

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



Краткое описание

Почувствуйте Карелию на вкус: под руководством шеф-повара вы приготовите легендарный сливочный суп лохикейто из свежего лосося, а затем – нежнейшее филе красной рыбы, запечённое прямо на бревне у открытого огня. Дымок костра, аромат трав и хрустящий карельский лес вокруг – это не просто кулинарный мастер-класс, а настоящий обряд северного гостеприимства. А после дегустация своих шедевров и свободная прогулка по живописному «Карьяла-парку».

Для кого этот тур:

Для гурманов и путешественников, которые хотят не просто попробовать карельскую кухню, а научиться её готовить. Идеально для пар, небольших компаний и семей с детьми – процесс увлечет всех, а результат порадует каждого. Не нужно быть опытным поваром: профессионалы раскроют секреты, а вы получите удовольствие, уют и сытные воспоминания о Карелии.

Карта маршрута

Место сбора

Петрозаводск, пл. Гагарина, 1

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

Петрозаводск, сбор туристов от отелей

Ориентир: (схема)

Программа тура

11:30 - 12:00 - Ориентировочное время сбора группы

Обратите внимание! Время начала экскурсии может быть скорректировано, точное время придет вам в смс-сообщении накануне.

Данный тур проводится от 2 человек.

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

Лохикейто (финск. lohikeitto) – традиционный праздничный суп, уха из лосося со сливками. Суп лохикейто признан самым популярным блюдом финской и карельской кухни и распространился по ресторанным меню 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 постигните 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.

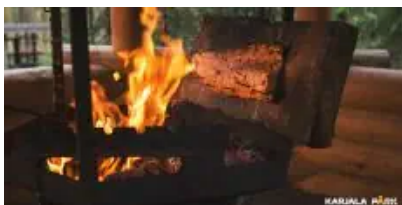


14:00 - Мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне

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

В свободное время вы сможете прогуляться по территории комплекса «Карьяла-парк», насладиться видами превосходной карельской природы или по желанию отправиться на трекинг с собаками хаски (не включен в стоимость, услуга приобретается на месте при наличии свободных мест).

17:00 - Трансфер в Петрозаводск

17:30 - Ориентировочное время прибытия в Петрозаводск. Окончание программы

Место прибытия: ваш отель в пределах города или площадь Гагарина, д. 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 Петрозаводск – «Карьяла Парк» — Петрозаводск
- Мастер-класс по приготовлению Лохикейто: рецепт, руководство повара, приготовление на огне, дегустация готового блюда
- Мастер-класс по приготовлению красной рыбы на бревне: рецепт, руководство повара, приготовление на огне, гарнир, дегустация готового блюда, 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	10 600 ₽
---------------	----------

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

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

- 06 декабря 2026
- 08 декабря 2026
- 10 декабря 2026
- 12 декабря 2026
- 14 декабря 2026
- 16 декабря 2026
- 18 декабря 2026
- 20 декабря 2026
- 22 декабря 2026
- 24 декабря 2026
- 26 декабря 2026
- 28 декабря 2026
- 30 декабря 2026
- 11 января 2027
- 13 января 2027
- 15 января 2027
- 17 января 2027
- 19 января 2027
- 21 января 2027
- 23 января 2027
- 25 января 2027
- 27 января 2027
- 29 января 2027
- 31 января 2027
- 02 февраля 2027
- 04 февраля 2027
- 06 февраля 2027
- 08 февраля 2027
- 10 февраля 2027
- 12 февраля 2027
- 14 февраля 2027
- 16 февраля 2027
- 18 февраля 2027
- 20 февраля 2027

- 07 декабря 2026
- 09 декабря 2026
- 11 декабря 2026
- 13 декабря 2026
- 15 декабря 2026
- 17 декабря 2026
- 19 декабря 2026
- 21 декабря 2026
- 23 декабря 2026
- 25 декабря 2026
- 27 декабря 2026
- 29 декабря 2026
- 31 декабря 2026
- 12 января 2027
- 14 января 2027
- 16 января 2027
- 18 января 2027
- 20 января 2027
- 22 января 2027
- 24 января 2027
- 26 января 2027
- 28 января 2027
- 30 января 2027
- 01 февраля 2027
- 03 февраля 2027
- 05 февраля 2027
- 07 февраля 2027
- 09 февраля 2027
- 11 февраля 2027
- 13 февраля 2027
- 15 февраля 2027
- 17 февраля 2027
- 19 февраля 2027
- 21 февраля 2027

- 22 февраля 2027
- 24 февраля 2027
- 26 февраля 2027
- 28 февраля 2027
- 02 марта 2027
- 04 марта 2027
- 06 марта 2027
- 08 марта 2027
- 10 марта 2027
- 12 марта 2027
- 14 марта 2027
- 16 марта 2027
- 18 марта 2027
- 20 марта 2027
- 22 марта 2027
- 24 марта 2027
- 26 марта 2027
- 28 марта 2027
- 30 марта 2027
- 01 апреля 2027
- 03 апреля 2027
- 05 апреля 2027
- 07 апреля 2027
- 09 апреля 2027
- 11 апреля 2027
- 13 апреля 2027

- 23 февраля 2027
- 25 февраля 2027
- 27 февраля 2027
- 01 марта 2027
- 03 марта 2027
- 05 марта 2027
- 07 марта 2027
- 09 марта 2027
- 11 марта 2027
- 13 марта 2027
- 15 марта 2027
- 17 марта 2027
- 19 марта 2027
- 21 марта 2027
- 23 марта 2027
- 25 марта 2027
- 27 марта 2027
- 29 марта 2027
- 31 марта 2027
- 02 апреля 2027
- 04 апреля 2027
- 06 апреля 2027
- 08 апреля 2027
- 10 апреля 2027
- 12 апреля 2027
- 14 апреля 2027