**Гарантированный гастрономический тур в Азербайджан 6 дней/5 ночей**

**«Едем и Едим - 2»- 655 $**

**Баку-Шемаха-Баку  
05.05.18-10.05.18 //15.05.18-20.05.18//25.05.18-30.05.18**

**08.06.18-13.06.18//15.06.18-20.06.18//25.06.18-30.06.18**

**05.07.18-10.07.18//15.07.18-20.07.18//25.07.18-30.07.18**

**05.08.18-10.08.18//15.08.18-20.08.18//25.08.18-30.08.18**

**05.09.18-10.09.18//15.09.18-29.09.18//25.09.18-30.09.18**

**05.10.18-10.10.18//15.10.18-20.10.18//25.10.18-30.10.18**

**01.11.18-06.11.18//15.11.18-20.11.18//25.11.18-30.11.18**

**05.12.18-10.12.18//15.12.18-20.12.18//20.12.18-25.12.18**

**Программа Тура:**

**Тур в Азербайджан**

**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, который так же организует погрузку багажа гостей.

Поздний обед или ужин в ресторанном комплексе «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 кебаб 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.

Ночевка в Баку

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

Завтрак в отеле.

10:00 Выезд на экскурсию. **Экскурсия в Баку на русском языке**

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.

**Ичеришехер (Старый город) — Баку**

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".

**Достопримечательности Баку**

На территории Старого Города, сосредоточено несколько десятков историко-архитектурных памятников, в том числе Дворец Ширваншахов (XV век), символ города Баку - Девичья Башня (IX век), караван-сараи, 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. **Азербайджанская долма - в списке Всемирного наследия ЮНЕСКО**

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

**Экскурсия на винный завод+ винная дегустация в Баку**

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.

Возвращение в отель.

Ночевка в Баку

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

Завтрак в отеле. **Экскурсия по Баку и Апшерону**

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».

Храм огня «Атешгях» (буквально Дом Огня) расположен в 30 километрах от центра Баку, на юго-восточной окраине Апшеронского полуострова.

13:00 Кулинарный Мастер Класс/ Обед

**Гастрономический мастер-класс в Баку**

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.

Основное блюдо: 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.

Ночевка в Баку.

**Регионы Азербайджана**

**День 4. Выезд в горные регионы Азербайджана/Остановка в городе Шемаха/ Обед/ Прибытие в город Шеки/Ужин**

10:00 Выезд в Шемаху

Группа выезжает в горный регион Азербайджана. Первая остановка будет в городе Шамаха. Будучи столицей государства Ширваншахов с IX столетия, город являлся одним из главных на Великом Шелковом пути. В Шамахе туристы посетят известные исторические и архитектурные памятники страны, такие как «Джума Мечеть» и мавзолей «Дири Баба».

Обед. 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.

По прибытии в город Шеки. **Шеки -Уникальный памятник культуры**

Заселение в отель.

19:00 Ужин.Основное блюдо: Пити  — это суп из баранины с горохом, овощами, алычой и пряностями который готовят с ночи. Каждая порция готовится в отдельном горшочке из глины.

За 15 минут до готовности в суп добавляют мелко нарезанный курдючный жир. Перед подачей на стол блюдо заправляют специями и настоем шафрана, посыпают измельченной сушеной мятой.

После обеда группа возвращается в отель .

Свободное время.

Ночевка в Шеки.

**День 5. Экскурсия по Шеки/Посещение местной семьи / Обед/ Чайная пауза / Выезд в Баку**

Завтрак в отеле.

10 :00 Выезд на экскурсию по Шеки.

Шеки - один из самых древних и красивейших городов Азербайджана, расположен на живописных южных склонах Большого Кавказского хребта.

Долгое время этот древний город считался центром шелководства и был важным узлом на Шелковом пути.

Экскурсионная программа начинается с посещения Дворца Шекинских ханов, известным своими изумительными фресками.

Также туристы посетят, Албанскую церковь, Мастерскую по изготовлению Шебеке (резьба по дереву), а и цех по изготовлению знаменитой шекинскойпахлавы.

Далее нас ждет посещение местной семьи, где гостеприимные хозяева расскажут Вам о своем быте и угостят Вас блюдом региональной кухни «Сюрфюллю». «Сюрфюллю» мучное блюдо, которое готовится с мясом баранины и распространено на севере Азербайджана. Также у гостей будет возможность попробовать фирменной вишневой наливки, которую готовят сами хозяева.

После обеда выезд в Баку

Небольшаяостановка по дороге в Баку на чаепитие.

Чай в Азербайджане — символ радушного гостеприимства. Обычно к чаю подают разные варенье из айвы, инжира, арбуза, абрикосов, черешни, вишни, персиков, слив, кизила, грецких орехов, клубники, ежевики, винограда и т. д. Для аромата в чай добавляют такие травы как: чабрец, гвоздика, кардамон, корица и имбирь.

Приезд в Баку, Отдых.

**День 6.Трансфер в аэропорт/По дороге посещение восточного базара/Конец тура**

Завтрак

Выписка из гостиницы, трансфер в аэропорт

По дороге в аэропорт гостей ждет посещение настоящего восточного рынка «Яшыл Базар»(посещение базара возможно  в зависимости от времени вылета).  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 портретов 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.

Приезд в аэропорт

Конец тура.

**Стоимость тура: 655 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:**

- Медицинскую страховку

- Обеды и ужины

- Дополнительные расходы гостей в гостинице

- Платы за фото и видео съемку в музеях

- Виза (Гражданам России и СНГ, за исключением Туркмении виза не требуется)

**Программа тура рассчитана с учетом проживания в гостиницах:**

Azcot Hotel или его альтернатива в Баку Diplomat Hotel, и Issam Hotel или Sheki Karvansaray в городе Шеки.

**Практическая информация**

**Проживание и апгрейд:**

Программа тура рассчитана с учетом проживания в гостиницах:

Azcot Hotel или его альтернатива в Баку Diplomat Hotel, и Issam Hotel или Sheki Karvansaray в городе Шеки.

Доплата за одноместное размещение 185 USD

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

Доплата за проживание в 4\* отеле в Central Park Hotel -112 USD

Доплата за проживание в 5\* отеле в Sheraton Hotel- 231 USD

Доплата за повышение категории отеля в Шеки в отеле 4 \*  с проживанием в отеле Sheki Saray - 55 USD

Доплата за повышение категории отеля в Шеки с проживанием в отеле 5 \* Marxal Hotel–75 USD

Доплата за одноместное размещение в Шеки в отеле Sheki Saray4 \* - 65 USD

Доплата за одноместное размещение в Шеки в отеле Marxal Hotel 5 \* - 85 USD

Доплата за одноместное размещение в отеле Central Park Hotel- 165 USD

Доплата за одноместное размещение в отеле Sheraton Hotel- 285 USD

!**Точное название гостиницы сообщается в день бронирования тура.**

**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 –ит до 12-ит  лет скидка в размере 30 % от стоимости тура.

**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

**Трансфер:**

Индивидуальный трансфер – 20 USD в одну сторону до трех мест

**Маршрут и логистика**

Расстояние от г. Баку до г. Шеки 300 км (4,5 - 5 часов в пути)

**Важно!**

- Тур состоится при минимальном наборе группы 2 человека.

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