

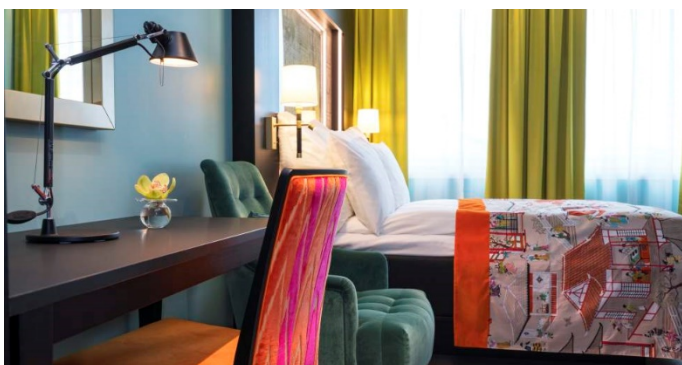
Кулинарный тур, который позволит познакомиться со всем многообразием кулинарного гостеприимства региона Южных фьордов (Юго-Западная Норвегия), региона Роголанд и города Ставангер, а также посещение столицы страны - Осло

Самый крупный фуд-фестиваль Норвегии Gladmat • Мастер класс домашней норвежской кухни • Мастер класс от именитых поваров современной скандинавской и норвежской кухни • Обзорная экскурсия по достопримечательностям региона • Посещение рыбной копильни и фермерского хозяйства • Ресторан из гюда Мишелин • Ресторан на «тропическом» норвежском острове • Гастрономический круиз по Люсефьорду на яхте • Дегустация сыров от World Cheese Award • Экскурсия по Осло

День 1

13:40 – 14:30 Авиаперелет Осло – Ставангер (SK)

Трансфер из аэропорта Ставангер в отель, размещение в отеле **Thon Hotel Stavanger**, одном из самых современных, стильных и модных отелей города.



17:00 – 21:30 Поездка на корабле в ресторан «Флёр и Фьяре» на ужин. В 20 минутах на катере от центра Ставангера находится закрытый для посещения «тропический» остров во фьордах с красивейшим ботаническим садом-парком и 50 тысячами цветов. По прибытии будет проведена экскурсия на английском языке по цветущему ботаническому саду, после чего в ресторане будут поданы блюда норвежской кухни.



День 2

Завтрак в отеле.

10:00 – 12:00 Поездка на автомобиле к памятнику «3 меча», на ферму железного века и подъем на смотровую площадку радиобашни Улланхауг – самую высокую точку города, откуда открывается изумительный вид на Ставангер, море, горы, равнины и фьорды, 2 часа.



12:00 – 13:00 Посещение музея нефти, 1 час

13:00 – 14:00 Обед в ресторане «Бёльген и Мой» на пирсе при музее нефти с прекрасным видом на Порт Ставангера.



14:00 – 18:30 **Кулинарный мастер класс от студии ST13**, известной в Ставангере своей винной школой, кулинарной ТВ программой, обучением кулинарных провайдеров и шеф-поваров, а также корпоративными мастер классами. Тема класса сегодня – «Современная норвежская культура кухни от профессионалов: рыба и морепродукты в различные сезоны», а также как правильно сочетать вино с различными морепродуктами.

Класс включает welcome drink и снеки, презентацию класса, 2 часа приготовления нескольких блюд с участием именитого повара Чартана Шелди (шеф повар и телеведущий кулинарной программы), обучение сервировке и презентации готовых блюд, ужин с подобранным вином для каждого блюда.



19:00 – 20:00 Пешеходная прогулка по центру Ставангера с русскоязычным гидом – небольшая обзорная экскурсия после хорошего ужина.



День 3

Завтрак в отеле.

