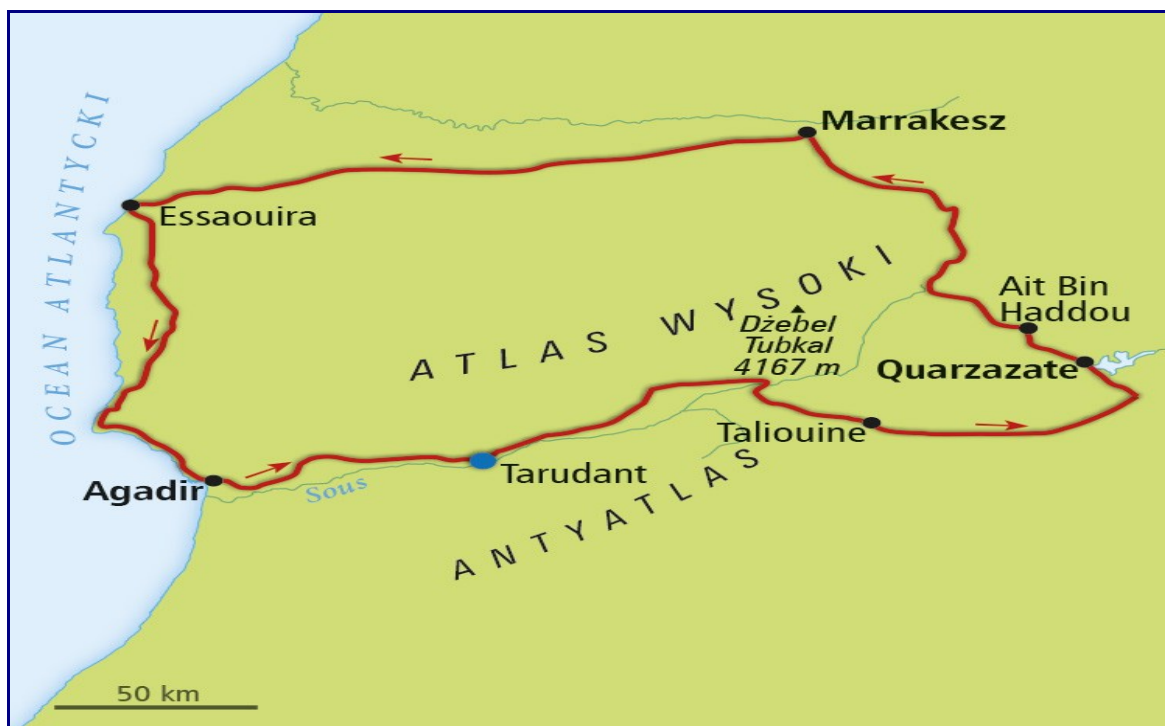


Jak smakuje Maghreb? Wycieczka kulinarna



Tarudant • Taliouine • Quarzazate • Marrakesz • Essaouira • Agadir

Kuchnia marokańska przez wieki podlegała różnym wpływom, a dziś łączy w sobie elementy kuchni berberyjskiej, arabskiej, tradycji kulinarnej Francji i dominującej tu od stuleci kultury islamu. W programie doskonała zabawa podczas lekcji gotowania marokańskich specjałów takich jak: tadżin, kuskus czy harira połączona ze zwiedzaniem magicznych zakątków Marrakeszu, portowej Essaouiry i najpiękniejszej z kazań - Ait Bin Haddou. To najlepszy sposób, by poznać ten aromatyczny, orientalny świat.

Atuty oferty

- 4 lekcje gotowania marokańskich potraw
- magiczny Marrakesz
- berberyjskie wioski
- górskie krajobrazy Atlasu

PLAN WYCIECZKI I. DZIEŃ.

Zbiórka uczestników na lotnisku. Przelot do Agadiru. Transfer do hotelu. Zakwaterowanie, kolacja, nocleg.

2. DZIEŃ. TARUDANT – MAŁY MARRAKESZ

Śniadanie. Wykwaterowanie. Przejazd do TARUDANT, określanego mianem małego Marrakeszu. Zwiedzanie: XVIII-wieczne, majestatyczne, 7-kilometrowe mury obronne z imponującymi bastionami i bramami; wizyta na miejscowym bazarze. Przejazd do TALIOUINE – miejscowości słynącej z uprawy szafranu, uznawanego za najdroższą przyprawę na świecie. Zakwaterowanie, kolacja, nocleg.

