



Продолжительность:

~3 часа

СЕКРЕТЫ СЫРОВАРЕНИЯ

Программа:

***Экскурсия возможна только по будним дням.**

10:00 Сбор группы и отправление от школы

10.00 – 10.30 Трансфер в колледж сыроделия.

10.30 – 12.00 **Экскурсия и мастер-класс в школе сыроделия.**

Это в удивительное путешествие в мир сыроделия — искусство, где наука встречается с кулинарной магией! Наша экскурсия подарит школьникам уникальную возможность заглянуть в святая святых сырного производства и самим принять участие в создании настоящего кулинарного шедевра.

Ребят ждет:

- Знакомство с волшебным превращением молока — от жидкого состояния до ароматных сырных головок
- Исследование под микроскопом таинственного мира бактериальных заквасок — тех самых волшебных помощников, что дарят сыру его неповторимый вкус и аромат
- Увлекательный рассказ о разных видах сыра и секретах их создания

Но главное приключение ждет на мастер-классе «Сырная косичка Паста Филата»! Здесь каждый ребенок сможет:

- ♦ Освоить технику вытягивания сырной массы



- ✦ Научиться искусно заплетать ароматные сырные косы
- ✦ Узнать секреты придания сыру нежной текстуры
- ✦ Создать свой собственный съедобный сувенир

Это не просто экскурсия — это погружение в многовековые традиции сыроварения, где каждый участник становится настоящим сыроделом и уносит с собой не только знания, но и собственноручно созданный вкусный шедевр!

12.00 – 12.30 Трансфер группы в учебное заведение.

Стоимость:

15+1	20+2	25+2	30+3	40+4
2100 руб.	1950 руб.	1850 руб.	1850 руб.	1750 руб.

Что включено:

- Транспортное сопровождение (автобус туркласса)
- Сопровождение группы
- Входные билеты
- Памятные сувениры детям

Необходимые документы:

1. Список группы по форме туроператора

Узнать о наличии мест и уточнить стоимость Вы можете у наших менеджеров:

 [+7-960-963-0638](https://wa.me/79609630638)

 [+7-960-963-0640](https://wa.me/79609630640)

Актуальная информация всегда представлена:

 [наш телеграм канал Охотники за приключениями](#)

Наш сайт <https://deti.ohotka.ru/>