

Зима – это время чудес, сказок, любви, тепла, новых ожиданий. И сразу после наступления Нового 2026 года давайте соберёмся вместе и поедem погостить в Тульскую область.

Насладимся праздничным убранством красавицы Тулы на обзорной экскурсии.

Узнаем секреты производства крепких спиртных напитков и обязательно продегустируем их, ведь это один из атрибутов праздничного стола.

Побываем на праздничном приёме в Доме Дворянского собрания и насладимся прекрасной музыкой.

Узнаем особенности зимнего праздничного стола Куликова поля, отведаем новые блюда.

Сделаем себе на память сувенир – свечу.

ВНИМАНИЕ!!! Тур для гостей 18+. Лица, не достигшие 18 лет, на Винокуренный завод не допускаются!!!

Что ждёт участников тура:

- Экскурсия на Тульский винокуренный завод 1911 «Как появился завод и что из этого вышло....» с дегустацией напитков
- Обзорная экскурсия «Тула новогодняя: город на все времена»

- Экскурсия-концерт в Доме Дворянского собрания
- Интерактивная программа с дегустацией «Зимний праздничный стол Куликова поля»
- Мастер-класс «Свечной заводик купца Лихошерстова»

Программа тура:

1 день	<p>07:45 Сбор группы на платформе станции метро Аннино, последний вагон из центра. Встречает гид с табличкой с названием тура.</p> <p>08:00 Отправление в п. Пронь.</p> <p>***</p> <p><i>Пить можно всем, Необходимо только Знать: где и с кем, За что, когда и сколько?</i></p> <p>Р. Гамзатов</p> <p>Экскурсия на Тульский винокуренный завод 1911 «Как появился завод и что из этого вышло....»</p> <p>Поговорим о богатом историческом наследии завода – от основателя, француза по происхождению, Ивана Бернарда до современных технологий, позволяющих предприятию быть одним из лидеров индустрии в производстве крепких напитков и, в первую очередь водки.</p> <p>На этой экскурсии мы познакомимся с производством виски, коньяка и рома – узнаем о новейшем цехе завода, погрузимся в тонкости производственных процессов, а также раскроем секреты наших ингредиентов и покажем одни из самых больших в России цистерн для хранения готовой продукции. Немного поговорим о ликёрной продукции предприятия.</p> <p>Что увидим:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Общая схема производства - Посещение коньячно-вискарного цеха - Склад хранения ингредиентов - Посещение коньячной лаборатории - Посещение цехов с большими ёмкостями для хранения - Посещение цеха розлива <p>- Дегустация напитков, производимых на заводе</p> <p>Покупка сувениров</p> <p>Переезд в Тулу</p> <p>Обед в кафе города</p> <p>Обзорная экскурсия «Тула новогодняя: город на все времена»</p> <p>Автобусное путешествие по Новогодней Туле, во время которого Вы проедете по великолепной Туле, яркая новогодняя красавица – главная ёлка Тулы предстанет в иллюминации. Путь будет пролегать по интересным местам города оружейников и мастеров. Опытный гид не даст Вам соскучиться. Около основных достопримечательностей города будут производиться фото-остановки. А если погода будет капризной, то праздничная викторина не даст скучать.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вы побываете в крепости 16 века, древнейшем сооружении города. Познакомитесь с историей и настоящим крепости, построенной на берегах Упы у южных подступах к Московскому княжеству в 1520 году - Познакомитесь с тульским посадом, старым городом 16 и 17 века, побываете в чудесной Благовещенской церкви 1692 года - Откроете для себя истоки кузнечного и производства России в заречной стороне города, удивитесь тому, что Тула – родина российской металлургии - Поймёте, почему «в Тулу своим самоваром не ездят», у кого «дом – полная чаша» и где «хоронили тещу, что порвали
-------------------	---

