

Гастротур: мастер-класс по финскому супу лохикейто и рыбе на бревне



Краткое описание

Приглашаем вас на гастрономическое приключение в самое сердце карельского леса! Под руководством шеф-повара вы приготовите два культовых блюда северной кухни: нежнейший сливочный суп из лосося – лохикейто и сочную красную рыбу, запеченную на бревне в жарком очаге. Вы узнаете секреты старинных рецептов, почувствуете аромат дров и соснового леса, а главное – сможете попробовать всё, что сварили и зажарили своими руками. Идеальное сочетание вкуса, огня и карельской атмосферы.

Для кого этот тур

Для настоящих гурманов и всех, кто хочет увезти из Карелии не только фотографии, но и кулинарные впечатления. Программа создана для семей с детьми от 6 лет, романтических пар и компаний друзей, которые любят готовить, пробовать новое и проводить время у костра. Здесь не нужно быть профессиональным поваром – достаточно желания весело и вкусно провести день в окружении северной природы.

Карта маршрута

Петрозаводск – Мастер-класс по приготовлению карельских национальных блюд: лохикейто и красной рыбы на бревне – Петрозаводск

Место сбора

Петрозаводск, пл. Гагарина, 1

Ориентир: отель Piter Inn ([схема](#))

Программа тура

Обратите внимание!

Услуга проводится для групп от 2 человек. На программу допускаются дети от 6 лет.

Маршрут может корректироваться инструктором в зависимости от погодных условий и уровня подготовки группы.

Время начала экскурсии может быть скорректировано, уточняйте у менеджера при бронировании тура.

12:00 – Отправление к месту проведения программы

Место посадки: пл. Гагарина, 1

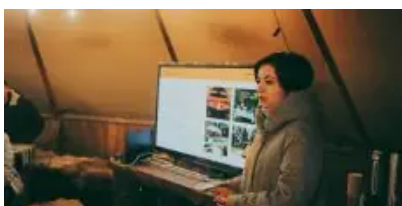
Ориентир: отель Piter Inn

13:00 – Мастер-класс по приготовлению карельского национального блюда лохикейто

Лохикейто (финск. lohikeitto) – традиционный праздничный финский суп, уха из лосося со сливками. Суп лохикейто признан самым популярным блюдом финской кухни и распространен в ресторанах всего мира. Свежая рыба и сливки делают вкус супа непередаваемо нежным, в ходе мастер-класса он насытится тонким ароматом березовых дров и соснового леса.

Вместе с шеф-поваром вы постигнете все азы и тонкости приготовления этого удивительного блюда, узнаете о важности каждого компонента и поймете, почему рецепт приготовления не меняется десятки лет. Когда суп, приготовленный вашими руками, будет снят с огня, вы не только получите эстетическое удовольствие, но и отведаете результат своей работы.

Рекомендуем также заказать в местном кафе сет из калиток – традиционной карельской выпечки.



14:00 - Мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне

История карелов плотно вплетена в природу родного края. Древние ледники подарили нам более 70 000 озер, каждое из которых наполнено рыбой, а карельская кухня – удивительными рецептами рыбных блюд. Готовка на костре связана с путешествиями и выживанием в условиях сурового нордического климата.

Рыба на бревне – великолепный способ попробовать на вкус настоящую северную природу.

Вместе с поваром вы приготовите это блюдо и запечете нежнейшее филе красной рыбы в жарком очаге. Мастер-класс для всей семьи или небольшой компании, где никто не останется без дела. Справились с закреплением рыбы на полене, выставили на оптимальное расстояние от огня, запаслись терпением – и дожидаемся готовности. Самое важное – всё приготовленное вами великолепие вы попробуете горячим прямо с огня!



15:00 - Свободное время на территории «Карьяла Парка»

В свободное время вы сможете погулять по территории комплекса «Карьяла Парк», насладиться видами превосходной карельской природы.

17:00 - Отправление в Петрозаводск

Место прибытия: площадь Гагарина, 1

Ориентир: отель Piter Inn

Внимание! Туроператор оставляет за собой право вносить изменения в программу туристского продукта без уменьшения общего объема и качества услуг.

При покупке ж/д и авиабилетов настоятельно рекомендуем обратить внимание: время возвращения указано ориентировочное!

Включено в стоимость

Билеты и услуги

- Трансфер в «Карьяла Парк» и обратно
- Свободное время в «Карьяла парке»
- Мастер-класс по приготовлению лохикейто
- Мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне
- Дегустация готовых блюд
- Приготовление на огне
- Рецепты
- Руководство повара
- Гарнир к рыбе на бревне
- Напитки

Дополнительные возможности

- Доплат нет
- Доплат нет
- Доплат нет

Обратите внимание! Рекомендуем брать с собой в дорогу **наличные деньги**. На объектах маршрута могут отсутствовать терминалы бесконтактной оплаты или интернет.

