

# ITALIEN – FRA MARKED TIL BORD

## 1. dag

### København-Bologna

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 I komme på en guided byvandring.

Turen, der starter kl. 15 og er guidet på engelsk, og varer et par timer og her kan I opdage Bolognas historie og dens store kulturelle attraktioner.

Der gøres holdt ved Asinellitårnet, Neptun-fontænen og San Petronio-basilikaen. Turen koster 250 kr. p.p

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 eftermiddag kan anbefales at tage det lille "turist-tog" op

til kirken Santuario St Lukas, der ligger på en bjergtop

lige over byen. Herfra fin udsigt over Posletten mod nord og Apenniner 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 generer.

## 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 flasker, 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.