



## Автобус | Вятка + Коми: невероятное путешествие в Финноугорию (промо)

**Продолжительность:** 5 дней

**Место начала / Завершения тура:** Москва / Москва

**Места показа:** Вятка (Киров), Сыктывкар, Еляты\*, Финно-угорский этнопарк в поселке Ыб

**Допустимый возраст:** 0+

Цена за человека от 23 400 руб.

### В стоимость тура включено

Размещение в номерах с удобствами (1-2-3 местные номера);

Питание по программе;

Экскурсии по программе;

Проезд на автобусе;

Услуги сопровождающего на маршруте;

Страхование ответственности перевозчика перед пассажирами;

\* в соответствии с программой тура

### В стоимость тура не включено

"Знакомство с Коми"Стоимость уточняется

"Знакомство с традициями русского и Вятского чаепития"Стоимость уточняется

### Описание тура

Невероятное путешествие в страну сказок - тропой русских пилигримов с Волги через Вятку. Расписная Вятка - край, вдохновивший братьев Васнецовых и Александра Грина.

Калейдоскоп таинственных финно-угорских обрядов и легенд в селе Ыб. Густые таёжные леса Коми, коми-зырянская кухня и тёплый северный приём!

## Программа тура

### День 1. Отправление

11:00 Москва, ст. метро ВДНХ, стоянка справа от гостиницы Космос.

### День 2. Обзорная экскурсия «Самое-самое в Усть-Сысольске» - Посещение с экскурсией Национального музея Республики Коми

Завтрак.

Прибытие в Сыктывкар.

#### Обзорная экскурсия «Самое-самое в Усть-Сысольске»:

Свято-Стефановский кафедральный собор, памятник великому зырянину – социологу Питириму Сорокину, храм Христа Спасителя, памятник букве ё и коми-азбуке Анбур. Подробнее о Сыктывкаре перед поездкой читай [здесь](#).

Заезд на шоппинг в магазин местной продукции "МАТӦ": здоровая, экологически чистая, свежая продукция, выращенная, произведённая с заботой в северном крае. Здесь можно приобрести: деликатесы из нежнейшей воркутинской и интинской оленины, северную речную рыбу, муксун, пыжьян, щокур, натуральное сливочное масло из Ижмы, ароматные прилузские и печорские пряники, колбасы из говядины и оленины, клюкву в сахарной пудре, ягоды, грибы и многое другое!

А далее - заезд в одну из удивительных арт-мастерских / сувенирных лавок города. Здесь можно найти: изделия народных промыслов, печатную продукцию на коми и русском языках, вязаные изделия с обереговыми северными орнаментами, сувенирную продукцию с символикой Коми, имеющей смысловой характер, а также изделия из капа, сувеля, бересты, лозы, соснового корня, камня, меха, кожи и др. материалов.

**Посещение с экскурсией Национального музея Республики Коми.** Экспозиция посвящена традиционной культуре народа коми, период конца XIX — начала XX веков. Идея экспозиции основана на сказочном сюжете. Она показывает не только богатую материальную сторону культуры народа коми, но также многочисленные местные обряды и традиции, сопровождавшие жизненный цикл человека, которые определяли его жизнь от рождения и до окончания жизни.

Размещение в гостинице.

Свободное время ИЛИ программа "Знакомство с Коми" с мастер-классом по выпечке коми-шанег (за доп. плату).

*«Кто шаньги не ел, тот сил не имел!»! Примите участие в мастер-классе по выпечке коми-шанег – небольших открытых пирожков в форме солнца - одного из главных традиционных блюд Коми. Вас ждет увлекательный рассказ о традициях коми-кухни, её древних финно-угорских корнях и современности. А так же интерактивное знакомство с традиционными Коми играми - азартными (неожиданно, правда?), весёлыми и интересными для всех возрастов!*

*Завершим программу чаепитием с ароматным травяным чаем и горячими шанегами.*

Обращаем Ваше внимание, что бронирование и оплату дополнительной услуги необходимо производить заранее, т.е. до начала тура. При бронировании экскурсии на месте Туроператор не гарантирует её подтверждения, а при наличии месте стоимость будет увеличена на 200 руб.

\* Обращаем внимание: данная дополнительная экскурсия состоится только при наборе минимально необходимой группы.

### **День 3. Отправление в Ыб - Мастер-класс «Рёдвуж пас»**

Завтрак.

#### **Отправление в Ыб** (Сыктывкар → Ыб: 60 км).

На семи холмах по берегу Сысолы раскинулось село Ыб (с языка коми – «возвышенность») – это уникальная совокупность 13 деревень, тянущаяся 15 км вдоль реки Сысолы. Его часто называют - самое длинное село с самым коротким названием. Сейчас это главный туристический центр юга республики Коми.

Интерактивная программа в финно-угорском этнопарке - погружение в мир финно-угорских традиций! На экскурсиях вы узнаете интересные факты из жизни и быта коми народа, а на интерактивных программах опробуете игры финно-угров.

Узнаете о том, как устроен быт сельской глубинки, послушайте, как звучат национальные музыкальные инструменты и даже сыграете мелодичную композицию о суровом северном крае на программе «Вёр-ва шыяс» (Звуки природы), которую проведет гостеприимная хозяйка коми подворья.

Побывать в жилище настоящих оленеводов, передохнуть, расположившись на оленьих шкурах, услышать познавательный рассказ о культуре и традициях жителей крайнего севера, можно в рамках познавательной программы в «Чум».

