



**Культурно-
гастрономический тур**



«Кулинарными тропами семьи Аксакова»



Описание тура

- ✓ Направление: Республика Башкортостан
- ✓ Тип тура: культурно-познавательный, гастрономический
- ✓ Состав туристов: 15
- ✓ Возраст туристов: старшие школьники и те, кто интересуется культурой, традициями, кулинарией русского и башкирского народа, краеведением
- ✓ Продолжительность: 2 дня/1 ночь
- ✓ Размещение: гостиница 4*
- ✓ Страхование: не входит в стоимость (можно приобрести за доп плату)
- ✓ Транспортное обслуживание: требуется
- ✓ Трансфер: требуется
- ✓ Сопровождение гида: требуется

Территория путешествия

Республика Башкортостан – субъект Российской Федерации, входит в Приволжский федеральный округ РФ.

Граничит с Пермским краем, Свердловской, Челябинской, Оренбургской областями, Республикой Татарстан и Удмуртской Республикой.

Часовой пояс: MSK+2 (UTC+5)



Актуальность и концепция тура

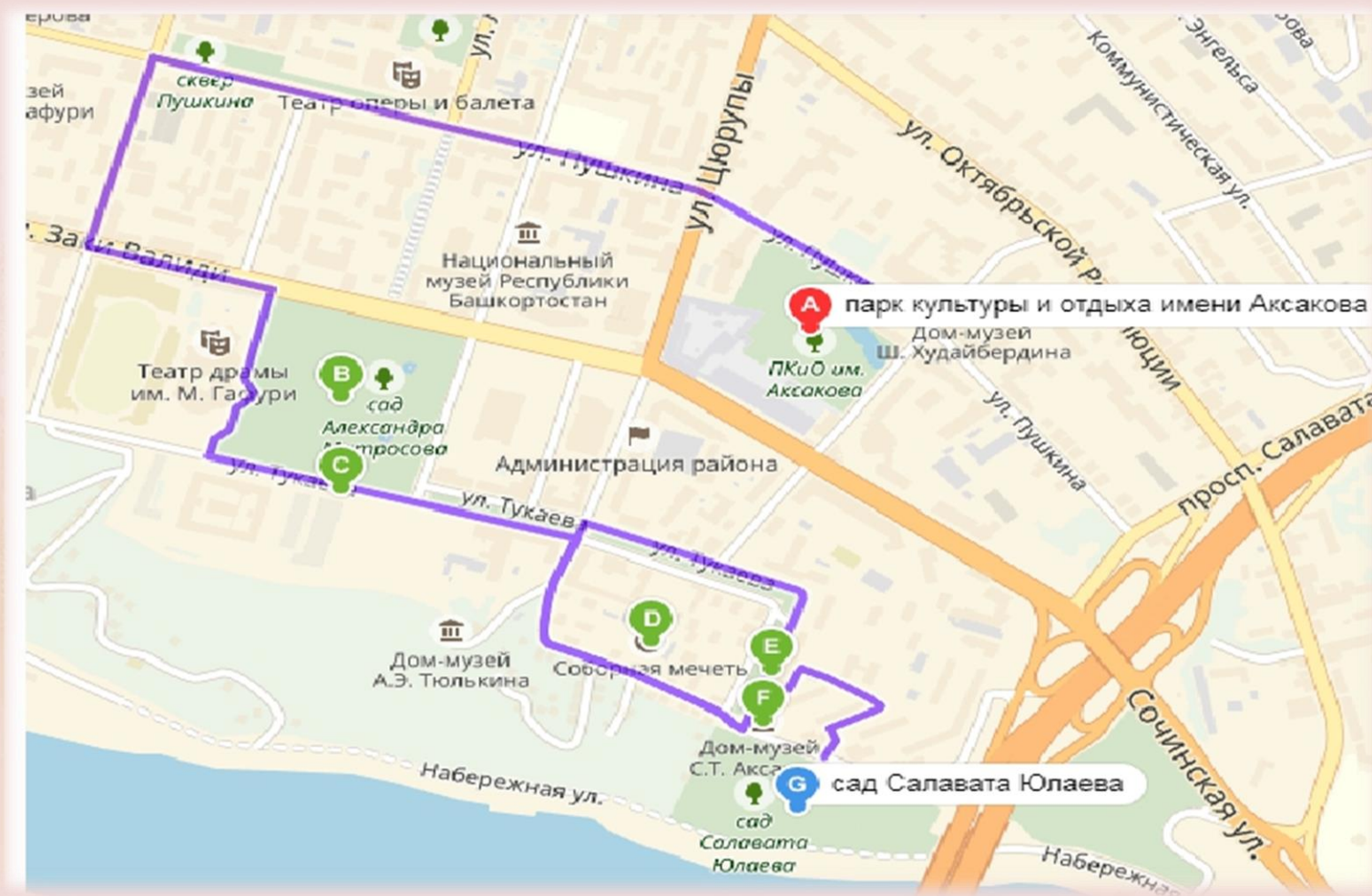
Актуальность тура:

