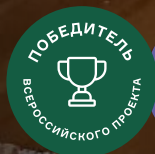


С грохотом по фермам, или «Глаза страшатся, а руки делают»

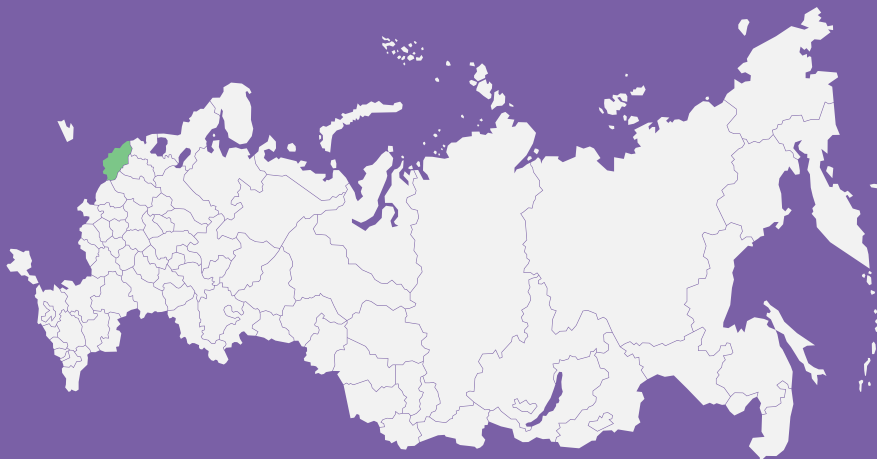


Псковская
область





Псковская область



май —
ноябрь



региональный
маршрут



виды транспорта
на маршруте



190 км

протяженность
маршрута

3/2

количество
дней / ночей

от 18 000 ₽

стоимость тура
на человека*

* Указанные цены актуальны на 02.2022. Актуальную стоимость маршрута уточняйте у оператора

Добро пожаловать во вкусное, ароматное познавательное путешествие по малиновой, яблочной, страусиной фермам, «Сырной заставе», «Хлебному хутору», «Форелевому хутору»!

Всего за три дня в Псковской области вы успеете изучить кузнечное дело в столице кузнецов-скобарей Пскове, открыть секрет «железного града» Изборска. С бабушкой Кюлаотс из народности сето научитесь готовить мягкий сыр, теплый сийр с тмином, тыквенный компот по традициям этого народа. С хозяевами крестьянско-фермерского хозяйства «Сады на Кудебе» порыбачите, займетесь сезонными работами, соберете яблоки. На мастер-классах сделаете печатные пряники в старинных формах и бумагу из льна. И, конечно, каждый день будете дегустировать множество местных специалитетов и свежайшие фермерские продукты: попробуете псковские кокоры, хлеб из амарантовой муки, сыры, мармелад, конфитюр, наливки из малины и голубики, домашний йогурт с яблоками, тушеными в сливках, братчину из страусиных яиц. А уж сколько съедобных сувениров привезете — хватит на много-много встреч с друзьями, чтобы все отведать, обо всем рассказать и в следующий раз отправиться по фермам своей большой компанией.



39 башен

было в Псковском кремле в XVII веке — во время его расцвета, а длина его стен составляла 11 км

181

памятник истории, археологии, культовой и гражданской архитектуры, природы расположен на территории музея-заповедника «Изборск»

7 га

занимают посадки плодовых деревьев в крестьянско-фермерском хозяйстве «Сады на Кудебе»

70 видов

печатных пряников можно сделать в хозяйстве «Хлебный хутор»

2 кг

весит форель, которую можно поймать на «Форелевом хуторе»

160 кг

достигают в весе черные африканские страусы — самые большие птицы на планете, которые живут на ферме под Изборском

214 человек

в России относят себя к народности сето

впечатления. что сделать:

