



ВАС ПРИГЛАШАЕТ ГОСТЕПРИИМНАЯ ВЛАДИМИРСКАЯ ОБЛАСТЬ



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!





Светлана Орлова
Губернатор Владимирской области



Игорь Кехтер
вице-президент Ассоциации малых туристских городов России, автор идеи «Гастрономическая карта Владимирской области»

Екатерина Шаповалова
директор АНО «АгроЭкоТуризм», автор-методист турпродукта «Гастрономическая карта Владимирской области»

«Во Владимирской области разработана первая в России технология создания и продвижения региональных гастрономических брендов и национальной кухни.

При этом, «Гастрономическая карта Владимирской области» – это тиражируемая технология, которая может быть применена в других регионах страны, что впоследствии позволит создать «Гастрономическую карту России».

Этот проект может стать самобытным туристическим продуктом России, способствующим продвижению кулинарных традиций народов нашей страны за рубежом и повышению международного престижа и узнаваемости России. Национальная кухня – неотъемлемая часть программы развития въездного и внутреннего туризма, а также инструмент для развития регионов, в частности, малых городов и сельских территорий».

Сегодня необходимо следовать актуальным запросам опытного путешественника, время предоставления блюд по меню и классической экскурсионной программы безвозвратно прошло, нужно заполнять его свободное время оригинальным и увлекательным действием.

Идея комплексного турпродукта, объединяющего целые отрасли и сферы жизни человека, не оставляет равнодушным никого. Мы понимаем, что традиционные программы по приему туристов в рамках туров «Золотого кольца» требуют перезагрузки, обновления. В кризис невозможно выжить в одиночку, руководствуясь только своими знаниями и наработками. Нужно объединяться и создавать.

Концепция нового турпродукта проста: ничто не существует отдельно, само по себе, в жизни человека на земле. За короткий срок гастро- или агротура выходного дня наш гость получает самое ценное в современном мире – информацию, новые знания, навыки. Ручной труд, натуральные фермерские продукты, региональная кухня, ремесла – новые тенденции на этапе развития внутреннего туризма.

Очень важно в формировании нового комплексного турпродукта «Агротуры по России» учитывать буквально все аспекты жизни человека на земле – историю, культуру, быт, гастрономию, сельское хозяйство. Уникальность момента в развитии нашей страны состоит в том, что мы одновременно создаем турпродукт и развиваем территорию как для путешествий наших соотечественников, так и для иностранного туриста.

Развитие новых региональных брендовых маршрутов, включение уникальных и интересных объектов в туристические программы, особенно знакомство с людьми, работающими на земле, сможет дать туристу более полную картину о нашей стране.

«Отдых на любой вкус» – девиз профессионалов турбизнеса Владимирской земли.

Чрезвычайно популярные в последнее время телевизионные шоу и даже художественные фильмы на кулинарную тему: «Смак», «Званный ужин», «Поедем, поедим», «Адская кухня», «Кухня» и другие свидетельствуют о возросшем интересе людей к гастрономии.

Наше преимущество в том, что в отличие от ведущего когда-то популярной советской передачи о путешествиях, про которого говорили: «Мы смотрим, а он путешествует», – мы предлагаем нашему туристу не только «живое» путешествие по богатой уникальными памятниками истории и архитектуры владимирской земле, но и массу удовольствий от знакомства с лучшими гастрономическими практиками Владимирской области.

За максимально короткий срок продолжительностью в один уикенд вы получите огромное многообразие впечатлений – от знакомства с белокаменными шедеврами Владимира и Суздаля до вкушения гастрономических деликатесов от местных крестьян и рестораторов уровня премиум-класса.

Подобный подход к формированию туристского предложения отвечает потребностям времени и отражает тенденции «перезагрузки» маршрута «Золотое кольцо России» в год его 50-летнего юбилея.

«Гастрономическая карта Владимирской области» – это качественно новый туристский продукт, созданный по инициативе главы города Суздаля Игоря Эриковича Кехтера и разработанный при поддержке АНО «АгроЭкоТуризм России». Проект нацелен на формирование новых региональных брендовых маршрутов с активным участием непосредственных производителей эксклюзивного гастрономического (агрогастрономического) продукта. Гастрономический и агротуризм актуальны круглый год. Агротуризм – это жизнь на земле, а жизнь на земле не знает плохой погоды, высоких и низких сезонов. Гастрокарта сегодня – это 34 объекта гастро- и агротуризма, объединенных в 15 турмаршрутов.

Туристы открывают для себя неизвестные доселе гастрономические достопримечательности региона, имеющего славу историко-культурного центра России.

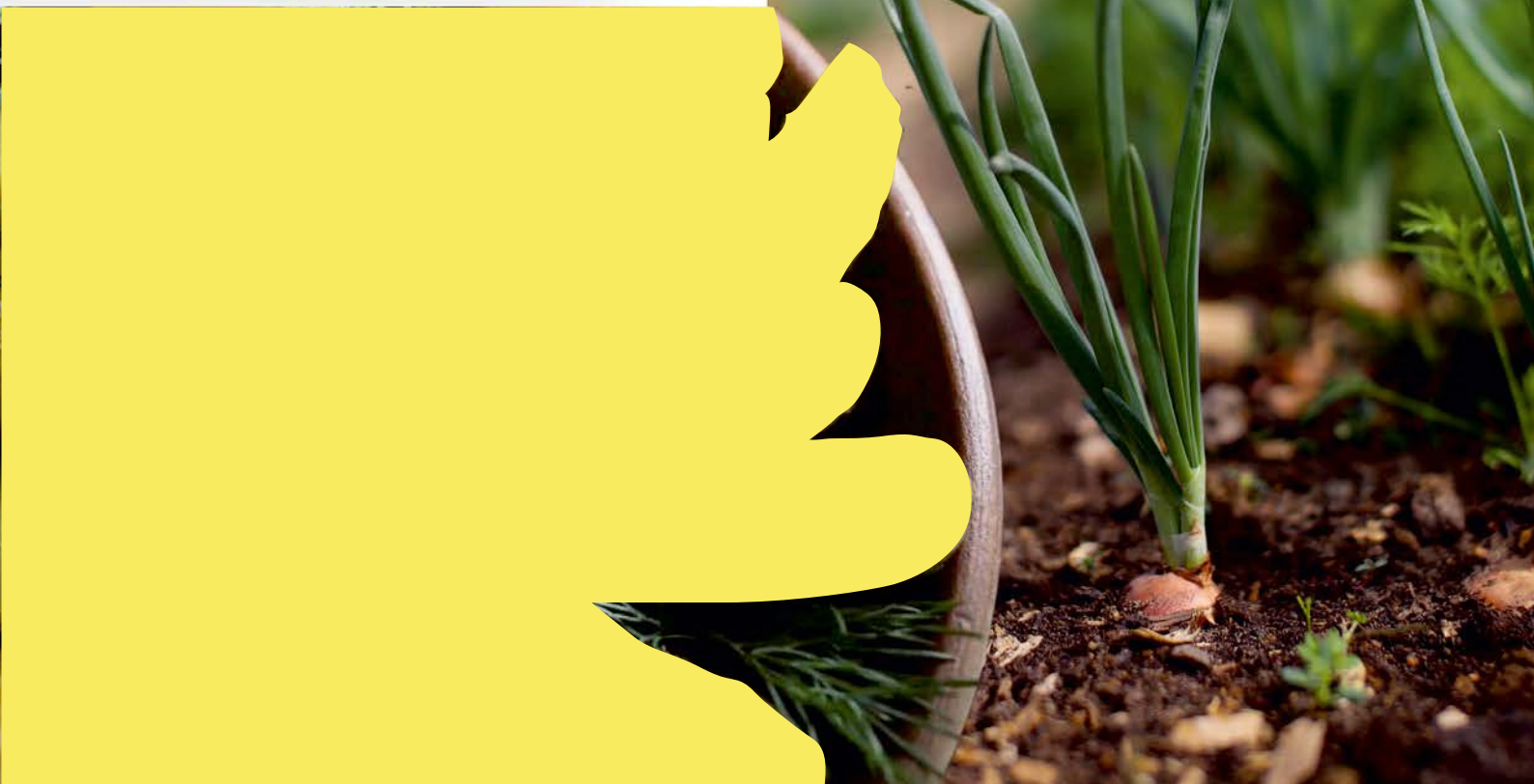
Гастротуры – это кулинарные мастер-классы, лекции, конкурсы, дегустации, знакомство со знаковыми персонами в сфере гастрономии, поездки на сельскохозяйственные фермы, пекарни, сыроварни, гастрешоппинг и, конечно же, столь характерная для сферы гостеприимства теплая атмосфера дружеского застолья.

Добро пожаловать, дорогие гости, во Владимирскую область – знаменитую, хлебосольную, гостеприимную!





РЕГИОНАЛЬНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БРЕНДЫ



ШЕФ-ПОВАРА



Дмитрий Новокрещенов



Максим Рыбаков



Анна Жукова



Юрий Ковальчук



Никита Шапошников



Кирилл Синичкин

ФЕРМЕРЫ



Александр Почепцов



Владимир Потапов



Джон Кописки



Семья Егоровых

За время создания проекта «Гастрономическая карта Владимирской области» к разработке гастротуров по Владимирской области

были привлечены лучшие шеф-повара и фермеры региона,

в систему создания турпродукта включены малые города и сельские территории области.



