



КУЛЬТУРНО – КУЛИНАРНЫЙ ТУР ПО КЫРГЫЗСТАНУ

Маршрут:

Бишкек
Долина Чон Кемин
Озеро Иссык-Куль
Город Каракол
Деревня Кочкор
Бишкек.

**Гарантированная дата проведения тура
С 18 по 25 августа 2016 года!**

Продолжительность тура: 8 дней

TRAVEL COMPANY

SOLEANS
TOUR

Туристическая компания SOLEANSTOUR

Москва, м Улица 1905 года, ул. Анатолия Живова 6, тел. (495) 232 32 25 / 978 15 17

E – mail: soleans@sovintel.ru www.soleanstour.ru

КУЛЬТУРНО – КУЛИНАРНЫЙ ТУР ПО КЫРГЫЗСТАНУ

Кыргызстан многонациональная, мульти этническая страна, здесь проживают более 80 национальностей и народностей, которые отличаются по численности, языку, религии, культуре и антропологическому составу, традициям и обычаям: узбеки, таджики, русские, уйгуры, дунгане, корейцы и тд.

Такая разнообразная мульти этническая среда оказала влияние на развитие традиционной, национальной кухни Кыргызстана. Исторически, кухня кыргызов кочевников обильно использовала мясо, молочные продукты, тесто, и немного пряностей, что кардинально изменилось с приходом других этносов. Зерновые продукты, как составная часть пищи, стали появляться в процессе оседания кочевников и перехода к земледелию.

Приехав в Кыргызстан на наш «Кулинарный тур», длительность которого 8 дней, Вы сможете окунуться в 7 абсолютно разных культур. Вы не только получите культурное насыщение от посещения памятников, но и физическое и моральное удовольствие от дегустации и приготовления, различных традиционных блюд нашей многонациональной страны, рецепты которых Вы сможете увезти с собой домой и удивлять Ваших друзей и родственников кулинарными изысками. Также Вы узнаете традиции и обычаи 7 культур и сможете помочь местным семьям, которые вы будете посещать, изучая их кухню и традиции разных национальностей.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ:

День 1. Прибытие в город Бишкек. Корейская кухня

Км /день: 30

Питание: 3,0,У

В ресторане корейской кухни Вы отведаете одно из основных корейских блюд – кукси, и, конечно же, перед дегустацией Вы увидите мастер-класс по его приготовлению, и даже сможете в нем поучаствовать...

День 2. Полный день в городе Бишкек. Узбекская кухня.

Км /день: -

Питание: 3,0,У

...Далее по плану посещение семьи, где Вас научат технике приготовления Плова (блюдо узбекской кухни)...

День 3. Город Бишкек – Долина Чон-Кемин. Киргизская кухня.

Км/день: 100 km

Питание: 3,0,У

Сегодня специально для Вас будет показано приготовление традиционного праздничного обеда киргизов...

День 4. Чон-Кемин – город Чолпон-Ата на берегу озера Иссык-Куль. Русская кухня.

Км/день: 160 km

Питание: 3,0,У

...Затем будет проходить мастер класс по приготовлению варенья, предварительно на базаре закупаем различные ягоды по сезону. Размещение в отеле на берегу озера Иссык-Куль...

День 5. Город Чолпон-Ата – город Каракол. Дунганская кухня.

Км/день: 150 km

Питание: 3,0,У

...Трансфер в дом местной Дунганской семьи для участия в мастер-класс по приготовлению блюд дунганской кухни...

День 6. Город Каракол – деревня Кочкор. Уйгурская кухня.

Км/день: 260 km

Питание: 3,0,У

Утром мы отправимся в уйгурскую семью для приготовления одного из национальных блюд уйгуров – «Манты»...

День 7. Деревня Кочкор – город Бишкек. Казахская кухня.

Км/день: 230 km

Питание: 3,0,У

Обед будет проходить в городе Токмок. Мы посетим местную казахскую семью, в которой мы познакомимся с казахской кухней и попробуем одно из национальных блюд...