- ✓ возможно осуществление тура в любое время года
(всесезонный)
- ✓ способствует продвижению внутреннего туризма

Концепция тура

знакомство с традициями рода Аксаковых и приготовлением блюд его семьи

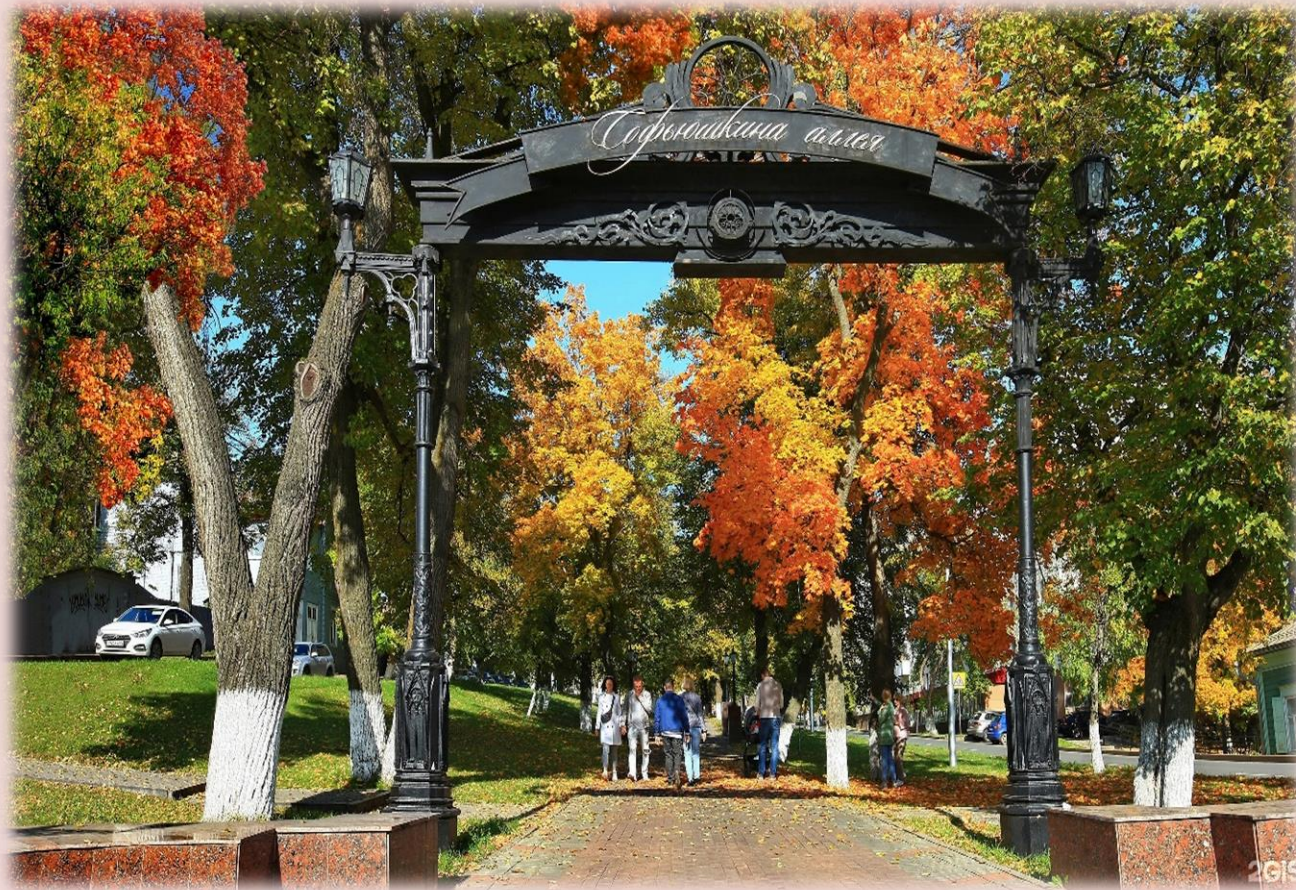
Маршрут экскурсии «В гости к Аксакову»