10:00 – 13:00 Прогулка с профессионалом-кулинаром по площадкам самого крупного норвежского **фестиваля еды Gladmat** («Счастливая еда»). Фестиваль будет проводиться в 20-й раз и его посещает 250 тыс. гостей как из Норвегии, так и из других стран мира. Профессионалы кулинарного дела перемежаются с любителями национальной кухни – более 100 участников покажут свои блюда и удивят вас разнообразием на таких площадках, как «Голубое искушение» (морепродукты), «Солод и хмель» (норвежские пивоварни), «Кухни мира» (фьюжн местных продуктов и кухни со всего мира), ну и, конечно, «Вкусы Норвегии» (норвежская национальная кухня).

Вашим гидом по фестивалю будет профессиональный кулинар, владелица и ведущая кулинарных курсов Ставангера. Кто как не местный профессионал кулинарного дела сможет наилучшим образом охарактеризовать и представить всё многообразие блюд и стилей самого крупного фестиваля Норвегии!



13:00 – 17:00 Свободное время для самостоятельного знакомства с гастрономическим многообразием Ставангера в дни проведения фестиваля еды.

17:00 – 20:00 Кулинарный **мастер класс норвежской домашней кухни** в формате Social Cooking. Здесь нет наблюдателей, все активно принимают участие в приготовлении домашней норвежской кухни.

Сегодня мы приготовим классические блюда норвежской кухни: атлантические норвежские бутерброды с креветками, наваристый рыбный суп, фрикасе из ягненка и, конечно, традиционные ягодно-сливочные муссы с ревнем и кофе по-норвежски.



День 4

Завтрак в отеле.

10:00 – 16:00 Отправление в **круиз по Люсефьорду**, одному из самых живописных фьордов Скандинавии, на роскошной VIP яхте Sports Cruiser 44'. Фьорды и горы находятся совсем рядом с колоритным Ставангером, и всего через 5-10 минут вы окажетесь в самом сердце природы.

Круиз из Ставангера по Люсефьорду длится 6 часов, миня на своем маршруте **скалу Прекестулен** (Кафедру проповедника), которая представляет собой огромный утес высотой 604 м., нависающий над Люсефьордом, и маленькую деревушку Флёрли XVII века со старинной электростанцией и самой длинной деревянной лестницей в 4444 ступенек. Венцом Люсефьорда является **скала Кьераг**, высота которой достигает 1000 метров. Здесь вы сможете увидеть знаменитую “Горошину” – огромный камень округлой формы, застрявший в расщелине.

Капитан яхты сможет рассказать вам о природных достопримечательностях, которые встретятся на маршруте, на английском языке.

Мы бросим якорь и остановим двигатель, чтобы вы смогли наслаждаться природой, тишиной и вкусными норвежскими морепродуктами на борту яхты. Капитан угостит вас свежими креветками-люкс, голубыми мидиями и королевским крабом.



Возвращение в Ставангер.

18:30 – 21:30 Ужин в **ресторане «Танго»**. Это обновленный ресторан всего на 30 посадочных мест, но ресторан с большой заявкой на исключительную кухню. Ведь в 2019 году ресторан вошел в список Мишлен. Прекрасная атмосфера уютного ужина, внимательные и великолепно знающие своё дело официанты. Четыре блюда презентуются гостям в сопровождении четырех вин, подобранных с большим профессионализмом.



10
MICHELIN
2019



День 5

Завтрак в отеле.

08:00 – 19:00 Поездка на целый день за пределы Ставангера по прекрасным местам региона фьордов в сопровождении гида.

