

Гастрономический тур
«Скандинавская экзотика»

8 дней / 7 ночей

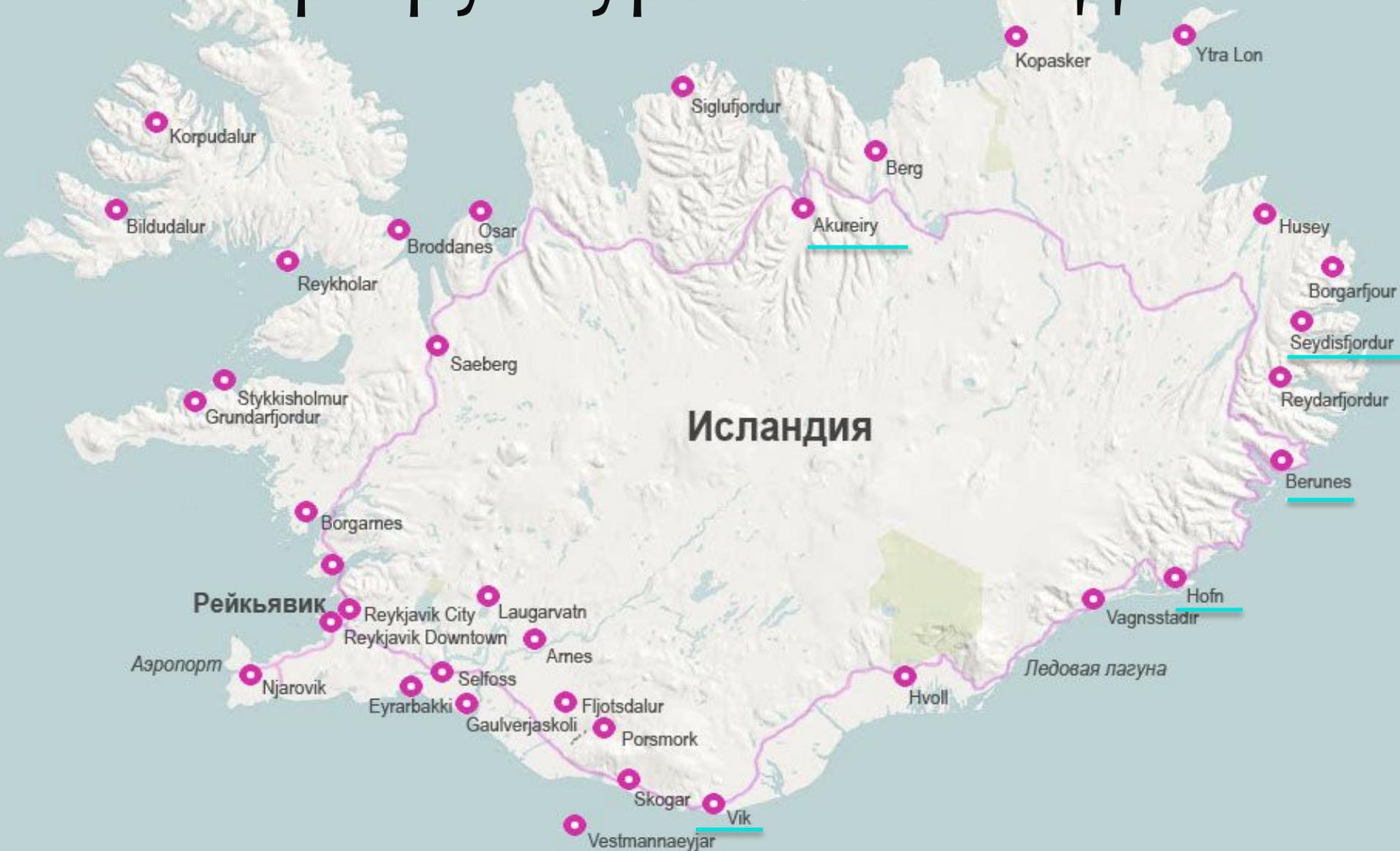
Кухня Исландии

Исландия – Скандинавская экзотика

Исландия — обязательный пункт в программе любого гастрономического туриста, который не упустит шанс попробовать знаменитую исландскую ягнятину или мясо кита.

