



Сила плова

**Плов-тур в Узбекистан:
вкуснейший праздник живота и насыщенная культурная программа**

Страна: Узбекистан

Продолжительность тура: 7 дней / 6 ночей

Маршрут: Ташкент – Чимганские горы – Самарканд – Гиждуван – Бухара

Гарантированные даты группового тура на 2026:

Группа №01: 04.05–10.05.2026

Группа №02: 07.09–13.09.2026

Группа №03: 05.10–11.10.2026

Этот тур в Узбекистан создан для истинных гурманов и ценителей аутентичной культуры, которые любят потрясающе вкусную, сытную, мясную кухню и впечатляющую восточную архитектуру.

Главный фокус тура – легендарный *узбекский плов*. Это блюдо силы и сакральный ритуал, который создает пространство для общения, укрепляет любые узы и дает вкусовой код к пониманию души узбекского народа – щедрого, сильного и гостеприимного.

Что нас ждет:

- **Пловный марафон:** плов на обед в каждом городе – Ташкенте, Самарканде и Бухаре. Мы сравним и поймем, каким разным он может быть:
 - *Ташкентский плов* – рассыпчатый, ароматный, плотный и наваристый, истинная классика жанра. Всегда готовится в казане на открытом огне, традиционным способом с перемешиванием всех ингредиентов, с добавлением нута и особого сорта желтой моркови, часто украшается казы или перепелиными яйцами.

- **Самаркандский плов** – особенный. Он светлого цвета и наиболее «диетический» из всех узбекских пловов, с интересным разделением вкусов. Самаркандский плов не перемешивают в казане – все ингредиенты готовятся слоями и затем так же слоями выкладываются на большой ляган.

- **Бухарский плов (Оши-Софи)** – легкий и пикантный. Его компоненты сначала варятся до полуготовности, затем слоями укладываются в казан для томления и только в самом конце поливаются кипящим растительным маслом. Для него характерно минимальное количество специй, отсутствие чеснока и перца, зато щедро добавляются сухофрукты – изюм, курага и айва, что придает блюду мягкий и слегка сладковатый вкус.

● **Не только плов:** отведаем потрясающе сочные *узбекские шашлыки*. Это чистая магия угля и мяса - свежайшая баранина (корейка, вырезка, ребрышки), говядина, курица, печень и еще с десятков аутентичных видов, которые можно попробовать только в определенных районах Узбекистана.

● **Культура и народные ремесла:** познакомимся с традициями потомственных *мастеров-керамистов* в Гиждуване, а также посетим атмосферную *кузницу* в Бухаре, где можно постоять у горна, попробовать ударить молотом по раскаленному металлу и испытать силу стихии огня.

● **Насыщенная программа:** экскурсии по величественному Самарканду и древней Бухаре, прогулка в Чимганских горах и неспящий современный Ташкент.

Это путешествие для тех, кто хочет почувствовать себя желанным гостем на щедром пиру жизни, напиться божественно вкусной едой и восхититься эффектной средневековой архитектурой.

День	Программа тура
День 1	Прибытие в Ташкент Прибытие в Ташкент. Встреча в аэропорту, размещение в гостинице с 14:00. Свободное время без транспортного и экскурсионного обслуживания. Ташкент – многогранная столица современного Узбекистана. Архитектура Ташкента поражает своим разнообразием: археологические памятники времен зороастризма, которым уже более 2200 лет, архитектурные шедевры Средневековья, монументальные здания конца XIX века, самое красивое в мире метро и, разумеется, многочисленные новейшие постройки. Рекомендуем совершить прогулку по современной части Ташкента. Ночь в гостинице. 
День 2	Ташкент – Чимган – Ташкент (85 км + 85 км, 3 ч + 3 ч) Переезд в Чимганские горы (отроги Западного Тянь-Шаня) – живописнейшую курортную зону, расположенную в 85 км от Ташкента на высотах 1600-3309 м над уровнем моря. Высшая точка района – вершина Большой Чимган (3309 м), именно ее можно увидеть невооруженным глазом прямо с ташкентских улиц. Посещение горного курорта «Амирсой». Подъем на смотровую площадку (2290 м) на современном и комфортабельном канатном подъемнике гондольного типа. С высоты открываются поистине потрясающие панорамы на <i>Чаткальский хребет</i>, <i>Чарвакское водохранилище</i> и знаменитый поселок <i>Бричмулла</i>. Пешая прогулка в горах. Здесь красиво и свежо, а чистая энергетика гор наполняет душу восторгом. Возвращение в Ташкент. По пути – остановка на обед в местечке под названием "Бочки", неподалеку от Чарвакского водохранилища. Тут множество кафе и ресторанов с национальной кухней, где готовят отменные <i>узбекские шашлыки</i>. Дымящиеся куски обычно снимают с шампура прямо на лепешку, которая впитывает весь мясной сок. Обязательно кольца маринованного лука. Это очень вкусно! Вечерняя прогулка по <i>парку «Ташкент-Сити»</i> с поющими фонтанами. Экскурсия и ужин в Музее плова. <i>Музей плова</i> – интерактивное пространство, посвященное главному блюду узбекской кухни. Плов как культурный феномен – от древних рецептов до

