



Восточный дастархан

Гастрономический тур в Узбекистан с кулинарными мастер-классами

Страна: Узбекистан

Продолжительность тура: 8 дней / 7 ночей

Маршрут: Ташкент – Самарканда – 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, тушенными 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>Прибытие в Ташкент. Встреча в аэропорту, переезд и размещение в гостинице после 14:00. Свободное время без транспортного и экскурсионного обслуживания.</p> <p>Ташкент – 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. Ночь в гостинице.</p> 
День 2	<p>Ташкент (экскурсия). Экскурсия по Ташкенту (Старый город): площадь Хаст-Имам – духовный центр Ташкента, где хранится подлинник уникальной рукописи Корана Усмана и волос Пророка Мухаммеда; медресе Барак-хана, мавзолей Кафал-аль-Шаши Мазар – одни из старейших памятников архитектуры столицы. Посещение самого оригинального и старинного базара Ташкента – Чорсу. 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 махалли (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента.</p> <p>Обед в знаменитом Среднеазиатском центре плова «Беш Козон», где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего Праздничного плова. 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 (Ачик-чучук) и запивать горячим чаем.</p> <p>Продолжение экскурсии: площадь Независимости, сквер Амира Темура.</p> <p>Ужин 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>

начинкой из картофеля и сочного мясного фарша, приготовленное на пару.

Ночь в гостинице.



Ташкент – Самарканд (3 ч 24 мин). Самарканд (экскурсия).

Переезд в Самарканд на поезде «Шарк» (09:00–12:24*, время в пути: 3 ч 24 мин). Прибытие в Самарканд. Размещение в гостинице.

Обед в ресторане – дегустация **самарканских шашлыков**, которые готовятся в основном на углях фруктовых деревьев, а в маринаде используются только специи и репчатый лук. Это сочнейшее мясо с тающей хрустящей корочкой, которое снимают с шампуром на лепешку и посыпают кольцами маринованного лука.

День 3

Самарканд – 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.

Экскурсия по Самарканду: самая известная площадь Центральной Азии – *Регистан*, окруженная тремя монументальными медресе – *Шер-Дор*, *Тилля-Кари* и *медресе Улугбека*; *мавзолей Гур-Эмир* – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре.

Ужин в национальном доме, **кулинарный мастер-класс** по приготовлению **мантов** с дегустацией. Манты - изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежного тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри.

Ночь в гостинице.



Самарканд (экскурсия).

Продолжение экскурсии по Самарканду: самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – *Биби-Ханум*; крупнейший рынок Самарканда – базар *Сиаб*; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев – *Шахи-Зинда*; музей *обсерватории Улугбека* – одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта); музей истории *“Афрасиаб”*.

День 4

Обед в центре плова «Панжаб» – дегустация **самарканского плова**. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов. Он подается не перемешанным, а выложенным слоями на лягане: сначала слой риса, затем *зирвак* (подлива из лука с морковью и нутом) и сверху мясо, так что каждый может собрать себе порцию по вкусу, регулируя количество ингредиентов.

Экскурсия в *туристическую деревню ремесленников «Конигил»*, посещение знаменитого производства *самарканской шелковой бумаги*, а также *керамических мастерских*.

Посещение **винзавода «Багизаган»**. 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 – **дегустация вин** в колоритном дегустационном зале.

Ужин в ресторане, дегустация **димлямы**. 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.

Ночь в гостинице.



Самарканд – Гиждуван – Бухара (280 км; 4,5 часа). Бухара (экскурсия).

День 5

Переезд в Бухару через **Гиждуван** – ремесленный центр Узбекистана, который издревле славился необыкновенно красивой, самобытной керамикой. Посещение **гончарной мастерской Нарзуллаевых**. **Мастер-класс по гончарному ремеслу** в керамической мастерской, создание керамических изделий на гончарном круге под руководством опытного мастера.

Обед в мастерской с дегустацией гиждуванских шашлыков. Это настояще 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 Мир 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 укрупненное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное медресе Улуубека.

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) раскроет кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов. **Ужин.**

Ночь в гостинице.



завтрак, обед, ужин

Бухара – Ташкент (6 ч 02 мин).

День 7

Выселение из гостиницы до 12:00.

Свободное время в Бухаре без транспортного и экскурсионного обслуживания.

Переезд в Ташкент на поезде (время в пути: 6 ч 02 мин).

Ночь в гостинице.

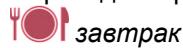


завтрак

Убытие из Ташкента.

День 8

Переезд в аэропорт. Завершение программы тура. Вылет из Ташкента.



завтрак

Стоимость тура в USD

Стоимость тура для 1 чел.	1195 USD
Доплата за одноместное размещение	+165 USD

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	Huvaydo 3* / King Plaza 3* или подобная

Самарканд

Arba 3* / Marokand Spa Hotel 3* или подобная

Бухара

Ayvan Boutique 3* / Nostalgia Boutique 3* или подобная

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"