



Новогодняя ночь в Самарканде *МП

Продолжительность: 4 дня

Место начала тура: Самарканд

Места показа: Узбекистан, Самарканд

Допустимый возраст: 10+

Цена за человека от 76 450 RUB

В стоимость тура включено

- Встреча/проводы в аэропорту в любое время, групповой трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт для каждого рейса.
- Размещение в гостиницах в двухместных номерах.
- Экскурсии согласно программе тура.
- Гид-экскурсовод на время проведения экскурсии.
- Комфортабельный транспорт с кондиционером на весь маршрут.
- Праздничный ужин и шоу-программа в ресторане в новогоднюю ночь (алкогольные и прохладительные напитки включены).
- Питание: завтраки со 2-го дня, 2 обеда и 2 ужина.
- Минеральная вода на каждый день тура.
- Памятные сувениры.

В стоимость тура не включено

- Дополнительная ночь в гостинице: по запросу;
- Доплата за индивидуальный трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт: по запросу;
- Медицинская страховка (оформляется самостоятельно туристом до выезда из России);
- Авиабилеты (указана ориентировочная стоимость, уточняется при бронировании) Москва – Самарканд – Москва от 32 300 руб.
- Личные расходы;
- Питание (обед; ужин) - самостоятельно ~ 10-20 долл./чел /за питание;
- Входные билеты на основные памятники и музеи по программе тура (стоимость указана ориентировочная): Самарканд ~20-22 долл./чел;

Описание тура

Этот короткий тур на Новый год в Узбекистан – прекрасная возможность провести волшебный канун Нового года и саму новогоднюю ночь в самом сердце Шелкового пути – грандиозном и самобытном Самарканде!

Мягкая и светлая зима, древнейшие памятники Востока, прикрытые шапкой белого снега, роскошный ресторан с изысканной и щедрой узбекской кухней, интересная праздничная шоу-программа – встретьте Новый год 2025 в историческом центре некогда великого государства – Согдианы!

Самарканд под Новый год выглядит как никогда торжественно и величественно. Украшенный город готовится к таинству новогодней ночи, самаркандский базар полон деликатесов, а богатейший новогодний стол больше напоминает праздничный прием у средневекового падишаха. Вас ждут интересные экскурсии по Самарканду с опытным гидом, вкуснейший ужин в ресторане в новогоднюю ночь, а также дегустации национальных блюд в первый день Нового года.

Пусть этот оригинальный новогодний тур в Узбекистан принесет вам много светлых праздничных эмоций и зарядит мудрой энергией Востока на весь предстоящий год!

Программа тура

День 1

Прибытие в Самарканд.

Встреча в аэропорту.

Групповой трансфер аэропорт - гостиница для каждого рейса, в любое время.

Размещение в гостинице с 14:00.

Свободное время без транспортного и экскурсионного обслуживания.

Самарканд – один из древнейших городов мира, столица легендарной Согдианы – Мараканда, а затем столица огромной империи Тамерлана. Город-музей, город-сердце караванной торговли Шелкового пути, Самарканд и сегодня прекрасно сохранил уникальную ауру азиатского Средневековья.

Ночь в гостинице.

День 2

Завтрак.

Экскурсия по Самарканду: самая известная площадь Центральной Азии – Регистан, окруженная тремя монументальными медресе – Шер-Дор, Тилля-Кари и медресе Улугбека; мавзолеем Гур-Эмир – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре; самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – Биби-Ханум; архитектурный ансамбль из 11 средневековых мавзолеев – Шахи-Зинда, музей обсерватории Улугбека – одной из самых значительных обсерваторий Средневековья, где под землей сохранился фрагмент гигантского угломера (секстанта).

Обед в национальном доме, дегустация самаркандского плова.

Основной особенностью самаркандского плова является способ его приготовления – он не перемешивается в казане, а готовится слоями – мясо, морковь, рис. Мясо подается большими кусками и традиционно нарезается самостоятельно, для этого на каждом столе есть специальный деревянный брусок и нож. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов.

Отдых и подготовка к встрече Нового года.

Новогодняя ночь в ресторане, праздничная шоу-программа. Начало программы в 22:00.

Ночь в гостинице.

День 3

Завтрак. Свободное время до обеда.

Обед в национальном доме местных жителей, дегустация мантов (с бараниной, тыквой, картошкой). Манты – изысканное блюдо узбекской кухни, приготовленное на пару из нежнейшего тонкого теста с сочной мясной начинкой внутри. Это блюдо встречается во многих регионах от Монголии до Турции. Узбекистан располагался в самом центре Шелкового пути, по которому циркулировали не только товары, но и гастрономические традиции. Рецепт мантов пришел сюда из Китая, адаптировался под местные вкусы, а потом перекочевал в другие европейские страны.

Продолжение экскурсии по Самарканду: посещение туристической деревни ремесленников «Конибил», знаменитого производства самаркандской шелковой бумаги «Мерос», а также керамических мастерских. Прогулка по историко-этнографическому парку «Вечный город», где на огромной территории воссозданы в миниатюре главные достопримечательности Бухары, Хивы, Ташкента, городов Ферганской долины и Каракалпакстана. Здесь приятно погулять по красивым стилизованным улочкам, можно найти множество идеальных локаций для фотосессий, посетить мастерские ремесленников и приобрести уникальные сувениры: риштанскую и гиждуванскую керамику, маргиланский шелк, бухарские чеканные изделия, золотое шитье, сюзане, национальную одежду и ювелирные украшения и т.д.

Ужин в национальном доме, дегустация узбекской дамламы. Это блюдо из множества овощей с кусочками мяса, которые долго тушатся в собственном соку на медленном огне, поэтому становятся очень нежными и сочными.

Ночь в гостинице.

День 4

Завтрак в гостинице.

Освобождение номеров до 12.00.

Переезд в аэропорт Самарканда.

Групповой трансфер гостиница – аэропорт для каждого рейса, в любое время.

Завершение программы тура.

Дополнительная информация

Визы, разрешения: В Узбекистане действует безвизовый режим с Россией и странами СНГ. Для путешествия по Узбекистану необходимо иметь загранпаспорт.

Места сбора группы

Самарканд

Даты тура

Декабрь 2024

30 декабря 2024 в 00:00 - 02.01.2025 от 76 450 RUB			
--	--	--	--