



## Восточный дастархан

Гастрономический тур в Узбекистан с кулинарными мастер-классами

**Страна:** Узбекистан

**Продолжительность тура:** 8 дней / 7 ночей

**Маршрут:** Ташкент – Самарканд – Гиждуван – Бухара – Ташкент

### Гарантированные даты группового тура на 2026:

Группа №01: **02.05–09.05.2026**

Группа №02: **12.09–19.09.2026**


Узбекская кухня, пожалуй, одна из самых богатых на Востоке! Здесь любят вкусно поесть и умеют вдохновенно готовить. В стоимость тура входит *питание – полный пансион*, кулинарные *мастер-классы* по приготовлению национальных блюд, *мастер-класс по керамике* в аутентичной гончарной мастерской и *дегустация узбекских вин*. Приготовьтесь, вас ждут 8 дней бесподобно вкусной еды!




### Что попробуем?

- *Три вида легендарного плова* – ташкентский, самаркандский и бухарский. Многоликий узбекский плов – главный кулинарный бренд страны и целый ритуал, где каждое движение повара имеет значение. В каждом регионе плов готовят по своему традиционному рецепту – и вы удивитесь, как сильно могут отличаться пловы из разных городов.
- *Гиждуванские шашлыки и казан-кабоб* – изумительное мясо, которое томится на углях, запечатывая внутри весь сок и аромат специй. Это очень вкусно!
- *Нежнейшие манты* – тонкое тесто, приготовленное на пару с сочной мясной начинкой. Они буквально тают во рту.
- *Хрустящая горячая самса* из тандыра: румяная корочка, щедрая пряная начинка – невозможно равнодушно пройти мимо, мы не знаем таких людей.

- *Наваристая шурпа и машхурда* – эти вкуснейшие густые супы понравятся даже тем, кто первое обычно пропускает: насыщенный бульон, нежнейшее мясо, молодые овощи, которые варятся медленно, чтобы сохранить максимум вкуса.
- *Томленая димляма* – ароматное блюдо с мясом и овощами, тушеными в собственном соку под плотно закрытой крышкой.
- *Долма* в молодых виноградных листьях – пикантная кислинка придает богатой мясной начинке свежее весеннее настроение.
- *Чаепитие в чайхане* – еще одна неспешная исконная традиция и неотъемлемый элемент бытия. Насладимся разным чаем из целебных трав и специй, вприкуску с восточными сладостями.
- Вы пробовали *узбекские вина*? Сотни видов винограда, выращенного под горячим восточным солнцем, интересные фруктовые оттенки и длинное послевкусие – наш богатый ассортимент приятно удивит!
- Мы не просто попробуем лучшие блюда национальной кухни, но и научимся готовить некоторые из них на кулинарных мастер-классах, чтобы привезти с собой и вкусные впечатления, и рецепты, которыми можно удивить близких.

А чтобы каждый раз возвращаться к щедрому узбекскому дастархану со здоровым аппетитом, мы предложим насыщенную экскурсионную программу, во время которой вы познакомитесь с грандиозной архитектурой Самарканда и Бухары. Это путешествие определенно окажется одним из самых вкусных в вашей коллекции!