Павел Девятов



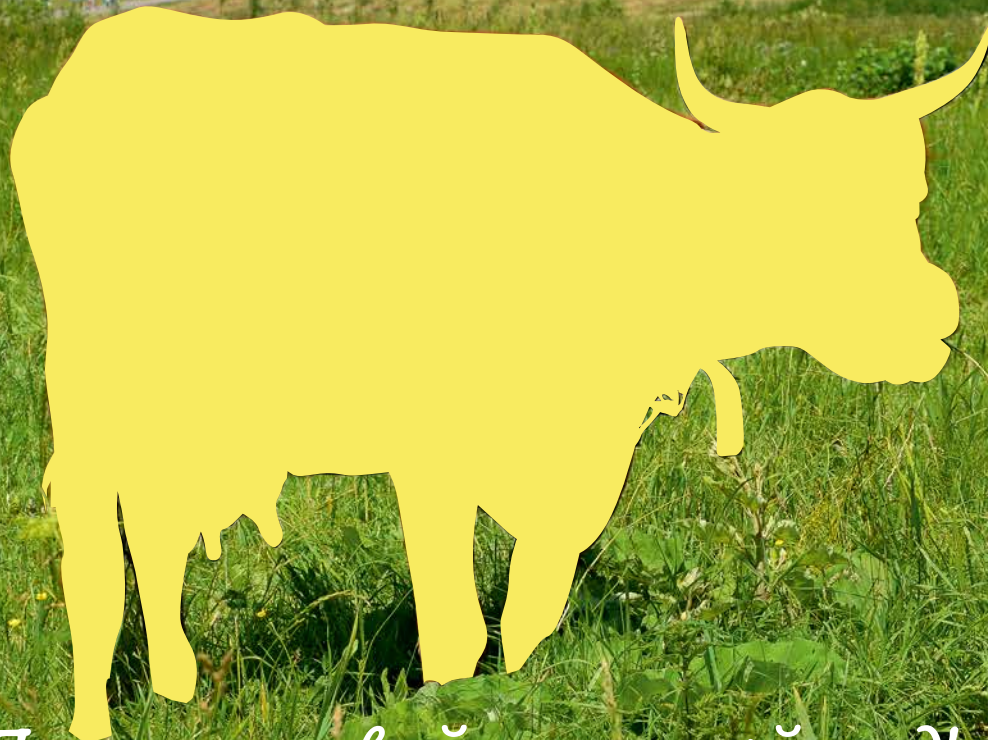
ПРОДУКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА



ТУРИСТИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
КАРТА

Владимирской
области



Путешествуй круглый год!





ОСЕННЕЕ МЕНЮ

№ 1 «Обед от шефа»

Покров – Владимир – Суздаль – Юрьев-Польский

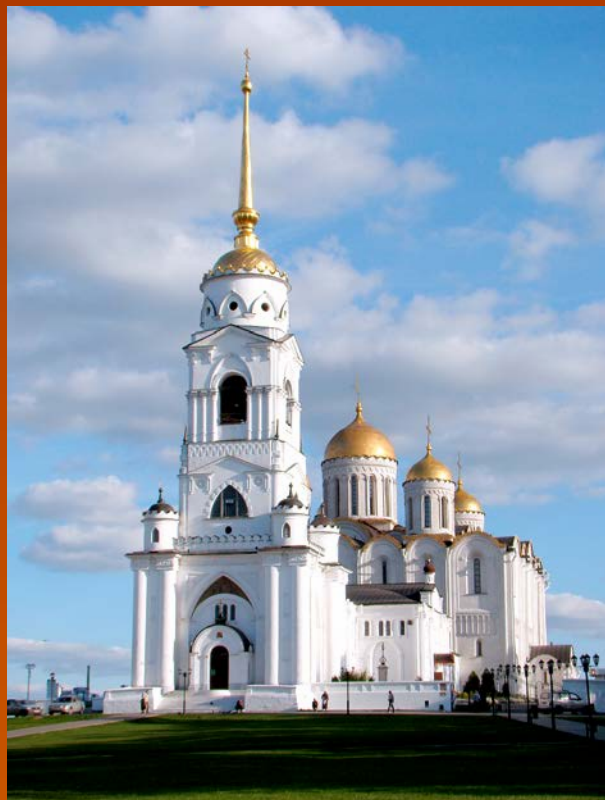


Фабрика «Покровский пряник» Петушинский район г. Покров

Экскурсия в музей истории пряника. Стекланный туннель над цехами фабрики позволяет увидеть полный цикл производства молодого гастрономического бренда региона – Покровского пряника.

По окончании экскурсии – мастер-класс по росписи пряника глазурью. Вы сможете расписать свой именной пряник и увезти с собой.

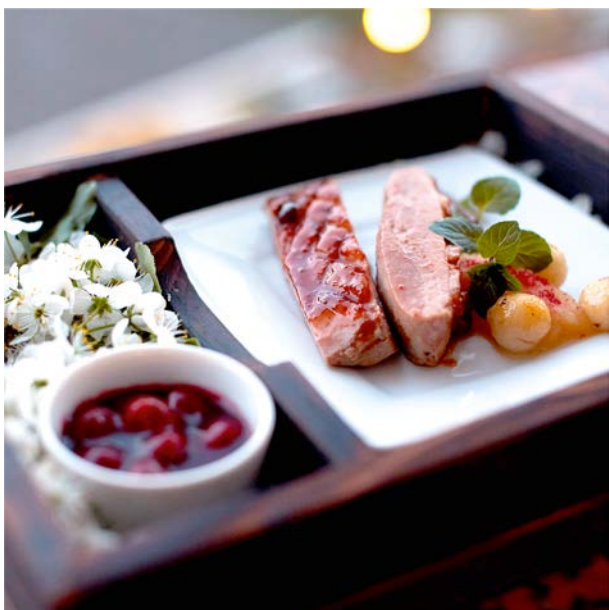
В конце программы вас ожидает чаепитие с дегустацией самых популярных сортов Покровского пряника: с повидлом, с вареной сгущенкой и черносливом, со сгущенкой и курагой и хит – со сгущенкой и грецким орехом. Понравившиеся пряники можно приобрести в фирменном магазине при фабрике.



Успенский кафедральный собор (включен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО) г. Владимир

Успенский кафедральный собор был построен во второй половине XII века в эпоху княжения Андрея Боголюбского для знаменитой иконы Владимирской Божьей Матери в знак её покровительства Владимиро-Суздальской земле.

Успенский собор сохранил фрагменты фресок неизвестных мастеров середины XII века и фрески гениального мастера древнерусской живописи Андрея Рублева, расписывавшего собор в 1408 году.



**Гостиничный комплекс
«Пушкарская слобода»
Ресторан «Улей»
г. Суздаль**

«Деревенский» обед и мастер-класс от бренд-шефа гостиничного комплекса «Пушкарская слобода» Максима Рыбакова.

Максим предлагает авторский взгляд на приготовление блюд из фермерских продуктов: засолка рыбы с заварным хлебом, каша из полбы с копченостями, кролик с белыми грибами и карамелизованной репой, десерт «Таежный», клюквенный морс.

**Парк-отель
«Вознесенская слобода»
Ресторан «Круча»
г. Владимир**

Прогулка по верандам, осмотр теплиц ресторана с шеф-поваром комплекса Кириллом Синичкиным.

Осенний дегустационный обед от шефа. Шеф-повар готовит при гостях, рассказывает о современной русской кухне, о сезонном меню, о фермерах-поставщиках и фермерских продуктах.

Ночевка в Суздале.



**Кафе «Фаворит»
г. Юрьев-Польский**

Полдник: чай с травами, тоболка (традиционный русский пирог с творогом), пирожки-малышки.

Дегустация молочной продукции Юрьев-Польского молочного завода.

«Пирожковая корзина» в подарок для организованных групп туристов.

№ 2 «Кулинарный тест-драйв»

АТК Богдарня – Суздаль – база отдыха «Переханово»



Агротуристический комплекс «Богдарня» Петушинский район д. Крутово

Прогулка по контактной ферме и конюшням агротуристического комплекса «Богдарня» фермера Джона Кописки.

Владимирский тяжеловоз – национальное достояние России. Рассказ специалистов комплекса о ежегодном турнире по экипажной езде «Владимирский тракт», катание на русской тройке.

Фермерский бранч в «Колхозном клубе» комплекса: чай с травами, сырники из рикотты со сметаной, каша, бодрящий сливочный утренний аперитив по рецепту хозяев.

В перерыве – экскурсия на сыроварню Джона Кописки: рассказ о производстве, дегустация сыров.

Продолжение бранча на гриль-веранде – мастер-класс «Мясо» и дегустация фирменных стейков.

Отъезд в Суздаль.

Ночевка в Суздале.



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
КАРТА

Владимирской
Области



**Гостиничный комплекс «Пушкарская слобода»
Праздничная лавка «Винегрет»
г. Суздаль**

Фермерский завтрак. Бренд-шеф Максим Рыбаков готовит на открытой кухне буфета «Винегрет»: пшеничный багет с полбой и топлёным сливочным маслом, творожный крем с сезонными фруктами и ягодами, булочки с творогом и козьим молоком, яйцо «пашот» с чёрной солью, вяленой говядиной и летними травами, иван-чай с вареньем из шишек и брусничная вода.

**Загородный ресторан «Корабль»
на озере Переханово
Ковровский район
д. Сергейцево**

День на базе отдыха «Переханово». Контактная ферма (птица, кабаны), тест-драйв трактора, рыбное хозяйство.

Обед у озера, приготовление ухи на костре, дегустация рыбы горячего копчения.



№ 3 «Огуречное настроение»

Гусь-Хрустальный – Суздаль – ферма «Птичий двор» – пасека «Егоровъ»



«Гусь-Хрустальный стекольный завод» г. Гусь-Хрустальный

Знакомство с полным циклом ручного производства изделий из стекла и хрусталя.

Мастер-класс от лучших стеклодувов завода, наблюдение за работой ведущих художников производства, экскурсия по музею завода, посещение фирменного магазина при заводе.

Кондитерская Марии Приймак г. Гусь-Хрустальный

Обед в кафе, экскурсия по кондитерскому цеху Марии Приймак.

Забираем в дорогу «Корзину от Кондитерской Марии Приймак».

Фермерский ресторан «Огурец» г. Суздаль

Рассказ о городе огородников Суздале и гастрономических брендах региона в огороде ресторана, летопись суздальской кухни.