- поймать вооот такую рыбу на «Форелевом хуторе» и отдать шеф-повару приготовить по особенному местному секретному рецепту;
- разобраться, что надо добавить в закваску, в какую сторону мешать молоко и как переворачивать разные виды сыров на «Сырной заставе»;
- выковать сувенир по вкусу в столице кузнецов-скобарей Пскове;
- отужинать псковскими кокорами, котлетками из чудской рыбы, запивая настойкой из голубики;
- узнать, какую птицу называют «воробей-верблюд»;
- почувствовать себя первопечатником, изготовив первый лист льняной бумаги в мастерской;
- сварить вкуснейший компот из яркой солнечной тыквы по старинным рецептам народности сето с бабушкой, хранящей кулинарные секреты предков;
- испечь печатные пряники, как подмастерья пекарей в стародавние времена, и напиток чаю с ними, дополнив трапезу сладким чуть с кислинкой малиновым вареньем.

что, где, когда на маршруте



↑
На этом маршруте малину можно
не только пробовать, но и собирать

Одна из модных современных тенденций — lifelong learning — постоянное обучение. При этом знания нужны разные. Это путешествие именно про них, ведь за три дня на фермах вы получите много практических навыков — от варки сыра по авторской рецептуре до выпекания пряников, как в стародавние времена. Все они обязательно пригодятся в жизни. И, может быть, вы даже захотите вернуться на одну из ферм, чтобы усовершенствовать мастерство в каком-то деле. А пока что давайте пробовать все!

И начнем делать это в Пскове. Он издавна славится мастерами кузнечного дела, поэтому его называли «городом скобарей» и кузнечной столицей России — кузнец был практически в каждой семье. Ежегодно здесь проводят кузнечный фестиваль «День скобаря», который начинается с выстрела из кованой пушки. Несколько лет назад открыли памятник в виде фигуры скобаря, держащего несгибаемую подкову как символ сильного характера жителей Пскова. Кузнечное дело развивается здесь и сейчас: здесь работает кузнечная артель, действует Псковский кузнечный двор.

Псковский Музей кузнечного дела состоит из двух кузниц. В него-то вы и отправитесь. В первой можно узнать все о развитии этого ремесла, посмотреть на работающие кузнечные меха XIX века. Во второй кузнице на мастер-классе можно побывать в роли кузнеца: освоить азы ремесла, поработать с металлом и выковать для себя сувенир.

После изучения «тяжелого» кузнечного ремесла так приятно оказаться в молодых яблоневых садах, где растут более 10 000 яблонь! Сначала вдоволь нагуляться, срывая сочные плоды и вдыхая чарующие запахи, узнать секреты ухода за этой красотой, а затем закатать рукава и попробовать себя в какой-то из сезонных работ. Так приятно чувствовать себя причастным к созданию этого чуда! «Мы заботимся о своих яблонях круглый год, поэтому можно с уверенностью сказать, что яблочки у нас — отборные», — гордятся хозяева. В награду за работу — свежие ягоды, яблоки, мед с домашней пасеки и варенье.

После первого дня «обучения» вы расслабитесь на «Форелевом хуторе» — это крестьянско-фермерское хозяйство

у Вашиной горы, где всегда рады гостям. Любители порыбачить отведут душу, сидя у рукотворного пруда с форелью. И даже те, кто никогда этого не делал, поддадутся азарту и возьмут мастер-класс у профи, ведь мы же решили, что отправились за практическими знаниями. Все необходимое оборудование для рыбалки вам дадут, всем премудростям научат.

Добро пожаловать во вкусное,
ароматное познавательное
путешествие
↓

Малиновое утро! Сегодня для вас это не мечта, а реальность. В крестьянско-фермерском хозяйстве «Барановское» вас ждет малиновый рай с мармеладом, джемом, конфитюром, соком, вареньем и вином из этой ягоды. Вы научитесь готовить сладости, сидр, наливки, пуаре из малины, узнаете особенности выращивания этой культуры, подвязки, полива, тонкости ухода за ней.



рекомендации по экипировке

Активно двигаться в этом туре предстоит очень-очень много, ведь на каждой ферме вам предстоит хотя бы ненадолго перевоплотиться в настоящего фермера и выполнять их ежедневные работы — собирать яблоки, ловить форель, варить варенье и сыр. Поэтому одевайтесь удобно, чтобы ничего не мешало движениям, а также так, чтобы случайно пролитая капля чего-то не стала катастрофой.