День	Программа тура
День 1	<p><b>Прибытие в Ташкент.</b></p> <p>Встреча в аэропорту, переезд и размещение в гостинице после 14:00. Свободное время без транспортного и экскурсионного обслуживания.</p> <p><b>Ташкент</b> – многогранная столица современного Узбекистана. Архитектура Ташкента поражает своим разнообразием: археологические памятники времен зороастризма, которым уже более 2200 лет, архитектурные шедевры Средневековья, монументальные здания конца XIX века, самое красивое в мире метро и, разумеется, многочисленные новейшие постройки.</p> <p>Рекомендуем совершить прогулку по современной части Ташкента.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> ---</p>
День 2	<p><b>Ташкент (экскурсия).</b></p> <p><b>Экскурсия по Ташкенту (Старый город):</b> <i>площадь Хаст-Имам</i> – духовный центр Ташкента, где хранится подлинник уникальной рукописи Корана Усмана и волос Пророка Мухаммеда; <i>медресе Барак-хана, мавзолей Кафал-аль-Шаши Мазар</i> – одни из старейших памятников архитектуры столицы. Посещение самого оригинального и старинного базара Ташкента – <i>Чорсу</i>. Здесь под огромным куполом можно приобрести местные продукты, специи, ремесленные изделия и сувениры. В районе Старого города, помимо традиционной восточной архитектуры, можно увидеть аутентичные старинные <i>махалли</i> (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента.</p> <p><b>Обед</b> в знаменитом <i>Среднеазиатском центре плова «Беш Козон»</i>, где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего <i>Праздничного плова</i>. Здесь можно увидеть весь процесс приготовления от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса. Ташкентский плов – рассыпчатый и ароматный, готовится на открытом огне традиционным способом с перемешиванием всех ингредиентов, с добавлением нута и особого сорта желтой моркови, часто украшается казы или перепелиными яйцами. Рекомендуем кушать плов с салатом из свежих овощей с луком (<i>Ачик-чучук</i>) и запивать горячим чаем.</p> <p><b>Продолжение экскурсии:</b> <i>площадь Независимости, сквер Амира Темура.</i></p> <p><b>Ужин</b> в ресторане, дегустация густого и наваристого супа <i>машхурда</i> и мясного рулета <i>ханум</i>. Основу супа <i>машхурда</i>, как следует из названия, составляют питательные и полезные зеленые бобы – маш – прекрасный легкоусвояемый источник растительного белка, сложных углеводов и клетчатки. <i>Ханум</i> – нежнейшее блюдо узбекской кухни из тонкого мягкого теста с</p>

	<p>начинкой из картофеля и сочного мясного фарша, приготовленное на пару.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> <b>завтрак, обед, ужин</b></p>
День 3	<p><b>Ташкент – Самарканд (3 ч 24 мин). Самарканд (экскурсия).</b></p> <p><b>Переезд в Самарканд</b> на поезде «Шарк» (09:00–12:24*, время в пути: 3 ч 24 мин). Прибытие в Самарканд. Размещение в гостинице.</p> <p><b>Обед</b> в ресторане – дегустация <i>самаркандских шашлыков</i>, которые готовятся в основном на углях фруктовых деревьев, а в маринаде используются только специи и репчатый лук. Это сочное мясо с тающей хрустящей корочкой, которое снимают с шампуров на лепешку и посыпают кольцами маринованного лука.</p> <p><b>Самарканд</b> – ровесник Рима, «жемчужина Востока», столица легендарной Согдианы, Мараканда, а затем столица огромной империи Тамерлана. Город-музей, город-сердце караванной торговли Шелкового пути, Самарканд и сегодня прекрасно сохранил уникальную ауру азиатского Средневековья.</p> <p><b>Экскурсия по Самарканду:</b> самая известная площадь Центральной Азии – <i>Регистан</i>, окруженная тремя монументальными медресе – <i>Шер-Дор</i>, <i>Тилля-Кари</i> и <i>медресе Улугбека</i>; <i>мавзолей Гур-Эмир</i> – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре.</p> <p><b>Ужин</b> в национальном доме, <b>кулинарный мастер-класс</b> по приготовлению <i>мантов</i> с дегустацией. Манты - изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежного тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> <b>завтрак, обед, ужин</b></p>
День 4	<p><b>Самарканд (экскурсия).</b></p> <p><b>Продолжение экскурсии по Самарканду:</b> самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – <i>Биби-Ханум</i>; крупнейший рынок Самарканда – <i>базар Сиаб</i>; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев – <i>Шахи-Зинда</i>; <i>музей обсерватории Улугбека</i> – одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта); <i>музей истории “Афрасиаб”</i>.</p> <p><b>Обед в центре плова «Панжаб»</b> – дегустация <i>самаркандского плова</i>. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов. Он подается не перемешанным, а выложенным слоями на лягане: сначала слой риса, затем <i>зирвак</i> (подлива из лука с морковью и нуттом) и сверху мясо, так что каждый может собрать себе порцию по вкусу, регулируя количество ингредиентов.</p> <p>Экскурсия в <i>туристическую деревню ремесленников «Конигил»</i>, посещение знаменитого производства <i>самаркандской шелковой бумаги</i>, а также <i>керамических мастерских</i>.</p> <p>Посещение <b>винзавода «Багизаган»</b>. Пять поколений виноделов выращивали виноград в долине реки Зарафшан – и сегодня на «Багизагане» производят одни из лучших вин и коньяков в Узбекистане. Нас ждет рассказ об истории винзавода, знакомство с процессом переработки винограда и технологиями производства вина, и в завершение – <b>дегустация вин</b> в колоритном дегустационном зале.</p> <p><b>Ужин</b> в ресторане, дегустация <i>димлямы</i>. Димляма (дамлама) – сытное и ароматное блюдо, которое готовят методом томления: мясо и овощи тушатся в собственном соку под плотно закрытой крышкой, почти без добавления воды.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> <b>завтрак, обед, ужин</b></p>
День 5	<p><b>Самарканд – Гиждуван – Бухара (280 км; 4,5 часа). Бухара (экскурсия).</b></p> <p>Переезд в Бухару через <b>Гиждуван</b> – ремесленный центр Узбекистана, который издревле славился необыкновенно красивой, самобытной керамикой. Посещение <b>гончарной мастерской Нарзуллаевых</b>. <b>Мастер-класс по гончарному ремеслу</b> в керамической мастерской, создание керамических изделий на гончарном круге под руководством опытного мастера.</p>