Примерить на себя роль коми охотника вам предложат на программе «Вёралысь кок туйёд» («Охотничья тропа»), за время которой специалисты туристического комплекса раскроют некоторые секреты охотничьего ремесла и продемонстрируют связанные с данным видом промысла традиции, часть из которых гостям Этнопарка удастся испробовать на себе.

Коми-зыряне и коми-пермяки — два народа, родственные по происхождению, языку, культуре. Самоназвание этих народов — «коми» — происходит от древнепермского слова «кота (ком)» — «мужчина, человек», то есть коми — это «люди, народ».

В средние века коми были известны летописям как народ пермь, а территория их проживания — Пермь Вычегодская (современная Республика Коми) и Пермь Великая (Пермский край).

**Мастер-класс «Рёдвуж пас»**, участники которого станут обладателями собственного родового знака – паса.

Таковыми коми издавна подписывали орудия труда и предметы быта, изготовленные собственными руками.

Пас передавался из рода в род. Все желающие, познакомившись с зырянской азбукой Анбур, созданной Стефаном Пермским, нарисуют свой собственный пас на срезе елового ствола.

Обед с элементами национальной коми кухни.

Несметные богатства лесов, рек и озер коми нашли свое отражение в национальной кухне. Традиционная коми кухня разнообразна и вместе с тем экономна и проста по способам приготовления. Набор продуктов коми давала сама природа: лес и река. Отличия в рационе зависели от территории проживания: в северных районах на Печоре, Удоре, Выми, Верхней Вычегде повседневной пищей были мясные блюда, а в южных районах, в Прилузье, Койгородском — преобладали блюда из злаков. На столе у коми всегда была рыба, а дары леса составляли основу коми десертов.

Переезд в г. Киров.

Размещение в гостинице.

### **День 4. Обзорная экскурсия «Столичный город страны Вяцкой» - Экскурсия в музей «Дымковская игрушка» - Посещение фирменного магазина всемирно известного промысла**

Завтрак.

#### **Обзорная экскурсия «Столичный город страны Вяцкой».**

Киров – город и областной центр на реке Вятке, известный как родина традиционного народного промысла – дымковской игрушки, вкусного вятского кваса, легкого кукарского кружева и самобытного праздника «Свистопляска».

В программе экскурсии: Трифонов монастырь — один из символов Вятки. Набережная Александра Грина — излюбленное место для прогулок среди горожан. Питейный дом — памятник гражданской архитектуры, построенный в стиле провинциального барокко. Памятник маршалу Коневу. Спасский собор. Вятское чудо — особняк Тихона Булычева. Дома «под дымку». Дом Салтыкова-Щедрина. Александровский костел. Дерево желаний и Ассоль.

**Экскурсия в музей «Дымковская игрушка»**, посвященный уникальному явлению русского народного искусства, пришедшему к нам из глубины веков. Считается, что возник он в XV–XVI веках в слободе Дымково на низком правом берегу реки Вятки. Именно там развилась и сложилась традиция изготовления глиняной игрушки по женской линии, от матери к дочери. Постепенно складывались династии мастериц дымковской игрушки, каждая из которых имела свои особенности в форме, пропорциях, колорите и орнаментах. Каждая игрушка как раньше, так и сейчас вбирает в себя не только руку автора, но его внутренний мир, эмоциональный настрой. В ходе мастер-класса вы узнаете об истории возникновения промысла, его особенностях, научитесь основным дымковским узорами, и, конечно, распишите свою собственную уникальную игрушку, сделанную специально для вас дымковскими мастерицами.

#### **Посещение фирменного магазина всемирно известного промысла.**

Обед.

Свободное время в городе ИЛИ "Знакомство с традициями русского и Вятского чаепития" (за доп. плату).

*Увлекательная интерактивная экскурсия по Музею самовара, рассказывающая об особенностях Вятского чаепития (а их не мало!). Нас ждёт погружение в атмосферу Вятки конца XIX - нач. XX века. Экспозиция продумана до мелочей, даже запахи играют свою роль, создавая нужное настроение. Здесь можно сделать красочные фото в музейных интерьерах и с использованием реквизита.*

*Изюминкой экскурсии станет мастер-класс по растопке настоящего угольного самовара и приготовлению традиционного русского горячего чая, а затем и долгожданное чаепитие с угощениями.*

*Отправление домой.*

Обращаем Ваше внимание, что бронирование и оплату дополнительной услуги необходимо производить заранее, т.е. до начала тура. При бронировании экскурсии на месте Туроператор не гарантирует её подтверждения, а при наличии месте стоимость будет увеличена на 200 руб.

\* Обращаем внимание: данная дополнительная экскурсия состоится только при наборе минимально необходимой группы.

#### **День 5. Возвращение**

Возвращение домой.

### **Варианты размещения**

#### **Гостиница по программе тура**

### **Места сбора группы**

#### **Москва**

## Даты тура

### Апрель 2025

<b>30 апреля 2025 в 00:00 -</b> 01.01.2026 от 32 800 руб.			
---	--	--	--

### Июнь 2025

<b>11 июня 2025 в 00:00 -</b> 01.01.2026 от 32 800 руб.			
---	--	--	--

### Июль 2025

<b>10 июля 2025 в 00:00 -</b> 01.01.2026 от 32 800 руб.			
---	--	--	--

### Август 2025

<b>14 августа 2025 в 00:00 -</b> 01.01.2026 от 32 800 руб.	<b>31 августа 2025 в 00:00 -</b> 31.12.2025 от 23 400 руб.	<b>31 августа 2025 в 00:00 -</b> 01.01.2026 от 30 800 руб.	
--	--	--	--

### Сентябрь 2025

<b>04 сентября 2025 в 00:00 -</b> 01.01.2026 от 32 800 руб.			
---	--	--	--