. Притом, как считает Анна, спрос на гастрономический туризм по Свердловской области достаточно высок. Я надеюсь на наше дальнейшее сотрудничество и с удовольствием буду продвигать новые гастрономические направления в туризме.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе работы над проектом мы:

- ✓ познакомились с источниками информации по теме проекта;
- ✓ проанализировали состояние гастрономического туризма в России и

Свердловской области;

- ✓ изучили виды гастрономического туризма;
- ✓ посетили IV фестиваль Аутентичной Уральской кухни в Екатеринбурге;
- ✓ провели анкетирование среди потенциальных путешественников;
- ✓ посетили несколько интересных туристических объектов Свердловской области,

посетили местные рестораны, кафе, столовые и продегустировали местную кухню;

- ✓ определились с подходящим для гастрономического тура селом Арамашево, как

одним из перспективных направлений гастрономического туризма;

- ✓ изучили историю села Арамашево Алапаевского района Свердловской области;
- ✓ изучили народные рецепты уральской кухни;
- ✓ обсудили возможность создания и проведения гастрономических туров с

внешними экспертами на базе арамашевского краеведческого музея;

- ✓ создали туристический продукт: два гастрономических тура – зимний и летний

варианты с описанием;

- ✓ создали сувенирную продукцию: блокнот гурмана, арамашевский чай с травами;

Итак, цель работы достигнута, задачи выполнены.

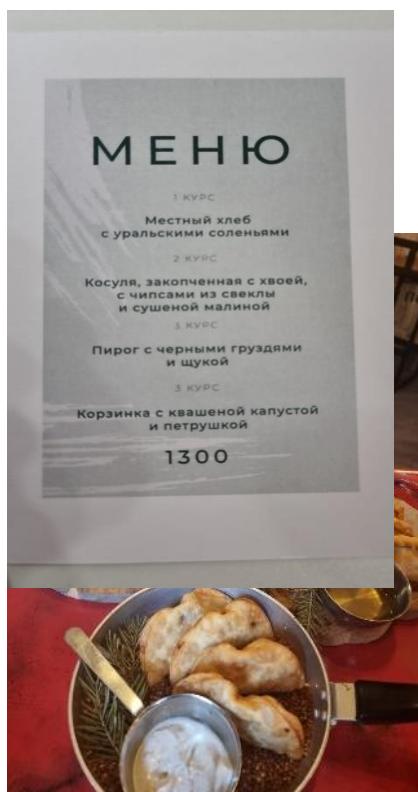
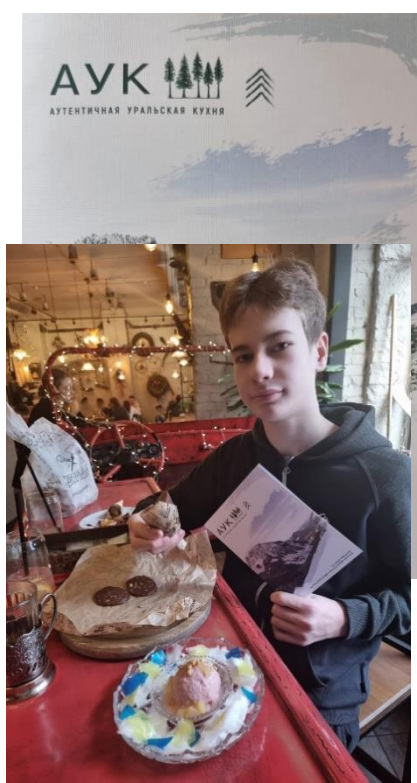
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

1. Документы. - Правительство России. Михаил Мишустин утвердил госпрограмму «Развитие туризма» [Электронный ресурс] - URL: <http://government.ru/docs/44285/>
2. Туризм в проекте федерального бюджета на 2024 год. [Электронный ресурс] - URL: <http://komtour.km.duma.gov.ru/Novosti/item/28490088/>
3. Почему президент сделал ставку на туризм и как он изменит экономику России. [Электронный ресурс] - URL: <https://life.ru/p/1521787?ysclid=lr62bl62j3508699407>

4. Свердловская область будет привлекать туристов юбилеем, событийными проектами и перевалом Дятлова [Электронный ресурс] - URL: <https://eburg.mk.ru/social/2023/05/04/sverdlovskaya-oblast-budet-privlekat-turistov-yubileem-sobytiynymi-proektami-i-perevalom-dyatlova.html?ysclid=lr633xtjpp229429075>
5. Гастрономический туризм. [Электронный ресурс] - URL: <https://spborbita.ru/guide/gastronomicheskij-turizm/?ysclid=lr6a5rnk51731057561>(гастрономический
6. Проблема развития гастрономического туризма в России - Современные проблемы туризма и сервиса. [Электронный ресурс] - URL: <https://domturist.ru/gastronomicheskij-turizm/problema-razvitiya-gastronomicheskogo-turizma-v-rossii-sovremennye-problemy-turizma-i-servisa/>
7. Уральские рестораторы начали развивать гастротуризм. [Электронный ресурс] - URL: <https://rg.ru/2023/02/02/reg-urfo/delo-vkusa.html>
8. Гайд по Фестивалю Уральской Аутентичной Кухни [Электронный ресурс] - URL: <http://auc.rest/gidauc24?ysclid=lrovmtf1f2457882148>
9. Ирбитская ярмарка [Электронный ресурс] - URL: <https://irbit-yarmarka.ru/o-yarmarke/history/>
10. Село Арамашево и его достопримечательности [Электронный ресурс] - URL: <https://uraloved.ru/aramashevo>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А



Приложение Б

Анкета «По выявлению интереса на гастрономические туры»

Были ли вы в гастрономическом туре по Уралу, на ферме, на фестивале?

