



Коломна. Голоса из прошлого. для школьных групп

Продолжительность: 12 часов

Место начала / Завершения тура: Москва / Москва

Места показа: Коломна, Калачная, Коломенский кремль, Музейная фабрика пастилы

Допустимый возраст: 7+

Цена от 4 500 RUB

В стоимость тура включено

транспортное и экскурсионное обслуживание, интерактивная программа, сопровождение гидом.

В стоимость тура не включено

Обед

Описание тура

Однодневная экскурсия из Москвы для организованных школьных групп выходного дня.

Программа тура

Выезд из Москвы. Встреча с группой. Путевая экскурсия. Прибытие в Коломну.

Музей «Калачная» возродил старинный городской калачный промысел. На экскурсии вас угостят чаем и свежесвепеченными горячими калачами с маслом – ведь калачи здесь пекут в течение всего дня по рецепту XIV века. А еще в меню музейной пекарни есть папушники и преснушки, хлеб смесной и хлеб первопроходцев, крендели, бублики и особый калач – пятницкий. Что это такое и с чем все это едят, расскажут бойкие ведущие театрализованного представления. Щедро рассыпая направо и налево муку и старинные русские пословицы, они объяснят, что перед вами не просто хлебобулочные изделия, а уникальные артефакты, которые так же важны для истории Коломны, как берестяные грамоты – для Новгорода Великого.

Отправление к Коломенскому кремлю.

В коломенском кремле действует Центр русской воинской культуры «Святогор» — один из самых известных коллективов в России, лауреат многих военно-исторических фестивалей, победитель и призёр спортивных

соревнований и культурных конкурсов: «Куликово поле», «Слово о полку Игореве», «Оборона Азова», «Золотой витязь», «Удаль молодецкая», «Меч России».

При Центре открыта экспозиция древнерусского оружия и воинского снаряжения, действуют секции исторического фехтования, стрельбы из лука, народной борьбы, исторической реконструкции доспехов и вооружения. Участники Центра регулярно проводят показательные выступления и шоу ратоборцев, экскурсии по стенам и башням кремля. Гостей при воротах в крепость встречают в полном воинском облачении дружинники и приглашают в Грановитую башню, украшенную стягами, парадным оружием. Здесь каждый может поддержать в руке меч, примерить кольчугу, пустить в цель стрелу из тугого лука и старинного арбалета, а потом вместе с группой посмотреть рукопашные схватки, поединки, сюжеты народных былин и сказаний.

Шоу ратоборцев в Коломенском Кремле.

В программу входят

Посещение комплекса «Коломенский кремль».

Встреча с русскими витязями, облачёнными в доспехи.

Экскурсия в гридницу – музей русского оружия.

Посещение прясла стены и башни Коломенского кремля.

Показательные выступления ратоборцев, бой на мечах.

Фотографирование в доспехах.

Обед в кафе за доп. плату

Музейная фабрика пастилы

По желанию театрализованная программа в музейной фабрике пастилы «Коломенская пастила. Сделай сам!» в четырех частях. С чаепитием и дегустацией Коломенской пастилы.

1. Как выделяется Коломенская пастила

На пороге фабрики вас встретит сам хозяин конфетно-пастильного заведения Карп Фомич Чуприков и пригласит в свою пастильную мастерскую посмотреть, как выделяется легендарное лакомство — Коломенская пастила. Вы увидите, как яблоки поднимаются из плодохранилища, моются в барабане Рейса, теряют свои сердца посредством сердцевынимателя и отправляются в печь размягчаться. Вы узнаете, как яблоки протирать, сколько сахара добавлять, какими механизмами взбивать и зачем нужны куриные белки. Самые бойкие из вас смогут постелить пастильное тесто и отправить его в печь доходить.

2. Пастильный мастер-класс

Процесс приготовления Коломенской пастилы состоит из нескольких операций: подготовки и размягчения яблок, протирания, сбивания, запекания или сушки пастилы, соединения пластов, глазировки и упаковки готовой сладости. Полный цикл занимает целые сутки. Но вы сможете пройти его всего за час — ведь это театрализованная экскурсия! В завершении мастер-класса вы собственноручно проделаете все операции финишного этапа создания Коломенской пастилы — глазируете пастильным тестом высушенные пласты яблочной пастилы, соедините их кирпичиком и упакуете лакомство в вощёную бумагу.

3. Яблочное плодохранилище и кладовая

Как сохранить яблоки до нового урожая? Дело это непростое, требует многих знаний и точного соблюдения наставлений опытных специалистов по устройству плодохранилища. По истёртым временам каменным ступеням вы спуститесь в подвал Чуприковых и познакомитесь там с садовником, который расскажет вам о наиболее распространённых способах и устройствах для хранения плодов, отпотевания яблок в клунях, об окуливании, о влиянии света и теплоты на восковой налёт и даже о методах определения влажности воздуха в плодохранилище по листу газетной бумаги. Загляните вы и в кладовую к бережливой ключнице. Она покажет вам свои владения и запасы, а заодно успеет поспорить и помириться с садовником на почве

«скопидомства».

4. Чаепитие с пастилой

Четвёртая часть экскурсии — учёное чаепитие с Коломенской пастилой — чисто русском продукте, который за границей нигде не выделяется. Кстати, там пастила заменяется пастой, представляющей из себя как бы низший сорт русской пастилы. За чаем вы узнаете, как разделяются пастилы по способу приготовления, наружному виду и вкусовым качествам, научитесь безошибочно отличать пасту от смоквы, безбелковые рыхлые от белковых пастил и сахарные от медовых. И конечно, фокусом нашего исследования станет Коломенская пастила кондитерской фабрики Чуприкова — «икона» Музейной фабрики Коломенской пастилы, производимая домом Чуприковых со времён Екатерины Великой. С тех давних пор и повелась в Коломне традиция встречать высоких гостей города Коломенской пастилой, а после казуса, случившегося при вручении в 1904 году городским головой Коломны коломенской пастилы императору Николаю II, и приговаривать с улыбкой: «...Я городской голова..., а вот и пастила...»

Свободное время для приобретения сувениров. Возвращение в Москву.

Дополнительно

возможен вариант проведения программы без калачной

Места сбора группы

Москва

по адресу заказчика