



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru

Легенды и вкусы Калмыкии

Продолжительность: **3 ночи/ 4 дня**

Маршрут: **г. Элиста- чабанская стоянка Тогтох , маршрут « Страна Бумба» , природный памятник «Одинокий тополь»**

Калмыки – "правнуки" ойратских племён, перекочевавших на Нижнюю Волгу и Северный Прикаспий из Центральной Азии в конце шестнадцатого столетия. При встрече калмыки говорят менд, что дословно переводится как "здоровье". Считается, что пожелание здоровья, сделанное от всей души, охраняет от болезней не только того, кому оно предназначается, но и "дарителя".

Поэтому в старые времена калмыки могли зайти в гости к соседу только для того, чтобы поздороваться. В наше время традиция претерпела некоторые изменения, но сохранилась: современные калмыки ограничиваются регулярными телефонными звонками знакомым, соседям и друзьям.

5 интересных фактов о Калмыкии и калмыках

-Калмыкия – самый безлесный регион России.

-Покровитель сайгаков – буддийское божество плодородия и долголетия Белый Старец. Поэтому на сайгаков запрещено охотиться в те моменты, когда они собираются в стаи: считается, что Белый Старец их доит.

-Для изучения известного калмыцкого эпоса "Джангар" существует отдельная научная дисциплина "джангароведение".

-В Элисте проходит посвященный вышеупомянутому произведению праздник "Джангариада".

-Калмыки упоминаются в стихотворениях А.С. Пушкина "Памятник" и "Калмычка", а также в романе "Капитанская дочка" (сцена с калмыцкой сказкой).

Основу пищи калмыков конца XIX --начала XX вв. составляли молоко и мясо, из которых приготавливали разнообразные кушанья. При этом мясо могло быть ежедневно в рационе только у более зажиточной части населения. В пище основной массы калмыков преобладали молочные продукты. В приволжских и прикаспийских улусах основными в пищевом рационе были рыбные блюда.

Большую роль в питании всего калмыцкого населения играл калмыцкий чай, который варили с молоком, маслом и солью, пили его с лепешкой. Он употреблялся ежедневно. Всех гостей без исключения, независимо от общественного, имущественного положения, пола, возраста и национальности, калмыки сначала угощали чаем и только потом - другой пищей.



www.destino-tour.ru



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru

Повседневную пищу калмыков составляли молоко и изготовленные из него продукты. Из коровьего молока получали сметану, сливки, масло. Значительная доля молока использовалась для приготовления чигяна. Калмыки не употребляли водки до очень пожилого возраста. Перегонкой чигяна на водку занимались в основном с целью получения бозо - так называлась гуцца, остающаяся после выкуривания араки. Из натурального и отжатого, отпрессованного бозо женщины готовили разнообразные молочные продукты и блюда: эдмег, керцег, адмаг, шюрмег, хурсун и т.д. Им же обрабатывали шкуры и кормили домашних животных.

1 день г. Элиста

12: 30 Встреча в аэропорту г. Элисты

13:00 Обед- калмыцкая кухня - входит в стоимость

13:30 Заселение в отель

14:00 Национальный музей им. Н.Н.Пальмова

- основан 25 марта 1921г. В экспозиционных залах подробно представлена история, этнография, культура калмыцкого народа, предметы буддийского культа и старокалмыцкого искусства, а также современное изобразительное искусство Калмыкии

16:00 Посещение Центрального хурула "Золотая обитель Будды Шакьямуни"



- крупнейшего буддийского храма Республики Калмыкия, и одного из крупнейших в Европе. Здание хурула - 63 метра в высоту и вмещает в себе самую большую в России и Европе 9-метровую статую Будды. Экскурсия по Хурулу: буддийская библиотека, музей. Возможно посещение врача - пульсолога.

17:00 Пешеходная экскурсия по центру города с осмотром ротонды «Пагода семи дней»,



www.destino-tour.ru



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru

где установлен самый большой молитвенный барабан в Европе — кюрде, скульптурных композиций, статуи Будды Шакьямуни, Алтн Босх — Золотых ворот Алтн Босх, выполненных в традициях буддийской архитектуры: воздушные строения, присутствие золотого, красного, белого цветов, изогнутые кверху крыши построек. Вдоль Алтн Босх протянулась история жизни калмыцкого народа, которую художник Николай Борисов уложил в 28 картин.

19:00 Приветственный ужин с чайной церемонией от солистов ансамбля «Зултурган» - калмыцкая кухня- входит в стоимость

2 день

08:00 Завтрак в отеле

08:30 Выезд на чабанскую стоянку калмыков из Монголии-100 км- 1,5 часа.

10:00 Стоянка Ойратов-1,5 часа.

