**Гастро-тур**

**«Вкусная Осетия»**

***3 дня/2 ночи***

**Маршрут:** Владикавказ – Дигорское ущелье – Ханаз – Задалеск – дзуар Дигори Изад – Кармадонское ущелье – некрополь Даргавс – Верхний Фиагдон – Свято-Успенский мужской монастырь

**Регион:** Российская Федерация, Республика Северная Осетия-Алания

**Уровень сложности:** не требует специальной физической подготовки

**Сезон проведения:** круглый год

**Даты заезда на 2023: 16-18.12**

**Минимальный возраст:** 9 [лет](http://letu.ru/)

**Кол-во туристов в группе:** от 6 человек

**Сервис:** комфорт

Существует два основных способа исследования культур. В первую очередь, это знакомство с их историческим наследием — сюда входят посещение памятников, изучение национальной литературы и истории. Во вторую (но не по значению!) — знакомство с национальной кухней, которая является одним из самых важных элементов повседневной жизни народа, наряду с легендами, преданиями и повериями.

В рамках тура «Вкусная Осетия» вы сможете исследовать культуру республики сразу с двух этих аспектов: во время путешествия вы посетите ключевые локации региона, а также продегустируете самые важные блюда осетинской кухни и даже примете участие в их изготовлении! Вы также исследуете столицу республики, посетите Дигорское ущелье и насладитесь красотой горных просторов Осетии. Приятным воспоминанием о поездке станет самостоятельное изготовление традиционной посуды из керамики.

Отправляйтесь в путешествие — навстречу Северной Осетии!

**Программа тура:**

**День 1. Встреча с Северной Осетией. Дегустация осетинского пива и мастер-класс по глине**

Прибытие в аэропорт г. Владикавказа (**рекомендуем** воспользоваться рейсами с прилётом в 12:50, 13:05) / на ж/д вокзал.

13:30 — групповой трансфер в город.

Приветственный обед в кафе с **дегустацией нескольких видов осетинского пива**, а также местных национальных блюд. В традиционном застолье осетин пиво занимает особое место — без него не обходится ни одно торжество. Особенно востребован **сорт алутон,** готовящийся по древним рецептам на чистой талой воде. Осетинское пиво делают из равного количества пшеницы и ячменя, добавляя в него дрожжи, обжаренную кукурузную муку и сахар. Бродить оно должно долго — так традиционный напиток получает необходимую выдержку. Примечательно, что пиво варят и сразу выпивают — длительное хранение не предусмотрено.

После обеда — заселение в отель \*\*\*. Отдых.

**Вечерняя экскурсия** по столице Северной Осетии-Алании. Как и в других Кавказских столицах, во Владикавказе есть старая часть города, насчитывающая более 70 исторических и архитектурных памятников конца XIX — начала XX вв. Вы исследуете исторический центр города, набережную реки Терек, парк.

После экскурсии вы поучаствуете **в мастер-классе по созданию глиняной посуды**.

Вас ждет погружение в историю керамики на территории Осетии. Под руководством мастера вы сможете попробовать себя в изготовлении небольших кувшинчиков и кружек (по желанию, заготовки можно забрать с собой — обжиг не предусмотрен).

Самостоятельное возвращение в гостиницу. Ужин — самостоятельно.

**День 2: Дигорское ущелье. Обед в семье**

Завтрак в отеле. Выезд на экскурсию.

Путешествие по средневековым осетинским селениям **Ханаз** и **Задалеск**.

Селение Ханаз — замок рода Цаллаевых, который также называют **«Фрегат».** Второй такой архитектурной постройки не найти на всем Северном Кавказе. Этот уникальный образец средневекового горного зодчества датируется XIV-XVI вв.

Слушая рассказы гида о древней истории этой земли, вы заедете в **средневековое поселение Задалеск,**где посетите музей матери–спасительницы аланских детей — Задалески Нана.

**Обед в горской семье.** На встрече вы сможете расширить представление об осетинской кухне — хозяйка расскажет о традициях и обычаях национального застолья. Вы обязательно попробуете **домашний осетинский сыр** *уæлибах*, который изготавливается по особой, старинной рецептуре. Готовый продукт добавляется во многие блюда, но чаще всего в национальные пироги.