Да ☐ Нет ☐

Если да, то где _____

Хотели бы вы поехать в гастрономическое путешествие по Свердловской области?

☐ Да Нет ☐



Какой вид гастрономического туризма вам интересен?

Ресторанный

Сельский (ферма) ☐

Событийный (фестивальный) ☐

Комплексный (знакомство с культурой + приготовить и продегустировать) ☐

Какие блюда Уральской кухни вам известны? (2-3 названия)

Хотели бы вы научиться готовить блюда настоящей Уральской кухни?

Да ☐ Нет ☐

Интересно ли вам самим «добыть продукты: научиться ловить рыбу, собирать грибы, ягоды, травы, делать заготовки на зиму (солить, сушить, варить, ферментировать)?

Да ☐ Нет ☐

Ваш пол:

Муж ☐ Жен ☐

Возраст

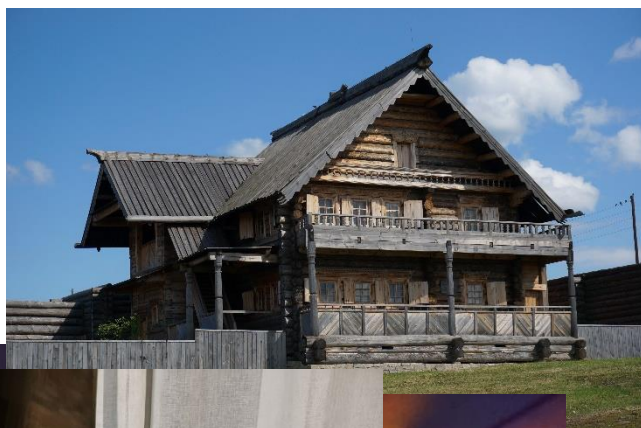


14 - 18 лет _____

18 – 35 лет _____

35 и старше _____

Приложение В



«Урал. Поедем. Приготовим. Поедим»

Тур для взрослых и детей от 14 лет
на комфортабельном автобусе

Встреча туристов в Екатеринбурге около Мариинск Парк
отель, ул. Челюскинцев, 106, около ж/д вокзала.

Выезжаем рано утром. Каждому вручается блокнот
гурмана с рецептами уральской кухни и страницами для
записей и фотографий (можно ознакомиться в дороге).

Переезд в село Арамашево Свердловской области, время в
пути около 2 часов. По пути, я, как сопровождающий, могу
рассказать об истории села, проведу небольшую веселую лотерею о жизни на селе с
подарочками.

Можно добираться на собственном автомобиле. Электричку не рекомендуем,
ближайшая станция далеко и время в пути 4 часа.



Встреча с гидом. Гид - жительница села проведет экскурсию и
угостит вас завтраком в деревенском доме. Завтрак - тёплый хлеб
из пекарни,

шаньги, пироги и горячий
арамашевский чай с травами.

Можем приурочить наш
гастрономический тур к празднику
«День Валенка», ежегодно



проходящему в селе, тогда на улице - участвуем в
настоящих деревенских гуляньях с розыгрышем пары валенок, песнями, зимним хороводом,
катании в сани (дополнительно 100 рублей). Там же проходит ярмарка уральских мастеров,
можно приобрести – зимние продуктовые заготовки, сувениры, валенки, шерстяные вязаные
изделия и др. Сходим к роднику (возьмите с собой тару, набрать чистой воды),
поднимемся на Церковный камень к храму, покатаемся с горки.

Далее программа:

- экскурсия по арамашевскому музею крестьянского быта, которому более 50 лет;

- мастер-класс по лепке пельменей, начинка может быть с мясом, с грибами, с капустой, редькой, картошкой и др. Или мастер-класс по приготовлению капустных колобков. Вварим пельмени и колобки в чугушке или ведерке на костре.

- обед: самостряпанные ароматные пельмени с дымком, капустные колобки в сметане, шаньги, пирожки и арамашевский чай с травами;

- прогулка по деревне с осмотром достопримечательностей или отдых;

- для желающих: мастер-класс по ваянию валенок (150 рублей).



Во время приготовления поем русские песни, слушаем байки и сказки.

Сувениры сезонные: заготовки ягод, грибов, рыбы, капусты, арамашевский чай и др. (можно приобрести)

Выезд в Екатеринбург.

Стоимость тура от 900 рублей.

В стоимость тура включено: экскурсионное обслуживание и билет в музей, услуги сопровождающего, питание по программе, мастер-класс по приготовлению одного блюда.

За дополнительную плату:

- трансфер (стоимость экскурсионного автобуса 500 рублей с человека)

- катание в санях 100 рублей

- дополнительные мастер-классы от 150 рублей

Приятного путешествия!

Сувенирная продукция