Обувь выбирайте без каблука на устойчивой подошве, чтобы легко передвигаться по фермам во время работы и сельским дорогам во время прогулок.

Возьмите головной убор, который бы фиксировал волосы, чтобы они не мешали при сборе фруктов, общении с животными, варке сыра.

Пока вы будете помогать фермерам, вам помогут солнцезащитный крем и очки.

Перчатки для работ вам дадут на фермах, но если вам удобнее в привычных своих, обязательно берите.



↑
Льняная одежда очень ценилась на Руси. В ней ходил и стар, и млад

Пособираете малину с ветки, подышите свежим воздухом. Пройдете босиком по траве и вдохнете ягодные ароматы.

В чудесном настроении переместитесь в экопоселение «Хлебный хутор»: после джема надо научиться печь пряники, с которыми он прекрасно сочетается. «Любим принимать гостей и потчевать блюдами с характером по традициям русского хлебопекства», — говорят хозяева этого места. Они покажут вам ферму и пригласят на мастер-класс, во время которого вы сделаете печатный пряник в старинной форме. Вначале хозяйка Ольга Волконская расскажет вам об истории пряника и его видах, о «пряничных» традициях, покажет документальный фильм об этом кондитерском изделии. Потом вы выберете свою пряничную доску с понравившимся рисунком, смажете ее маслом и заполните тестом. Маленький секрет: тесто придется буквально «впечатывать» в форму, чтобы все детали рисунка были хорошо видны на готовом прянике.

Обед у вас будет по-деревенски роскошный: амарантовый хлеб, псковские кокоры (традиционные лепешки с корочкой), фермерские сыры, домашний йогурт с яблоками, тушеными в сливках, мясное блюдо по сезону, вкусный чай с домашним вареньем из рябины или жимолости. Для желающих — парное молоко.

Следующие приятные навыки в свою копилку вы получите в Печорах — сначала в музее-театре «Льняная губерния», потом на мастер-классе по изготовлению бумаги из льна в мастерской «Бумажная мельница».

В театре-мастерской вам расскажут о полезных свойствах льна и культуре восстановления его посевов. Здешние мастера говорят, что раньше, как и все, носили синтетику, джинсы, а потом перешли на льняную одежду и постельное белье, и стали чувствовать себя лучше, ощущать гармонию с природой. «У меня мечта, чтобы лет через пять-десять мы свой центр переименовали. Чтоб это был

не информационный центр истории льна, а центр, где мы будем показывать достижения Псковской области в переработке льна. Чтобы лён переместился из разряда «исторической» в обычную сельскохозяйственную культуру», — отмечает Владимир Москвин, один из создателей проекта.

В мастерской «Бумажная мельница» вам расскажут об истории бумаги в России и мире, а потом вы будете собственноручно отливать бумагу из льна и окрашивать ее, а также декорировать растительными орнаментами. Когда вы почувствуете в руках первую собственную бумагу, вас переполнит чувство гордости за себя и за то, что вы прикоснулись к одному из древнейших ремесел.

На третий день вы отправитесь в «железный град» Изборск, в государственно-культурный и природный ландшафтный музей-заповедник. Это один из древнейших русских городов, история которого окружена

и легендами (их вам расскажут во время экскурсии), и достоверными историческими фактами. Например, про ремесленников. Жили они здесь в так называемом околном городе, защищенном валом из глины. Ученые при раскопках нашли много доказательств того, что в городе было развито гончарное дело, а также производство оружия. Более сорока лет тут ведутся археологические исследования древнерусского городского поселения, собрана большая коллекция предметов, ставшая основой фондового собрания музея.

Изборск рисовал Николай Рерих, также здесь снимался фильм «Андрей Рублев».

Вы изучите Изборскую крепость, выдержавшую множество осад, при этом не перестраиваемую после, так что это «живая» история. Поднимитесь на самую старую башню Луковка, откуда открывается великолепный вид, а потом спуститесь в ее подвал, где расположена экспозиция оружия.