Прайс

Базовый пакет	10 000 ₽
---------------	----------

Льготы

Категория туриста	Базовая льгота	Студент	Пенсионер	Участник СВО и члены его семьи	Инвалид I, II группы	Ветеран ВОВ	Житель блокадного Ленинграда	Участник боевых действий
Взрослые 18-59 лет	—	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽
Взрослые от 60 лет	—	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽	100 ₽
Дети 5-17 лет	—	100 ₽	—	—	—	—	—	—

Условия предоставления:

Для предоставления льготы необходимо взять подтверждающие документы в тур:

1. Дети до 7-ми лет: по предъявлении свидетельства о рождении РФ
2. Школьники до 16 лет: по предъявлении свидетельства о рождении или паспорта РФ
3. Школьники от 16 лет и старше: по предъявлении справки об обучении в школе (только для РФ)
4. Студенты: по предъявлении студенческого билета очной формы (независимо от гражданства) учебных заведений РФ
5. Лица 60 лет и старше: по предъявлении паспорта гражданина РФ
6. Пенсионеры: по предъявлении пенсионного удостоверения РФ
7. Инвалиды I группы: по предъявлении справки МСЭ («Розовая справка»)
8. Ветераны ВОВ, блокадники: по предъявлении удостоверения

При отсутствии документов тур на туриста пересчитывается по полной стоимости.

Правила путешествия

- Автобус подается за 30 мин до отправления. В наших автобусах свободная рассадка, и

если вы хотите занять определенное место, рекомендуем приходить к началу посадки.

- В наших турах будет комфортно и интересно детям от 5 лет. Чтобы путешествие прошло безопасно и легко, возьмите привычный для ребенка бустер с собой.
- В туре гид предложит вам меню комплексного обеда. Его можно будет заказать и оплатить в автобусе. Либо самостоятельно исследовать местную кухню в понравившихся кафе или ресторанах.
- Наши туры начинаются в Санкт-Петербурге, Петрозаводске, Сортавала и в Кеми. Обращаем ваше внимание, что вы самостоятельно добираетесь до точки начала тура. Позаботьтесь о соответствующих билетах заранее. Во многих турах у вас есть уникальная возможность совершить поездку на «Рускеальском экспрессе». Приобретать билет на ретропоезд или нет – остается на ваше усмотрение.
- С 18:00 до 22:00 ч. накануне выезда мы пришлем вам СМС с номером автобуса и номером телефона гида. Телефон гида доступен с момента подачи автобуса. Любые вопросы по путешествию до начала тура помогут решить наши менеджеры.
- Путешествие детей без сопровождения родителя или законного представителя запрещено. В соответствии с законом о перевозке детей один взрослый может сопровождать не более 7 несовершеннолетних детей.

Даты выездов

- | | |
|--------------------|--------------------|
| • 25 августа 2026 | • 26 августа 2026 |
| • 27 августа 2026 | • 28 августа 2026 |
| • 29 августа 2026 | • 30 августа 2026 |
| • 31 августа 2026 | • 01 сентября 2026 |
| • 02 сентября 2026 | • 03 сентября 2026 |
| • 04 сентября 2026 | • 05 сентября 2026 |
| • 06 сентября 2026 | • 07 сентября 2026 |
| • 08 сентября 2026 | • 09 сентября 2026 |
| • 10 сентября 2026 | • 11 сентября 2026 |
| • 12 сентября 2026 | • 13 сентября 2026 |
| • 14 сентября 2026 | • 15 сентября 2026 |
| • 16 сентября 2026 | • 17 сентября 2026 |
| • 18 сентября 2026 | • 19 сентября 2026 |
| • 20 сентября 2026 | • 21 сентября 2026 |
| • 22 сентября 2026 | • 23 сентября 2026 |
| • 24 сентября 2026 | • 25 сентября 2026 |
| • 26 сентября 2026 | • 27 сентября 2026 |
| • 28 сентября 2026 | • 29 сентября 2026 |

- 30 сентября 2026
- 02 октября 2026
- 04 октября 2026
- 06 октября 2026
- 08 октября 2026
- 10 октября 2026
- 12 октября 2026
- 14 октября 2026

- 01 октября 2026
- 03 октября 2026
- 05 октября 2026
- 07 октября 2026
- 09 октября 2026
- 11 октября 2026
- 13 октября 2026