

«ТРАДИЦИИ ПЕРМСКОЙ КУХНИ» интерактивная экскурсия-дегустация

Номинация

Лучший гастрономический маршрут

Автор турмаршрута

Туристическая компания **Ural.travel** (ООО «Мир экскурсий», Пермь)

Название турмаршрута

«Традиции Пермской кухни»

Общие сведения о турмаршруте

Экскурсия-дегустация «Традиции Пермской кухни» проходит в атмосферном кафе-музее **«Пермская кухня»**, включает обед из блюд по уникальным рецептам, собранным в книге «Пермская кухня»; рассказ об истории блюд, традициях и обычаях пермяков, национальных музыкальных инструментах; демонстрацию национального костюма; интерактив с гостями – танец, викторины.

Экскурсия проходит по субботам 2 раза в месяц – для сборных групп, в любой день – по заявкам для организованных групп.

Ключевая идея

Познакомить туристов, прежде всего – гостей Перми, с пермской кухней, историей, традициями, обычаями, легендами жителей пермской земли.

Целевая аудитория

Широкий круг потребителей: семьи с детьми, молодежь, пенсионеры, иностранцы.

Сезонность

Круглогодичный

Продолжительность турмаршрута

1 час

Населенные пункты, через которые проходит маршрут

Пермь

Программа

* Экскурсия-дегустация проходит в кафе-музее **«Пермская кухня»**. Интерьер кафе дополняют и создают нужную атмосферу старинные предметы быта пермяков, книги. Гости сидят за столами, на которых уже находятся **коми-пермяцкий салат, шаньги, бальзам «Парма»**.

* Начинает программу директор кафе Алексей Субботин с рассказом об истории кафе, которая начинается с 1980 года, когда вышла книга «Пермская кухня» тиражом 1 млн экземпляров. Старинные рецепты были собраны автором – отцом Алексея Сергеем

Субботиным со всей территории Пермского края. Алексей Субботин перенял идею отца, открыл кафе под названием «Пермская кухня» и стал продолжателем традиций.

* Звучит музыка (нац. инструмент **пэлян**), гид в национальном костюме приветствует гостей по коми-пермяцки, рассказывает краткую историю коми-пермяцкого народа, обращает внимание

на блюда на столах, предлагает пригубить бальзам «Парма», соблюдая национальную традицию. Трижды просит гостей выпить со словами: Ю (давайте выпьем), 2 раза гости отказываются –

ОГ Ю, на 3 раз соглашаются – Ю А!

* Гид говорит об отличительных особенностях коми-пермяцкой выпечки, желает приятного аппетита, предлагает попробовать шаньги, а также угадать, какие травы и специи в рецептуре бальзама «Парма», какие ингредиенты в салате. Гости трапезничают. В это время гид рассказывает о том, что означает слово **«парма»**, и откуда произошло название города **Пермь**.

* На столах появляется **суп-пюре из пистиков** и **пирожки-посикунчики**. Следует рассказ о главном гастрономическом бренде Пермского края – посикунчиках. Вместе с гостями весело выясняем, откуда такое название, и как правильно писать – посЕкунчики (от слова «сечь») или посИкунчики (от слова «сикать»). Герои следующего рассказа – **пистики** (полевой хвощ) и **пиканы** (сноть) – в свое время любимые съедобные травы местных жителей: что их них готовят и с чем едят. Гости трапезничают.

* Пол-обеда позади, пора размяться для лучшего усвоения пермских блюд. Гид говорит о культурных, музыкальных традициях пермяков и приглашает гостей на танец **«тупи тап»**: выводит нескольких гостей из-за столов, показывает движения, все танцуют под веселую музыку.

* В это время на столах появляются **кундюмы** – своего рода пельмени с грибами. Гид приглашает гостей продегустировать это блюдо и рассказывает о нем.

* Пока гости увлеченно трапезничают, гид просит обратить внимание на свой костюм. Начинается рассказ о **национальном костюме** пермяков с демонстрацией его элементов – **шамшуры** (головного убора), **рубашки-пестряди**, **сарафана-дубаса**, **пояса с орнаментом**. Также гид описывает старинные способы окрашивания одежды – в частности, **набойку**, когда по доске с рисунком (**манере**), наложенной на ткань, ударяли деревянным молотком (**киянкой**) для лучшего проникновения красителя в ткань. Во время рассказа демонстрируются настоящие манеры.

* На столах появляется десерт – **черничный кисель с мороженым**. После рассказа о ягодах и растениях прикамских лесов гид проводит викторины «По-пермски говоря», «Угадай значение старинного слова».

* На это веселой ноте гид прощается по-коми-пермяцки, гости могут приобрести книгу **«Пермская кухня»** и по желанию дальше оставаться в кафе.

* Во время программы демонстрируются картинки по теме экскурсии, музыкальный инструмент пэлян (желающие могут попробовать поиграть на нем), доски-манеры.

Достопримечательности, которые включены в маршрут
Кафе-музей «Пермская кухня»

Стоимость тура

1200 р./чел.

В стоимость включены:

- *обед из блюд пермской кухни: коми-пермяцкий салат, Прикамский бальзам, шаньги, суп из пистиков, пирожки-посикунчики, кундюмы с грибами, черничный кисель с мороженым
- *услуги гида
- *интерактивная программа с гостями

Оплачивается дополнительно

- *другие блюда пермской кухни (по желанию)
- *книга «Пермская кухня» (по желанию)

Наличие туристической сувенирной продукции

Книга «Пермская кухня»

Где размещена информация о турмаршруте

Сайт ural.travel, vk.com/wtural, [@ural.travel.perm](https://www.instagram.com/ural.travel.perm)

Ссылка на видео о турмаршруте

https://vk.com/videos-40033384?z=video-40033384_456239076%2Fclub40033384%2Fpl_-40033384_-2

URAL.TRAVEL

Пермь, ул. Мира, 18. (342) 204-13-23, 89824804071
ural1.travel@yandex.ru, ural.travel, [@ural.travel.perm](https://www.instagram.com/ural.travel.perm), vk.com/wtural