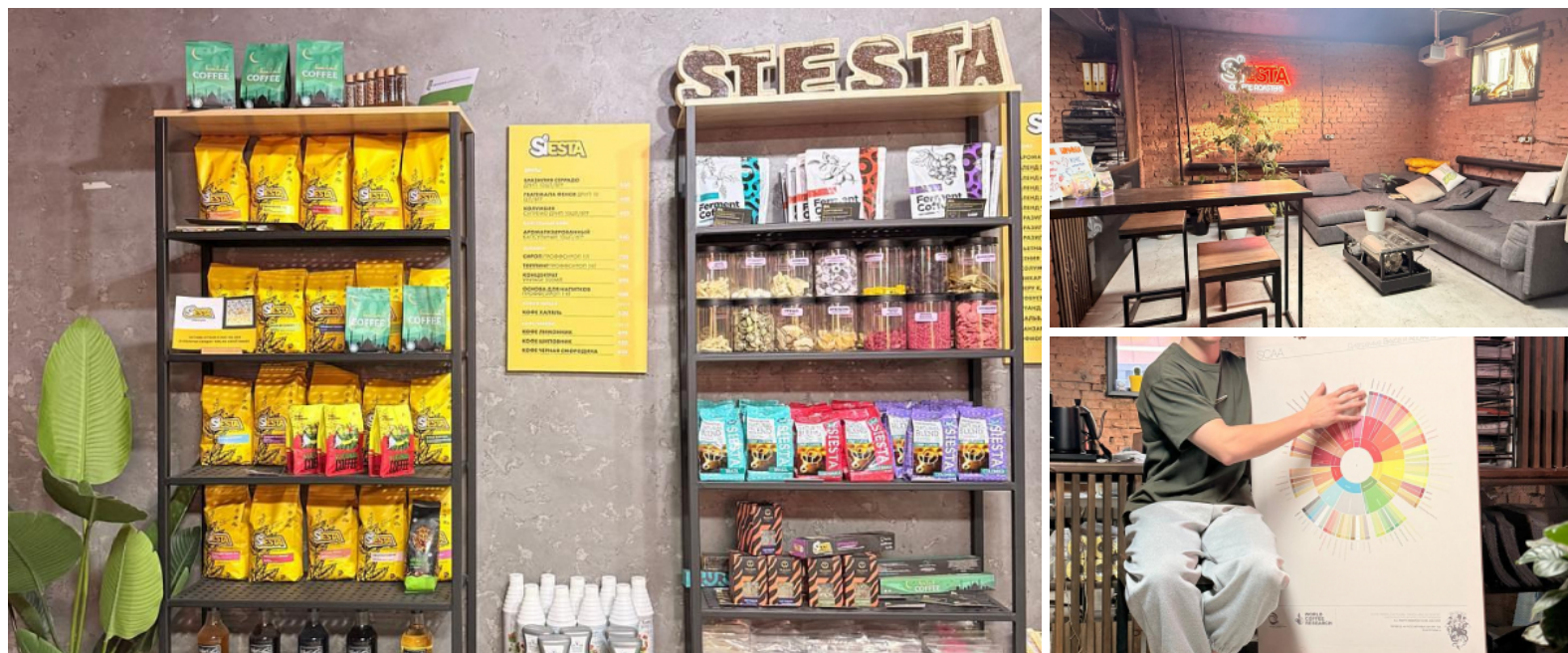




Кофейная фабрика Хабаровска: тур с дегустацией

Продолжительность: 1 час 30 мин

Место начала / Завершения: улица Синельникова, 20Е / улица Синельникова, 20Е

Места показа: Россия, Хабаровский край, Хабаровск, улица Синельникова, 20Е

Допустимый возраст: 12+

Цена за человека от 970 ₽

В стоимость включено

- экскурсионное сопровождение
- дегустация
- подарок

Описание

Что делает хабаровский кофе уникальным и что происходит с зерном от воздействия больших температур? Приглашаем вас увидеть это лично!