День 8. Город Бишкек – Аэропорт

Км/день: 30 km

Питание: 3

После завтрака трансфер в аэропорт Манас. Вылет домой.



Прибытие в город Бишкек. Корейская кухня.

Км /день: 30

Питание: З,О,У

По прибытию в город Бишкек Ваш гид встретит Вас в аэропорту, затем вы осуществите переезд в отель (30км) и размещение. Затем у Вас будет свободное время для отдыха.

Далее мы отправимся обедать в местное кафе и проведем брифинг. Вам раздадут материалы, введут в курс по детальной программе пребывания в городе Бишкек.

Покончив с формальностями, мы отправимся знакомиться с городом и проведем небольшую обзорную экскурсию по городу Бишкек, где Вы сможете полюбоваться архитектурными и культурными сооружениями. Вы посетите и увидите: Государственный Исторический Музей (закрыт по понедельникам или может быть на реконструкции), Центральную Площадь Ала-Тоо, увидите смену караула под государственным флагом Кыргызской Республики, памятник Манаса, одного из главных национальных героев.

Трансфер к месту знакомства с первой в нашем туре культурой и кухней: корейской.

(В Кыргызстан корейские поселенцы приезжали по разным причинам, но в основном - в поисках лучшей жизни. Первые появились в стране в период репрессий, в 30-е годы. Теперь корейское население в КР составляет около 20 тысяч человек, в диаспоре преимущественно выходцы из Узбекистана и Казахстана. Не смотря на то, что, численность корейцев на территории Кыргызстана составляет всего 0.30%, корейская кухня очень популярна среди местных жителей, так как в нашей столице очень много корейский ресторанов с колоритной обстановкой.)

В ресторане корейской кухни Вы отведаете одно из основных корейских блюд – кукси, и, конечно же, перед дегустацией Вы увидите мастер-класс по его приготовлению, и даже сможете в нем поучаствовать.

После ужина, обратный трансфер в отель и ночевка.



День 2. Полный день в городе Бишкек. Узбекская кухня.

Км /день: -

Питание: З,О,У

После завтрака мы отправимся в дом к Динаре Чочунбаевой – знаменитому дизайнеру нашей страны и основателю SACSA. Женщины готовят для нас обед и поведают о традиционной кухне Кыргызстана. Помимо этого мы увидим небольшой показ мод – изделия местных мастериц и насладимся десертом – мороженное и фрукты.

После обеда поход на Восточный Базар (все базары закрыты по понедельникам) для приобретения необходимых продуктов. Далее по плану посещение семьи, где Вас научат технике приготовления Плова (блюдо узбекской кухни). Узбеки являются второй по численности национальностью, проживающей на территории Кыргызстана.

(Узбеки проживали в юго-зап. части Ферганской долины ещё до возникновения Кокандского ханства. Они осели на территории, граничащей с Ошской, Жалал-Абадской областями Кыргызстана и пограничными р-нами Узбекистана. Узбеки, проживающие в сев. части Кыргызстана, являются потомками жителей крепостей Кокандского ханства.)

По завершению приготовления Плова, совместный ужин с семьей в традиционном стиле. После ужина возвращение в отель.



День 3. Город Бишкек – Долина Чон-Кемин. Киргизская кухня.

Км/день: 100 km

Питание: 3,0,У

После завтрака отъезд в Национальный Парк Чон-Кемин (150 км/ 3 часа). Природный парк занимает территорию площадью 500 га и высота его расположения плавно возрастает от 1400 до 2800 метров над уровнем моря. По дороге посещение Культурно-Археологического Исторического комплекса «Башня Бурана», который расположен на территории древнего города Баласагын, относящегося к списку всемирного наследия ЮНЕСКО.

Обед организуем прямо на территории исторического комплекса с видом на монумент – Башню Бурана. Сегодня у Вас будет замечательная возможность попробовать рыбный обед, специально приготовленный для вас на открытом огне.