На экскурсии музея «Льняная губерния» вы узнаете обо льне буквально все: от выращивания до применения





↑
На «Хлебном хуторе» можно увидеть процесс выпечки хлеба не только из пшеничной, но и амарантовой муки

В августе в Изборске традиционно проводится военно-исторический фестиваль-реконструкция «Железный град», на несколько дней погружающий участников в эпоху Средневековья. Во время фестиваля можно потрогать и примерить исторические доспехи, посмотреть на турниры лучников, узнать о моде того времени. А также узнать, из чего делались доспехи, посуда, дома в прошлые века, как назывались мастера и какой была специфика их работы.

Многовековые традиции сохраняют и живущие здесь представители малочисленной финно-угорской народности сето, родственной по языку эстонцам. О них вам расскажет добрая бабушка Кюлаотс. Вместе с ней вы приготовите несколько блюд, рецепты которых передавались по женской линии от бабушек к внукам: молочную похлебку, мягкий сыр, тыквенный компот. А еще она даст попробовать невероятно вкусный мильгикапсад — традиционное эстонское блюдо из жирной свинины, квашеной капусты и перловой или ячневой крупы.

Пока будете готовить, а затем обедать, бабушка расскажет вам и о главных занятиях народности сето. Например, они никогда не рыбачили (такие поверья!), зато занимались земледелием и скотоводством. Выращивали зерновые и лен, разводили овец и свиней, домашнюю птицу. Сето — жизнерадостные, для каждого занятия у них есть своя позитивная песня. Так что не удивляйтесь, если бабушка Кюлаотс во время гастрономического мастер-класса затянет песню. Подхватывайте, ведь так любая работа лучше спорится и сил прибавляется. А они вам сегодня еще пригодятся!

Записав традиционные рецепты сето и почувствовав их буквально на кончиках пальцев, вы переместитесь на эко-ферму «Изборский страус». Она работает в соответствии с принципами органического сельского хозяйства: о них вам подробно расскажут хозяева. На территории вас встретят черные африканские страусы — самые большие птицы на планете! Их вес достигает 90 килограммов, они не могут летать, но зато прекрасно бегают —

со скоростью 70 км в час, длина шага при этом может достигать 4 метров. Кстати, научное название страуса в переводе с греческого означает «воробей-верблюд». Вот такая птица!

В день страус съедает до 3,5 кг корма, при этом зубы у него отсутствуют, из-за чего он глотает камушки, чтобы пища перетиралась уже в желудке. Взрослый страус настолько силен, что может перевозить человека, сидящего на нем верхом. Правда, советуем не проверять это, просто восхититесь красотой и выносливостью этой птицы.

Страусиное яйцо больше куриного в 25 раз, толщина его скорлупы — 0,6 см. На полдник вы продегустируете братчину из страусиных яиц в местном кафе. Братчиной издавна называют общую трапезу, на которую собирают вкусные угощения и вместе их едят.

Финал дня — на ремесленной семейной сыроварне «Сырная застава». Чего тут только ни готовят: на вас «посмотрят» аппетитные сыры качотта, халлуми, скаморца, моцарелла. «Наши стада пасутся на прекрасных пастбищах, полных разнотравья и родников. Молоко у них особенно вкусное, а значит, и сыры, которые мы делаем по разным рецептурам, получаются замечательными», — рассказывает хозяйка сыроварни Анна Перова. Она поговорит с вами об особенностях приготовления разных сыров, а затем вы продегустируете все сыры фермы, составляя свои сырные тарелки.

Что ж, руки и ноги немного побаливают? В голове теснятся новые знания о производстве аппетитных продуктов? А душа поет? Поздравляем, курс фермерства вы освоили на «отлично». Но никто не мешает повторить его целиком или какие-то части по желанию. Уверены, оно у вас обязательно появится! Ждем вас снова!