В 2013 году создатели «Siesta Coffee Roasters» задались вопросом: как сделать качественный, свежееобжаренный кофе доступным и удобным вне стен кофейни? Их ответом стало производство кофе в дрип-пакетах - воронках из специальной бумаги, которые позволяют сделать настоящий кофе частью повседневной жизни хабаровчан и гостей города. С тех пор свежееобжаренный кофе поставляется для многих современных кофеен, ресторанов и офисов Хабаровска. Сейчас проект эволюционировал в полноценное обжарочное производство с собственной лабораторией вкуса.

Экскурсия на производство Siesta Coffee Roasters, познакомит вас с процессом обжарки: от зелёного зерна, вкус которого «заперт» внутри и раскрывается только после обжарки, а ее степень раскрывает большое количество оттенков вкуса, до ароматной чашки. Вы узнаете, как устроены печи для обжарки - они являются важной частью процесса, ведь он проходит через ключевые температурные стадии: сушка, начало «потрескивания» зерна, развитие вкуса и, при тёмной обжарке, второй «треск», в то время как мастер управляет температурой и временем, чтобы раскрыть лучшие стороны конкретного сорта.

Кроме того, вы узнаете, как меняются структура, цвет и вкус зерна, чем отличаются сорта кофе и попробуете уникальный дальневосточный продукт — кофе «Лимонник», созданный с использованием местной ягоды, знаменитой своими природными тонизирующими свойствами. Сама ягода не перебивает вкус кофе, а создает гармоничный эффект в виде кислинки и хвойно-цитрусовых нот. Процесс производства этого напитка занимает около 3 недель, так как включает в себя несколько этапов, о которых вы подробно узнаете на экскурсии.

Гости не только услышат историю и узнают все тонкости обжарки кофе, но и станут свидетелями реального производственного процесса, поучаствуют в обсуждениях, сравнят зерно из разных точек мира – основных регионов происхождения кофе, а именно Бразилии, Колумбии, Эфиопии, родины кофе, и многих других стран. Кроме того, гости научатся распознавать его особенности.

Завершает тур профессиональная дегустация свежееобжаренного кофе, где каждый получит ароматный подарок домой.

Экскурсия на «Siesta Coffee Roasters» - это история о том, как в городе создают собственный, уникальный продукт. Это шанс увидеть современный, креативный Хабаровск.

Продолжительность: ~1,5 часа

Программа

Программа (1,5 часа):

- 17:30 — встреча у входа на производство
- Введение: история кофе и зелёное зерно.
- Осмотр хранилища, знакомство с сортами и обработкой.
- Этапы производства: обжарка, работа оборудования, фасовка.
- Дегустация свежееобжаренного кофе методом каппинг, на которой вы почувствуете себя профессиональным дегустатором и сможете применить полученные знания на деле.
- Подарок каждому участнику.
- 19:00 — окончание программы.

Дополнительно

Экскурсионный тур является групповым.

Места сбора группы

улица Синельникова, 20Е

Даты

Октябрь 2026

13 октября 2026 в 17:30 - 13.10.2026 от 970 руб	16 октября 2026 в 17:30 - 16.10.2026 от 970 руб	23 октября 2026 в 17:15 - 23.10.2026 от 970 руб	30 октября 2026 в 17:30 - 30.10.2026 от 970 руб
--	--	--	--

Ноябрь 2026

06 ноября 2026 в 17:30 - 06.11.2026 от 970 руб	20 ноября 2026 в 17:15 - 20.11.2026 от 970 руб	20 ноября 2026 в 17:30 - 20.11.2026 от 970 руб	28 ноября 2026 в 17:30 - 28.11.2026 от 970 руб
---	---	---	---

Декабрь 2026

04 декабря 2026 в 17:30 - 04.12.2026 от 970 руб	11 декабря 2026 в 17:30 - 11.12.2026 от 970 руб	18 декабря 2026 в 17:30 - 18.12.2026 от 970 руб	25 декабря 2026 в 17:30 - 25.12.2026 от 970 руб
--	--	--	--

Примечание

Информация актуальная на дату получения брошюры 13.10.2026 09:01, и может быть изменена в любое время без оповещения. Не является публичной офертой.