3. DZIEŃ. LEKCJA GOTOWANIA Z UŻYCIEM SZAFRANU

Śniadanie. Lekcja gotowania, której tematem jest szafran – ważny składnik marokańskich potraw. Obiad składający się z samodzielnie przygotowanych dań. Wykwaterowanie. Po południu przejazd do QUARZAZATE – stolicy południowego Maroka, z pasmem Atlasu na horyzoncie. Mnogość architektury warownej sprawiła, że trasa ta nazywana jest Drogą Tysiąca Kazań. Wizyta w ksarze Ait Bin Haddou na skraju rzecznej doliny, gdzie znajduje się wioska berberyjska w kolorze ochry.

Malowniczość tego miejsca sprawiła, że kręcono tu wiele filmów, m.in. „Gladiatora”, „Lawrence’a z Arabii” czy „Klejnot Nilu”. Zakwaterowanie w hotelu, kolacja, nocleg.

4. DZIEŃ. LEKCJA GOTOWANIA: TADŻIN

Śniadanie. Lekcja gotowania - kuchnia berberyjska. Szef lokalnej kuchni przekaze uczestnikom przepis na marokański tadżin z kurczakiem. Danie przyrządzane jest w specjalnym naczyniu służącym do pieczenia mięs nad rozżarzonym węglem lub drewnem. Obiad składający się z samodzielnie przygotowanych dań. Wykwaterowanie. Przejazd przez góry Atlasu Wysokiego na wysokości ponad 2260 m n.p.m. do magicznego Czerwonego Miasta – MARRAKESZU.

Zakwaterowanie

w hotelu, kolacja, nocleg.

5. DZIEŃ. CZERWONE MIASTO MARRAKESZ

Śniadanie. Zwiedzanie Marrakeszu: XII-wieczny meczet Al-Kutubijja (z zewnątrz), bujny ogród Majorelle, ujmujący tropikalną atmosferą bugenwilli, bambusów i hibiskusów oraz ponad 1800 gatunkami kaktusów. W trakcie zwiedzania przystanek w restauracji, w której szef kuchni poprowadzi lekcje gotowania hariry oraz tradycyjnego marokańskiego dania na bazie kuskusu. Harira to słynna marokańska zupa z soczewicy, spożywana w okresie ramadanu. Danie doprawione jest imbirem, pieprzem i cynamonem, a także dużą ilością świeżych ziół: kolendrą, pietruszką, selerem i cebulą. Kolejna część lekcji to nauka gotowania klasycznej marokańskiej potrawy – kuskusu. Wywodzi się on z kuchni krajów Maghrebu. Tradycyjnie gotuje się go na parze z mięsem i warzywami. Obiad z przygotowanych potraw. Po południu dalsza część zwiedzania: Suki, Medina i słynny plac Dżama Al-Fna – plac cudów. Transfer do hotelu. Kolacja, nocleg w hotelu.

6. DZIEŃ. PORTOWA ESSAOUIRA

Śniadanie. Wykwaterowanie. Przejazd do ESSAOUIRY, warownego portowego miasta założonego przez Portugalczyków. Lekcja gotowania: danie rybne z dodatkiem miejscowych produktów, przyrządzone w tradycyjny marokański sposób. Obiad z przygotowanych potraw. Po południu czas wolny na spacer po spokojnej medynie, pełnej wąskich, krętych uliczek z uroczymi bielonymi domami, licznymi sklepikami z wyrobami z drewna cedru i tui, z których słynie miasto.

Najpopularniejszym obiektem przyciągającym rzesze turystów są masywne fortyfikacje miejskie wzdłuż wybrzeża Oceanu Atlantyckiego, skąd rozciąga się widok na Wyspy Purpurowe.

Zakwaterowanie w hotelu, kolacja, nocleg.

7. DZIEŃ. AGADIR

Śniadanie. Wykwaterowanie. Przejazd do AGADIRU – najważniejszego kurortu wypoczynkowego w Maroku. Zakwaterowanie, kolacja, 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 hotelach ***/****; 2-os. pokoje z łazienkami • wyżywienie: 7 śniadań, produkty do samodzielnego przygotowania 4 obiadów, 7 kolacji • przelot • przejazd komfortowym autokarem • opieka pilota • lekcje gotowania wymienione w programie • ubezpieczenie KL i NW

UWAGI:

1. Obowiązkowe opłaty na miejscu: bilety wstępu i lokalni przewodnicy: ok. 25 EUR; napiwki: ok. 4 EUR/dzień.