

## Сила плова

**Плов-тур в Узбекистан:**  
**вкуснейший праздник живота и насыщенная культурная программа**

**Страна:** Узбекистан

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

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

### Гарантированные даты группового тура на 2026:

Группа №01: **04.05–11.05.2026**

Группа №02: **07.09–14.09.2026**

Группа №03: **05.10–12.10.2026**

Этот тур в Узбекистан создан для истинных гурманов и ценителей аутентичной культуры, которые любят потрясающе вкусную, сытную, мясную кухню и впечатляющую восточную архитектуру.

Главный фокус тура – легендарный узбекский *плов*. Это блюдо силы и сакральный ритуал, который создает пространство для общения, укрепляет любые узы и дает вкусовой код к пониманию души узбекского народа – щедрого, сильного и гостеприимного.

#### Что нас ждет:

- Пловный марафон:** плов на обед в каждом городе – Ташкенте, Самарканде и Бухаре. Мы сравним и поймем, каким разным он может быть:
  - Ташкентский плов** – рассыпчатый, ароматный, плотный и наваристый, истинная классика жанра. Всегда готовится в казане на открытом огне, традиционным способом с перемешиванием всех ингредиентов, с добавлением нута и особого сорта желтой моркови, часто украшается казы или перепелиными яйцами.
  - Самаркандский плов** – особенный. Он светлого цвета и наиболее «диетический» из всех узбекских пловов, с интересным разделением вкусов. Самаркандский плов не перемешивают в казане – все ингредиенты готовятся слоями и затем так же слоями выкладываются на большой ляган.
  - Бухарский плов (Оши-Софи)** – легкий и пикантный. Его компоненты сначала варятся до полуготовности, затем слоями укладываются в казан для томления и только в самом конце поливаются кипящим растительным маслом. Для него характерно минимальное количество специй, отсутствие чеснока и перца, зато щедро добавляются сухофрукты – изюм, курага и айва, что придает блюду мягкий и слегка сладковатый вкус.
- Не только плов:** отведаем потрясающе сочные узбекские *шашлыки*. Это чистая магия угля и мяса – свежайшая баранина (корейка, вырезка, ребрышки), говядина, курица, печень и еще с десяток аутентичных видов, которые можно попробовать только в определенных районах Узбекистана.
- Культура и народные ремесла:** познакомимся с традициями потомственных мастеров-керамистов в Гиждуване, а также посетим атмосферную кузницу в Бухаре, где можно постоять у горна, попробовать ударить молотом по раскаленному металлу и испытать силу стихии огня.
- Насыщенная программа:** экскурсии по величественному Самарканду и древней Бухаре, прогулка в Чимганских горах и неспящий современный Ташкент.

Это путешествие для тех, кто хочет почувствовать себя желанным гостем на щедром пиру жизни, напитаться божественно вкусной едой и восхититься эффектной средневековой архитектурой.

| День   | Программа тура  |
|--------|---|
| День 1 | <p><b>Прибытие в Ташкент</b><br/>Прибытие в Ташкент. Встреча в аэропорту, размещение в гостинице с 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 – Чимган – Ташкент (85 км + 85 км, 3 ч + 3 ч)</b><br/><b>Переезд в Чимганские горы</b> (отроги Западного Тянь-Шаня) – живописнейшую курортную зону, расположенную в 85 км от Ташкента на высотах 1600-3309 м над уровнем моря. Высшая точка района – вершина Большой Чимган (3309 м), именно ее можно увидеть невооруженным глазом прямо с ташкентских улиц.</p> <p>Посещение горного курорта «Амирсой». Подъем на <b>смотровую площадку</b> (2290 м) на современном и комфортабельном канатном подъемнике гондольного типа. С высоты открываются поистине потрясающие панорамы на Чаткальский хребет, Чарвакское водохранилище и знаменитый поселок Бричмулла.</p> <p><b>Пешая прогулка в горах.</b> Здесь красиво и свежо, а чистая энергетика гор наполняет душу восторгом.</p> <p><b>Возвращение в Ташкент.</b> По пути – остановка на <b>обед</b> в местечке под названием "Бочки", неподалеку от Чарвакского водохранилища. Тут множество кафе и ресторанов с национальной кухней, где готовят отменные узбекские <i>шашлыки</i>. Дымящиеся куски обычно снимают с шампура прямо на лепешку, которая впитывает весь мясной сок. Обязательно кольца маринованного лука. Это очень вкусно!</p> <p>Вечерняя прогулка по парку «Ташкент-Сити» с поющими фонтанами.</p> <p><b>Экскурсия и ужин в Музее плова.</b> Музей плова – интерактивное пространство, посвящённое главному блюду узбекской кухни. Плов как культурный феномен – от древних рецептов до современных вариаций. Здесь можно увидеть, как готовят ташкентский «той оши», андижанский на рисе сорта «девзира» или авторский плов на оливковом масле.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> <b>завтрак, обед, ужин</b></p> |
| День 3 | <p><b>Ташкент (экскурсия). Ташкент – Самарканд (5 ч).</b></p> <p><b>Экскурсия по Ташкенту (Старый город):</b> 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 <i>махалли</i> (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента.</p> <p><b>Обед</b> в знаменитом Среднеазиатском центре плова «Беш Козон», где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего ташкентского плова нескольких видов. Здесь можно увидеть весь процесс приготовления от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса.</p> <p><b>Переезд в Самарканд</b> – один из древнейших городов мира и бывшую столицу огромной империи Тамерлана.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> <b>завтрак, обед</b></p>  |

## Самарканд (экскурсия)

**Самарканд** – ровесник Рима, «жемчужина Востока», столица легендарной Согдианы, Мараканда. 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;

**Обед в центре плова «Панжаб»** – дегустация *самарканского плова*. Считается, что светлый самарканский плов – самый диетический из всех пловов, в него добавляется меньшее количество масла и больше моркови, которая готовится практически на пару. Мясо жарится большими кусками, за счет чего весь вкус и сок остается внутри него. Плов 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.