Ойраты ведут традиционный кочевой образ жизни, мы сможем осмотреть быт чабанов, огромное стада верблюдов БАКТРИАН. Верблюдоводство – одно из самых древних отраслей животноводства. Человек одомашнил верблюда за две тысячи лет до нашей эры. Многие учёные утверждают, что у верблюда азиатское происхождение. Он выходец из пустынь Центральной Монголии и Аравии. Подтверждение этому предположению является то, что в Монголии до сих пор встречаются косяки диких верблюдов. Двугорбых верблюдов древние греки называли бактрианами в честь одного из древнейших центров земледельческой культуры Средней Азии, располагавшимся в среднем течении Амударьи в первом тысячелетии до нашей эры.

Верблюд – животное уникальное. Не одно животное не обладает такой биологической приспособленностью к условиям пустынь и полупустынь, как верблюд. Он отлично использует плохо поедаемые или вовсе не поедаемые другими животными растения пустынной флоры – колючие кустарники, многие виды солянок, саксаула, полынь и т.д. довольствуется солёной и горько-солёной водой, может переносить жажду и длительное голодание. Из всех одомашненных животных только верблюд даёт мясо, шерсть, молоко, войлок, т.е. эти животные способны заменить лошадь, корову, а также овцу и используется как живая тягловая сила.

Верблюды калмыцкой породы приведены в Россию в начале XVII столетия, в период переселения калмыков из Джунгарии в районы правого берега Волги, на территории современной Калмыкии и Астраханской области.

Мастер-класс по приготовлению калмыцкого чая от хозяйки чабанской стоянки ТохТох



www.destino-tour.ru



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru

Этот любимый напиток кочевников известен с древнейших времен. Он согревает в холода и утоляет жажду в жару, насыщает и питает организм. У него оригинальный вкус, поэтому он уже давно «пересек границы» степей, и его с удовольствием пьют люди по всему миру.

Есть несколько версий появления калмыцкого чая. Первая легенда гласит: один тибетский лама изобрел этот напиток для того, чтобы поддерживать силы монахов в те дни, когда любая мясная пища была запрещена. Он экспериментировал с пропорциями и длительностью варки до тех пор, пока не получил сытный и вкусный то ли чай, то ли суп. **По второй версии целебный напиток исцелил религиозного деятеля и реформатора Зунква гегян**. Лекарь порекомендовал ему принимать «божественный» напиток ежедневно натошак: через 7 дней Зунква гегян исцелился и повелел готовить верующим такой же чай, названный впоследствии калмыками **Джомба**.

Дегустация блюд традиционной калмыцкой кухни (калмыцкая молочная водка, калмыцкий чай, борцоки) на чабанской стоянке ойратов из Монголии

11:30 Маршрут «Страна Бумба»-3 часа

-Экскурсия по Розовому озеру - маршрут проходит по берегам соленых Меклетинских озер, в воде которых обитает микроскопический рачок *Artemia Salina*, окрашивающий воду в розовый цвет и принимающий участие в образовании лечебной грязи, которая применяется в лечении кожных заболеваний и производстве косметических средств.

-Экскурсия по «Поющим барханам». В древние времена на песках были стоянки различных кочевых народов. На выдутых склонах холмов и сейчас можно найти обломки глиняных сосудов и наконечники стрел ямской, катакомбной, сарматской и скифской культур. На песчаных барханах можно встретить различных животных: ящериц, змей, экзотических птиц. Факультативно можно получить возможность стрельбы из калмыцкого лука.

-Экскурсия на горящий источник - артезианская скважина, которую можно поджечь просто спичкой

Факультативно (за доп. плату) катание на верблюдах и лошадях

15:00 Прием в кибиточном стане «Страна Бумба»- п.Адык

Обед в п. Адык - калмыцкая кухня (под запрос- вегетарианская кухня)

Мастер-класс игры на домбре, метании аркана. Катание на верблюдах за доп.плату

17:00 Возвращение в г. Элиста-150 км-2 часа

Свободный вечер, ужин самостоятельно



www.destino-tour.ru



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru

3 день г. Элиста

Завтрак в отеле

09:00 Выезд в хурул Сякусн Сюме- первый хурул выстроенный в постсоветский период после полного уничтожения буддийских хурулов и ступ.

10:00 Выезд к Природный памятник местного значения «Одинокий Тополь»-20 км



Существует легенда, что этот тополь посадил в 1846 году монах Пурдаш-багши привез его из путешествия к Далай-Ламе в Тибет. Этот тополь у калмыков-буддистов считается священным деревом, под сенью его могучих крон медитируют, совершают молебны и обряды верующие. Возраст тополя уже более 100 лет, высота дерева — 30-35 м, мощный ствол на высоте 1 м от земли в обхвате составляет около 4,5 м. Рядом с тополем истекают целебные источники. Вода считается святой и целебной, ранозаживляющей. Одинокий тополь с каскадом родников включен в систему особо охраняемых территорий Постановлением Совета Министров Калмыцкой АССР от 8 октября 1981 года. Одинокий Тополь- победитель конкурса «Российское дерево 2019 г.», 3-е место в конкурсе «Европейское дерево 2019г.»