современных вариаций. Здесь можно увидеть, как готовят ташкентский «той оши», андижанский на рисе сорта «девзира» или авторский плов на оливковом масле.

Ночь в гостинице.

 **завтрак, обед, ужин**

День 3

Ташкент (экскурсия). Ташкент – Самарканд (5 ч).

Экскурсия по Ташкенту (Старый город): *площадь Хаст-Имам* – духовный центр Ташкента, где хранится подлинник уникальной рукописи Корана Усмана и волос Пророка Мухаммеда; *медресе Барак-хана, мавзолей Кафал-аль-Шаши Мазар* – одни из старейших памятников архитектуры столицы. Посещение самого оригинального и старинного базара Ташкента – *Чорсу*. Здесь под огромным куполом можно приобрести местные продукты, специи, ремесленные изделия и сувениры. В районе Старого города, помимо традиционной восточной архитектуры, можно увидеть аутентичные старинные *махалли* (жилые кварталы) с глинобитными домами, узкими улочками и подлинной атмосферой Старого Ташкента.

Обед в знаменитом *Среднеазиатском центре плова «Беш Козон»*, где каждый день в нескольких гигантских казанах готовят 10 тонн вкуснейшего *ташкентского плова* нескольких видов. Здесь можно увидеть весь процесс приготовления от обжарки мяса до закладки овощей, специй и риса.

Переезд в Самарканд – один из древнейших городов мира и бывшую столицу огромной империи Тамерлана.

Ночь в гостинице.

 **завтрак, обед**

День 4

Самарканд (экскурсия)

Самарканд – ровесник Рима, «жемчужина Востока», столица легендарной Согдианы, Мараканда. Город-музей, город-сердце караванной торговли Шелкового пути, Самарканд и сегодня прекрасно сохранил уникальную ауру азиатского Средневековья.

Экскурсия по Самарканду: самая известная площадь Центральной Азии – *Регистан*, окруженная тремя монументальными медресе – *Шер-Дор, Тилля-Кари* и *медресе Улугбека*; *мавзолей Гур-Эмир* – грандиозная династическая усыпальница Тамерлана, послужившая прототипом для мавзолеев Хумаюн в Дели и Тадж-Махал в Агре;

Обед в центре плова «Панжаб» – дегустация *самаркандского плова*. Считается, что светлый самаркандский плов – самый диетический из всех пловов, в него добавляется меньшее количество масла и больше моркови, которая готовится практически на пару. Мясо жарится большими кусками, за счет чего весь вкус и сок остается внутри него. Плов подается не перемешанным, а выложенным слоями на лягане: сначала слой риса, затем *зирвак* (подлива из лука с морковью и нуттом) и сверху мясо, так что каждый может собрать себе порцию по вкусу, регулируя количество ингредиентов.

Продолжение экскурсии по Самарканду: самая большая в Центральной Азии соборная мечеть, исполненная царственности и красоты – *Биби-Ханум*; крупнейший рынок Самарканда – *базар Сиаб*; 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); *музей истории «Афрасиаб»*.

Ночь в гостинице.

 завтрак, обед

Самарканд – Гиждуван – Бухара (280 км; 4,5 ч). Бухара (экскурсия).

