



Секрет идеального сырка: новогодняя история от Деда Мороза и Снегурочки

Место начала / Завершения тура: Москва / Москва

Места показа: Дегустация сырков прямо с конвейера, музей истории молока и глазированного сырка, новогодняя программа с чаепитием и дегустацией, мастер-класс по упаковке йогурта

Допустимый возраст: 0+

Цена за человека от 6 390 руб.

В стоимость тура включено

Дегустация + вкусный подарок;

Экскурсионное обслуживание по программе (включая билеты в музеи и услуги гида-сопровождающего);

Транспортное обслуживание.

Описание тура

Отправляйтесь на увлекательную экскурсию на производство творожных глазированных сырков! Вы увидите, как из натурального молока и шоколада рождаются любимые лакомства, и попробуете 2-3 вида сырков прямо с конвейера. Посетите музей истории молока и глазированного сырка с говорящей коровой Бурёнкой, примите участие в новогодней программе со Снегурочкой и Дедом Морозом, насладитесь чаепитием с дегустацией и получите вкусный подарок. А ещё — создайте свой йогурт на мастер-классе и загляните в фирменный магазин за свежей продукцией.

Программа тура

09:30

Сбор группы в г. Москве, ст. метро «ВДНХ», стоянка справа от гостиницы «Космос»: схема стоянки автобусов.

Обращаем внимание 27 декабря 2025 г.: отправление автобуса в 10:30 (сбор группы в 10:15).

Отправление автобуса. Переезд на производство (Ø 45 км).

Экскурсия на производство творожных глазированных сырков.

Прежде чем молоко превратится в творожную массу, оно проходит очень строгую приёмку.

В участке пункта приёмки молока вы узнаете:

- секреты получения отборного молока и его стандарты
- как отличать «правильное» молоко от его синтетических аналогов
- как технологии творят вкуснейшие сырки, не используя пальмовое масло.

В цеху, где рождаются любимые лакомства, вы увидите, как из натуральных высококлассных продуктов формуется творожная масса и покрывается шоколадом. А вот какой шоколад используют для покрытия вам расскажет экскурсовод.

Главное чудо:

- вы попробуете 2-3 вида только что изготовленных сырков прямо с конвейера.
- Музей истории молока и глазированного сырка.
- В красивой деревянной избе уже заждались гостей. Вас ждёт встреча с говорящей коровой Бурёнкой и её любопытным телёнком Шустриком! На примере уникального, сделанного в разрезе муляжа коровы узнаете, как устроен её организм, сколько за сутки она выпивает воды и съедает корма, много ли она даёт молока.

Экскурсоводы расскажут вам историю молока и молочных продуктов, как создавались молочные заводы в России. Как из маленькой кухни, где производили творожную массу, выросло гигантское предприятие с самым передовым оборудованием. А с помощью иммерсионной проекции вы перенесёитесь в прошлое и увидите, «Как на Руси корова кормилицей была».

Новогодняя программа с чаепитием и дегустацией.

В уютном праздничном зале гостей встретит Снегурочка и её помощник – настоящий Повелитель Света! Он исполнит завораживающий танец со светящимися шарами (поями), рисуя в воздухе снежинки, кристаллы и ёлочки.

И вот, под аплодисменты, появляется сам Дедушка Мороз! Он пригласит всех за столы, чайку попить с творожными лакомствами, продегустировать разные начинки. В завершение каждого гостя ждёт вкусный подарок – «Волшебный домик»!

Мастер-класс по упаковке йогурта.

Для этого нужно взять бутылочку и наклейку, на специальном аппарате наполнить бутылочку вкуснейшей основой и забрать свой шедевр с собой! А пока йогурт «заряжаются волшебством», можно попробовать подоить механическую корову!

Посещение фирменного магазина.

У вас будет возможность купить свежую продукцию завода (сырки, йогурты, творожные десерты, кисломолочную продукцию, пудинги и т.д.).

17:30

Ориентировочное время прибытия в г. Москву.

Высадка туристов у ближайшей станции метро по пути следования.

Варианты размещения

(без размещения)

Места сбора группы

Москва

Даты тура

Январь 2026

03 января 2026 в 00:00 - 09.01.2026 от 6 390 руб.	10 января 2026 в 00:00 - 01.01.2027 от 6 929 руб.		
---	---	--	--