**[](http://www.exploreazerbaijan.com/upload/iblock/3bb/3bb83c33f11aaf0343a21a7cad155319.jpg)Гарантированный гастрономический тур в Азербайджан**

5 дней/4 ночи

“Едем и Едим – 1” - 555 USD

**25.05.18-29.05.18 // 05.06.18-09.06.18 // 15.06.18-19.06.18**

**25.06.18-29.06.18 // 05.07.18-09.07.18 // 15.07.18-19.07.18**

**25.07.18-29.07.18 // 05.08.18-09.08.18 // 15.08.18-19.08.18**

**25.08.18-29.08.18 // 05.09.18-09.09.18 // 15.09.18-19.09.18**

**25.09.18-29.09.18 // 05.10.18-09.10.18 // 15.10.18-19.10.18**

**25.10.18-29.10.18 // 05.11.18-09.11.18 // 15.11.18-19.11.18**

**25.11.18-29.11.18// 05.12.18-09.12.18 // 15.12.18-19.12.18**

**19.12.18-23.12.18**

**Программа Тура:**

**День 1.** **Прибытие в Азербайджан/ Приветственный  обед или ужин ( в зависимости от времени прилета) / Заселение в отель.**

После приземления в Бакинском Международном аэропорту, прохождения паспортного контроля и прочих формальностей, на выходе из терминала гостей встречает сотрудник компании.

Поздний обед или ужин в ресторанном комплексе «Гала Базар»

«Гала Базар» это уникальный творческий и исторический ресторан, построенный в духе средневековья, располагает  площадкой для проведения как глобальных танцевальных фестивалей и концертов, так и для масштабных выставок, экспозиций, театральных перфомансов, показа мод и других мероприятий.

Гостей здесь потчуют отменными блюдами азербайджанской кухни, приготовленными опытным шеф-поваром. Об интерьере заведения стоит упомянуть отдельно — настолько он хорош. Секции и банкетный зал отделаны натуральным природным камнем, деревянные потолки выполнены в традициях древнего зодчества, помещения украшены антикварными предметами быта — всё это создаёт удивительную гармоничную атмосферу, в которую так приятно полностью погрузиться и наслаждаться ею.

Основное блюдо: Шашлык из баранины

Одним из самых древних блюд Востока является шашлык из баранины. Именно он считается традиционным блюдом восточной и кавказкой кухни. Вовремя жарки мясо впитывает в себя изумительный запах древесины, коптится в дыму, тем сами приобретает удивительный аромат и вкус. Замаринованное мясо, приготовленное на дровах или углях, можно по праву называть настоящим шашлыком.

Подаваемое к столу блюдо украшают свежими помидорами, огурцами, сладким перцем и зеленью.

Заселение в отель.

Ночь в отеле.

**День 2.** **Обзорная экскурсия по Баку / Посещение «Старого Города» /Обед/ Винная дегустация/Ужин**

Завтрак в отеле.

10:00 Выезд на экскурсию.

История столицы Азербайджана - Баку уходит в глубокую древность, хотя точная дата его возникновения до сих пор неизвестна. Территория Апшеронского полуострова, на котором расположен город, имеет выгодное географическое положение, удобную бухту, теплый, сухой климат, плодородную почву, природные ископаемые, поэтому возникновение древних поселений здесь было вполне закономерно.

Баку, его нефть, «горящая земля» еще издревле были известны далеко за его пределами.

В письменных источниках средневековья, касающихся Баку, неизменно упоминаются находящиеся в его окрестностях "вечные огни".

Экскурсия по городу начинается с посещения Нагорного парка.

Нагорный парк расположен на холме в западной части города. Это лучшее место, чтобы рассмотреть сам город и Бакинскую бухту.

Далее экскурсия продолжится в Старом Городе, сохранившем до наших дней и крепостные стены, и узкие мощеные улочки...

Именно здесь снимались эпизоды таких знаменитых советских фильмов как "Бриллиантовая рука", "Человек-амфибия", "Айболит - 66" , "Тегеран 43".

На территории Старого Города, сосредоточено несколько десятков историко-архитектурных памятников, в том числе Дворец Ширваншахов (XV век), символ города Баку - Девичья Башня (IX век), каравансараи, мечети и т.д. Сохранивший до наших дней крепостные стены Старый город, с его узкими, мощеными улочками и многочисленными лабиринтами передает весь колорит и историческую ценность Баку и бакинцев.

13:00 Обед в одном из ресторанов национальной кухни

Основное блюдо: Долма из виноградных листьев.

Долма́ — уникальное блюдо, которое представляет собой виноградные листья, начиненные отварным фаршем из баранины c рисом.

Во второй части дня гости посетят винодельню в поселке Новханы.

Поездка на  винный завод в пригород Баку предоставляет уникальную возможность каждому лично познакомиться с винодельным ремеслом, узнать культуру, технологии и древние традиции производства знаменитых азербайджанских вин, понаблюдать за процессом производства.

