



MT3 001101



## Загородная автобусная экскурсия на ферму-сыроварню мастер-классами и дегустацией для организованных взрослых и школьных групп



Сбор группы в центре города, знакомство с гидом, отправление в деревню Матокса.

**Экскурсия по ферме-сыроварне «Деревня».** В ходе мероприятия Вам проведут экскурсию по ферме и расскажут об особенностях содержания животных.

**- Для школьных групп (от 4 – 13 лет): мастер-класс «Готовим молодой сыр. От сена до дегустации»**

Увлекательный и познавательный фермерский мастер-класс для детей (дойка коз и сыроделие).

Во время фермерского мастер-класса ребята не просто познакомятся с животными, но и примут самое активное участие в фермерской жизни. А именно: под руководством опытного инструктора научиться доить настоящую козу и, наконец, узнать, откуда на самом деле берётся молоко.

Во время мастер-класса по сыроварению ребята самостоятельно научатся заквашивать молоко, вымешивать и формовать сыр. Приготовленные собственноручно сыры наши маленькие фермеры, конечно, смогут забрать домой и угостить домашних свежим натуральным сыром.

А после «трудовых будней» на ферме их ждёт вкусный деревенский обед (сырная нарезка, хлеб, натуральные колбасы, горячие настоящие мясные сосиски, жареный халлуми, воздушный белёвский зефир, морс или чай). Во время детского обеда взрослым будет предложена дегустация наших сыров и колбас. Обед в кафе.

**- Для взрослых групп. Мастер-класс по приготовлению моцареллы**

Предлагаем Вам здорово провести время и совместить приятное с... приятным, посетив наш мастер-класс по приготовлению моцареллы. Это будет не скучный урок, а необычное, интересное, познавательное и, просто, вкусное мероприятие в комфортной, дружеской обстановке. Вы познакомитесь с нашей фермой-сыроварней, увидите наших животных, сможете пообщаться с ними поближе и под руководством нашего опытного сотрудника научитесь доить коз. Кроме этого, посетите наш сырный дом, где зреют сыры с плесенью.

После этого мы пойдём в наш уютный дегустационный зал, где под бокал хорошего сухого вина или морса отведаем различные сыры, которые родились на Ферме-сыроварне «Деревня». Затем мы приступим к интереснейшему процессу – приготовлению настоящей легендарной моцареллы из молока наших коров. Вы будете сами месить сырное тесто, а наш опытный сыродел будет подсказывать, как правильно это сделать, чтобы получилась мягкая, волокнистая и сочная моцарелла. После того, как у всех получится сыр собственного приготовления, мы сделаем из свежайшей моцареллы салат Капрезе с Песто, помидорками, бальзамическим уксусом и оливковым маслом, который, естественно, сразу же и отведаем.

Созданную своими руками моцареллу, Вы, конечно, забираете с собой.

**Дегустация сыров местной сыроварни.** В дегустационном зале Вам будет предложено не менее восьми видов сыра собственного производства, натуральную колбасную продукцию (вяленые и копчёные колбасы) и свежий бездрожжевой цельнозерновой хлеб. Во время дегустации за бокалом хорошего сухого вина расскажем Вам об интересных нюансах производства сыров. Орехи, мёд или джем подчеркнут вкусовые особенности каждого сыра.

**Возвращение в Санкт-Петербург.** Окончание экскурсии в центре города.

Школьные группы (8 +1)	Взрослые группы (10 +1)
от 3 260 руб. / чел.	от 3 330 руб. / чел.

**В стоимость включено:** транспортное обслуживание (услуги по оформлению необходимых документов для перевозки школьников), услуги квалифицированного гида, экскурсия по ферме, мастер классы, обед в кафе (для школьных групп), дегустация (для взрослых групп), сопровождающие едут бесплатно.

**Продолжительность экскурсии:** 6 часов

**Фирма оставляет за собой право менять порядок проведения экскурсий и проводить замены экскурсий с сохранением их объема и качества!**

*Путешествия с Фортуной всегда приносят удачу*