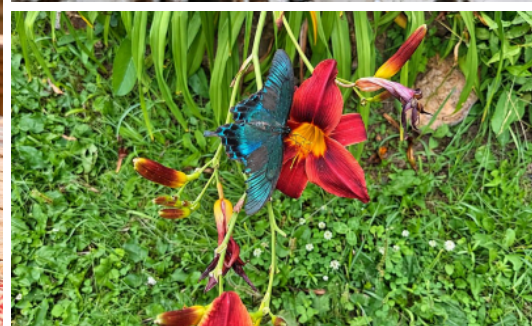




Экскурсия на экоферму с мастер-классом и дегустацией

Продолжительность: 5 часов

Место начала / Завершения: Хабаровск / Хабаровск

Места показа: Россия, Хабаровский край, Хабаровск

Допустимый возраст: 0+

Цена за человека от 3 700 ₽

В стоимость включено

- знакомство с особенностями выращивания улиток;
- мастер-класс по приготовлению эскарго;
- дегустация эскарго;
- вино, морс или чай к дегустации;
- приготовление и дегустация паштета из печени улитки;
- том-ям с улиткой и морепродуктами;
- прогулка по территории фермы
- альтернативное меню для тех, кто не ест улиток и том-ям: вареники с зажаркой, пирог с ягодами, чай или морс.

Описание

Знаете ли вы, как выращивают улиток на Дальнем Востоке и как из них готовят классическое эскарго? Во время гастрономической поездки на улиточную экоферму вы познакомитесь с особенностями разведения улиток, узнаете историю известного французского блюда и сами примете участие в его приготовлении.

Основная часть программы посвящена эскарго. Вы узнаете, как улитки растут на ферме в летний период, а затем вместе с хозяевами приготовите ресторанное блюдо: улиток подготовят к запеканию, после чего готовое эскарго можно будет продегустировать с вином, морсом или чаем.

Гастрономическая программа этим не ограничивается. Вы познакомитесь ещё с одним способом использования продукта — приготовите и попробуете паштет из печени улитки. Также в меню входит том-ям

с улиткой и морепродуктами, который готовят в казане. Таким образом, во время одной поездки можно попробовать несколько разных блюд на основе одного продукта.

При этом участие в поездке не обязательно предполагает дегустацию улиток. Для гостей, которые не едят улиток или том-ям, предусмотрено альтернативное меню: вареники с зажаркой, пирог с ягодами, чай или морс. Поэтому на ферму можно отправиться всей компанией, даже если не все участники готовы пробовать основное гастрономическое меню.

После гастрономической части можно прогуляться по территории фермы и познакомиться с её другими обитателями. Здесь содержатся кролики, гуси и белый павлин. Формат поездки сочетает мастер-класс, дегустацию и спокойный отдых за городом.

Программа

- Прибытие на улиточную экоферму и знакомство с хозяйством.
- Рассказ об истории эскарго и особенностях выращивания улиток на ферме.
- Мастер-класс по приготовлению эскарго: подготовка и запекание блюда.
- Дегустация приготовленного эскарго с вином, морсом или чаем.
- Приготовление и дегустация паштета из печени улитки.
- Дегустация том-яма с улиткой и морепродуктами, приготовленного в казане.
- Прогулка по территории фермы и знакомство с её обитателями — кроликами, гусями и белым павлином.

Места сбора группы

Хабаровск

Даты

Октябрь 2026

31 октября 2026 в 13:00 - 31.10.2026 от 3 700 ₽			
--	--	--	--

Ноябрь 2026

01 ноября 2026 в 13:00 - 01.11.2026 от 3 700 ₽	07 ноября 2026 в 13:00 - 07.11.2026 от 3 700 ₽	08 ноября 2026 в 13:00 - 08.11.2026 от 3 700 ₽	14 ноября 2026 в 13:00 - 14.11.2026 от 3 700 ₽
15 ноября 2026 в 13:00 - 15.11.2026 от 3 700 ₽	21 ноября 2026 в 13:00 - 21.11.2026 от 3 700 ₽	22 ноября 2026 в 13:00 - 22.11.2026 от 3 700 ₽	28 ноября 2026 в 13:00 - 28.11.2026 от 3 700 ₽
29 ноября 2026 в 13:00 - 29.11.2026 от 3 700 ₽			

Декабрь 2026

05 декабря 2026 в 13:00 - 05.12.2026 от 3 700 ₽	06 декабря 2026 в 13:00 - 06.12.2026 от 3 700 ₽	12 декабря 2026 в 13:00 - 12.12.2026 от 3 700 ₽	13 декабря 2026 в 13:00 - 13.12.2026 от 3 700 ₽
--	--	--	--

19 декабря 2026 в 13:00 - 19.12.2026 от 3 700 ₹	20 декабря 2026 в 13:00 - 20.12.2026 от 3 700 ₹	26 декабря 2026 в 13:00 - 26.12.2026 от 3 700 ₹	27 декабря 2026 в 13:00 - 27.12.2026 от 3 700 ₹
--	--	--	--

Примечание

Информация актуальная на дату получения брошюры 27.10.2026 17:31, и может быть изменена в любое время без оповещения. Не является публичной офертой.