10:30 – 12:00 Первой остановкой путешествия станет **рыбная копильня «Кингмикаль Салмон»**, где можно увидеть процесс приготовления знаменитой норвежской сёмги. Здесь её готовят в соленом, вяленом, маринованном, копченом виде, а также продают свежее филе. Используется только свежая сёмга, которая выращивается в собственных садках во фьордах. «Кингмикаль Салмон» является одним из самых известных и любимых производителей сёмги в Юго-Западной

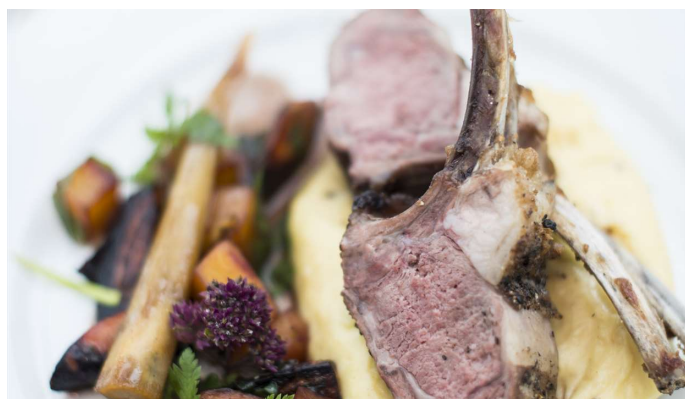
Норвегии и регионе Ставангер. С 2006 по 2018 год семейное предприятие завоевывало серебряные и золотые награды как лучший производитель и поставщик продукции из сёмги и. Нас также ждет небольшая дегустация и возможность купить продукцию предприятия.



Отправляясь в дальнейшее путешествие, мы пересечем множество фьордов и проливов на пароме и проедем по многочисленным островам красивой береговой линии региона фьордов, чтобы в конечном итоге приехать к монастырю «Утштайн Кластер» IX века, единственному средневековому монастырю, сохранившемуся в Норвегии.

14:30 Обед в отеле «Утштайн глостер» с вином.

16:30 Мы посетим фермерское хозяйство «Глостер Горд», знаменитое своей мясной продукцией на протяжении 11 поколений. Ферма выращивает овец, свиней свободного выгула и высокопородистый крупный рогатый скот, поставляя свою продукцию во все ведущие рестораны и торговые точки региона. Благодаря близости к морю мясо ягнят, пасущихся на местных пастбищах, принимает специфический и уникальный вкус.



18:30 Возвращение в Ставангер.

19:00 – 20:00 Посещение ресторана «Остерхюсет» с ужином и дегустацией норвежских сыров, норвежские производители которых уже 2 года получали первое место на World Cheese Award. Дегустация сыров таких сортов, как Jærosten, красный и голубой Kjerringøy, Rosalita, Snedig, Chèvre в аккомпанементе с курагой, грецкими орехами, вареньем, медом и домашним хлебом.



День 6

Завтрак в отеле.

Окончание программы в Ставангере.



08:00 Трансфер в аэропорт Ставангера.

10:15 – 11:05 Авиaperелет Ставангер – Осло (SK)

12:00 Встреча русскоязычным гидом в аэропорту Осло, трансфер с багажом в центр города.

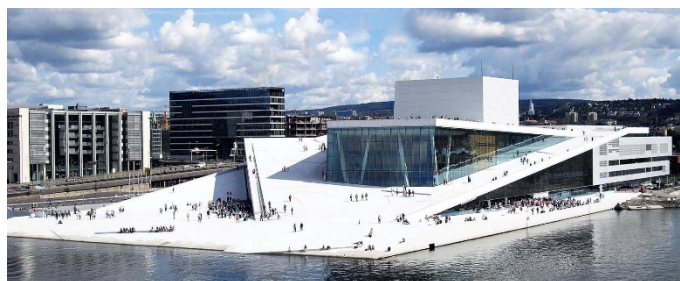
13:00 – 14:00 **Обед из 2 блюд в ресторане традиционной норвежской кухни «Рюрбю»** в центре города. Интерьер ресторана стилизован под рыбацкий ресторан Лофотенских островов (Северная Норвегия) с соответствующей кухней.



14:00 – 15:30 **Пешеходная экскурсия по центру Осло.**

В течение обзорной экскурсии мы пройдем по современному и историческому центру города, посетим три набережных Ослофьорда, увидим современное здание Оперы и балета - театральное здание на берегу Ослофьорда с крышей, похожей на айсберг, опускающейся прямо к воде.