В перерыве гости смогут продегустировать различные сорта Азербайджанских вин и сыров

Возвращение в отель.

19:30 Выезд на ужин в ресторан национальной кухни.

Основное блюдо: Азербайджанский плов с каштанами и мясом.

Этот плов немного отличается от тех, к которому обычно привыкли все туристы, побывавшие в средней Азии или Турции. Плов с каштанами делается по-другому.

Сначала по-особенному приготавливают рис, а затем — сопутствующие блюда, которые являются как бы добавками к царь-блюду.

На сливочном топленом масле, на медленном огне обжаривается нарезанный полукольцами лук с добавлением куркумы.

Мясо же тем временем варится отдельно в подсоленной воде, которое в конце обсыпается обжаренным луком с маслом, сушенной алычой и затем жаренными каштанами.

Ночь в отеле.

**День 3.** **Экскурсия в «Янардаг» / Храм Огнепоклонников «Атешгях»/ Кулинарный Мастер класс / Обед / Свободное время**

Завтрак в отеле.

10:00 На территории Азербайджана, которую называют страной огней, находится горящая гора, а иными словами –«Янардаг». «Янардаг» — одна из самых удивительных природных достопримечательностей Апшеронского полуострова и представляет собой охваченный пламенем склон горы, который невозможно потушить ни дождем, ни засыпать песком, горящий на протяжении уже нескольких тысячелетий. Огненный пейзаж объясняется очень просто: из верхних слоев почвы выделяется природный газ, при соприкосновении с кислородом превращающийся в пламя. С горой связано множество легенд, а местные жители и паломники со всего света до сих пор считают гору священной и приезжают поклониться ей или заняться медитацией у ее жарких склонов.

Далее нас ждет поездка в храм Огнепоклонников –«Атешгях».

Азербайджан - одно из немногих мест на земле, где и сегодня можно наблюдать элементы сохранившегося культа огня и древней религии зороастризма. Эти места, где нефть сочится из земли, а природный газ прорывается наружу горящими факелами, всегда манили огнепоклонников со всего мира. Баку, его нефть, «горящая земля» еще издревле были известны далеко за его пределами. Официальной религией в государствах, возникших в VII веке до н.э., таких как Манна и Мидия, был зороастризм, распространение которого было связано с самовозгорающимися источниками нефти и газа. Поэтому на этой территории до наших дней сохранился такой памятник, как храм «Атешгях».

13:00 Кулинарный Мастер Класс- Обед

После экскурсии мужской части группы предоставляется возможность приобрести уникальные навыки приготовления люля-кебаба под руководством профессионального повара, который научит готовить это блюдо в лучших традициях азербайджанской кухни.

Для женской половины во второй части программы, устраивается мастер-класс по приготовлению кутабов – лепешек из тонкого теста с мясной или овощной начинкой.

Приготовленные на мастер классе блюда предоставляются на обеде. Люля-кебаб, один из видов шашлыка, готовят из бараньего фарша, приправленного специями. Сначала фарш на 20–30 минут ставят в холодильник. Затем из фарша формируют люля в виде сарделек и нанизывают их на шампур. Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени). Готовый люля-кебаб заворачивают в лаваш и гарнируют луком и зеленью.

15:00 Возвращение в отель

Свободное время

Ночь в отеле.

**День 4. Экскурсия в «Гобустан»/Обед в рыбном ресторане/ Посещение Восточного Базара / Прощальный Ужин**

Завтрак в отеле

10:00 Выезд на экскурсию в «Гобустан»

Заповедник широко известен тем, что в нем прекрасно сохранились наскальные изображения – петроглифы, своего рода художественный "архив" эволюции человека на планете Земля.

Документы таких архивов - первая трансляция человеческого "я" окружающему миру.

Скалы Гобустана не только ярчайшие свидетели доисторического периода существования человека. В них нашла отражение история этого региона на протяжении почти 15 тысяч лет - с окончания эры Верхнего палеолита и до средневековья. На сегодняшний день азербайджанскими учеными выявлено, описано и изучено более 4 000 петроглифов (наскальный рисунок в технике резьбы по камню), и эта важная работа продолжается.

Перед началом экскурсии по Гобустану, гости посетят одноименный интерактивный музей, где с помощью специальных мультимедийных программ и сенсорных экранов они смогут получить сведения о флоре и фауне «Гобустана».

13:30 Обед в рыбном ресторане.

Основное блюдо: Лявянги из рыбы

Лявянги родом с юга Азербайджана - из живописных районов с красивыми названиями: Масаллы, Ленкорань, Астара, Лерик. Они омываются Каспием, поэтому рыба - один из основных ингредиентов местной кухни. Кутум - популярная рыба в Азербайджане из семейства карповых.

После обеда выезд на восточный рынок «Яшыл Базар» .