Дом-музей С.Т.Аксакова



Софьюшкина аллея



День 1

8.00 Встреча туристов в аэропорту представителями туристической компании. Перекус в аэропорту в кафе «Дом башкирской кухни» и первое знакомство с национальными блюдами республики.

9.00 – 10.30 Трансфер из аэропорта до гостиницы «Башкирия» (ул. Ленина 25/29) . Раннее заселение

11.00 – 12.00 Трансфер до Софьюшкиной аллеи (аллея находится на углу ул. Тукаева и ул. Цюрупы) и прогулка по ней.

12.30 – 13.30 Посещение дома-музея С.Т Аксакова (ул. Зайнуллы Расулева 4)

14.00 – 15.00 Обед в ресторане «Щепка» (ул. Рихарда Зорге 64)

Меню:

- Первое блюдо – Уха барская
- Второе блюдо – Запеченная дичь (утиная грудка с грушей)
- Настойка – Медовуха
- Десерт – миндальное пирожное по рецепту матушки Аксакова
- Русский самовар с леденцами, кренделями, рогаликами, медом
- Чай на выбор (травяной/ облепиховой)

15.30 – 16.30 Посещение сада С.Т Аксакова (вход с ул. Пушкина) с загадыванием желания у Аленького цветочка. Желание всегда исполняется

17.00 – 18.00 Ужин в ресторане «Башкирия» (ул.Ленина 25/29)

Меню:

- Филе индейки гриль
- Булгур с вялеными томатами
- Домашние деликатесы (ростбиф из говядины, язык, копченая утка)
- Лафит (бутылка красного вина)
- Чай «Лесные ягоды»

Каша овсяная с сухофруктами и кедровыми орехами



Пастила из яблок



Блинчики



Миндальное пирожное по рецепту матушки Аксакова



Курячья похлебка с мясными катышками



Говяжьи язычки с яблоками и миндалем



Медовуха



Морс из ягод



Квас



Запеченная дичь



**Жареный свиной
хребет**



Осетрина



**Яблочный пирог с густыми
сливками**



Жареные раки





Конина



Бешбармак



Чак-чак



Баурсак



День 2

8.00 – 9.00 Завтрак в отеле

Меню:

- Каша овсяная с сухофруктами и кедровыми орехами
- Блинчики с каймаком и брусничным вареньем
- Тарелка с ветчиной и сыром
- Хлебная корзинка
- Сливочное масло
- Напитки на выбор: миндальное молоко с сахаром/кофе с ликером/башкирский чай (по желанию молоко можно убрать)

9.00 – 10.30 Выезд из отеля

10.30 – Отъезд из Уфы в село Ольховое. Расстояние от Уфы 31 км.

12.00 - 13.30 Экскурсия по конному заводу №119 и дегустация башкирского национального напитка – кумыса.

14.00 – 16.00 Мастер-класс по ловле рыбы на Аксаковском озере и приготовление ее на костре. «Рыбный обед по-Аксаковски» (для туристов будет оборудована площадка для приема пищи).

Меню:

- Первое блюдо – Уха (щука/лещ/окунь)
- Второе блюдо – Запеченная рыба (щука/лещ/окунь)
- Овощное ассорти
- Чай черный
- Королевская ватрушка/макроны

