

На Урале есть!

Гастрономические путешествия

Гастро-ужины в стенах старого демидовского завода и сытные завтраки от уральской мамы, вместо итальянской пасты здесь гречневые макароны с подосиновиками, мороженое из ряженки с брусничным соусом, утка, запечённая на костревище с пшенной кашей, а на десерт вас угостят черемуховым сметанником.

СЦЕНАРИЙ ТУРА



День 1

Прилетаем в Екатеринбург и начинаем путешествие с обеда в ресторане Kitchen. Покупаем подарки – вяленое мясо, томаты и наливки. Гуляем по красной линии Екатеринбурга, заглядываем в бар уральских наливок «Мелодия». Держим курс на Ельцин-центр и набережную, по пути наслаждаемся стрит-артом и конструктивизмом. Изучаем Ельцин-центр и покупаем сувениры с энергетикой Урала. Вечер завершается ужином в ресторане «Барборис», теплым общением с шеф-поваром Андреем Бова. Отдыхаем в гостинице.



День 2

От души завтракаем в «Чаше» и переезжаем в п. Черноисточинск. Вместе с Антоном Лебедевым закладываем томленную в травах утку в огонь во двореке АртРезиденции, изучаем музей наличников, поднимаемся на смотровую площадку с видом на поселок, создаем горшочек на гончарном мастер-классе. Мы заслужили гастрошоу! Старый цех демидовского завода, свечи, уральские блюда – и утра тоже. Отдыхаем в купольном глэмпинге «ЛадаГлэмп» среди звезд у елок, у подножия горы Белой.



День 3

Заправляемся завтраком старателей и отправляемся на прогулку по живописной эко-тропе близ горы Белой. Переезжаем в п. Висим в гости к Ольге Адольфовне – готовим старорусский обед и пряники, изучаем быт уральцев 18 века и осматриваем поселок-музей Висим. Трогаем нос оленя на оленьей ферме и отправляемся в Екатеринбург – нас ждет восхитительный ужин в ресторане уральской кухни «Зверобой» и отъезд домой!