Посетив этот рынок однажды, вы его точно не забудете. Здесь вы сможете полакомиться азербайджанскими вкусняшками, которые вы вряд ли встретите в магазинах и супермаркетах. На «Яшыл Базар» приходят не только купить свежие продукты, но и для того, чтобы  ознакомиться с культурой и самобытностью местного населения, немного пошутить, немного поторговаться, пофотографировать улыбчивых продавцов и натюрмортов красивых прилавков. Овощи и фрукты на рынок привозят со всех регионов страны: помидоры, персики, гранат, разные сорта орехов и т.д.  имеют свой вкус в зависимости от региона их происхождения! Обязательно рекомендуем купить на рынке азербайджанский чай. Кто не пил азербайджанский чай, тот фактически там не был! Выбирайте чай по аромату и на развес.

Поистине, самый ходовой продукт в Азербайджане — это орехи. На рынке можно найти множество сортов, которые привозятся из разных районов страны. Отдельной темой идут сухофрукты: сушёный инжир, апельсин, черешня, курага, изюм, барбарис, сушёные зёрна граната и специи, которые придадут совершенно новый вкус вашим блюдам.

19:00 Выезд на прощальный ужин в ресторан.

Основное блюдо: Садж из баранины - очень вкусное и сочное блюдо, которое готовят специальным способом. Классический рецепт подразумевает использование специальной подставки с одноименным названием. Используя овощи во время готовки, вкуснейший сок пропитывает мясо и картошку.

К столу также будет подана бутылка азербайджанского красного полусладкого вина «Мадраса», изготовленного по классической технологии из винограда сорта «мадраса», выращенного в горных областях Шемахинского и Исмаиллинского районов.

Возвращение в отель.

Отдых.

**День 5. Трансфер в аэропорт**

После завтрака туристы выезжают в аэропорт. (В случае позднего вылета чемоданы можно оставить в гостинице)

Конец тура.

**Стоимость тура: 555 USD\***

                                             \*на человека при размещении в двухместном номере

**Стоимость включает:**

- Проживание в отеле 3\*

- Трансферы: Аэропорт – Гостиница –Аэропорт (групповой трансфер)

- Завтраки, Обеды, Ужины и алкогольные напитки (бокал вина на каждого гостя) по программе тура

- Винная дегустация

- Комфортабельный транспорт во время экскурсий

- Услуги русскоговорящего гида

- Входные билеты в указанные музеи

- Бутылку воды на человека /ежедневно

**Стоимость не включает:**

- Дополнительные расходы гостей в гостинице

- Плата за фото и видео съемку в музеях.

Программа тура рассчитана с учетом проживания в гостиницах:

Azcot Hotel или его альтернатива в Баку Diplomat Hotel

**Практическая информация**

**Проживание и апгрейд:**

Программа тура рассчитана с учетом проживания в гостиницах:

Azcot Hotelили его альтернатива в Баку Diplomat Hotel

Точное название гостиницы сообщается в день бронирования тура.

Доплата за одноместное размещение в отеле 3\* - 165 $

За дополнительную оплату категория отеля и тип проживания могут быть изменены.

Доплата за проживание в 4\* отеле Central Park Hotel на человека в двухместном номере - 110 USD

Доплата за проживание в 5\* отелеSheraton Hotelна человека в двухместном номере - 230 USD

Доплата за одноместное размещение в отеле Central Park Hotel - 160 USD

Доплата за одноместное размещение в отеле Sheraton Hotel - 280 USD

**Правила заезда в отель и освобождения гостиничных номеров:**

\*Для удобства туристов просьба заранее оповещать о ранних заездах или поздних выездах ваших гостей.

\*В зависимости от отеля у гостей может взыматься оплата за ранний заезд или поздний выезд.

Заезд до 06:00 утра -  доплата в размере 100 % от стоимости суточного проживания.

Заезд после 06:00 утра, но до 14:00 - доплата в размере 50 % от стоимости суточного проживания.

**Детский полис:**

\*Дети до 6-ти лет бесплатно (без дополнительной кровати с размещением с двумя взрослыми). В случае размещения одного взрослого+ 1 ребенка  до 6 лет, доплата 30% от стоимости тура.

\*Дети от 6 –ти до 12-ти  лет скидка в размере 30 % от стоимости тура.

Трансфер:

Индивидуальный трансфер – 20 USD в одну сторону до трех мест

**Отмена и штрафные санкции:**

\*Все изменения и аннуляции уже подтвержденных заявок должны быть сделаны в письменном виде.

\*Аннуляция подтвержденной заявки более чем за 21 дней до заезда не подлежит штрафным санкциям.

\*При отмене подтвержденной заявки менее чем за 14 дней и более чем за 10 дней до планируемого заезда: штраф в размере 50 % от полной стоимости тура.

\*При отмене подтвержденной заявки менее чем за 10 дней или после даты планируемого заезда: штраф в размере 100 % от полной стоимости тура

**Важно!**

Тур состоится при минимальном наборе группы 2 человека.

В туре могут быть незначительные изменения в зависимости от сезона приезда.