Также вас ждет **мастер-класс по приготовлению осетинских пирогов.** В тесто для пирогов осетинские хозяйки не добавляют маргарин и яйца, и это одна из особенностей национальной кухни. Ещё с начала прошлого столетия тесто для мясных пирогов фыдчин замешивалось лишь на пшеничной муке, сыворотке либо воде. Осетинские пироги начиняются не только мясом, но и овощами: в ход идут листья свеклы, картофель, капуста, тыква. Нередко в качестве начинки используют традиционный осетинский сыр.

Вы также посетите главное действующее святилище этих мест — **дзуар Дигори Изад** (Ангел Дигории). Это святилище с древности почитается дигорцами, и по сей день в нём проводят обряды и культовые трапезы. Дигори Изад представляет собой большую пещеру, в которой стоят столы для священных трапез; потолок сложен из рогов оленей, а стены украшают черепа жертвенных животных.

**Праздничный ужин в национальном кафе города** с **мастер-классом по национальным танцам**, которые славятся своей красотой и грациозностью и берут свой исток во временах нартов.

**Самостоятельное возвращение в отель.**

**День 3: Горные пейзажи Осетии. Выезд**

Завтрак в отеле. Выселение из отеля.

Утром — свободное время на посещение местного центрального рынка, поражающего изобилием экологически чистых продуктов. Богатый ассортимент сыров различных сортов, мясные деликатесы, всевозможные специи, сладости, сухофрукты и фрукты не оставят равнодушным даже самого требовательного гурмана.

Выезд на экскурсию в **Кармадонское ущелье** (*второе название — Геналдонское*). По дну этого ущелья протекает река Геналдон, здесь же располагается довольно большой ледник Колка. Вы увидите место трагедии 2002 года, случившейся по причине схода данного ледника.

Переезд на **некрополь Даргавс** —самый большой на Северном Кавказе архитектурный комплекс, состоящий примерно из сотни погребальных построек. Они относятся приблизительно к XVI-XIIX векам. Некрополь продолжает выполнять свою основную функцию: склепы хранят в себе скелеты и множество мумифицированных умерших.

Остановка на обед с блюдами национальной кухни.

Экскурсия продолжится посещением селения **Верхний Фиагдон и Свято-Успенского мужского монастыря**, самого высокогорного храма в России. Вы посетите **Дзивгисскую скальную крепость,**построенную в XIII-XVI веках**.**Крепость почти сливается со скалой, и летом за деревьями ее можно и не заметить. Вы также побываете в теснине Кадаргаван, где река прорезала в горном хребте стометровую щель. **Трансфер** на ж/д вокзал / аэропорт г. Владикавказа к вечерним рейсам, отбывающим после 19:00.

**Стоимость программы на человека в составе сборной группы (от 6 человек):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип размещения** | **Стоимость программы на человека, руб.** |
| Планета Люкс \*\*\* (номер «стандарт»), завтрак — шведский стол | 39 000 |
| Доплата за одноместное размещение — 5500 | |

**\* скидка для детей с 9 до 14 лет при размещении на основных местах** — **5%**

**В стоимость входят:**

* транспортные услуги по программе, включая групповые трансферы «аэропорт Беслан / ж/д Владикавказ — гостиница — аэропорт / ж/д Владикавказ»;
* 2-х местное размещение в гостинице;
* питание по программе (завтраки в отеле, 3 обеда, ужин, мастер-класс по приготовлению пирогов, дегустация пива);
* мастер-класс по танцам, по изготовлению глиняной посуды;
* услуги гида;
* входные билеты в Даргавс

**В стоимость не входят:**

* дополнительные услуги на местах размещения;
* поднос багажа;
* дополнительные экскурсии;
* питание, не включенное в программу (ужин в день 1).

**Встреча.** Групповой трансфер из аэропорта Владикавказа осуществляются не позднее 13:30. В аэропорту туристов встречает сотрудник компании с табличкой с названием тура «Вкусная Осетия» на выходе из зала прилёта. Контактный телефон встречающего будет отправлен вам за 3-5 дней до начала тура.

**Проводы**. Проводы туристов осуществляются в аэропорт и на ж/д вокзал Владикавказа к рейсам, отправляющимся после 19:00 часов местного времени.

**Рекомендуем с собой взять:**Удобная одежда для пеших прогулок и отдыха по сезону, включая теплые вещи на случай прохладной погоды**.**