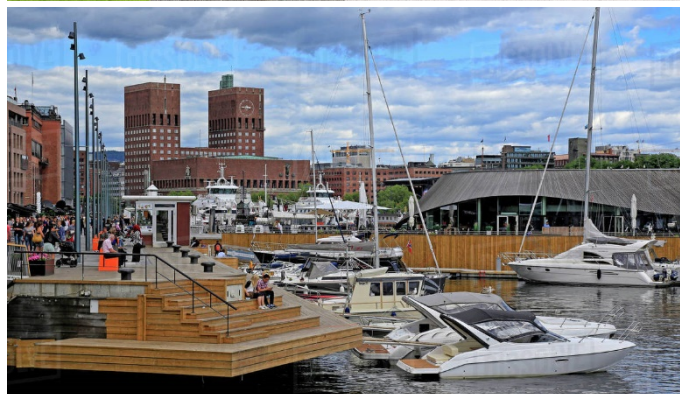
Мы увидим Ратушу - монументальное кирпичное здание заседаний городского совета столицы, место вручения ежегодной Нобелевской премии мира.



15:30 – 18:00 **Обзорная экскурсия по Осло на автомобиле.** Посещение парка скульптур Густава Вигеланда, парк занимает площадь в 30 гектаров и содержит 227 скульптурных групп, отражающих богатейшую гамму человеческих отношений.

Мы проедем на смотровую площадку на трамплине Хольменколлен – это первый в мире лыжный трамплин, расположен на холме в пригороде Осло.

На полуострове Бигдой (королевская летняя резиденция и музейный полуостров) мы посетим музей кораблей викингов, музей Кон-Тики и музей Фрам.



18:00 Обратный трансфер в аэропорт Осло.



Группа: 6 человек

Предварительная стоимость: 4250 евро за человека

Дата	Программа
Размещение:	
	Thon Hotel Stavanger 4*, 6 x SNGL, BB
Трансферы, программы и экскурсии:	
	а/п Ставангер – отель – а/п Ставангер: минивен + гид 4 часа
	обзорная экскурсия по Ставангеру и пригородам: входные билеты, минивен 2 часа + гид 4 часа
	посещение фестиваля еды Gladmat9: гид 3 часа
	гастрономический круиз на яхте по Люсефьорду: трансферы, круиз 6 часов, гид 6 часов
	поездка по региону Рогаланд: трансферы 10 часов, гид 11 часов, посещения, дегустации
	трансферы и обзорная экскурсия в Осло: минивен + гид 7 часов
Кулинарные классы с ужинами	
	мастер класс от ST13, современная норвежская кухня: трансфер, шеф-повар, винный сет, гид 4 часа
	мастер класс по домашней норвежской кухне: русскоязычный шеф-повар, без спиртного
Обеды и ужины по программе	
	ужин в ресторане «Флёр и Фъяре»: 2 бокала вина + трансфер + гид 5 часов
	обед в ресторане «Бёльген и Мой»: без спиртного + гид 1 час
	seafood-deluxe ланч на борту яхты, 2 бокала местного пива
	ужин в мишленовском ресторане «Танго»: винный сет + гид 3 часа
	обед в отеле «Утстайн глостер»: 2 бокала вина
	ужин в ресторане «Остерхюсет»: дегустация норвежских сыров, 2 бокала вина, гид 1 час
	обед в ресторане «Рюрбю» (Осло), без спиртного

В стоимость программы включено:

- Проживание
- Питание и алкогольные напитки по программе
- Экскурсии и дегустации
- Кулинарные мастер-классы
- Сопровождение
- Групповой трансфер

В стоимость программы не включено:

- Авиаперелеты по всему маршруту
- Питание и алкогольные напитки, не указанные в программе
- Виза, медицинская страховка
- Личные расходы