ITALIEN – FRA MARKED TIL BORD

1.dag
København-Bologne
Vi flyver til Bologna med morgenfly (SAS) eller midt på formiddagen (Ryanair) – flytider afhænger af valgt rejsedag.

Ved ankomst til Bologna tager I selv en taxa til hotellet (ikke inkl.). Det tager mindre end 20 minutter. Hotellet ligger centralt i byen i nærheden af centrum og Piazza Maggiore.

I lader hotellet opbevare jeres bagage (værelserne er normalt først færdige kl. 14) – og byens kulturelle attraktioner og/eller de utallige shopping-muligheder ligger for jeres fødder.

Det er let at finde rundt, men hvis I ønsker det, kan vi arrangere en byvandring i området, der tidligere udgjorde den romerske koloni.

Her kommer I forbi nogle af de tårne, Bologna er kendt for, ligesom I vil komme gennem byens spisekammer Madkvarteret Quadrilatero med maleriske fødevareboder og -forretninger.

Turen slutter med et besøg i Petronio katedralen på Piazza Maggiore.

Tilkøbspris for jeres gruppe: DKK ……..

I får ikke svært ved at finde et sted til en god, lokal lunch i markedsområdet eller på selve pladsen, hvor det er en oplevelse i sig selv bare at betragte folkelivet.

Om eftermiddagen kan det anbefales at tage det lille "turisttog" op til kirken Santuario St Lukas, der ligger på en bjergtop lige over byen. Herfra fin udsigt over Posletten mod nord og Appeniner bjergene mod syd. Billet købes på stedet, men man kan også slentre derop i en arkade med over 600 buer.

En lidt strabasserende tur – men en tur der skaber appetit til aftensmåltidet, der venter på en af de mange gode lokale restauranter nær hotellet(inkl)

2. dag
Bologna
Efter morgenmaden på hotellet har I god tid til såvel kulturelle oplevelser som shopping i byens centrum, hvor I vil finde et rigt udbud af butikken indenfor alle genrer.

3. dag
Bologna-København
Der er morgenmad på hotellet og Kl. 9 mødes I med jeres kokkelærer i markedsområdet tæt på Piazza Maggiore.

Over en kop kaffe får I præsenteret det måltid, som I skal lave senere på dagen.

Indkøb sker dels efter den lagte menu, men også efter dagens tilbud.

Undervejs kommenteres produkterne og ikke mindst de forskellige butikker; nogle butikker henvender sig primært til turister; det er ikke her, jeres lærer køber ind!

Om muligt vil der blive tilbudt en balsamico smagning med speciel fokus på forskellen mellem den traditionelle balsamico, der primært sælges i 100 ml flakser, og den moderne "maskinfremstillede", der sælges i 250-500 ml flasker; der er en mærkbar smagsforskel og så sandelig en prisforskel.

Herefter går I hjem til kokkelærerens køkken, hvor I kreerer en lækker 3 retters menu; specielle ønsker til indholdet kan I selv være med til at bestemme. Skal ske gennem korrespondance med læreren før afrejse.

Undervejs forklares processer og fremgangsmåder, og til slut belønnes I med en superb menu og udførlige opskrifter, så I kan gentage seancen hjemme

Når I har spist vil der stadig være tid til en drink på Piazza Maggiore inden I skal til lufthavnen for hjemrejsen til København.

.

.