

КУЛИНАРНЫЙ ТУР (ПХУКЕТ)

Познавательный тур

Красивейший особняк гостеприимно распахнет перед Вами двери, приглашая окунуться в изысканную обстановку и атмосферу аристократизма. Антураж как нельзя более подходит для знакомства с историей и тонкостями тайской кулинарии, с характерными для нее удивительными специями и невероятным сочетанием вкусов. Программа будет интересна как молодым хозяйкам, так и хозяйкам с опытом и даже профессиональным пова-

рам, ведь обучение строится, исходя из индивидуальных потребностей и умений каждого клиента. Вас ждет приобщение к настоящему кулинарному искусству, секреты которого передавались из поколения в поколение. Вам расскажут об особенностях приготовления национальных блюд, поделятся дошедшими до наших дней старинными рецептами, научат грамотно выбирать продукты и сервировать стол в соответствии с тайскими канона-

ми. Отдельная тема – культура поведения во время трапезы: сколько человек могут сидеть за одним столом по тайскому этикету, какими приборами они должны пользоваться и многое другое.

Чтобы успеть попрактиковаться в приготовлении как можно большего количества блюд и узнать как можно больше кулинарных тонкостей, в том числе экзотических, рекомендуется пройти пятидневный курс. Обучение строится по принципу партнерства, поэтому Вы всегда сможете высказать свои идеи и предложения, быть может – даже внести неожиданную нотку в творческий

процесс, и это обязательно будет услышано и поддержано шеф-поваром. Каждый клиент получит сертификат об окончании курсов, а также подарочный кулинарный набор и фирменный фартук в качестве сувенира. Но главное – Вы научитесь готовить самые знаменитые тайские традиционные блюда: масаман-кари, входящий в десятку вкуснейших блюд мира, суп Том-Ям, салаты из морепродуктов и многие другие яства.

ПРОГРАММА (5 ДНЕЙ)*

День 1

Первый день пройдет в решении организационных вопросов. Представитель компании Sayama Travel встретит Вас в аэропорту Пхукета и проведет на трансфер к отелю. Заселение в гостиницу пройдет по стандартной процедуре. Новоприбывших накормят вкусным обедом, а затем проведут в кулинарную школу «Синий слон» для знакомства с будущим преподавателем. Уже при первой встрече мастер кулинарного дела откроет Вам некоторые премудрости тайской кухни. Кроме того, он поможет Вам определиться с перечнем блюд, которые Вы хотите научиться готовить, и составить для себя меню на время пребывания в отеле. Ужин будет подан в ресторане при школе.

День 2

Ближайшие три дня пройдут в приятных кулинарных хлопотах – обучение подразумевает активное включение клиента в процесс готовки, начиная от выбора продуктов и заканчивая сервировкой. После завтрака в отеле Вас будут ждать к 08:30 для поездки на местный рынок за продуктами. Преподаватель на практике расскажет Вам, как определять их качество и выбирать только самые лучшие фрукты, овощи, мясо или рыбу. Затем Вы отправитесь в школу «колдовать» над купленной снедью. Занятия продлятся до 13:00. Здесь же в школе Вас ждет обед, после которого Вам будет предоставлено свободное время.

День 3

Распорядок первой половины остается прежним: завтрак в отеле, в 08:30 – поход на рынок в сопровождении шеф-повара за продуктами для предстоящего урока, затем – непосредственно практика до 13:00. Поначалу не так просто будет управляться со всевозможными ножами, кастрюлями, емкостями и странными, на первый взгляд, приспособлениями, однако наставник терпеливо будет объяснять предназначение каждого из них и тут же учить ими пользоваться. Разыгравшийся от соблазнительных запахов аппетит предлагается утолить сразу после занятия вкусным обедом. Вторую половину дня Вы сможете провести по собственному усмотрению.

День 4

Третий день кулинарной учебы пройдет по уже привычной схеме: завтрак в отеле, поход на рынок за продуктами для заключительного обеда/ужина (в 08:30), практическое освоение секретов тайского поваренного искусства (до 13:00). По окончании обучения каждый не только сможет похвастаться умением вкусно готовить экзотические яства, но и получит официальный сертификат всемирно известной кулинарной школы «Синий слон».

День 5

Легкая грусть расставания сменится радостным нетерпением: Вам будет хотеться поскорее вернуться домой, чтобы удивить родных и близких своими кулинарными навыками и угостить необычными блюдами.

* Минимальное количество туристов в туре – два человека.