Дегустационный обед: утиная калья, приготовленная на открытом огне, бочковые огурцы с медом и огурцовка.

Мастер-класс в кулинарной студии и дегустационный сет «Огурец» от шеф-повара Юрия Ковальчука и крестьянско-фермерского хозяйства «Суздальский сад».

Ночевка в Суздале.



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
КАРТА

Владимирской
Области



Ферма «Птичий двор» и фермеры Ополья Суздальский район с. Ивановское

Завтрак на «Птичьем дворе»: деревенская яичница с помидорами и зеленым луком, приготовленная на костре, фирменный яичный салат от Татьяны Мякотиной, чай.

Дегустация продукции фермерских хозяйств Ополья: мед, продукты пчеловодства, молоко, овощи, птица.

Экскурсия по ферме «Птичий двор» с рассказом известного гусевода Павла Николаевича Девятова о лучших породах домашней птицы, о достоянии владимирской земли – владимирском гусе, гусиных боях.

Выставка различных пород птицы: гуси холмогорской породы, пекинские утки, бегунки, орловская порода кур и др.

Мастер-класс по изготовлению сувенира из перьев и пуха.

Конкурс по приготовлению блюд из яиц разных птиц.

Хозяева организуют игры для детей и взрослых, где основной атрибут – яйцо.



Пасека «Егоровъ» Юрьев-Польский район с. Малолучинское

Светлана и Александр Егоровы расскажут о жизни пчел, о большом разнообразии продуктов пчеловодства, об устройстве пасеки. Продукты пчеловодства – мед, перга, медовуха, забрус, прополис, пыльца. Косметические средства на основе меда-крема, бальзамы, мыло ручной работы. Полдник на пасеке: дегустация меда и медовухи, оладушки с медом, иван-чай.





№ 4 «Кинокухня для вас!»

Владимир – Суздаль



Кулинарная студия «Рулет»
г. Владимир
Дегустационный обед «Русская кухня»

Авторский взгляд на современную русскую кухню. Бренд-шеф ГК «Пушкарская слобода» Максим Рыбаков и бренд-шеф Парк-отеля «Вознесенская слобода» Кирилл Синичкин в гостях у Кулинарной студии «Рулет» готовят и рассказывают о региональных гастрономических брендах, о своих учителях, местных фермерах, фермерском продукте, о своем огороде.

Дегустационный сет современной русской кухни.



«Кинотур» по Суздалю

Суздаль – один из самых востребованных кинематографом городов российской провинции. В Суздале было снято более 80 художественных фильмов.

Экскурсия по кинематографическим местам города. Мифы и реальность.

Окончание экскурсии у Торговых рядов в центре Суздаля, на месте съемок легендарного кинофильма «Женитьба Бальзаминова».



Пекарский буфет «Гнездо Пекаря» г. Суздаль Торговые ряды

Арт-веранда пекаря и художника Дмитрия Новокрещенова в Торговых рядах – ресторан с семейными традициями. Фирменные «Яблочные корзинки» и кулебяка от пекаря, шоколадные трюфели и тыквенный пирог от жены пекаря Нины и улыбка маленькой дочки Варвары – счастливый авторский проект, высокохудожественная честная кухня. В приготовлении блюд Дмитрий использует сезонные овощи и фрукты местных огородников и садоводов. Посуда буфета пекаря – фирменные кружки – сделаны местным гончаром.

После полдника едем в сельскую гончарную мастерскую на мастер-класс по гончарному делу, каждому участнику агротура – кружка от пекаря в подарок.

Ночевка в Суздале.



Гостиничный комплекс «Пушкарская слобода» Ресторан «Улей» г. Суздаль

Лаборатория современной суздальской кухни с бренд-шефом Максимом Рыбаковым на веранде ресторана «Улей»: рецепты и особенности приготовления различных продуктов, эксперименты на кухне и в местном огороде.

Завтрак: омлет с вяленой свининой и томатами, ржаные тосты с яйцом пашот и вяленой говядиной, паштет из печени с брусничным желе на жженом хлебе, сырники, йогурт с гранолой, зеленый салат, чай, кофе, морс.

В перерыве – экскурсия в Музей кино гостиничного комплекса «Пушкарская слобода».

Дегустационный обед: форшмак из сельди с зеленым яблоком и крестьянским хлебом из дровяной печи, томленный лось с булгуром и молодым луком, облепиховый кисель с ореховыми козинаками, брусничная вода и домашний хлебный квас.

Перед отъездом – хлеб из домашней пекарни Александра Стерлигова.

ЗИМНЕЕ МЕНЮ

№5 «Гастрономические путешествия в Русский Голливуд»

Покров – Владимир – Суздаль

Фабрика «Покровский пряник»
Петушинский район
г. Покров

Музей истории пряника. Стекланный туннель над цехами фабрики позволяет увидеть полный цикл производства молодого гастрономического бренда региона – Покровского пряника.

По окончании экскурсии – мастер-класс по росписи Новогоднего пряника.

В конце программы вас ожидает праздничное чаепитие с дегустацией самых популярных сортов Покровского пряника и специальных праздничных.

Пекарский буфет «Гнездо Пекаря»
г. Суздаль
Торговые ряды

Дегустационный обед с мастер-классами в двух частях.

Концепция кухни пекаря Дмитрия Новокрещенова – «здесь и сейчас». Купил утром хороший кусок говядины – приготовил, привезли сезонных свежих ягод – в обед мы уже едим из них сорбет.

Первая часть обеда – дегустация фирменных наливок ресторана-пекарни, пекарских закусок на свежем багете, кабачкового пирога.

Перерыв на мастер-класс в Центре народного творчества г. Суздаля. Здесь можно поучиться традиционному промыслу – плетению из соломы, изготовлению традиционной обережной куклы.

Вторая часть обеда – выпекаем крендель для всей семьи, говорим о хлебе и, конечно, пробуем хлеб. На горячее – блюда, приготовленные на гриле, печеная репа с домашним сыром.

Счастливые, с четвертями яблочного напоя и упакованными в пекарские мешочки ароматными кренделями, прощаемся с добрым пекарем и его семьей.

Ночевка в Суздале.





По Русскому Голливуду г. Суздаль

«Кинотур» по Суздалию – самой большой киноплощадке страны под открытым небом. Окончание программы – в Музее кино гостиничного комплекса «Пушкарская слобода».

Гостиничный комплекс «Пушкарская слобода» Праздничная лавка «Винегрет» г. Суздаль

На открытой кухне экспериментальной студии-буфета шеф-повар Максим Рыбаков приготовит блюда современной русской кухни, расскажет о местных фермерских продуктах, которые использует на своей кухне.

Авторский дегустационный сет «Русская кухня» от шефа: грузди в сметане с моченой брусникой, сало копченое с черной солью и заварным хлебом, сельдь с зеленым луком и горчичной сметаной, овощи огородные, говяжья покровка с кашей из полбы и грибным соусом, чай из самовара с русскими заедками и вареньем, брусничная вода.

После обеда – пешая прогулка с местным букинистом по секретным уголкам Суздаля.

Мастер-класс по традиционной обережной кукле в Доме народного творчества.

Фермерский ресторан и кулинарная студия «Огурец» г. Суздаль

Авторский обед в фермерском ресторане «Огурец» от шеф-повара Юрия Ковальчука: огуречное желе с семгой слабой соли, огуречная наливка, рассольник – современный взгляд на традиционный суп.

Мастер-класс «Суздальская кухня» по приготовлению огуречного варенья, фирменная баночка огуречного варенья от фермерского хозяйства «Суздальский сад» в подарок каждому участнику.



№ 6 «Золотое кольцо России» Вкусное путешествие!

АТК Богдарня – Владимир – Суздаль

Агротуристический комплекс «Богдарня» Петушинский район д. Крутово

Прогулка по контактной ферме и конюшням агротуристического комплекса «Богдарня» фермера Джона Кописки.
Владимирский тяжеловоз – национальное достояние России. Рассказ специалистов комплекса о ежегодном турнире по экипажной езде «Владимирский тракт», катание на русской тройке.

Фермерский бранч в «Колхозном клубе» комплекса: чай с травами, сырники из рикотты со сметаной, каша, бодрящий сливочный утренний аперитив по рецепту хозяев.

В перерыве – экскурсия на сыроварню Джона Кописки: рассказ о производстве, дегустация сыров.

Продолжение бранча на гриль-веранде – мастер-класс «Мясо» и дегустация фирменных стейков.

Гостинично-ресторанный комплекс «Русская деревня» Трактир «Околица» г. Владимир

Все блюда в Трактире «Околица» готовятся в русской печи в чугуне, ни один ингредиент не проходит дополнительную тепловую обработку. Мастер русской кухни шеф-повар Анжела Филиппова замешивает при гостях тесто. Мастер-класс по приготовлению традиционных калитков – открытых пирожков – ватрушек из ржаной муки с начинкой из картофельного пюре или пшенной каши. «Русский обед» от шеф-повара: сочные рубленые котлеты из говядины и свинины с гречневой кашей и соусом из белых грибов в «лапте» из ржаной муки, щи из «серой» капусты со свининой и свежеприготовленными калитками.

Прогулка по комплексу «Русская деревня». Контактный зоопарк.

Ночевка во Владимире.



ГТК «Суздаль» г. Суздаль

Первый гостинично-туристский центр СССР, удостоенный международных наград в области архитектуры, архитектурная достопримечательность Суздаля и киноплощадка всеми любимого новогоднего фильма «Чародеи».

Обед «Советский» от шеф-повара: оливье, язык заливной, треска по-московски, пирожное «Картошка», компот.

Посуда из хрусталя и тонкого стекла с золотой каемкой, белые фаянсовые сервизы с надписью золотом «Ресторан».