	<p>3 баяна»</p> <p>- Побываете и на главной тульской Киевской улице, которая представляет собой «машину времени» во всех эпохи города на реке Тулице</p> <p>Размещение в отеле Бон вояж 4*</p> <p>Ужин за доп.плату. Рекомендуем заказывать ужин заранее, т.к. ресторан в отеле работает только утром на завтрак.</p>
2 день	<p>Завтрак в отеле шведский стол.</p> <p>Выезд из отеля с вещами.</p> <p>Здание Дворянского Собрания торжественно открылось в 1856 году. На открытии присутствовали все важные персоны города, парадный зал дома был наполнен гостями. Праздничную атмосферу поддерживали целых два музыкальных оркестра. Красота интерьеров и внутреннего убранства исторического здания никого не оставляет равнодушным.</p> <p>Концерт-экскурсия «Дом Дворянского собрания»</p> <p>В 2013 году дом Дворянского собрания по распоряжению Правительства Тульской области перешёл в ведение Тульской областной филармонии. В 2014 году были проведены масштабные ремонтно-реставрационные работы здания. И сейчас, как и почти два столетия назад, здесь происходят самые значимые события культурной, общественной и политической жизни. Артисты Тульской областной филармонии расскажут вам об истории памятника архитектуры 19 века доме Дворянского собрания, о знаменитых людях (государственные деятели, музыканты, актёры, а также писатели и поэты), имена которых связаны с Тулой, Тульским краем и домом Дворянского собрания, познакомят с удивительными по красоте интерьерами и, конечно, главным экспонатом будет МУЗЫКА.</p> <p>Обед в кафе города.</p> <p>Интерактивная программа с дегустацией «Зимний праздничный стол Куликова поля» (сочиво, тукмачи, кулебяка, напиток узвар)</p> <p>В процессе вкусной и интересной программы вам расскажут, что было на столе у средневекового жителя времён Куликовской битвы и более поздних эпох. Это уникальная возможность узнать о продуктах, которые были в ходу в средние века, правилах приготовления блюд, традициях, связанных с трапезой в регионе Куликова поля.</p> <p>Участников программы посвятят в таинства традиционных народных обычаев приготовления будничных и праздничных угощений и блюд русской кухни, получивших своё начало в Средние века.</p> <p>И, конечно же, предложат попробовать блюда, приготовленные по древним рецептам.</p> <p>Мастер-класс «Свечной заводик купца Лихошерстова»</p> <p>В процессе интерактивного занятия вы познакомитесь с историей свечного производства и узнаете о роли свечи в обрядовой культуре Руси. Проникнитесь уютными традициями купеческого дома начала XX века и услышите историю семьи купца А.Я Лихошерстова. Раскроете секреты свечного производства в Туле на улице Пятницкой.</p> <p>Мы покажем вам самый экологичный способ изготовления свечей и поделимся авторскими идеями свечного декорирования.</p> <p>Вместе с мастером, вы своими руками создадите свечу из вошины – оригинальный подарок для себя и своих близких, который станет воплощением домашнего уюта.</p> <p>17:30 Отъезд в Москву.</p> <p>Возвращение к ст. м. Аннино.</p>

Расчётный час в гостиницах – 12.00. Гарантированное заселение после 15:00.

ВНИМАНИЕ: Стоимость указана на 1 человека в руб.:

Отель Бон Вояж 4*	
Двухместный стандартный	19900
Одноместный стандартный	24100
Третий в номере (2 осн.+доп.место еврораскладушка)	19900

В стоимость тура включено:

Размещение в гостинице Бон вояж 4* – 1 ночь,

Питание: 1 завтрак, 2 обеда, дегустация

Экскурсионное обслуживание по программе (включая билеты в музеи и услуги гида-сопровождающего),

Транспортное обслуживание.

Дополнительно оплачивается:

Ужин – 800 руб.

Примечание

- время прибытия в Москву является ориентировочным и не может считаться обязательным пунктом программы

- время и порядок предоставления туристских услуг, заявленных в программе, могут меняться при сохранении их объёма и качества

- Туроператор не имеет возможности влиять на задержки, связанные с пробками на дорогах, действиями и мероприятиями государственных органов, в том числе органов ГИБДД, дорожными работами, а так же на любые другие задержки, находящиеся вне разумного контроля туроператора

- Схема автобуса отражает последовательность заполнения мест в автобусе. Туроператор оставляет за собой право пересаживать клиентов в зависимости от конкретного расположения в салоне автобуса дверей, туалета, а также количества и расположения посадочных мест

- Сведения о модели и иных характеристиках транспортного средства носят исключительно характер предварительной информации и не являются обязательным пунктом программы. Туроператор вправе предоставить для использования в туре любой иной автобус туристского назначения без каких-либо объяснений и компенсаций.