11:30 возвращение в г. Элиста- 20 км

12:00 Музей «Удивительная Калмыкия»



www.destino-tour.ru

Музей поистине уникален. Только в этом музее самые большие калмыцкие головоломки, единственная в мире "Ладья жизни", галерея духовных символов ойратов (калмыков), наиболее полная коллекция ойратских доспехов, а также интересный рассказ о тенгрианстве, мировоззрении невероятно актуальном в наши дни.

13:00 Музей кочевых народов, с мастер-классом по Тодо Бичг- старо-калмыцкой письменности- вертикальному ясному письму, расположенного на территории города шахмат. Музей ойрат-монгольской кочевой культуры - первый интерактивный музей в Элисте. В монгольской юрте, где разместился музей, гости смогут ознакомиться с предметами быта кочевников, с укладом кочевой жизни, послушать рассказ об империи Чингисхана, об истории ойрат-монголов, о традициях и культуре монгольских кочевых народов.

Мастер-класс по ТОДО БИЧГ- старо-калмыцкой письменности- вертикальное ясное письмо

15:00 Обед в этно-кафе «Кочевник», с проведением мастер-классов- входит в стоимость

1. Мастер-класс по приготовлению калмыцкого чая- любимого напитка кочевников, известен с древнейших времен. Он согревает в холода и утоляет жажду в жару, насыщает и питает организм. У него оригинальный вкус, поэтому он уже давно «пересек границы» степей, и его с удовольствием пьют люди по всему миру. Есть несколько версий появления калмыцкого чая. Первая легенда гласит: один тибетский лама изобрел этот напиток для того, чтобы поддерживать силы монахов в те дни, когда любая мясная пища была запрещена. Он экспериментировал с пропорциями и длительностью варки до тех пор, пока не получил сытный и вкусный то ли чай, то ли суп. По второй версии целебный напиток исцелил религиозного деятеля и реформатора Зунква гегян . Лекарь порекомендовал ему принимать «божественный» напиток ежедневно натошак: через 7 дней Зунква гегян исцелился и повелел готовить верующим такой же чай, названный впоследствии калмыками Джомба.

2. Мясные блюда являются основой калмыцкой кухни. Калмыки всегда были искусными скотоводами, хорошо разбирались в анатомическом строении животных и могли разделать тушу при помощи одного ножа, не рубя ее на куски. Существуют определенные традиции, связанные с тем, как делят мясо между членами семьи, и церемонии подачи и употребления мясных блюд в пищу.

Мастер-класс по приготовлению калмыцких бериггов



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru



Бёреки- похожие на крупные пельмени, одно из самых популярных блюд калмыцкой кухни, их готовят из баранины или говядины: фарш заворачивают в тонкие лепешки из теста и отваривают в кипящей воде, подают сочные и ароматные бёреки обязательно с маслом,

3. Мастер-класс по приготовлению калмыцких борцоков

Борцоки - праздничное калмыцкое угощение, приготовленное из теста различных форм, зажаренное в кипящем масле или жире.

Дегустация приготовленных блюд.

20:00 Ужин в мясном ресторане «Гурман», дегустация стейка из калмыцкой верблюжатины или говядины входит в стоимость, дополнительные блюда оплачиваются самостоятельно

4 день г. Элиста

Завтрак в отеле. Освобождение номеров

Посещение сувенирных лавок

11:30 трансфер в аэропорт. Конец программы

Стоимость группового тура: в т.ч. комиссия партнерам 15%

Группа 6 чел. отель без * = 34300 руб. с 1 чел.

Группа 6 чел. отель 2* = 36000 руб. с 1 чел.

Группа 6 чел. отель 3* = 38000 руб. с 1 чел.



www.destino-tour.ru



DESTINO TOUR

ИНН/ КПП: 0816036562/081601001; 358000, Республика Калмыкия, г. Элиста, ул. Ю.Нейман, 1, 4 этаж; 8(84722)4-14-44; destino-tur@yandex.ru

Группа 6 чел. отель 4* = 39500 руб. с 1 чел

Группа 10 чел. отель без * = 28000 руб. с 1 чел.

Группа 10 чел. отель 2* = 30000 руб. с 1 чел.

Группа 10 чел. отель 3* = 33000 руб. с 1 чел.

Группа 10 чел. отель 4* = 35000 руб. с 1 чел.

Группа 14 чел. отель без * = 25000 руб. с 1 чел.

Группа 14 чел. отель 2* = 27000 руб. с 1 чел

Группа 14 чел. отель 3* = 30000 руб. с 1 чел.

Группа 14 чел. отель 4* = 32000 руб. с 1 чел.

В стоимость тура включено: Проживание в отеле г. Элисты, экскурсионная программа в г. Элисте, посещение аутентичного поселения чабанов, эко маршрут: «Страна Бумба», мастер – классы по приготовлению калмыцких национальных блюд, мастер-класс по старо-калмыцкому письму «Тодо Бичг», питание по программе, трансфер по программе, услуги гида, услуги по сопровождению группы, вода по 1,5 литра воды в день на 1 чел

Не включено в тур: Проезд до г. Элисты и обратно, личные расходы, медицинские маски, перчатки, средства дезинфекции.