что привезти:

- малиновое и яблочное варенье с фермы;
- авторские сыры с «Сырной заставы»;
- ягодный мармелад;
- наливки из малины и голубики;
- домашний йогурт с яблоками;
- хлеб из амарантовой муки;
- печатные пряники по старинным рецептам;
- варежки с орнаментами народности сето;
- гончарные изделия местных мастеров с затейливыми рисунками и мифическими животными.



программа маршрута

день

1



ПСКОВ, КФХ «САДЫ НА КУДЕБЕ»

Встреча во Пскове. Знакомство со столицей кузнецов-скобарей и историей города. Посещение КФХ «Сады на Кудебе», где гостям всегда рады предложит экологичный отдых, участие в сезонных работах, рыбалку, пешие прогулки, овощи, ягоды, мед, яйца, домашние заготовки и консервацию. Размещение в гостевом доме «Форелевый хутор» или в гостиничном комплексе «Изборск».

КФХ «БАРАНОВСКОЕ», «ХЛЕБНЫЙ ХУТОР», ПЕЧОРЫ

Посещение КФХ «Барановское» с экскурсией от хозяйина малиновой фермы, дегустация продукции: 100% мармелад, сок, варенье, вино. Экскурсия в экопоселение «Хлебный хутор» с мастер-классом по приготовлению печатных пряников в старинных формах, вкусный деревенский обед, общение с животными, прогулка по экологической тропе. Посещение города Печоры, музея-театра «Льняная губерния», мастер-класс по изготовлению бумаги из льна в мастерской «Бумажная мельница».

день

2



день

3



ИЗБОРСК, ЭКОФЕРМА «ИЗБОРСКИЙ СТРАУС», «СЫРНАЯ ЗАСТАВА»

Экскурсия в «железный град» Изборск и королевство народности сето на кухню к бабушке Кюлаотс, которая научит готовить традиционные местные угощения: сыр, тыквенный компот и даст отведать невероятно вкусный мультыкапсад — традиционное блюдо эстонской кухни. Посещение экофермы «Изборский страус», которая работает на принципах органического сельского хозяйства, братчина из страусинового яйца в фермерском кафе. Уникальные технологии сыроварения от «Сырной заставы».

локации



Псков

В XVI веке Псков был одним крупнейших европейских городов вместе с Лондоном, Парижем, Москвой и Новгородом. Здесь находится одна из самых мощных в Европе и на Руси крепостей — Псковский кремль.

Что сделать:

- забраться на стену Псковского кремля и посмотреть на город, как когда-то это делали его правители;
- сделать инста-фото у скульптуры скобаря, протягивающего вам подкову на счастье;
- восхититься семейрусным иконостасом Троицкого собора;
- побродить по старинным палатам псковских купцов и пройти по секретному ходу, по которому перемещались слуги;
- дойти до «кромского мыса», места, где река Пскова впадает в реку Великую, и сфотографироваться на фоне одной из башен Крома.



Крестьянско-фермерское хозяйство «Сады на Кудебе»

Хозяева производят и продают фермерские продукты, содержат мастерские по работе по дереву и керамике, пасеку, баню на дровах.

Что сделать:

- гулять по яблоневому саду и в удовольствие собирать спелые плоды в плетеную корзинку;
- устроить пикник с местным медом, хлебом, сыром;
- помочь хозяевам в охотку с сезонными работами — инвентарь дадут, было бы желание что-то попробовать.



Крестьянско-фермерское хозяйство «Форелевый хутор»

Прекрасное место для любителей рыбалки и вкуснейшей копченой рыбы с рукотворным прудом с форелью. Руководит проектом спортсмен псковской Федерации рыболовного спорта, кандидат в мастера спорта Андрей Иванов, который всегда готов поделиться опытом рыбалки с гостями.

Что сделать:

- поймать форель и отдать повару закоптить или сварить уху;
- любоваться на звездное небо, отдыхая от суматохи города.



Крестьянско-фермерское хозяйство «Барановское»

Малиновый рай, где можно гулять, отдыхать и проходить мастер-классы.

Что сделать:

- узнать секреты полива и ухода за малиной у хозяина фермы;
- научиться готовить джем из малины;
- собрать ягоду с куста;
- продегустировать наливки, мармелад, морс из сладкой ягоды.