Рыбалка по-Аксаковски

Аксаковское озеро, Кармаскалинский район



Мастер-класс по ловле рыбы



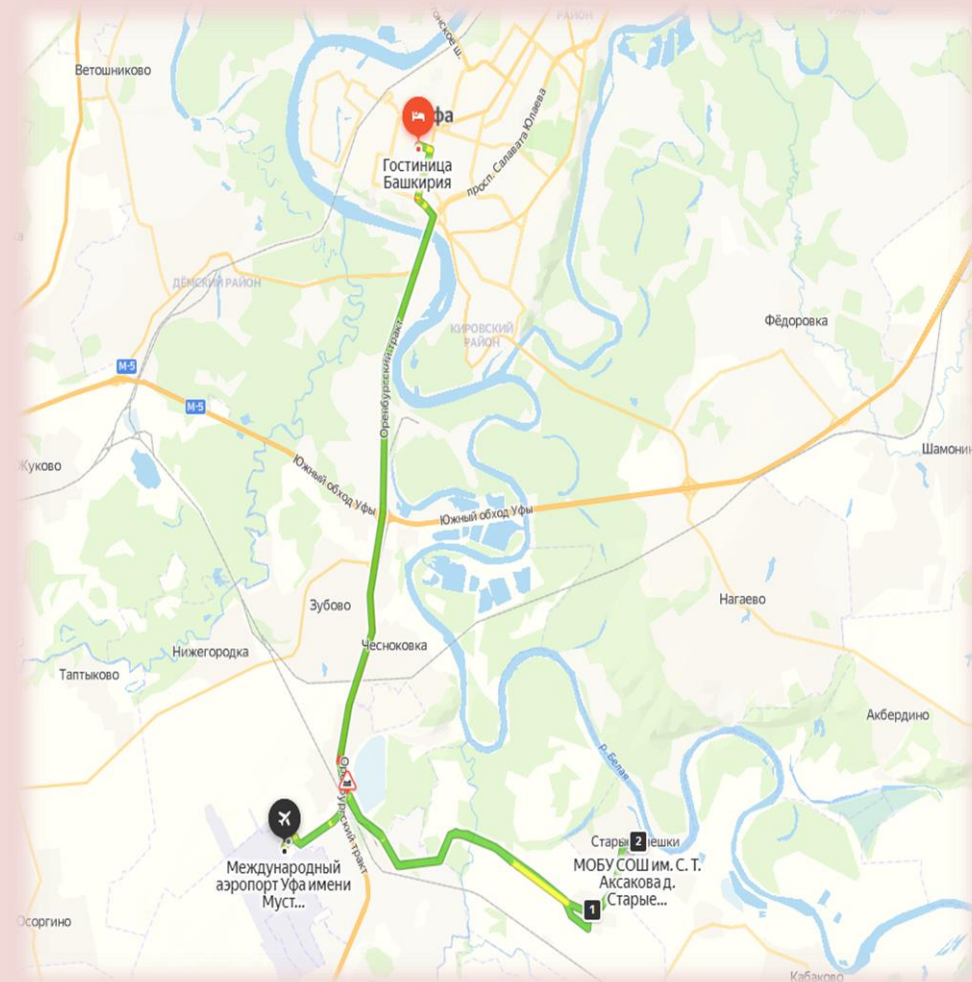
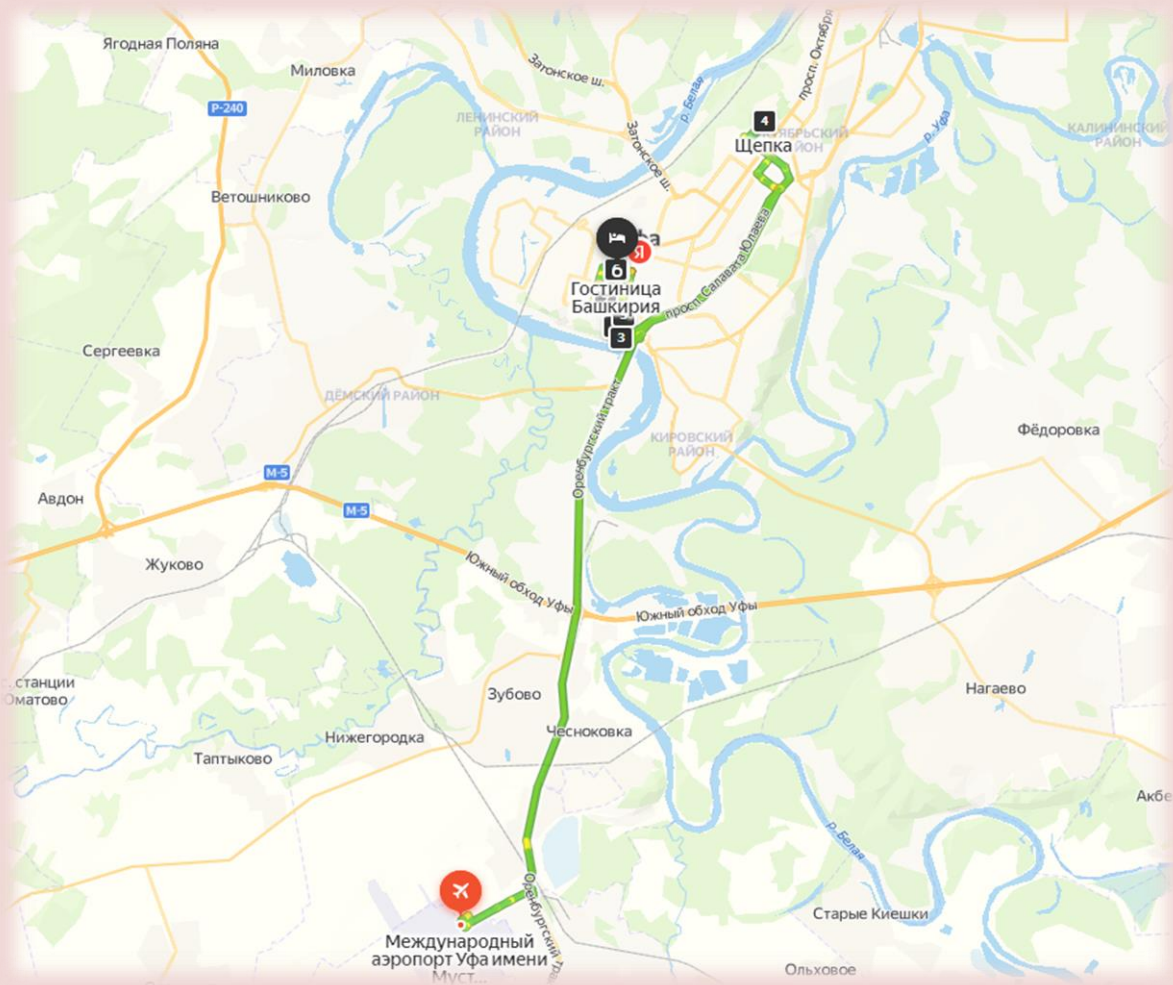
Приготовление ухи на костре