Шеф-повар в высоком накрахмаленном колпаке рассказывает «о вкусной и здоровой пище», а в конце обеда официант в «бабочке» подает «Книгу жалоб и предложений».

Ностальгический обед в советском стиле рассчитан на самую широкую аудиторию гостей.

Ресторан «Гостиный двор» г. Суздаль

Это место, где хочется трапезничать не спеша.

Дегустационное воскресное меню для группы 15–20 человек. Обед «Русский»: соленья собственного приготовления из суздальских погребов, сельдь от Дымова с теплым картофелем и горчицей, буженина запеченная в медово-горчичном соусе, язык говяжий отварной с хреном и лесной ягодой, сало боголюбское с хреном и чесночными гренками, грузди белые со сметаной, красным луком и клюквой, винегрет с килькой с тостами из бородинского хлеба, солянка сборная мясная с перловкой, похлебка и лесных грибов, борщ с чесночными пампушками, рыбные пельмени, вареники с картофелем и грибами, свиная грудинка с гороховой кашей, мясным соусом и лимоном, щучьи котлеты с гречей и овощами, бефстроганов с картофельным пюре и суздальским огурцом, капуста тушеная с белыми грибами и беконом, котлета де валяй с перловкой и клюквенным взваром.

Сладкий мастер-класс для детей от шеф-повара ресторана Антона Синичкина.

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ

№ 7 «Забывтые предметы русского стола»

Агроусадьба Петрушино – Суздаль –
фабрика «Дымов-керамика» – «Доброград»

Агроусадьба Петрушино
Собинский район
д. Петрушино

Целый день на ферме Владимира Потапова:
АГРОЙога, прогулка по ферме, пастбищу с вольным
выпасом коров, рассказ агронома о тепличном
хозяйстве.

Фермерский завтрак: гречневая каша с молоком,
блины с петрушинским медом, творог, овощи из
теплицы, летний напиток из молочной сыворотки,
чай из самовара.

Фермерский обед: напиток из молочной сыворотки
с мятой и петрушинским медом, щи с грибами
и крапивой, отварной картофель со свежими
и малосольными огурцами, пирожки с щавелем
и яблоком, творожный десерт.

Дегустация молочной продукции, овощей.

Послеобеденная прогулка по пасеке, лечебный
сон в апи-домиках (звукорезонансная терапия).

Ресторан «Гостиный двор»
г. Суздаль

Постный дегустационный воскресный обед
от шеф-повара Антона Синичкина: картофельный
салат с белым груздем, хрустящим луком и соленым
огурцом на постном масле, перловая каша со
свеклой, орехами и черносливом, щи постные с
квашеной капустой и грибами, картофельные зразы
с капустой, белыми грибами и ягодным соусом,
фасоль томленая с томатами и кинзой.

Квест «Забывтые предметы русского стола»:
блюда сервированы в посуде, произведенной
фабрикой «Дымов-керамика», на тарелке каждого
гостя лежит карточка с названием предмета,
который он должен найти на столе.

Ночевка в Суздале.





**Фабрика «Дымов-керамика»
Суздальский район
с. Ивановское**

Мастер-класс от мастера Павла Строкина и продолжение квеста, начатого в ресторане «Гостиный двор» – ответы на вопросы о русской посуде.

Во время экскурсии по фабрике вы сможете купить керамическую посуду, изразцы, предметы декора, получить удовольствие от работы на гончарном круге, снять стресс на ремесленном мастер-классе «Глина» (делаем изразцы, лепим мишек из глины и др.).

**Ресторан и кафе «Гнездо Аиста»
Ковровский район
д. Гороженово
Частный город «Доброград»**

Семейный ресторан «Гнездо аиста» – это особое место для особенных встреч. Здесь соединяются воедино уютная атмосфера, полет дизайнерской мысли, внимание к деталям, безупречный сервис.

Кухня ресторана отдана в заботливые руки столичного шеф-повара Юрия Бондаренко с богатым опытом работы в разных странах.

Для тех, кто следит за фигурой, предусмотрены блюда по меню Пьера Дюкана.



№ 8 «Майский мед»

Агроусадьба Петрушино – пасека «Егоровъ» – пасека Сеняткиных

Майский – самый ранний мед, который откачивается в середине мая. Пчелы приносят нектар с большого количества медоносов, поэтому майский мед имеет намного больше полезных свойств, чем какой-либо другой и является самым ценным и популярным. Славится как болеутоляющий, заживляющий, успокаивающий. До революции майский мед называли «церковным», поскольку первый мед было принято освящать в церкви.

Агроусадьба Петрушино Собинский район д. Петрушино

Целый день на ферме Владимира Потапова: АГРОЙога, прогулка по ферме, пастбищу с вольным выпасом коров, рассказ агронома о тепличном хозяйстве.
Фермерский завтрак: гречневая каша с молоком, блины с петрушинским медом, творог, овощи из теплицы, летний напиток из молочной сыворотки, чай из самовара.

Фермерский обед: напиток из молочной сыворотки с мятой и петрушинским медом, щи с грибами и крапивой, отварной картофель со свежими и малосольными огурцами, пирожки с щавелем и яблоком, творожный десерт.
Дегустация молочной продукции, овощей.

Послеобеденная прогулка по пасеке, лечебный сон в апи-домиках (звукорезонансная терапия).

Ночевка в Суздале.





Пасека «Егоровъ» Юрьев-Польский район с. Малолучинское

Светлана и Александр Егоровы расскажут о жизни пчел, о большом разнообразии продуктов пчеловодства, об устройстве их пасеки: 180 ульев, поилка для пчел, техническое помещение (для откачки мёда, хранения тары и т.д.), набор пчеловодных инструментов (дымари, роевни, пчеловодные ножи, воскотопка, медогонка и т.д), омшаник (зимовник). Продукты пчеловодства – мед, перга, медовуха, забрус, прополис, пыльца. Косметические средства на основе меда – крема, бальзамы, мыло ручной работы.

Полдник на пасеке: дегустация меда и медовухи, оладушки с медом, иван-чай.

Пасека Сенякиных с. Шихобалово

На территории хозяйства расположено 35 ульев, медогонка, стеклянный улей.

Вас познакомят с деревенским укладом жизни, угостят чаем из трав и медовой коврижкой, продемонстрируют устройство улья и раскроют секрет приготовления медовухи.

Вы сможете продегустировать мед восьми сортов, приобрести понравившийся и прикупить другую продукцию пчеловодства.



№ 9 «Гастрокультурный тур-бродилка»

Суздаль

Первый тур-бродилка по гастрономическому Суздалью. В сопровождении опытного проводника вы совершите прогулку по древнему Суздалью, узнаете его заветные тайны, побываете в лучших ресторанах. Вы познакомитесь с рестораторами и ведущими шеф-поварами проекта, попробуете фирменные блюда и специалитеты, ставшие хитами проекта «Гастрономическая карта Владимирской области».

ГТК «Суздаль» г. Суздаль

Посещение Главного туристического комплекса – легенды российского туризма, известного самыми длинными гостиничными коридорами и как съемочная площадка советского хита – фильма «Чародеи».

Прогулка к Спасо-Евфимиеву монастырю.



Фермерский ресторан «Огурец»

Участникам тура представится возможность попасть в ресторан до открытия.

Дегустация суздальских специалитетов на базе огурца. Пробуем огуречные напитки, гречневые чипсы, бочковые огурцы с медом, огуречное варенье, «суздальский кофе» (цикорий).

Посещение Музея русских национальных напитков. Презентация книги рецептов Игоря Кехтера «Настоять на своем» и спецпроекта издательского дома «Эксмо», приуроченного к 50-летию всемирно известного маршрута «Золотое кольцо России».



Пекарский буфет «Гнездо Пекаря»

Владелец ресторана Дмитрий Новокрещенов угостит гнездиловским кренделем, яблочным напитком по рецепту из книги «Настоять на своем», многослойной кулебякой с соусом из суздальского лука.

Ночевка в Суздале.

Суздальский Кремль

Прогулка по территории Кремля.
Знакомство с архитектурным ансамблем.

Центр народного творчества

Знакомство с традиционными ремеслами Суздаля и Владимирской области.

Гостиничный комплекс «Пушкарская слобода» Праздничная лавка «Винегрет»

Бренд-шеф гостиничного комплекса «Пушкарская слобода» угощает гостей Суздальскими колобками: колобок с тушенкой, колобок творожный, с малиной, традиционный.

Посещение Музея кино.

По окончании программы тура экскурсантов ждет рассказ о турах-бродилках по другим городам Владимирской области.



ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

№ 10 «От семечка до Царского стола»

Суздаль – Ковров – Владимир – Юрьев-Польский – Александров

Пекарский буфет «Гнездо Пекаря» г. Суздаль Торговые ряды

Завтраки у пекаря Дмитрия Новокрещенова: веранда с видом на излучину речки Каменки, музыка, фото-тесты «Ваш лучший ракурс на фотографии», концерты, утренние творческие встречи, ремесленные мастер-классы.

Агроферма «Грин-ПИКъ» Солнечный био-вегетарий г. Ковров

Специалисты био-вегетария выращивают экопродукты 365 дней в году на биогумусе. Образовательная экскурсия по био-вегетарию в сопровождении агронома. По окончании – возможность приобрести «Корзину экопродуктов».



**Парк-отель «Вознесенская слобода»
Ресторан «Круча»
г. Владимир**

Прогулка по верандам, осмотр теплиц ресторана с шеф-поваром комплекса Кириллом Синичкиным. Дегустационный обед от шефа. Шеф-повар готовит при гостях, рассказывает о современной русской кухне, о сезонном меню, о фермерах-поставщиках и фермерских продуктах.

Ночевка во Владимире.

**Кафе «Фаворит»
г. Юрьев-Польский**

Обед: чай с травами, традиционный русский пирог с творогом – тоболка, пирожки-малышки.

Дегустация молочной продукции Юрьев-Польского молочного завода.