«Хлебный хутор»

Эко-поселение с широкими просторами, вкусной пищей и русской душой. Здесь проводят мастер-классы по выпечке хлеба, изготовлению пряников, сыроварению, ткачеству, шитью, гончарному делу.

Что сделать:

- выбрать один из 70 видов пряников и научиться его делать;
- испечь настоящий хлеб;
- вкусно пообедать в трапезной;
- отправиться в лесной поход и устроить пикник с дегустацией свежайших продуктов фермы — хлеба и сыра;
- почувствовать, как же хороши горячие псковские кокоры, на которых тает мед или сливочное масло;
- продегустировать бездрожжевой хлеб на закваске, хлеб без муки из пророщенных зёрен ржи, зелёной гречки и отрубей, домашнюю пиццу;
- попробовать поработать на старинном ткацком станке;
- постичь азы гончарного дела;
- промчаться на коне по лугам.



Музей-театр «Льняная губерния»

Пространство, где изучают материалы и ремесла, которые использовали наши предки. Через возрождение льноводства исследуют историю России и Псковской области.

Что сделать:

- слепить конфеты из полезных продуктов и устроить чаепитие;
- сделать игрушку-оберег из льняной ткани;
- сплести брелок из льняной нити;
- узнать от мастеров о полезных свойствах льна.



Мастерская «Льняная грамота»

Мастера проекта занимаются просветительской работой, учат отливать бумагу из льна и других природных материалов, окрашивать ее и декорировать. «Плохая тряпочка может стать хорошей бумагой», — говорят здесь.

Что сделать:

- узнать историю создания и производства бумаги в России и мире;
- сделать цветной лист бумаги, применяя природные красители;
- нанести на бумагу орнамент и почувствовать себя первопечатником.



Изборск

Один из древнейших русских городов с живой историей.

Что сделать:

- подняться на самую старую башню крепости и полюбоваться панорамой до горизонта;
- увидеть древнюю утварь, оружие, одежду, книги в местном музее;
- представить себя средневековым воином или землепашцем среди старинных зданий или лугов.



Кухня бабушки Кюлаотс

Одна из представительниц народности сето принимает гостей и рассказывает им о традициях своего народа.

Что сделать:

- узнать, почему сето играют свадьбы в воскресенье и не занимаются рыбалкой;
- спеть несколько традиционных песен, которыми сето сопровождают все свои бытовые дела;
- научиться готовить молочную похлебку, мягкий сыр, тыквенный компот по традиционным старинным рецептам.



Эко-ферма «Изборский страус»

Место, где принципы органического сельского хозяйства сочетаются с бережным отношением к экологии и любовью к животным.

Что сделать:

- покормить жизнерадостных черных африканских страусов;
- купить настоящее страусиное яйцо;
- полюбоваться легендарными овцами романовской породы изумительной красоты;
- погулять по песчаным тропинкам среди звуков природы.



Сыроварня «Сырная застава»

Семейная ремесленная сыроварня при небольшом частном хозяйстве, основанная на бывшей погранзаставе, на самом рубеже России. Здесь применяют принципы бережного отношения к природе.

Что сделать:

- полакомиться белковой пастилой;
- узнать, по каким технологиям готовят сыры качотта, халлуми, скаморца, моцарелла;
- попробовать сырники из рикотты;
- пройти по лугам с разнотравьем, где пасутся коровы, дающие вкуснейшее молоко для сыров.



оператор маршрута



ООО «Континент тур»

+7 (800) 201 27 34
tourvpskov@yandex.ru



public38162643

pskovcontinent.ru



**все маршруты онлайн-
путеводителя АСИ
«Открой свою Россию»**

A straw doll, a traditional folk object, is positioned in the foreground. It is constructed from dried straw and is intricately wrapped with red string, particularly around its legs and torso. The doll stands on a dark, heavily rusted metal surface. In the background, a large, dark, rounded ceramic jar is visible, slightly out of focus. The overall lighting is warm and directional, creating strong highlights and deep shadows.

**Открой свою
Псковскую
область!**