**Обед** в мастерской с дегустацией *гиждуванских шашлыков*. Это настоящее сокровище в мире узбекских шашлыков. Его готовят исключительно из местной баранины, которая обладает неповторимым вкусом благодаря особенному климату. Технология приготовления тоже необычная – самую сочную шейную часть баранины предварительно несколько раз перемалывают и замораживают.

**Переезд в Бухару** – один из древнейших городов мира, через который проходил Великий шелковый путь. Средневековая Бухара была важным политическим, культурным и религиозным центром Среднего Востока. Здесь прекрасно сохранилось более 140 памятников архитектуры. Исторический центр Бухары включен в Список всемирного наследия ЮНЕСКО.

**Экскурсия по Бухаре:** ансамбль *Ляби-Хауз* – самая известная площадь Бухары с искусственным прудом, вокруг которого расположены *медресе Кукельдаш*, *медресе Надира Диванбеги*, *ханака*, знаменитый *памятник Ходже Насреддину* и множество уютных кафе. Посещение *торгового квартала крытых базаров XVI века*, где представлены мастерские народных ремесел.

**Ужин** в ресторане – дегустация сочного мясного блюда *казан-кабоб*. Как следует из названия, мясо обжаривается до аппетитной хрустящей корочки в казане, оставаясь изумительно мягким внутри, затем добавляется картофель, специи и зелень.

Ночь в гостинице.



завтрак, обед, ужин

**Бухара (экскурсия).**

**Продолжение экскурсии по Бухаре:** *мавзолей Саманидов* – династическая усыпальница, сочетающая традиции согдийской и исламской архитектуры; необычный мавзолей в форме продолговатой призмы, связанный с библейскими легендами о странствующем Иове – *Чашма Аюб*; *комплекс Боло-Хауз* – памятник монументального Регистана Бухары, состоит из водоема, минарета и мечети, украшенной 20 резными деревянными колоннами; цитадель древней Бухары, «город в городе» – старинная *крепость Арк*; древнейшее здание парадной площади, центральный ансамбль и главный символ Бухары – *комплекс Пой-Калян*, включающий знаменитый *минарет Калян* (46,5 м), *мечеть Калян* и *медресе Мири Араб*.

**Обед** в чайхане, где вы насладитесь бесподобным вкусом *шурпы балаза* (шурпы с горохом) и *долмы* – завернутым в виноградные листья мясным фаршем, который готовится в небольшом количестве бульона.

**Продолжение экскурсии:** потрясающе красивое *медресе Абдулазиз-хана*, богато украшенное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное *медресе Улугбека*.

**Чаепитие в чайном доме «Пряности Шелкового пути»** – дегустация чая с различными пряностями и традиционными бухарскими сладостями. Чай в Узбекистане – это нечто большее, чем просто напиток, который утоляет жажду. Это традиция и неотъемлемый элемент узбекской кухни. Чаем открывается и завершается любая трапеза – первая пиала чая как приветствие дорогому гостю и последняя пиала чая как пожелание доброго пути. В течение дня чай может подаваться как «отдельное блюдо», и каждый раз он обязательно заваривается свежий. Чайный дом «Пряности Шелкового пути» удивит вас огромным разнообразием вкусного чая, приготовленного из целебных трав и восточных специй.