«Пирожковая корзина» в подарок для организованных групп туристов.



**«Александровская слобода»
(Свято-Успенский женский монастырь)
г. Александров**

Александровская слобода – вотчина царя Ивана Грозного, которую он превратил в фактическую столицу государства и откуда завершил объединение русских земель.

Атмосферу той эпохи можно явственно ощутить не только под шатровым куполом домовй церкви Ивана Грозного, но и в подвалах XVI века, где, предположительно, располагались пыточные Малюты Скуратова. Страшно!

**Конгресс-отель «Александров»
г. Александров**

Обед с вкуснейшим «Царским» курником станет отличным завершением дня и подарит хорошее настроение.

№ 11 «Русское хлебосолье»

Гусь-Хрустальный – Муром – Гороховец



Ресторан «Мальцовъ» г. Гусь-Хрустальный

Расположен в центре города, в историческом здании «Торговых рядов».

Солянка, наваристые щи, селедка по-русски, румяные блины, каши, клюквенный морс – все это готовится на основе вековых традиций прошлого в сочетании с современными тенденциями кулинарного искусства.

Обед «Русское хлебосолье»: «серые» щи под хлебной крышкой, пшенная каша.



«Гусь-Хрустальный стекольный завод» г. Гусь-Хрустальный

Знакомство с полным циклом ручного производства изделий из стекла и хрусталя, мастер-класс от лучших стеклодувов завода, наблюдение за работой ведущих художников производства.

Экскурсия по музею завода.

Посещение фирменного магазина при заводе.





Ресторан «Чайка» г. Муром

Ресторан расположен на набережной Оки неподалеку от Спасо-Преображенского мужского монастыря.

Здесь вы найдете качественный сервис и эксклюзивную кухню.

Дегустационные обеды и ужины. На десерт – простое сочетание персика, банана и ореха в шоколадных роллах, которое растопит сердце самого искушенного гурмана.

Летняя программа круизов на теплоходе по Оке.

Ночевка в Муроме.



Дом народного творчества и ремесел г. Гороховец

Гостей ждет интерактивная программа «Гороховая каша». Вас встретит царь Горох со свитой и с шутками-прибаутками угостит гороховой кашей в глиняных горшочках.

Обед на Пужаловой горе в кафе «Арктика»: томленая свинина, домашние пельмени, запеченные с сыром в горшочках, душистая уха из стерляди.

Можно организовать барбекю на природе.

№ 12 «Два дня с фермерами Владимирской земли»

**Александров – Ферма и гастрономия «Вольный Выгул» –
Владимир – Ковров – ферма «Остров» – Мемориальный Дом-музей
усадьба Н.Е. Жуковского**

С чего начинается «Гастрономическая карта Владимирской области»? Традиционно во всем мире знакомство с региональной кухней начинается с регионального продукта: владимирский гусь, владимирская вишня, суздальский огурец, суздальский хрен... Пасеки Владимирской земли дают тот самый мед, из которого производится знаменитая Суздальская медовуха, и без которого невозможен Покровский пряник. Фермеры и профессиональные огородники продолжают национальные традиции консервирования. Такие российские специалитеты, как бочковые огурцы, соленые грузди, тушенка, варенье и компоты – неотъемлемая часть русского застолья.

«Александровская слобода» г. Александров

Экскурсионно-гастрономическая программа «Правила Домостроя» в музее-заповеднике «Александровская слобода».

Рассказ о трапезах Государева двора. Царские палаты Ивана Грозного, сенник постельный, средневековые подвалы.

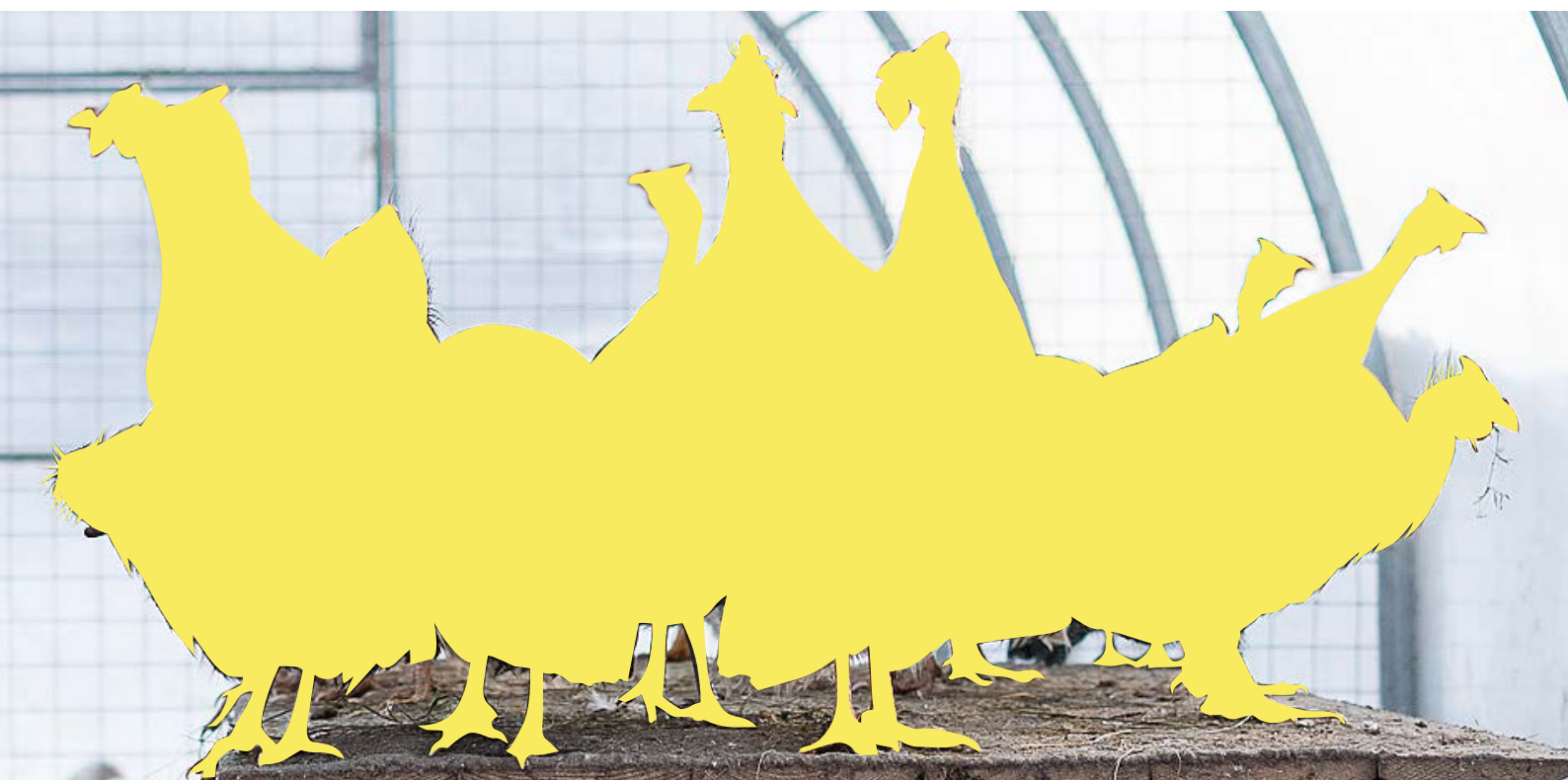
Дегустация «Царского» курника в трапезной палате XVI века, где царь принимал иностранных послов, бояр и думных людей.

Ферма и гастрономия «Вольный Выгул» Александровский район д. Зеленцино

Фермер Климов организует тур по ферме и производственным цехам.

Отказ от использования антибиотиков и гормонов роста при кормлении животных и птиц делает продукты фермы гипоаллергенными и безопасными, что очень важно для самых требовательных потребителей – детей.

Гости фермы узнают много интересного о правилах ведения фермерского хозяйства. Все животные и птицы фермы живут на вольном выгуле, здесь



не практикуется вмешательства человека в естественные ритмы ее обитателей.

Дегустация фермерской продукции. Широкий ассортимент гастрономии и солений. Фермерская гастромастерская, созданная под руководством известного русско-французского кулинара Андрея Куспица, производит лимитированные партии копченых и печеных колбас, окороков, рулетов. Копченые гуси, утки, печеные цыплята, при изготовлении которых не применяется ничего, кроме натурального жара русской печи, дыма яблоневых, вишневых или грушевых опилок и маринада из тростникового сахара на морской соли.

Ночевка во Владимире.

Агроферма «Грин-ПИКъ» Солнечный био-вегетарий г. Ковров

Посещение уникального научно-производственного комплекса с теплиц, знакомство с экологическим земледелием, выращиванием дождевого червя «Старатель». За достижения в области экологических технологий предприятие награждено более 100 медалей, кубков и дипломов различных международных и российских выставок.

Ферма «Остров» Ковровский район д. Суханиха

На 80 гектарах земли расположилась ферма «Остров». Почему «Остров»? Место красивое – с одной стороны река, с другой – огромное озеро. Под дубами, где раньше гуляли кабаны, сейчас вольно пасутся домашние свиньи, коровы и овцы.



Самое старое здание – это дом, где живут фермеры. Он приподнят на небольшой фундамент, потому что раз в пять лет разливается река. Бывало, хозяин приплывал на собственную ферму на лодке.

Прогулка по ферме, мастер-класс по приготовлению баранины (романовская овца), дегустация фермерской продукции – сыра «Суханиха», мясных деликатесов (колбаса, паштеты, буженина), сгущенки, молока, ряженки, творога.

Мемориальный Дом-музей усадьба Н. Е. Жуковского Собинский район д. Орехово

Мемориальный Дом-музей усадьба Н. Е. Жуковского в Орехово – дворянская усадьба с более чем двухсотлетней историей.

Усадьба принадлежала семье Жуковских, из которой вышел Николай Егорович Жуковский, «отец русской авиации», основоположник науки аэродинамики.