Кухня Исландии обладает крайним своеобразием, некоторые из традиционно принятых местных кушаний могут повредить желудкам привыкших к европейской пище туристов. Корни кулинарных традиций Исландии лежат ещё в Средневековье. Однако, продукты, из которых готовятся блюда исландской кухни, отличаются большой экологической чистотой. Вода здесь чистая, воздух тоже, а скот пасётся на чистой свежей траве.

Маршрут тура по Исландии





Это гастрономическое путешествие для активных, энергичных людей, уставших от традиционной европейской кухни и готовых отправиться за необыкновенными и экстраординарными блюдами на край Европы, в страну ледников и вулканов.

Рыба

Основная деятельность жителей острова — рыбный промысел.

Ассортимент на полках магазинов впечатляет: помимо повсеместно распространенных тунца, семги или палтуса, здесь вы можете купить и мясо акулы, и морские гребешки в маринаде, и тресковые.



Баранина

Южные территории Исландии покрыты пастбищами, где пасутся стада коров и овец. Именно баранина считается вторым по распространенности продуктом в этой стране.

Обязательно стоит отведать исландского копченого ягненка (хангикьот), молочного ягненка, поджаренного на сенной подушке, мясной суп (хьотсупа), обугленное на костре мясо (блейкия), бутерброды с бараньими колбасками, рубленый овечий ливер, жаркое.



Другие виды мяса

Кроме баранины сегодня на острове можно отведать деликатесные блюда из мяса северного оленя и куропатки, а также мясо морских котиков.

Большая часть остального привычного европейцам мяса (свинина, говядина, домашняя птица) импортируется в страну с материка, поэтому стоит дороже.



16/05 Рейкьявик

Вылет из Пулково в Рейкьявик.

Трансфер в отель Downtown
Reykjavík Apartments

Ужин в ресторане 3 Frakkar

Ресторан 3 Frakkar в Рейкьявике предлагает посетителям традиционное исландское меню, состоящее из рыбы, морепродуктов и мясных блюд. Здесь можно отведать баранину, птицу и всевозможные рыбные блюда, но гордостью заведения остаются фирменные блюда, которое готовят из мяса кита.



17/05 Запад Исландии

Завтрак в отеле Downtown Reykjavík Apartments

Экскурсия в деревню Stykkisholmur

Этот район славится морскими деликатесами. Вы совершите прогулку на катере по заливу, попробуете свежих устриц, гребешки и морских ежей, увидите редких птиц. По возвращении в гавань – обед в ресторане, затем вы посетите местную пивоварню.

Экскурсия на ферму Бьярнархёфн

Поездка на ферму Бьярнархёфн, посещение музея акул. Дегустация ликера «Brennivín», название которого переводится как «Черная смерть». В качестве закуски – акулье мясо.

Ночь в отеле Downtown Reykjavík Apartments



18/05 Голубая Лагуна

Завтрак в отеле

Посещение геотермального курорта
«Голубая лагуна»

Голубая Лагуна - уникальный геотермальный курорт, где Вы сможете расслабиться в теплой целебной воде. Дело в том, что вода в источниках, бьющих из трещин в застывшей лаве древних вулканов, богата минеральными солями, кварцем, голубыми и зелеными морскими водорослями.

Ужин в ресторане Lava,
расположенный в комплексе
«Голубая лагуна»

Ночь в отеле Downtown Reykjavík
Apartments



19/05 Север Исландии

Завтрак в отеле Downtown Reykjavík Apartments / Выезд из гостиницы с вещами.

Перелет из Рейкьявика в Акурейтри самолетом местных авиалиний

Свободное время

Дополнительные экскурсии:

1. По достопримечательностям Акурейри
2. К водопаду Годифосс

Экскурсия по району Миватн

Прогулка по лавовым полям, кратерным озерам и горячим источникам.

Размещение и ужин в отеле Vogafjoss

На ужин вам будут предложены сыры местного производства, копченая форель, мясо ягненка, суп из лишайника, «вулканический» хлеб, мороженое



20/05 Восток Исландии

Завтрак в отеле Vogafjoss / Выезд из гостиницы с вещами.

Переезд через горную местность к фьорду Сейдисфьордур / размещение в отеле Aldan

Рыбалка на катере

Во время рыбалки в заливе вас научат не только технике рыбной ловли, но и правильной разделке рыбы. Пойманная рыба будет приготовлена на обед.

