



Тайны богини Олсарри

Продолжительность: 15 часов

Место начала / Завершения: Пермь / Пермь

Места показа: Россия, Удмуртская Республика, село Шаркан, деревня Старые Быги

Допустимый возраст: 5+

Цена за человека от 6 950 ₽

В стоимость включено

транспортное обслуживание автобусом туристического класса, сопровождение по маршруту, экскурсионное обслуживание по программе, питание по программе.

Описание

Мы сможем наблюдать волшебство рождения одежды: от первоначальной перемотки ниток до выставочного зала с готовыми изделиями! А после экскурсии желающие смогут купить в фирменном магазине подарки себе и близким.

А также мы узнаем многое из жизни и быта удмуртского народа и продегустируем национальную кухню!

Программа

07:00 Отправление из Перми от ул.Ленина,53 (Театр-Театр)

Путевая экскурсия.

Остановка на завтрак в кафе (самостоятельно, доп.плата).

11:00 (удм.) Прибытие в Шаркан. Экскурсия на Шарканскую трикотажную фабрику.

Шарканская трикотажная фабрика специализируется на выпуске базовой женской одежды из вязаного, трикотажного и текстильного полотна: джемперы, жилеты, туники, костюмы, платья, кардиганы, юбки и брюки.

С 2012 года Шарканская трикотажная фабрика выпускает свои изделия под новой торговой маркой "OLSARRI".

"OLSARRI" — хоть и вымышленное имя, но с его созданием возшла на подиум богиня моды Олсарри, мудрая и

прекрасная правительница вязаного царства. Ее девиз - «Рожденная удивлять, приходит привлекать, остается радовать».

Мы узнаем, как рождается одежда - от выбора ниток до выставочного зала.

И, конечно же, посетим фирменный магазин фабрики.

Переезд в д.Старые Быги.

А вы знали,

- * что удмурты во время застолья угощают еще и песнями?
- * что когдаходишь в дом нужно обязательно дотронуться до печки?
- * что если хозяйка угощает напитками, она использует только одну чарку?
- * что перед трапезой нужно обязательно сказать "Сябась"?

и многое-многое другое из жизни и быта удмуртского народа можно узнать посетив деревню Старые Быги.

Здесь нас ждёт обряд "Куно карон" с дегустацией национальных блюд удмуртской кухни:

перепечи с грибами, табани, шаньга с картошкой, суп национальный, салат сезонный.

И ещё много всего интересного:

- * Обряд "Куно пумитан" (Встреча гостей);
- * Посещение сувенирной лавки;
- * Мастер-класс по приготовлению перепечей;
- * Мастер-класс по изготовлению традиционного удмуртского напитка Варсь, с дегустацией;
- * Мастер-класс «Мукет ним» - присвоение второго имени с выдачей свидетельства;
- * Мастер-класс «Шортдэрем» - история удмуртских национальных нарядов с переодеванием;
- *Мастер-класс по изготовлению фенечки-оберега.

16:00 Отправление в Пермь.

22:00 (ориентировочно) Прибытие в Пермь.

Места сбора группы

Пермь

Ул.Ленина,53 (Театр-Театр).

Даты

Декабрь 2026

05 декабря 2026 в 07:00 - 05.12.2026 от 6 950 руб			
---	--	--	--

Примечание

Информация актуальная на дату получения брошюры 13.10.2026 03:20, и может быть изменена в любое время без оповещения. Не является публичной офертой.