



ПУТЕШЕСТВИЕ ШОКОЛАТЬЕ НА ФАБРИКУ "АТАГ"

Продолжительность: 4 часа 30 минут

Место начала / Завершения: Череповец / Череповец

Места показа: Вологодская область, Кондитерская фабрика АтаГ Шексна, рабочий посёлок Шексна, АтаГ

Допустимый возраст: 5+

Цена за человека 3 600 RUB	
В стоимость включено - Проезд на автобусе; - Экскурсии по программе; - Услуги гида и сопровождающего; - Страхование от несчастного случая. СТОИМОСТЬ: 3 600 рублей - все категории.	

Описание

Говорят, у настоящего шоколада есть характер — он капризен к температуре, но щедр на чудеса. Стоит шагнуть за ворота Сказочного города «АтаГ», и вы это почувствуете: в воздухе тёплый аромат какао, вокруг — улыбки, а впереди — целая страна сладких историй.

Но самое главное — вы сами станете её соавтором. На мастер-классе «Секреты шоколатье» подберёте форму, отольёте корпус конфеты, дожждётесь идеального блеска, почувствуете, как в ладонях послушно тает какао-масло, и упакуете свою первую авторскую конфету.

Отправляйтесь с друзьями, семьёй или коллегами — творческая атмосфера и душевное общение роднят не хуже любых тимбилдингов.

Программа

Маршрут: Череповец - Шексна (57 км) - Череповец

На дату 24 октября отправление в 12:00.

- Прибытие в Шексну на кондитерскую фабрику «Атаг».

- Интерактивная экскурсия по территории.

Вы пройдёте по сказочному мостику, где сможете загадать свое самое заветное желание, прогуляетесь по аллее желаний, направитесь на территорию сказочного городка, где увидите множество новых объектов, собранных с разных частей света в миниатюре. Например: Спасскую башню Московского Кремля, Биг-Бен, Эйфелеву башню, Колокольню Святого Марка и более сорока других объектов.

- НОВИНКА! Посещение музея фабрики «Атаг» и музея шоколада, где вам откроют секреты шоколадного мастерства. Вы узнаете характер главного лакомства всех времен и народов, а также получите базовые навыки, которые позволят вам свободно работать с шоколадом.

- НОВИНКА! Мастер-класс «Секреты шоколатье» по изготовлению авторской конфеты.

В программе:

- Знакомство с историей шоколада, его видами и этапами производства;
- Подготовка к процессу изготовления конфеты, получение ингредиентов;
- Работа с формой, заливка корпуса конфеты;
- Охлаждение;
- Упаковка авторской конфеты.

- Чаепитие с самыми вкусными конфетами фабрики.

- Свободное время для приобретения сладостей от фабрики «Атаг» в шоколадной лавке.

- Отправление домой.

Места сбора группы

Череповец

11:00 - ж/д вокзал, парковка.

Даты

Октябрь 2026

24 октября 2026 в 12:00 - 24.10.2026 3 600 RUB			
---	--	--	--

Декабрь 2026

12 декабря 2026 в 11:00 - 12.12.2026 3 600 RUB			
---	--	--	--

Примечание

Информация актуальная на дату получения брошюры 13.10.2026 04:07, и может быть изменена в любое время без оповещения. Не является публичной офертой.