

Гастрономический тур Рига - Лачи - Юрмала - Рундале 3 дня/2ночи, даты заезда любые

День 1: Рига

Прибытие в Ригу, трансфер в отель. **Пешеходная экскурсия по Риге (3 часа) с русскоговорящим гидом.**



Насладитесь прогулкой по лабиринтам узких улочек и ощутите атмосферу прошлого. Готические церкви и старинные здания напомнят Вам о Средних веках. Во время прогулки по Старой Риге Вы увидите множество культурных и исторических ценностей, таких как: Домский собор, Церковь Св. Петра, Церковь Св. Якова, Большая и Малая гильдии, здание Парламента, Шведские ворота и т.д.

В дополнение можно заказать экскурсию на комфортабельном автобусе вокруг красивейшей части Риги 19ого столетия – Вас отвезут от Бульварного кольца до Бастионной горки, Рижского городского канала и, конечно же, района Югенд стиля. Никакой другой город в мире не может похвастаться обширным собранием подлинных примеров Югенд стиля в такой концентрации. Известный также как Новый стиль, Югенд стиль изначально был выражен в тканях и графике. Начало распространения стиля в архитектуре и мебели – 1890 год. Здания имеют асимметричные формы, арки и декоративные поверхности.



Театрализованная дегустация бальзама в музее фармацевтики.

В музее Фармацевтики, который располагается в самом сердце Старого Города, Вам расскажут историю возникновения Рижского Черного Бальзама и предложат продегустировать этот традиционный напиток. Рижский Бальзам является латвийским крепким спиртным напитком, созданным на основе трав и знаменит своими целебными свойствами. Первый рецепт напитка датируется 18 веком.



Ночь в центре Риги в гостинице.

День 2: Рига – Лачи - Юрмала

Завтрак. Посещение хлебопекарни «Лачи»

Забываясь о сохранении традиционных латвийских ценностей - настоящего ржаного хлеба и древних традиций выпечки, хлебопекарня «Лачи» предлагает собственные придуманные и увлекательные развлечения и возможности отдыха для детей и взрослых! Возможно, в самом латышском месте в Латвии!

Испеки свою буханку хлеба

Презентация, дегустация, посещение старой пекарни, где у Вас будет возможность сфотографироваться с рабочими инструментами, изготовить печенье. Вы сможете почувствовать себя настоящим мастером, сформируете и отправите в дровяную печь буханку ржаного хлеба, которую заберете домой, чтобы насладиться ее ароматом и вкусом. Посещение хлебопекарни займет 1--1,5 часа



На обратном пути экскурсия в Юрмалу.

Курорт Юрмала находится всего в 20 км от Риги. Вы ощутите контраст прошлого и настоящего: когда-то деревяня рыбаков, протянувшаяся на 30 км по побережью Рижского залива, теперь – современный город и популярнейший морской курорт.



Возврат в Ригу. Свободное время.
Ночь в центре Риги в гостинице.

День 3: Рига – Рундале

Завтрак. Посещение домашней винодельни.

изготовление вина из различных фруктов и ягод. Винодельня «Dūmiņi» – первое производство в этой отрасли в Бауском крае. В настоящее время производится 26 различных сортов вина. Среди привычных вин - яблочного, виноградного вина и вина из красной смородины можно найти и такие вина, как вино из одуванчиков и даже из сока свеклы. Приготовление вина – семейная традиция. Предприятие действует только с 2012 года. ООО «Dūmiņi vīna darītava» – одно из семи малых виноделен в Латвии, которая производит до 1 тонны вина в год. Задумываясь о реализации товара, был открыт дегустационный зал, который посещают туристы во время дегустаций вин. Дегустация 5 сортов вин.



Экскурсия в Рундальский дворец.

Дворец Рундале – летняя резиденция Курляндского герцога Эрнста Йохана Бирона, самый красивый дворец в стиле Барокко в Балтике. Замок является образцом ранней работы итальянского архитектора Франческо Бартоломео Растрелли, который также создал знаменитый Зимний дворец в Санкт-Петербурге. Дворец был отремонтирован и сегодня вы можете увидеть множество залов, украшенных фарфором, картинами и мебелью 18

столетия. Это одно из немногих оставшихся мест в Латвии, где можно прочувствовать всю сущность 18 века. Дворец Рундале расположен в великолепном парке Французского стиля.



Трансфер в аэропорт. Вылет.

Стоимость тура:

SNGL - 1235 евро (в 4* гостинице) и **1210 евро** (в 3* гостинице).

DBL - 1325 евро за 2 человек (в 4* гостинице) и **1300 евро** (в 3* гостинице).

В стоимость включено:

- проживание в отелях,
- трансферы по программе,
- услуги гида,
- комиссия агентства 8%

Возможен дополнительный день: Рига – Гаркалне-Царникава

Трансфер в Гаркалне.

Посещение домашнего племенного козьего хозяйства.

В хозяйстве выращивают коз, из молока которых делают сыр и другие продукты. В хозяйстве вам будет предложена возможность осмотреть процесс переработки козьего молока, осмотреть животных хозяйства и по завершении экскурсии попробовать продукты из козьего молока, а также приобрести их.

В конце экскурсии полезная дегустация козьего молока, йогурта, творога, кефира.



Переезд в район Царникава.

Посещение домашнего хозяйства по приготовлению миноги.

Миноги — это настоящий латвийский деликатес. Миноги коптят, маринуют и жарят. Очень вкусные. Нерестятся они в реках Латвии, и когда они выплывают в Балтийское море, тут-то их и настигают местные рыбаки. Предлагаем Вам попробовать миноги, из первых рук — в посёлке Царникава, на северо-востоке Латвии, в этом крае целая семья занимается ловлей миног и их приготовлением.

Приглашаем посетить небольшую семейную хозяйство неподалеку от Риги, где уже почти 15 лет готовят вкуснейший латвийский деликатес-жареную латвийскую миногу. Коричневатые поджаристые миноги в золотистом желе настолько вкусны, что пытаться описать их вкус-дело пустое.

Хозяева расскажут и покажут весь процесс от ловли миноги в реке Гауя до процесса приготовления ее на гриле. Туристы сами попробуют жарить миногу на гриле. В конце экскурсии дегустация жареной миноги, миноги в желе и суш из миноги. Миногу подают без гарнира, поскольку любой гарнир перебьет ее нежный вкус. В Европе минога издавна ценится как деликатес. Например, во Франции королевские указы запрещали торговцам

покупать миног всюду, кроме столицы, а городок Глостер традиционно преподносил на Рождество английскому королю миножкой пасту.



Ночь в центре Риги в гостинице.

Доплата за дополнительный день и ночь при размещении в отеле 4*:

DBL: 425 евро за 2 человек

SNGL: 400 евро

Доплата за дополнительный день и ночь при размещении в отеле 3*:

DBL: 400 евро за 2 человек

SNGL: 375 евро