Приготовление рыбы(лещ, окунь, щука) на костре



Карта маршрута



Из книги «Детские годы Багрова-внука»

Иногда гости приезжали обедать, и боже мой! Как хлопотала моя мать!

Миндальное пирожное всегда приготавливала она сама, и смотреть на это приготовление было одним из любимых моих удовольствий. Я внимательно наблюдал, как она обдавала миндаль кипятком, как счищала с него разбухшую кожицу, как выбирала миндалины только самые чистые и белые, как заставляла толочь, замесив на яичных белках, сбитых с сахаром. Делала из них чудные фигурки: то венки, то короны, то какие-то цветочные шапки или звезды. Все это сажалось на железный лист, посылалось в кухонную печь, откуда приносилось уже перед самым обедом совершенно готовым и поджарившимся. Мать, щегольски разодетая, по данному ей от меня знаку, выбегала из гостиной, надевала на себя красивый фартук, снимала бережно ножичком чудное пирожное с железного листа, красиво накладывала на большое блюдо и возвращалась к своим гостям. Сидя за столом, я всегда нетерпеливо ожидал миндального блюда не столько для того, чтоб им полакомиться, сколько для того, чтоб порадоваться, как гости будут хвалить прекрасное пирожное и говорить, что «ни у кого нет такого миндального блюда, как у Софьи Николаевны» (Марии Николаевны). Я торжествовал, не мог спокойно сидеть и восклицал: «Всё это маменька делала сама!»



*Мария Николаевна
Аксакова(Зубова)*



**фотография мальчика
взята с интернета и не
является реальной
фотографией Аксакова*

Благодарим за внимание!

Выполнили студентки 2-го курса ГБПОУ УТЭК специальности «Туризм»: Каримова Э.А, Чернышева В.Н.