

Kali orexi -wycieczka kulinarna



Saloniki • Domain Gerovassiliou • Meteora • Porto Carras

Kulinarna uczta ze smakolykami jednej z najsmaczniejszych śródziemnomorskich kuchni z długą tradycją. Kolebka kuchni starego kontynentu i jej czarne oliwki, soczysta kozia feta, marynowane ośmiorniczki, wyborne wino i oczywiście grecka mocna frappe. Zapraszamy do kraju, gdzie tradycja picia wina jest tak stara jak greckie mity, gdzie klimatyczne tawerny, często usytuowane tuż nad brzegiem błękitnego morza, zachęcają unoszącymi się zapachami różnorodnych potraw. W programie doskonała zabawa podczas lekcji gotowania najpopularniejszych lokalnych specjałów, a także degustacje wysokiej jakości win ze słynnych regionalnych winnic!

Atuty oferty

- dwie lekcje gotowania
- najznakomitsze greckie winnice
- degustacje win
- najpiękniejsze zakątki Chalkidiki

PLAN WYCIECZKI. DZIEŃ.

Zbiórka uczestników na lotnisku. Przelot do Salonik. Transfer do hotelu w okolicy Siviri na Płw. Kassandra. Zakwaterowanie. Kolacja. Nocleg.

2. DZIEŃ. WINNICE DOMAIN GEROVASSILIOU I DEGUSTACJA WIN

Śniadanie. Wycieczka do SALONIK. Najbardziej europejskiego i eleganckiego miasta Grecji, ze wspaniałymi zabytkami z czasów rzymskich, wczesnochrześcijańskich oraz tureckich. Ośrodek słynie z bezcennych mozaik w kościołach, atrakcyjnych muzeów, a także, przypominającego orientalne bazyry, targu Modiano. To tutaj znajduje się drugi co do wielkości port, który łączy Europę z krajami Wschodu. Klimatyczną atmosferę tworzą szerokie nadbrzeżne bulwary, bizantyjskie świątynie oraz osmańskie zabytki. Czas wolny na posiłek w jednej z lokalnych tawern. Po południu wycieczka do słynnych, malowniczo położonych winnic DOMAIN GEROVASSILIOU w Epanomi. Zwiedzanie bardzo ciekawych ekspozycji muzeum wina m.in. korkociągów i butelek, a następnie degustacja kilku rodzajów wina. Powrót do hotelu. Kolacja.

Nocleg.

3. DZIEŃ. LEKCJA GOTOWANIA: MUSAKA

Śniadanie. Czas wolny na wypoczynek na plaży. Po południu lekcja gotowania pod okiem jednego z greckich kucharzy. Daniem głównym będzie musaka. Ta pyszna zapiekanka na bazie bakłażana i mielonego mięsa, występuje w menu większości greckich tawern i restauracji. Jej smak nierozzerwalnie wiąże się z wakacjami pod słońcem hellady. Kolacja. Nocleg.

4. DZIEŃ. METEORA

Śniadanie. Czas wolny lub fakultatywnie (za dodatkową opłatą na miejscu): wycieczka do jednej z największych atrakcji turystycznych Grecji kontynentalnej – zespołu klasztornego METEORA. Zwiedzanie klasztorów, które stanowią niesamowity i niespotykany nigdzie na świecie obraz. Na szczytach stromych i niedostępnych Meteorów zbudowano kilkadziesiąt budynków, z których do dnia dzisiejszego przetrwało kilkanaście. Wizyta w dwóch spośród sześciu czynnych obecnie klasztorów. Następnie przejazd do warsztatu wyrobu ikon, gdzie z bliska będzie można zapoznać się z wyrobem ikon. Powrót do hotelu. Kolacja i nocleg.

5. DZIEŃ. PORTO CARRAS – WINNE KRÓLESTWO

Śniadanie. Objazd Sithoni, zielonego i górzystego środkowego „palca” Chalkidiki. Wycieczka do tradycyjnej, samotnej wioski Parthenonas u stóp góry Itamos (808 m n.p.m.). Przejazd do miasteczka PORTO CARRAS i wizyta w najnowocześniejszej i jednej z największych w Europie winnic Porto Carras. Zwiedzanie posiadłości „winnego królestwa”, a także degustacja kilku gatunków słynnego, wybornego wina. Powrót do hotelu. Kolacja, nocleg.

6. DZIEŃ. LEKCJA GOTOWANIA: MIDIA SAGANAKI

Śniadanie. Kolejna lekcja gotowania i sprawdzenie kucharskich umiejętności przyrządzania greckich smakołyków. Tym razem odkrywanie tajemnic midia saganaki. Te pyszne małże to jedna z najpopularniejszych greckich przystawek. Zapach czosnku i pomidorów, aromatyczna feta i kieliszek białego wina – to zapowiedź wspaniałego popołudnia! Czas wolny na wypoczynek i plażowanie. Kolacja. Nocleg.

7. DZIEŃ.

Śniadanie. Czas wolny. Kolacja i nocleg.

8. DZIEŃ.

Zależnie od godziny wylotu: śniadanie, czas wolny, transfer na lotnisko i wylot do Polski. Dla osób, które przedłużają pobyt o tygodniowy wypoczynek: śniadanie, wykwaterowanie, transfer do wybranego hotelu.

ŚWIADCZENIA 7 noclegów w hotelu ***; 2-os. pokoje (możliwość 1 dostawki) z łazienkami • wyżywienie: 7 śniadań, 7 kolacji • degustacja wina • lekcje gotowania wymienione w programie • przelot • transfer • opieka pilota • ubezpieczenie KL i NW

UWAGI:

1. Bilety wstępu i lokalni przewodnicy: ok. 37 EUR.
2. Opłaty fakultatywne: wycieczka do zespołu klasztornego Meteora: ok. 47 EUR.