Экскурсия в местечко Скаланес на берегу океана

У вас будет возможность попробовать рыбу, мясо ягненка, оленя, копченое в традиционных дерновых домах-копильнях. Вечером шеф-повар даст мастер-класс по приготовлению барбекю и других местных блюд.

Возвращение в Сейдисфьордур/ / Ночь в отеле Aldan



21/05 Восток Исландии

Завтрак в отеле Aldan / Освобождение номеров

Переезд на восток Исландии

Обед на ферме Скридуклаустур.

В ресторанчике вы распробуете местные специалитеты: мясо оленя, ягнёнка, грибы, скир (разновидность йогурта) с дикими ягодами, домашнюю выпечку.

Переезд через исландский лес

Посещение фермы Валланес

Перед ужином – прогулка по лесу в поисках диких грибов и ягод. Гастрономический ужин с паштетом, рыбой и множеством других блюд.

Размещение в отеле Hallormstaður



22/05 Юг Исландии

Завтрак в отеле Hallormstaður /
Освобождение номеров

Поездка на внедорожнике по окрестным
ледникам.

Вы попробуете домашнее мороженое на ферме Брюнхол, и к обеду приедете в рыбацкую деревушку Хёпн. На обед в местном ресторанчике вам предложат рыбу, лангустины, утку и овощи и насладитесь пивом «Ватнайокул», сваренным из ледниковой воды на ароматных местных травах.

Экскурсия к леднику Ватнайокулл,
посещение Национального парка
Скафтафетель

По дороге – пересечение ледниковых рек. Легкая прогулка к водопаду Свартифосс в Национальном Парке Скафтафел разыграет аппетит. Вы увидите красивое ледниковое озеро с айсбергами, на берегу которого у вас будет уникальная возможность выпить стаканчик виски с тысячелетним льдом

Размещение в отеле Hof 1 Hotel



23/05 Юг Исландии

- * Завтрак в отеле Hof 1 Hotel / Освобождение номеров
- * Переезд на запад страны

Экскурсия по Хрифунесу, посещение фермы Олафюра Эггертсона, где мы попробуем мясо и рыбу горячего и холодного копчения, свежую икру. Далее мы подъедем к леднику и знаменитому вулкану Эйяфьятлайокудль.

- * Следующая остановка – в городке горячих источников Кверагерди.

Здесь вы сможете попробовать традиционный исландский «вулканический» хлеб: тесто помещают в металлический контейнер и кладут в землю на один день, после чего вынимают готовую буханку.

Размещение в Hotel Örk



23/05 Золотое Кольцо Исландии

Завтрак в отеле Hof 1 Hotel / Освобождение номеров

Экскурсия по «Золотому кольцу» Исландии

Вы увидите Национальный Парк Тингветлир, знаменитый «золотой» водопад Гульфос, долину гейзеров Хейкадалур, гейзер Строккур, выбрасывающий столб пара и горячей воды на высоту 20-30 метров каждые 5-10 минут. Предусмотрено посещение тепличной фермы, которая обогревается горячими источниками.

- * Возвращение в Рейкьявик, ужин в самом престижном ресторане Рейкьявика – The PearlApotek Bar & Grill
- * Трансфер в аэропорт Рейкьявика
- * Вылет из Рейкьявика в Санкт-Петербург



Стоимость тура:

132 000 рублей с человека при размещении в двухместном номере.
Доплата за одноместное размещение 14 300 рублей.

В стоимость тура входит:

- * размещение в гестхаусах и отелях по программе, кроме отеля в Рейкьявике;
- * завтраки в отелях и гестхаусах;
- * Ланчи;
- * Ужины, кроме дня 01, 03, 09;
- * Все переезды на внедорожниках (дни 02 – 09) с водителем;
- * Сопровождение русскоговорящим гидом;
- * Все туры и экскурсии, указанные в программе.

В стоимость тура не входит:

- * Перелет Санкт-Петербург – Рейкьявик – Санкт-Петербург;
- * Перелет Рейкьявик – Акурейтри
- * Личные расходы;
- * Виза в Исландию (35 Евро);
- * Медицинская страховка.

Транспортные расходы

- * Перелет Санкт-Петербург – Рейкьявик – Санкт-Петербург (33 000 на 1 человека)
- * Перелет Рейкьявик – Акурейтри (6 000 на 1 человека)

Презентацию выполнила:

* Титова Надежда