Во время театрализованной экскурсии гости вместе с «хозяйкой» усадьбы поднимаются в барскую гостиную, где их радушно встречает «ключница Акулина». В мезонине дома экскурсанты слушают удивительные рассказы о жизни Жуковских и первых владельцев усадьбы – Всеволожских.

Здесь же непременно угощают, как это было принято в поместье, ароматнейшим чаем из букета трав 10 наименований, собранных в усадьбе.

№ 13 «Владимирская вишня»

г. Владимир

Патриарший сад

Патриарший сад расположен в центре древнего Владимира, по соседству с Козловым валом, и поистине является украшением города.

По преданию, он был заложен еще в XII веке князем Андреем Боголюбским. Существует версия, что вишневые деревья, без которых сейчас невозможно представить Владимир, были привезены князем из Киева.

Сад площадью четыре гектара расположен в рельефной впадине, перепады высот которой достигают до 33 метров. Благодаря уникальному ландшафту здесь удалось создать богатейшую коллекцию растений. В настоящее время в саду выращивается около 130 сортов плодово-ягодных деревьев и кустарников и около 110 сортов цветочно-декоративных растений. Микроклимат сада позволяет на сравнительно небольшой территории мирно уживаться лучшим садовым сортам яблони, груши, вишни, смородины, крыжовника, облепихи, рябины и многочисленным экзотическим растениям – маньчжурскому ореху, кедру, миндалю.

Как и в прежние времена, в Патриаршем саду произрастает пять сортов вишни: Родительева (которую часто называют Владимирской), Сайка,

Бель, Левинка и знаменитая Васильевская вишня, выведенная монахами Васильевского монастыря в Суздале.

Во время цветения вишневые сады придают Владимиру особое очарование. Когда-то владимирцы изобрели оригинальный способ охраны вишневых ягод от птиц, о чем писали многие путешественники. В саду ставилась специальная вышка, от нее к забору или деревьям протягивали веревки, увешанные тряпками, пучками соломы, какими-либо гремящими предметами. Сторож, находившийся на вышке, время от времени дергал за веревки и потряхивал специальной трещоткой, создавая шум и звон, отпугивающий птиц. Поэтому в период созревания вишни в городе, сплошь покрытом вишневыми садами, и днем, и ночью стоял такой шум, что его сравнивали с «празднеством ведьм и домовых».





Парк-отель «Вознесенская слобода»

Дегустационный сет от шеф-повара Кирилла Синичкина «Владимирская вишня»: холодный суп из владимирской вишни, фермерская утка с вишневым соусом, иван-чай с вишневым вареньем.

Мастер-класс по приготовлению вишневой наливки от шефа.

Посещение теплиц парка-отеля «Вознесенская слобода», фотосессия на верандах отеля на фоне лучших видов Владимира.



Успенский собор

Экскурсия в кафедральный собор XIII века, внесенный в Список всемирного наследия ЮНЕСКО и знаменитый фресками кисти преподобного Андрея Рублева XV века.

Обзорная экскурсия по историческому центру



Фермерская лавка «Розмарин»

Дегустация и приобретение продукции фермерского хозяйства «Улово»: сыры, молочная продукция, свежеспеченный хлеб.

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЕ МАРШРУТЫ ПО ЗОЛОТОМУ КОЛЬЦУ РОССИИ

№ 14 «Рецепты древнего Залесья»

АТК «Богдарня» – Владимир – Суздаль – ферма «Птичий двор» –
Переславль-Залесский – Ростов Великий

Гастрономический тур с насыщенной культурной программой, состоящей из увлекательных экскурсий по древним городам России. А блюда русской кухни, приготовленные по оригинальным рецептам, являются вкусным украшением экскурсионного маршрута. Уверены, это путешествие, станет одним из самых интересных в вашей коллекции.

Владимирская область
Петушинский район
д. Крутово

Агротуристический комплекс «Богдарня»

Здесь живет и трудится удивительный человек, который превратил лесную пустошь за «101 километром» в образцовую ферму, лучшую не только в регионе, но и во всей России! Англичанин с щедрым сердцем и настоящей русской душой – Джон Кописки – приглашает вас проникнуться своей философией сельской жизни в России.

Вас ждет экскурсия по агротуристическому комплексу и дегустация сыров – деревенский завтрак.



г. Владимир

Обзорная экскурсия «Тысячелетний город»

В ходе экскурсии гостям предлагается совершить путешествие сквозь тысячелетие, побывать в столице Северо-Восточной Руси в пору ее расцвета, прикоснуться к древним стенам белокаменных храмов, которые видели великих князей Владимира Мономаха, Юрия Долгорукого, Александра Невского. Гости побывают в Успенском соборе, где сохранилась самая большая фреска кисти Андрея Рублева, совершат прогулку по «Владимирскому Арбату», где есть возможность посетить антикварные и сувенирные магазины, а также посетят в «Патриаршие сады» со знаменитой Владимирской вишней и полюбуются бескрайними просторами легендарного Владимирского Залесья.

Парк-отель «Вознесенская Слобода» Ресторан «Круча»

В ресторане «Круча» гостей не просто накормят, но и приоткроют им дверь в мир гастрономического искусства.

Ночевка в Суздале.

г. Суздаль

Обзорная экскурсия

Суздальский Кремль.

Покровский монастырь – место ссылки представительниц знатных родов.

Спасо-Евфимиев монастырь.

Экспозиции: «Золотая кладовая», «Суздальская тюрьма».

Торговая площадь.

Ризоположенская колокольня, вид на город с высоты птичьего полета.



Суздальский район с. Ивановское

Ферма «Птичий двор»

Экскурсия по ферме, где гости узнают о том, какую домашнюю птицу выращивали на Руси, как ее растили, и почему павлины у нас не приживаются.

Фермерский обед из экологически чистых продуктов собственного производства в личном подсобном хозяйстве Павла Девятова «Птичий двор». В меню обеда, заботливо приготовленного дочерью фермера, только традиционные местные блюда: пареная и медовая капуста, щи из крапивы и щавеля, духовая картошка с мясом, чай из трав суздальского Ополя.

Ярославская область г. Переславль-Залесский

Гостиница «FISCH HERBERG – Сельдь Царский Посол»

Ужин с «рыбной историей» в туристическом комплексе «Сельдь Царский Посол».



Во время трапезы туристы узнают, что Переславль – кузница славных дел Петра и колыбель русского флота.

Ночевка в Переславле-Залесском.

Обзорная экскурсия по Переславлю-Залесскому

Посещение сердца Переславля – Красной площади и одного из самых красивых Переславских монастырей – Никольского монастыря.

Музей «Ботик Петра I».

г. Ростов Великий

Ростовский Кремль

Обзор архитектуры древнего Ростовского Кремля и посещение Музея финифти.

Кафе «Лукова слобода»

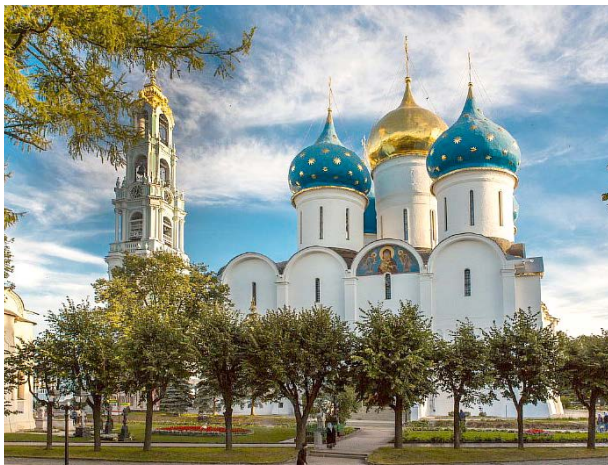
Обед с «луковым» меню. Здесь можно попробовать не только традиционные блюда русской кухни, но и эксклюзивные яства из лука, приготовленные по древним рецептам – луковую похлебку с золотистыми гренками, нежный луковый крем-суп с пшеничными сухариками, румяные луковые лепешки с ароматным луковым взваром, луковое варенье и мармелад.

Музейный комплекс «Луковая Слобода»

Обзорная экскурсия по комплексу. Хозяйка Луковой Слободы поведаст историю ростовского лука и об обычаях, связанных с ним. О том, как лук выращивают и хранят. Много интересного расскажут о традициях и суевериях.

№ 15 «Не хлебом единым...»

Сергиев Посад – Переславль-Залесский – Александров –
д. Новоселово – Агрохутор «Казачий Курень»



Московская область
г. Сергиев Посад

Свято-Троицкая Сергиева Лавра

Обзорная экскурсия по Лавре познакомит с архитектурой и святынями одной из самых знаменитых русских обителей, крупнейшим центром русской духовной культуры и просвещения. Мы узнаем о жизни основателя монастыря, одного из самых почитаемых русских святых – преподобного Сергия Радонежского. Познакомимся с историей монастыря, связанной с ключевыми событиями истории нашего Отечества.

Дегустация монастырских продуктов. Монастырская лавка примечательна тем, что здесь продается большое количество продуктов под маркой «Сергиев канон», произведенных на предприятии «Троицкий Келарь», созданном при Лавре. В первую очередь, бездрожжевой хлеб – его несколько сортов: от самого простого ржаного и пшеничного Сергиевского до гречишного и праздничного Келарского с черносливом, тыквенными семечками и орехами.

Ресторан-музей русской гастрономической культуры «Гостевая изба»

Обед в ресторане составлен из блюд, созданных в полном соответствии с исконно русскими канонами. В приготовлении используются продукты из монастыря.

Ярославская область
г. Переславль-Залесский

Обзорная экскурсия по Переславлю-Залесскому

Посещение сердца Переславля – Красной площади и Никольского монастыря.

