

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, напиться божественно вкусной едой и восхититься эффектной средневековой архитектурой.

День 1

Прибытие в Ташкент

Прибытие в Ташкент. Встреча в аэропорту, размещение в гостинице с 14:00. Свободное время без транспортного и экскурсионного обслуживания.

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.

Рекомендуем совершить прогулку по современной части Ташкента.

Ночь в гостинице.



День 2

Ташкент – Чимган – Ташкент (85 км + 85 км, 3 ч + 3 ч)

Переезд в Чимганские горы (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.

Посещение горного курорта «**Амирсой**». Подъем на **смотровую площадку** (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*.

Пешая прогулка в горах. Здесь красиво и свежо, а чистая энергетика гор наполняет душу восторгом.

Возвращение в Ташкент. По пути – остановка на **обед** в местечке под названием "Бочки", неподалеку от Чарвакского водохранилища. Тут множество кафе и ресторанов с национальной кухней, где готовят отменные *узбекские шашлыки*. Дымящиеся куски обычно снимают с шампура прямо на лепешку, которая впитывает весь мясной сок. Обязательно кольца маринованного лука. Это очень вкусно!

Вечерняя прогулка по *парку «Ташкент-Сити»* с поющими фонтанами.

Экскурсия и ужин в Музее плова. *Музей плова* – интерактивное пространство, посвященное 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.

Ночь в гостинице.



завтрак, обед, ужин

День 3

Ташкент (экскурсия). Ташкент – Самарканд (5 ч).

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.

Обед 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.

Переезд в Самарканд – один из древнейших городов мира и бывшую столицу огромной империи Тамерлана.

Ночь в гостинице.



завтрак, обед

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 *самаркандского плова*. Считается, что светлый самаркандский 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.



завтрак, обед

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 необычная – 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-Кишмиш*, 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* – выдержанный, с мягким вкусом.

День 4

День 5

	<p>Ночь в гостинице.</p> <p> завтрак, обед</p>
День 6	<p>Бухара (экскурсия).</p> <p>Продолжение экскурсии по Бухаре: <i>мавзолей Саманидов</i> – династическая усыпальница, сочетающая традиции согдийской и исламской архитектуры; необычный мавзолей в форме продолговатой призмы, связанный с библейскими легендами о странствующем Иове – <i>Чашма Аюб</i>; <i>комплекс Боло-Хауз</i> – памятник монументального Регистана Бухары, состоит из водоема, минарета и мечети, украшенной 20 резными деревянными колоннами; цитадель древней Бухары, «город в городе» – старинная <i>крепость Арк</i>; древнейшее здание парадной площади, центральный ансамбль и главный символ Бухары – <i>комплекс Пой-Калян</i>, включающий знаменитый <i>минарет Калян</i> (46,5 м), <i>мечеть Калян</i> и <i>медресе Мири Араб</i>; потрясающе красивое <i>медресе Абдулазиз-хана</i>, богато украшенное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное <i>медресе Улугбека</i>.</p> <p>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.</p> <p>Посещение знаменитой кузнечной мастерской, где вот уже седьмое поколение кузнецов вручную изготавливает потрясающие <i>бухарские ножи, ножницы</i> нестандартной формы и другие кованые изделия из металла. Здесь можно увидеть весь процессковки, 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.</p> <p>Мастер-класс по приготовлению <i>бухарского плова</i> 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.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <ul style="list-style-type: none"> • завтрак, ужин
День 7	<p>Бухара – Ташкент.</p> <p>Выселение из гостиницы до 12:00. Свободное время в Бухаре до времени убытия поезда (без транспортного и экскурсионного обслуживания).</p> <p>Переезд в Ташкент на поезде. Размещение в гостинице, отдых.</p> <p>Ночь в гостинице.</p> <p> завтрак</p>
День 8	<p>Убытие из Ташкента.</p> <p>Переезд в аэропорт. Завершение программы тура. Вылет из Ташкента.</p> <p> завтрак</p>

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.	"Eurise"
Группа 16–30 чел.	"Golden Dragon"