После обеда переезд в Чон Кемин, размещение. Сегодня специально для Вас будет показано приготовление традиционного праздничного обеда киргизов, с разделыванием барашка. С показом всех этапов подготовки и приготовлением различных деликатесов, например быжы, жорогом и т.д., а также чай из трав, собранных на территории парка.

(Кыргызы, как одна из древних народностей тюркоязычной группы Центральной Азии, являются коренным населением республики. По сведениям всероссийской переписи населения в 1897 кыргызы составляли всего около 600 тыс. чел. Их язык — гос. язык Кыргызской Республики. Кыргызы проживают на всей территории республики. Однако более компактное проживание их наблюдается на территории Нарынской области, в зап. части Ысык-Кёля, вост. частях Таласской и Чуйской областей и в предгорьях Ферганской долины.)

Варка на открытом огне, приготовление национального блюда Куурдак (кусочки жареной баранины или говядиной с пряностями, подаваемые на блюде с зеленью). Затем совместный ужин с дегустацией национальных напитков: Кымыз, Бозо. Кымыз является самым популярным напитком на джайлоо и готовится из ферментированного кобыльего молока. Бозо - это ферментированный густой напиток из проса, слегка газированный и употребляемый в основном в холодное время года). По окончании всех мероприятий возвращение в гостевой дом.



День 4. Чон-Кемин – город Чолпон-Ата на берегу озера Иссык-Куль. Русская кухня.

Км/день: 160 km

Питание: 3,0,У

Утренний выезд в город Чолпон-Ата. Наш путь, будет пролегать через узкое Боомское ущелье и по северному берегу озера Иссык-Куль. Мы посетим музей петроглифов под открытым небом в городе Чолпон-Ата, который является старейшим местом скопления петроглифов на территории Кыргызстана и датируется 8 в до н.э., после посещения петроглифов обед в городе Чолпон-Ата.

Обед будет в русской семье с дегустацией блюд русской кухни, домашнего вина и меда.

(Русские начали прибывать в Северный Кыргызстан в 60-е годы 19 века, а на юг Кыргызстана — с 1893. В это время царская Россия проводила колониальную политику, и в связи с этим начала осуществлять массовое переселение русских на территорию Кыргызстана. Вторым этапом массового переселения был зафиксирован во время Великой Отечественной войны 1941—45. Вместе с эвакуацией крупнейших заводов, фабрик прибывали высококвалифицированные рабочие, раненные, старики, сироты. Русские проживают на территории всей республики. Регионами компактного проживания русских считаются Чуйская область, вост. часть Ысык-Куля, зап. часть Таласской области, все города республики, особенно Бишкек.)

Затем будет проходить мастер класс по приготовлению варенья, предварительно на базаре закупаем различные ягоды по сезону.

Размещение в отеле на берегу озера Иссык-Куль, он находится приблизительно в 15 км от города. У вас есть время, чтобы прогуляться к побережью, посетить пляж.

Возможности у озера: катание на лодке.



День 5. Город Чолпон-Ата – город Каракол. Дунганская кухня.

Км/день: 150 km

Питание: 3,0,У

Утренний выезд в город Каракол (150 км/ 3 часа) – самый большой город Иссык-Кульской области, расположенный на восточном берегу. По дороге посещение Григорьевского ущелья, где для Вас будет приготовлен пикник с мясом и овощами на гриле. Затем в 10 км от города Каракол вы посетите комплекс памяти и музей Н.М. Пржевальского. По прибытию в Каракол размещение в гостевом доме, отдых. Далее осмотр достопримечательностей города: Дунганская Мечеть и Православная Церковь, посещение Центрального базара и парка Победы. Км/день: 150 км

Питание: 3,0,У

(Дунгане прибыли в Кыргызстан в конце 19 века (1877—78) из сев.-зап. части Китая. Из-за участия в Циньском мятеже они подверглись гонениям, в результате чего были вынуждены покинуть свою родину. Дунгане осели в основном в Чуйской долине (Токмоке, сёлах: Александровке, Миланфане, Кен-Булуне), в Ысык-Кёльской области (Караколе, селе Ырдык). Их языком является китайский, исповедуют мусульманскую веру. Занимаются земледелием и торговлей.)