**Мастер-класс по приготовлению бухарского плова «Оши-софи»** (в переводе «плов мудрецов» или «чистый плов»), который считается диетическим и отличается особым способом приготовления. Его компоненты сначала варятся до полуготовности, затем слоями укладываются в казан для томления и только в самом конце поливаются кипящим растительным маслом, при этом плов не перемешивают. Для бухарского плова характерно минимальное количество специй, отсутствие чеснока и перца, зато могут добавляться сухофрукты – изюм, курага и айва. Профессиональный *ошпаз* (повар, специализирующийся именно в приготовлении плова) раскрывает кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов. **Ужин.**

Ночь в гостинице.



завтрак, обед, ужин

**Бухара – Ташкент (6 ч 02 мин).**



Выселение из гостиницы до 12:00.

**Свободное время в Бухаре** без транспортного и экскурсионного обслуживания.

День 6

День 7



	<b>Переезд в Ташкент на поезде (время в пути: 6 ч 02 мин).</b> Ночь в гостинице.  <b>завтрак</b>
<b>День 8</b>	<b>Убытие из Ташкента.</b> Переезд в аэропорт. Завершение программы тура. Вылет из Ташкента.  <b>завтрак</b>

Стоимость тура в USD	
Стоимость тура для 1 чел.	<b>1195 USD</b>
Доплата за одноместное размещение	<b>+165 USD</b>

*Тур является гарантированным и состоится вне зависимости от количества участников.  
К участию в групповом туре допускаются **дети от 10 лет**.*

#### В стоимость тура включено:

- ✓ Встреча/проводы в аэропорту, групповой трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт для каждого рейса в день начала и окончания программы.
- ✓ Размещение в гостиницах в двухместных номерах с завтраком.
- ✓ Питание – полный пансион.
- ✓ Экскурсии с гидом согласно программе тура.
- ✓ Комфортабельный транспорт с кондиционером на протяжении всего тура.
- ✓ Ж/д билеты эконом-класса на скоростной поезд «Шарк» по направлениям: Ташкент – Самарканд, Бухара – Ташкент.
- ✓ Винная дегустация в Самарканде.
- ✓ Дегустация чая с пряностями и восточными сладостями в чайном доме.
- ✓ Мастер-классы по приготовлению национальных блюд (манты, бухарский плов) в Самарканде и Бухаре.
- ✓ Мастер-класс по гончарному ремеслу в Гиждуване.
- ✓ Минеральная вода (1 л) на каждый экскурсионный день тура (кроме дней прибытия и убытия).
- ✓ Памятные сувениры.

#### В стоимость тура не включено:

- ✗ Стоимость международных перелетов.
- ✗ Входные билеты на памятники в городах.
- ✗ Медицинские издержки и страховка.

#### Дополнительные услуги:

- Дополнительная ночь по прибытии или убытии в гостинице 3\*:
  - одноместный номер – 60 USD за номер в сутки,
  - двухместный номер – 70 USD за номер в сутки.
- Доплата за индивидуальный трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт:
  - седан: +25 USD в одну сторону,
  - микроавтобус: + 40 USD в одну сторону.

*\*Время убытия поезда может быть незначительно изменено по инициативе железнодорожной компании «Узбекистон темир йуллари».*

*\*\* Порядок посещения объектов во время экскурсий может меняться.*

#### Информация о гостиницах

Город	Гостиница
Ташкент	<b>Huvaydo 3* / King Plaza 3* или подобная</b>

Самарканд	<b>Arba 3* / Marokand Spa Hotel 3* или подобная</b>
Бухара	<b>Ayvan Boutique 3* / Nostalgia Boutique 3* или подобная</b>

### Информация о транспорте

Группа	Наименование транспорта
Группа 1–2 чел.	"Chevrolet Lacetti"
Группа 3–6 чел.	"Hyundai Grand Starex"
Группа 7–9 чел.	"Toyota Hiace" / "King Long"
Группа 10–15 чел.	"Eurise"
Группа 16–30 чел.	"Golden Dragon"