Переезд в Гиждуван. Посещение дома семьи *Нарзуллаевых* – потомственных мастеров-керамистов. Знакомство с гиждуванской гончарной школой, процессом изготовления керамики, обжига и росписи.

Обед в доме керамистов – дегустация знаменитых *гиждуванских шашлыков*. Это настоящее сокровище в мире узбекских шашлыков. Его готовят исключительно из местной баранины, которая обладает неповторимым вкусом благодаря особенному климату. Технология приготовления тоже необычная – самую сочную шейную часть баранины предварительно несколько раз перемалывают и замораживают.

Переезд в Бухару – другой древний город Узбекистана, через который также проходил Великий шелковый путь. Средневековая Бухара была одним из главных политических, культурных и религиозных центров Среднего Востока. Здесь прекрасно сохранилось более 140 памятников архитектуры, среди которых грандиозные медресе, мечети и знаменитый символ города – минарет Калян, крепость Арк, действующие средневековые бани и торговые купола. Исторический центр Бухары включен в Список всемирного наследия ЮНЕСКО.

Экскурсия по загородным объектам: летняя резиденция последнего бухарского эмира – дворец *Ситораи Мохи Хоса*.

День 5

По прибытии в Бухару – размещение в гостинице.

Экскурсия по Бухаре: ансамбль *Ляби-Хауз* – самая известная площадь Бухары с искусственным прудом, вокруг которого расположены *медресе Кукельдаш*, *медресе Надира Диванбеги*, *ханака*, знаменитый памятник *Ходже Насреддину* и множество уютных кафе. Посещение торгового квартала крытых базаров XVI века, где представлены мастерские народных ремесел.

Экскурсия на винзавод «Шохруд», где производятся сухие, десертные и крепленые красные и белые вина, а также коньяки и ликёры, одни из лучших в стране. У завода есть собственные плантации в окрестностях Бухары. Сухой климат и обилие солнца позволяют выращивать здесь сорта с высокой сахаристостью ягод, подходящие для десертных вин, например *Ок-Кишмиш*, а также традиционные *Баян-Ширей*, *Ркацители*, *Бишты*, *Мускат венгерский* и *розовый*, *Алеатико* и др.

Дегустация марочных вин в дегустационном зале. Рекомендуем попробовать аутентичные бухарские вина: десертное кишмишное вино – сладкое, с мускатным ароматом; *Саперави* – насыщенное красное вино с ягодными нотами и терпким послевкусием; *Ркацители* – лёгкое белое вино с цитрусовыми оттенками; коньяк *Шохруд* – выдержанный, с мягким вкусом.

Ночь в гостинице.

 завтрак, обед

Бухара (экскурсия).

День 6

Продолжение экскурсии по Бухаре: мавзолей *Саманидов* – династическая усыпальница, сочетающая традиции согдийской и исламской архитектуры; необычный мавзолей в форме продолговатой призмы, связанный с библейскими легендами о странствующем Иове – *Чашма Аюб*; комплекс *Боло-Хауз* – памятник монументального Регистана Бухары, состоит из водоема, минарета и мечети, украшенной 20 резными деревянными колоннами; цитадель древней Бухары, «город в городе» – старинная крепость *Арк*; древнейшее здание парадной площади, центральный ансамбль и главный символ Бухары – комплекс *Пой-Калян*, включающий знаменитый минарет *Калян* (46,5 м), мечеть *Калян* и медресе *Мири Араб*; потрясающе красивое медресе *Абдулазиз-хана*, богато украшенное сложными орнаментами; строгое и уравновешенное медресе *Улугбека*.

Чаепитие в чайном доме «Пряности Шелкового пути» – дегустация чая с различными пряностями и традиционными бухарскими сладостями. Чай в Узбекистане – это нечто большее, чем просто напиток, который утоляет жажду. Это традиция и неотъемлемый элемент узбекской

кухни. Чаем открывается и завершается любая трапеза – первая пиала чая как приветствие дорогому гостю и последняя пиала чая как пожелание доброго пути. В течение дня чай может подаваться как «отдельное блюдо», и каждый раз он обязательно заваривается свежий. Чайный дом «Пряности Шелкового пути» удивит вас огромным разнообразием вкусного чая, приготовленного из целебных трав и восточных специй.