Приготовление национальных блюд – Лагман (дунганское блюдо из толстой домашней лапши с достаточно острым соусом, с капустой, луком и помидорами). Чучпара или пельмени (небольшие изделия из теста с фаршем из мяса, лука, курдючного жира подаваемые в бульоне) Возвращение в гостевой дом, ночевка.



День 6. Город Каракол – деревня Кочкор. Уйгурская кухня.

Км/день: 260 km

Питание: 3,0,У

Утром мы отправимся в уйгурскую семью для приготовления одного из национальных блюд уйгуров – «Манты». В символике его блюд называют блюдом джигитов. Их готовят на пару в специальных приспособлениях, состоящих из системы решет вставленных друг в друга – «касқан» или плоской посуды, сплетенной из камыша «жимбил». Они готовятся из раскатанного теста с начинкой. Разнообразие этого блюда зависит от способа приготовления, теста и компонентов начинки. Манты готовят пресного, кислого, дрожжевого теста. Начинка также бывает разнообразной – это и тыква с мясом, луком, жусья, инжир, клевер, зеленый лук, айва, овощи и т.д. Кроме этого мы приготовим соус Лазы и испечем вкусный пирог.

(Часть уйгуров в 20-е годы XIX века пришла в Киргизию из китайской провинции Синьцзян, вторая волна эмигрантов последовала начиная с 50-х гг. XX века, в количестве несколько тысяч человек (особенно во время китайской «культурной революции»). В отличие от дунган этнос уйгуров относится к тюркским и, таким образом, отличается от основной массы людей в Китае не только религией, но и культурными и языковыми традициями (уйгурский язык относится к восточной группе тюркской ветви алтайской языковой семьи). Тем не менее, на российской территории, как дунгане, так и уйгуры характеризовались некоторым культурным сходством. Сегодня в Киргизии проживает 43 700 уйгуров, в основном в г. Бишкек, и его окрестностях, а также в Оше и Джалалабаде. В Бишкеке уйгуры проживают компактно в анклавах Токульташ, Лебединовка, Новопокровка, на юге Киргизии имеется крупный уйгурский анклав селение Кашгар-кишлак. Уйгурская община городов, в основном занята в малом и среднем бизнесе, в сферах общепита и торговли, в т.ч. крупно-оптовой с КНР, в селении Кашгар-кишлак, в основном в сельском хозяйстве.)

После плотного обеда в уйгурской семье выезд в деревню Кочкор, где вы сможете посмотреть, как делают изделия из войлока в женском кооперативе. По дороге Вы посетите живописное ущелье Джети-Огуз и увидите соколиную охоту в этом ущелье. Так же можно совершить небольшую прогулку вдоль ущелья.

Затем продолжая путь по южному берегу озера Иссык-Куль будет остановка для пикника и купания на берегу. По прибытию в деревню Кочкор размещение в гостевом доме.

Сегодня Вы увидите мастер-класс по приготовлению хлеба. – Боорсок (кусочки теста, разной формы, обжаренные в масле), Каттама (слоеный хлеб с добавлением животного жира, иногда лука и джусая) и т.д. Сладостей таких как – Чак-Чак (кусочки теста, обжаренные в масле, перемешанные с медом, изюмом, орехами и иногда со сгущенным молоком). А также, у Вас есть замечательная возможность посмотреть мастер-класс по изготовлению изделий из войлока. Ужин с дегустацией испеченного хлеба и национальных напитков.

Возвращение в гостевой дом.



День 7. Деревня Кочкор – город Бишкек. Казахская кухня.

Км/день: 230 km

Питание: З,О,У

Переезд в город Бишкек мимо Орто Токойского водохранилища и через Боомское ущелье.

Обед будет проходить в городе Токмок. Мы посетим местную казахскую семью, в которой мы познакомимся с казахской кухней и попробуем одно из национальных блюд – «бешбармак». «бешбармак» в переводе с тюркских языков (образованное из «беш» и «бармак») означает «пять пальцев», «пятерня» — во время еды кочевники не использовали столовые приборы и брали мясо руками (пальцами).