Частная сыроварня

Экскурсия по частной сыроварне позволит окунуться в мир ремесленного сыроделия, в ароматы молока и сыра, взглянуть на святая святых – камеры вызревания сыров (через специальную витрину), разобраться в особенностях итальянских, голландских, французских рецептов, узнать об истории русского сыроделия, понаблюдать за производственным процессом. В завершение – дегустация лучших сыров, которые готовятся в сыроварне (5 видов).





Музей дегустации чая

В музее интерактивная экскурсия с дегустацией 3-х видов иван-чая, варенья и гурьевской каши.

Ночевка в Переславле-Залесском.

Владимирская область г. Александров

Экскурсионная программа «Александровская слобода – забытая столица»

Посещение государева двора Ивана Грозного в Александровской слободе и дворцовых палат.

Конгресс-отель «Александров»

Обед с вкуснейшим «Царским» курником станет отличным завершением знакомства с г. Александровом.



Киржачский район д. Новоселово

Место гибели Юрия Гагарина

В ходе этой экскурсии гости не только побывают на месте гибели первого космонавта, но и узнают все подробности того рокового полета.

Петушинский район д. Желудьево

Агрехутор «Казачий Курень»

Знакомство с хозяином агрохутора, который расскажет о современной жизни в русском селе, традициях национальной кухни и об особенностях приготовления блюд в русской печи.

Посещение частного историко-этнографического музейного комплекса «Русская деревня». В музейном комплексе ждет знакомство с уникальными экспонатами, посвященными устройству крестьянской жизни русского народа с XVII века по настоящее время – это орудия труда, средства передвижения, кузница, подворье охотника и рыболова, мельница, предметы крестьянского быта, воинское подворье. Каждый предмет оригинальный и имеет свою уникальную историю.

Ужин в агрохуторе проходит в уютной столовой гостевого дома. Блюда приготовлены из экологически чистых продуктов собственного производства.

Участники «Гастрономической карты Владимирской области»

ГОРОД ВЛАДИМИР

Ресторан «Круча»

г. Владимир, ул. Вознесенская, 14б
Парк-отель «Вознесенская слобода»
+7 (800) 302-54-94

vsloboda.ru/restourant-kafe/zal-krucha.html

facebook.com/vslobodaru

instagram.com/vozenesenska33

vk.com/vslobodaru

Шеф-повар: Кирилл Синичкин

Управляющий: Сергей Палагин

Кухня: русская, европейская, авторская.

Блюда: котлеты из речной щуки в капустных листьях в винном соусе, салат из филе фермерской утки с копченой свеклой, грейпфрутом и кедровыми орешками, стейк из речного судака, приготовленный по технологии су-вид (низкотемпературной варки в вакууме).

Туризм: кулинарные мастер-классы от шеф-повара, дегустационные обеды/ужины.

Ресторан «Мономах»

г. Владимир, ул. Гоголя, 20
Гостиничный комплекс «Мономах»
+7 (4922) 44-04-44

monomahhotel.ru/restaraunt

facebook.com/monomahhotel

Директор: Любовь Коровина

Управляющий: Наталья Маслова

Кухня: русская, авторская.

Блюда: зразы из щуки, фаршированные яйцом и зеленым луком, с картофельным пюре и бочковыми солеными огурцами, сливочный крем-суп из брокколи с кусочками обжаренного лосося, хрустящей гренкой и красной икрой.

Туризм: званые обеды, семейные ужины, исторические рецепты блюд.

Гостинично-ресторанный комплекс «Русская деревня»

Трактир «Околица»

г. Владимир, Московское шоссе, 5а,
178 км (М7, Москва – Владимир)
+7 (4922) 36-01-70

rusderevnya.ru

facebook.com/rusderevnya.ru

vk.com/club102253206

Шеф-повар: Анжела Филиппова

Управляющий: Галина Денисова

Кухня: русская, все блюда варятся (томятся) в русской печи в чугуне.

Блюда: «Лапоть» с котлетами (сочные рубленые котлеты из говядины и свинины с гречневой кашей и соусом из белых грибов в «лапте» из ржаной муки), щи из «серой» капусты со свиной и «калитками» (ватрушки из ржаной муки с начинкой из картофельного пюре или пшенной каши).

Туризм: мастер-класс «Русская кухня», контактный зоопарк.

Фермерская лавка «Розмарин»

г. Владимир, ул. Чайковского, 14/12
+7 (900) 478-72-72

Более тысячи наименований свежих фермерских продуктов без консервантов и химических добавок. Есть всё от творога до лимонада. Бесплатные дегустации каждый день.

АЛЕКСАНДРОВСКИЙ РАЙОН

Конгресс-отель «Александров»

Ресторан

601650 г. Александров, ул. Революции, 59
+7 (49244) 3-21-10

Блюда: «Царский» курник.

ГОРОХОВЕЦКИЙ РАЙОН

«Дом народного творчества и ремесел Гороховецкого района»

г. Гороховец, ул. Московская, 43
+7 (49238) 2-26-42

Контактное лицо: Лариса Зайцева

gorohdntv.narod.ru

Туризм: интерактивная программа «Гороховая каша».

Кафе «Арктика»

г. Гороховец, ул. Комсомольская, 31а
+7 (49238) 2-34-75, 2-11-33; 8-920-622-00-70
puzhalova.ru/price/sportbar

ГУСЬ-ХРУСТАЛЬНЫЙ РАЙОН

Кафе-пекарня

«Кондитерская Марии Приймак»

г. Гусь-Хрустальный, ул. Транспортная, 3б
+7 (49241) 3-06-22

gustort.ru

ok.ru/profile/585369879862

Директор: Мария Приймак

Технолог: Татьяна Алексеева

Блюда: кондитерские изделия, набор пирогов «Рог изобилия».

Туризм: мастер-классы, профориентирующий тур по кондитерскому цеху, корзина пирожков для туриста «Корзина от Кондитера».

Ресторан «Мальцовъ»

г. Гусь-Хрустальный, ул. Калинина, 30
+7 (49241) 2-47-73
facebook.com/maltcovmagistral
Управляющий: Ирина Джигкаева
Кухня: русская.
Блюда: «серые» щи, пшенная каша.
Туризм: дегустационные обеды
«Русское хлебосолье».

КОВРОВСКИЙ РАЙОН

Ресторан и кафе «Гнездо Аиста»

Ковровский район, д. Гороженово
Частный город «Доброград»
+7 (919) 011-29-99
goodwill-city.ru/restoran-gnezdo-aista.html
facebook.com/GoodWillRu
new.vk.com/goodwillcity
Шеф-повар: Юрий Бондаренко
Кухня: европейская, русская, авторская.
Туризм: теплицы (мини-овощи).

Агроферма «Грин-ПИКъ» Солнечный био-вегетарий

г. Ковров, Северный проезд, 11а
+7 (915) 767-67-02
sbv24.ru
Директор: Олег Поплавский
Управляющий: Александр Носов
Туризм: образовательный тур по Солнечному био-вегетарию (капельный полив, пермакультура).
В теплицах Солнечного био-вегетария выращиваются экопродукты 365 дней в году на биогумусе. Корзина экофермера.

Загородный ресторан «Корабль»

Ковровский район, д. Сергейцево,
озеро Переханово (10 км от г. Ковров)
«База отдыха Переханово»
+7 (910) 186-35-89
nakorable.com
new.vk.com/perehanovo
instagram.com/nakorable
Управляющий: Ирина Имаева
Кухня: рыба, под заказ.
Туризм: контактная ферма (птица, кабаны), рыбное хозяйство, пляж, рыбалка, деревянные дома.

Ресторан «Топча»

г. Ковров, ул. Еловая, 92
+7 (49232) 3-30-77
topcha33.ru
instagram.com/topcha_33
Директор: Евгений Кожевников
Шеф-повар: Кирилл Денисов
Кухня: русско-украинская, блюда на мангале.
Блюда: борщ, сало соленое, сало горячего копчения, полтавские курячки котлеты, свиные медальоны с соусом из белых грибов.

Ферма «Остров»

Ковровский район, д. Суханиха
+7 (903) 720-88-99
Владелец: Александр Почепцов
Туризм: прогулка по ферме, мастер-класс по приготовлению баранины (романовская овца), сыра «Суханиха». Дегустация фермерской продукции: сыры, мясные деликатесы (колбаса, паштеты, буженина), сгущенка, молоко, ряженка, творог.

МУРОМСКИЙ РАЙОН

Ресторан «Дворянский клуб»

г. Муром, ул. Ленина, 24
+7 (49234) 3-1834
dvoryanskiyclub.ru
Управляющий: Иван Зиновьев
Кухня: русская, советская
Блюда: «Илюшкины блины» (блины с начинкой из творога и домашним вареньем), цыпленок табака, муромские калачи.

Музей-пекарня «Хлебная Горница»

г. Муром, ул. Амосова, 48
+7 (904) 955-69-58
hleb-gornica.ru
Продукт: хлебобулочные изделия, муромский калач.
Туризм: интерактивная программа, мастер-класс по росписи пряников.

Ресторан «Чайка»

г. Муром, ул. Набережная, 32
+7 (49234) 4-49-90
chaika-murom.ru
vk.com/rest_chaika
instagram.com/chaikamurom
ok.ru/profile/561613211774
Генеральный директор: Татьяна Морозова
Шеф-повар: Куликов Дмитрий
Су-шеф: Цыганов Дмитрий
Кухня: европейская, авторская.
Блюда: тыквенный суп спельменями, творожные кружоны с начинкой из кураги, рулька запеченная с картофелем и жареными лисичками в сметане, блюда из речной рыбы.
Туризм: речные прогулки по Оке с трапезой от ресторана «Чайка».

ПЕТУШИНСКИЙ РАЙОН

Ферма «Богдарня»

Петушинский район, д. Крутово, 226
Агротуристический комплекс «Богдарня»
+7 (968) 682-41-01
bogdarnya.ru
facebook.com/Bogdarnya
Директор: Джон Кописки
Блюда: сырники из рикотты, фермерский продукт (мясо, сыры, молоко, кефир).