**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»*.

Ночь в гостинице.



## Самарканд – Гиждуван – Бухара (280 км; 4,5 ч). **Бухара (экскурсия).**

**Переезд в Гиждуван.** Посещение дома семьи *Нарзуллаевых* – потомственных мастеров-керамистов. Знакомство с гиждуванской гончарной школой, процессом изготовления керамики, обжига и росписи.

**Обед в доме керамистов** – дегустация знаменитых *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 необычна – самую сочную шейную часть баранины предварительно несколько раз перемалывают и замораживают.

**Переезд в Бухару** – другой древний город Узбекистана, через который также проходил Великий шелковый путь. Средневековая Бухара была одним из главных политических, культурных и религиозных центров Среднего Востока. Здесь прекрасно сохранилось более 140 памятников архитектуры, среди которых грандиозные медресе, мечети и знаменитый символ города – минарет Калян, крепость Арк, действующие средневековые бани и торговые купола. Исторический центр Бухары включен в Список всемирного наследия ЮНЕСКО.

**Экскурсия по загородным объектам:** летняя резиденция последнего бухарского эмира – *дворец Ситораи Мохи Хоса*.

По прибытии в Бухару – размещение в гостинице.

**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.

**Экскурсия на винзавод «Шохруд»**, где производятся сухие, десертные и крепленые красные и белые вина, а также коньяки и ликёры, одни из лучших в стране. У завода есть собственные плантации в окрестностях Бухары. Сухой климат и обилие солнца позволяют выращивать здесь сорта с высокой сахаристостью ягод, подходящие для десертных вин, например *Ок-Кишиш*, а также традиционные *Баян-Ширей*, *Ркацители*, *Бишты*, *Мускат* венгерский и розовый, *Алеатико* и др.

**Дегустация марочных вин** в дегустационном зале. Рекомендуем попробовать аутентичные бухарские вина: десертное кишмишное вино – сладкое, с мускатным ароматом; *Саперави* – насыщенное красное вино с ягодными нотами и терпким послевкусием; *Ркацители* – лёгкое белое вино с цитрусовыми оттенками; коньяк *Шохруд* – выдержаный, с мягким вкусом.

## День 4

## День 5

Ночь в гостинице.



#### 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; потрясающее 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.

Посещение знаменитой **кузнечной мастерской**, где вот уже седьмое поколение кузнецов вручную изготавливает потрясающие бухарские ножи, ножницы нестандартной формы и другие кованые изделия из металла. Здесь можно увидеть весь процесс ковки, начиная от подготовки клинка до финальной заточки и гравировки неслучайных узоров. Кузнец расскажет о своем ремесле, покажет кузнечную печь, которая нагревает металл до температуры 1000° С, продемонстрирует недюжинную силу в работе с молотом. В мастерской можно выбрать уникальные кухонные и охотничьи ножи из дамасской стали или титана, которые никогда не потребуют дополнительной заточки.

**Мастер-класс** по приготовлению бухарского плова в гостевом доме. Профессиональный ошпаз (повар, специализирующийся именно в приготовлении плова) раскроет кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов, который сам по себе очень необычный.

Ночь в гостинице.

- завтрак, ужин

#### Бухара – Ташкент.

Выселение из гостиницы до 12:00. **Свободное время в Бухаре** до времени убытия поезда (без транспортного и экскурсионного обслуживания).

**Переезд в Ташкент** на поезде. Размещение в гостинице, отдых.

Ночь в гостинице.



#### Убытие из Ташкента.

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



#### Стоимость тура в USD

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Стоимость тура для 1 чел.         | 940 USD  |
| Доплата за одноместное размещение | +150 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.
- ✓ Комфортабельный транспорт с кондиционером на протяжении всего тура.
- ✓ Ж/д билеты эконом класса на поезд по направлению Бухара – Ташкент.
- ✓ Групповые экскурсии с гидом согласно программе тура.
- ✓ Однодневная поездка в горную курортную зону «Чимган», Западный Тянь-Шань.
- ✓ Билеты на канатную дорогу на горном курорте «Амирсой».
- ✓ Питание согласно программе тура.
- ✓ Посещение винзавода «Шохруд» с винной дегустацией.
- ✓ Дегустация чая с пряностями и восточными сладостями в чайном доме в Бухаре.
- ✓ Мастер-класс по приготовлению бухарского плова.
- ✓ Минеральная вода (1 л) на каждый экскурсионный день тура (кроме дней прибытия и убытия).
- ✓ Памятные сувениры.

#### В стоимость тура не включено:

- Стоимость международных перелетов.
- Алкогольные напитки в ресторанах и гостиницах, а также алкоголь сверх лимита дегустационного сета на винзаводе.
- Стоимость питания, не указанного в программе.
- 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.

\*\* 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

На данном маршруте используются следующие виды транспорта в зависимости от количества человек в группе:

| 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.

Группа 16–30 чел.

"Eurise"

"Golden Dragon"