В целом, блюдо представляет собой отварное мясо с лапшой с некоторыми особенностями в технологии приготовления и подачи, что позволяет достичь вкуса, присущего именно этому блюду.

(В Чуйской и Таласской областях проживают 43 000 казахов, которые занимаются выращиванием животных и торговлей. Некоторые из них являются коренным населением, а некоторые попали на территорию современной Киргизии в 30-е годы XX века во время насильственной коллективизации, которая на территории современного Казахстана имела особенно жесткий характер. Респонденты в киргизском Бишкеке указывали (2007 г.) на то, что в 30-е годы XX века из Казахстана приходили целыми голодными семьями и у киргизов искали помощи. Некоторые из них умирали от голода и вследствие дороги, полной страдания, другие смогли здесь поселиться. Даже в 2007 году, часть этих казахов ещё живёт в Бишкеке.)

Затем по прибытию в Бишкек размещение в отеле и отдых.

После обеда посещение Бишкекского Шампан-Вин Комбината. Возможно посещение фабрики Шоро и Тойталкан. (дегустация вин и шампанского, напиток Шоро и талкана).

Маленький шоппинг-тур в Центральном Универсальном Магазине (ЦУМ), вы сможете приобрести сувениры, напитки и все, что Вам необходимо.

Ужин в одном из ресторанов национальной кухни Бишкека с подведением итогов тура.

Возвращение в отель, ночевка.



КУЛИНАРНЫЕ ТУРЫ

День 8. Город Бишкек – Аэропорт

Км/день: 30 km

Питание: 3

После завтрака трансфер в аэропорт Манас. Вылет домой.



Цена: 1445 USD/чел в двухместном номере.
Цена: 1575 USD/чел в одноместном номере.

ВКЛЮЧЕНО:

- * Размещение – 8 ночей
- * Питание – полный пансион
- * Транспорт от аэропорта до аэропорта по программе
- * Входные билеты по программе
- * Вода (1 л на человека в день)
- * Гид-переводчик
- * все шоу и мастер-классы по программе

НЕ ВКЛЮЧЕНО:

- * Все услуги, не обозначенные в программе
- * Все личные расходы
- * Чаевые для гида и водителя
- * все авиа перелеты
- * фото/видео съемка в музеях
- * услуги портеров
- * алкогольные напитки

- ТРАНСПОРТ:** Группа 1-3 человека: минивэн Митсубиси Делика (или подобный) или джип Тойота Секвойя
Группа 4-9 человек: Минибус Мерседес Спринтер или подобный
- ГИД:** Русско-, англо-, немецко-, испано- или франкоговорящий
- ПИТАНИЕ:** Полный пансион (Завтраки – 8, Обеды – 7, Ужины – 7)

Мастер-классы и посещения:

- * Приготовление кукси в корейском ресторане в Бишкеке
- * Приготовление Плова в узбекской семье в Бишкеке
- * Рассказ о традиционной кухни Кыргызов в доме САССА и показ изделий
- * Десерт мороженное и фрукты в доме САССА
- * Разделывание барашка в Чон Кемине, приготовление деликатесов, национальные напитки, чай из трав
- * Обед в русской семье с дегустацией вина, меда, варим варенье в Чолпон Ате
- * Пикник в Григорьевском с мясом и овощами на гриле
- * Дунганская кухня в Караколе, мастер-класс
- * Уйгурская кухня в Караколе, мастер-класс
- * Выпечка хлеба в кочкорке
- * Казахская кухня в Токмаке, мастер класс
- * Посещение Шампан-Вин комбината в Бишкеке + дегустация вин
- * Посещение фабрики Шоро в Бишкеке + дегустация напитка

TRAVEL COMPANY



Туристическая компания SOLEANSTOUR
Москва, м Улица 1905 года, ул. Анатолия Живова 6, тел. (495) 232 32 25 / 978 15 17

E – mail: soleans@sovintel.ru www.soleanstour.ru