Фабрика «Покровский пряник»

Петушинский район, пос. Нагорный,
ул. Владимирская, 14.
+7 (49243) 2-79-19
facebook.com/Pokrovskiy.pryanik
Менеджер: Оксана Димова
Туризм: экскурсия по фабрике, мастер-класс по росписи глазурью пряника, чаепитие с дегустацией покровского пряника.

Агрехутор «Казачий Курень»

Петушинский р-н, д. Желудево
+7 (910) 097-80-70
Владелец: Илья Охотников
Туризм: в шаговой доступности озеро Черное, несколько прудов. Наличие крупных лесных массивов придает здешним местам исключительную таинственность.

СОБИНСКИЙ РАЙОН

«Агроусадьба Петрушино»

КФХ В.А. Потапов
Собинский р-н, д. Петрушино
+7 (905) 055-55-54
facebook.com/agropetrushino
Фермер: Владимир Потапов
Блюда: десерт из домашнего творога с грушей и корицей, напиток из молочной сыворотки с медом и мятой, щи из молодой крапивы и щавеля, пирожки с щавелем.
Продукт: продукты молочного животноводства, пчеловодства, тепличного хозяйства.
Туризм: дегустация фермерского продукта, фермерский завтрак/обед, лечебный сон в апи-домиках, АГРОйога.

СУЗДАЛЬСКИЙ РАЙОН

Пекарский буфет «Гнездо пекаря»

г. Суздаль, ул. Ленина, 63а
+7 (919) 020-00-91
bakernest.com
facebook.com/bakernestbakery
instagram.com/bakernest
Шеф-повар: Дмитрий Новокрещенов
Кухня: авторская.
Блюда: яблочные корзинки, кулебяка.
Туризм: мастер-классы по выпеканию фирменного кренделя, завтраки от шеф-повара, дегустационные обеды/ужины, магазин.

Ресторан «Гостиный двор»

г. Суздаль, ул. Ленина, 63а
+7 (49231) 2-11-90
suzdal-dvor.ru
facebook.com/gostdvorsuzdal
Шеф-повар: Антон Синичкин
Управляющий: Олег Романов
Ресторан находится в здании, являющемся памятником архитектуры XIX века, – Торговых рядах. Интерьер ресторана позволяет окунуться в атмосферу того времени, а предметы обихода являются настоящими произведениями искусства.
Кухня: русская, авторская.
Блюда: «Крепкий борщ» и не только...

Ресторан «Le Bazar Suzdal»

г. Суздаль, ул. Ленина, 82
+7 (49231) 2-38-80
veliy-hotel.com/suzdal/bars_restaurants
facebook.com/lebazarsuzdal
Шеф-повар: Антон Тихий
Управляющий: Евгений Карцев
Кухня: авторская, концепция «гастрономический бар».
Блюда: сельдь под шубой в роллах, борщ с сердцем индейки и сферой из сметаны, утиная грудка с гречкой, утиной печенью и грибами, маринованные грибы со сметаной, равиоли с камчатским крабом, кулеш с морепродуктами, глазированная говьяжья щека с перловкой и голубым сыром.

Фермерский ресторан «Огурец»

г. Суздаль, ул. Ленина, 121
+7 (49231) 2-02-20
suzdalogurec.ru
facebook.com/suzdalogurec
Шеф-повар: Юрий Ковальчук
Управляющий: Наталья Котова
Кухня: авторская, суздальская.
Блюда: щучьи котлеты на бисквитной корочке, судак со сливочной тыквой, фермерская утка с медовым картофелем, уха с припеком, огуречное варенье.
Туризм: мастер-классы, дегустационные обеды/ужины, лавка фермерских продуктов КФХ «Суздальские сады».

Ферма «Птичий двор»

ЛПХ Т.П. Мякотина
Суздальский район, село Ивановское
+7 (904) 250-99-78
Директор: Татьяна Мякотина
Продукт: продукты птицеводства
Блюда: блюда из яиц (омлеты, глазуньи), птица.
Туризм: экскурсия на птичью ферму, рассказ о различных породах домашней птицы, которую разводили в старину на Руси (гуси холмогорской породы, пекинские утки, бегунки, орловская порода кур и др). Мастер-классы по изготовлению изделий из пуха, пера, а также по лоскутному шитью, изготовлению сувениров. Конкурсы по приготовлению блюд из яиц различных видов птиц.

Специальный мастер-класс по росписи яиц, изготовлению из них сувениров и поделок. Хозяева организуют игры для детей и взрослых, где основной атрибут – яйцо. Программа «Фермеры Ополя».

Дегустационный зал «Суздальская медовуха»

г. Суздаль, ул. Ленина, 63а
(Торговые ряды со стороны Каменки)
+7 (49231) 2-08-03
suzdal.org.ru/Restorants/deg_medovuha.htm
Туризм: дегустация различных сортов медовухи с рассказом гида об истории напитка.

Ресторан «Трапезная» Суздальского Кремля

г. Суздаль, ул. Кремлевская, 20
+7 (49231) 2-17-63
trapeznaya.ru
Коммерческий директор: Яна Питкевич

Ресторан «Улей» и «Праздничная лавка «Винегрет»

г. Суздаль, ул. Ленина, 45
Гостиничный комплекс «Пушкарская слобода»
+7 (49231) 2-33-03
pushkarka.ru
Бренд-шеф: Максим Рыбаков
Управляющий: Анна Севастьянова
Кухня: русская кухня эпохи Петра I, охотничье меню.
Блюда:

- «Улей»: десерт «Таёжный», томленный лось с кашей из полбы и морковью, колоб с бараниной, пражены в масле со сметанным соусом.
- «Праздничная лавка «Винегрет»: чай из самовара с традиционными заедками и вареньем, попкорн из гречки с черной солью, «крафтовая» выпечка.

Туризм: Музей кино, мастер-классы по изготовлению фольклорной игрушки, гастрономические дискуссии и мастер-классы, дегустации.

Ферма и рыбопромысловое хозяйство «Улово»

Суздальский район, с. Улово
+7 (905) 148-08-72
Владельцы: Игорь и Любовь Рабоволик
Туризм: осмотр рыбопромыслового хозяйства, рыбалка и сыроварни, посещение производственного цеха, дегустация молочной фермерской продукции и рыбы (сыры, творог, ряженка, кефир, копченая форель, копченый карп и др.), поездка на животноводческую ферму. Перед отъездом в Москву возможно посещение фирменного фермерского магазина «Розмарин» с пекарней во Владимире.

«Гостевой Дом Суриковых»

г. Суздаль, ул. Красноармейская, 53
+7 (915) 752-49-50
Контактное лицо: Елена и Иван Суриковы
ivsurokov33@gmail.com
www.facebook.com/1522224278015611
www.instagram.com/surikov_house
<https://vk.com/club111254608>
Гостевой дом Суриковых – семейный мини-отель в двух шагах от Спасо-Евфимиева и Покровского монастырей. На протяжении 11 лет владельцы создают для своих гостей уютную и теплую атмосферу. Каждое утро здесь готовят вкусные и сытные завтраки: блинчики с домашним вареньем, сырники, каши и омлеты в горшочках! По предварительному заказу устраивают обеды и ужины с щучьими котлетами, пельменями ручной лепки, пирогом «капустная коса» и суздальской классикой – «жаркое в горшочке».

ЮРЬЕВ-ПОЛЬСКИЙ РАЙОН

Пасека «Егоровъ»

КФХ Егоров А.А.
Юрьев-Польский район, с. Малолучинское
+7 (49246) 5-02-21
facebook.com/profile.php?id=100009249098970&fref=ts
Продукт: мед, медовуха.
Туризм: 180 ульев, тур по ферме – поилка для пчел, техническое помещение (для откачки мёда, хранения тары и т.д.), набор пчеловодных инструментов (дымари, роевни, пчеловодные ножи, воскотопка, медогонка и т.д.), омшанник (зимовник), продукты пчеловодства (мед, перга, медовуха, забрус, мед в сотах, прополис, пыльца), косметические средства на основе меда (крема, бальзамы, мыло ручной работы).

Пасека Сеняткиных

КФХ Сеняткин Н.А.
Юрьев-Польский район, с. Шихобалово
+7 (49246) 5-75-97
Владельцы: Николай и Альбина Сеняткины
Продукт: мед, продукты пчеловодства.
Туризм: знакомство с деревенским укладом, демонстрация устройства улья (стеклянный улей), дегустация меда (8 сортов), чай из трав и медовые коврижки на полдник, продажа меда и других продуктов пчеловодства.
Мастер-классы: «Приготовление медовухи», «Устройство улья».

Кафе «Фаворит»

г. Юрьев-Польский, ул. Заводская, 3а
+7 (49246) 2-38-58
juriev.ru/Restorants/favorit.htm
Кухня: русская, выпечка.
Блюда: тоболка (открытый пирог с творогом), пирожки-малышки.
Туризм: «Корзина Пекаря» для туриста, дегустация молочной продукции местного производителя.

Путешествуй со вкусом!!!

**Комитет по туризму
администрации Владимирской области**

Контакты: г. Владимир, ул. Мира, д. 29

Телефоны: (4922) 53-08-47, (4922) 53-08-84

Сайт: www.vladimirtravel.ru

Электронная почта: kt@avo.ru

Социальные сети:

vk.com/public127345979

ok.ru/group/53137055350990

www.facebook.com/groups/1024498437681712

**При поддержке
АНО «АгроЭкоТуризм»**

Сайт: www.agrotourism-russia.ru

Электронная почта: agrotourismrussia@gmail.com

Социальные сети:

www.facebook.com/Agroturrussia

www.facebook.com/gastronomicmap

www.instagram.com/agrotourismrussia

Проект сайта в разработке: www.gastromaps.ru



Издание является некоммерческим
и предназначено для бесплатного распространения.