Посещение знаменитой **кузнечной мастерской**, где вот уже седьмое поколение кузнецов вручную изготавливает потрясающие *бухарские ножи, ножницы* нестандартной формы и другие кованые изделия из металла. Здесь можно увидеть весь процессковки, начиная от подготовки клинка до финальной заточки и гравировки неслучайных узоров. Кузнец расскажет о своем ремесле, покажет кузнечную печь, которая нагревает металл до температуры 1000° С, продемонстрирует недюжинную силу в работе с молотом. В мастерской можно выбрать уникальные кухонные и охотничьи ножи из дамасской стали или титана, которые никогда не потребуют дополнительной заточки.

Мастер-класс по приготовлению *бухарского плова* в гостевом доме. Профессиональный ошпаз (повар, специализирующийся именно в приготовлении плова) раскроет кулинарные секреты, расскажет и покажет, как приготовить настоящий бухарский плов, который сам по себе очень необычный.

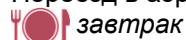
Ночь в гостинице.

- *завтрак, ужин*

День 7

Убытие из Бухары

Переезд в аэропорт. Завершение программы тура. Вылет из Бухары.



завтрак

Стоимость тура в USD

Стоимость тура для 1 чел.	825 USD
Доплата за одноместное размещение	+126 USD

Тур является гарантированным и состоится вне зависимости от количества участников.

*К участию в групповом туре допускаются **дети от 10 лет**.*

В стоимость тура включено:

- ✓ Встреча/проводы в аэропорту, групповой трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт для каждого рейса в день начала и окончания программы.
- ✓ Размещение в гостиницах в двухместных номерах с завтраком.
- ✓ Комфортабельный транспорт с кондиционером на протяжении всего тура.
- ✓ Групповые экскурсии с гидом согласно программе тура.
- ✓ Однодневная поездка в горную курортную зону «Чимган», Западный Тянь-Шань.
- ✓ Билеты на канатную дорогу на горном курорте «Амирсой».
- ✓ Питание согласно программе тура.
- ✓ Посещение винзавода «Шохруд» с винной дегустацией.
- ✓ Дегустация чая с пряностями и восточными сладостями в чайном доме в Бухаре.
- ✓ Мастер-класс по приготовлению бухарского плова.
- ✓ Минеральная вода (1 л) на каждый экскурсионный день тура (кроме дней прибытия и убытия).
- ✓ Памятные сувениры.

В стоимость тура не включено:

- ✗ Стоимость международных перелетов.
- ✗ Алкогольные напитки в ресторанах и гостиницах, а также алкоголь сверх лимита дегустационного сета на винзаводе.
- ✗ Стоимость питания, не указанного в программе.
- ✗ Входные билеты на памятники в городах.
- ✗ Медицинские издержки и страховка.

Дополнительные услуги:

- Дополнительная ночь по прибытии или убытии в гостинице 3*:
 - одноместный номер – 60 USD за номер в сутки,
 - двухместный номер – 70 USD за номер в сутки.
- Доплата за индивидуальный трансфер аэропорт – гостиница – аэропорт:
 - седан: +25 USD в одну сторону,
 - микроавтобус: + 40 USD в одну сторону.

**** Порядок посещения объектов во время экскурсий может меняться.**

Информация о гостиницах

Город	Гостиница
Ташкент	Huvaydo 3* / King Plaza 3* или подобная
Самарканд	Arba 3* / Marokand Spa Hotel 3* или подобная
Бухара	Ayvan Boutique 3* / Nostalgia Boutique 3* или подобная

Информация о транспорте

На данном маршруте используются следующие виды транспорта в зависимости от количества человек в группе:

Группа	Наименование транспорта
Группа 1–2 чел.	<u>"Chevrolet Lacetti"</u>
Группа 3–6 чел.	<u>"Hyundai Grand Starex"</u>
Группа 7–9 чел.	<u>"Toyota Hiace"</u> / <u>"King Long"</u>
Группа 10–14 чел.	<u>"Eurise"</u>
Группа 15–30 чел.	<u>"Asia Star"</u> / <u>"Yutong"</u>

СПб, Невский пр. 30, оф. 4.10
+7 (812) 670 82 00

 **ROSSITA
TRAVEL**