

Livsnyderrejse til Sicilien d. 9. – 13. maj 2027



Søndag, den 9. maj

Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 14,40

Ankomst til Catania:

Forventet ankomst til Catantias lufthavn kl. 17,50

Inden afrejse modtager alle deltagere nærmere information om mødested i lufthavnen og andre praktiske oplysninger.

Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med forfatteren Helge Kamp, der har sørget for transport ind til hotellet i Catania.

På turen ind til hotellet orienterer Helge Kamp nærmere om programmet for de kommende dage.

Da bussen ikke kan køre helt ind i de små gader i centrum, skal vi forvente at gå ca. 600 meter med bagagen.

Slentretur og middag på Osteria Maccarruni

Efter at have tjekket ind mødes vi foran hotellet kl. 19,30 for at begive os på en ganske kort slentretur til rejsens første spisested.

Mandag, den 10. maj

Byvandring i Catania:

Vi mødes foran hotellet kl. 10,00 med Helge Kamp og en fastboende dansk-talende guide der sammen vil vise rund i Catania.

Denne rundvisning giver et godt indblik i byen, så man efterfølgende har lettere ved at færdes på egen hånd.



Middag på Osteria Antica Sicilia:

Vi mødes foran hotellet kl. 19,00 for at begive os til denne autentiske perle af et osteria, som ligger lige rundt om hjørnet.



Tirsdag, den 11. maj

Udflugt til Taormina:

Vil du med til Taormina mødes vi foran hotellet kl. 8,30

I Taormina allierer vi os med Lisbeth, der er fastboende på Sicilien og som autoriseret guide virkelig er kvalificeret til at vise os Taormina.

Efter rundvisningen vil der være mulighed for at bese byen og det græske teater på egen hånd, inden bussen igen kører tilbage til Catania.

Middag på Mad in Italy

Vi mødes igen foran hotellet kl. 19,00 for at besøge et elegant spisested, der vil præsentere os for det bedste køkkenet formår.

Onsdag, den 12. maj

Udflugt til Etna:

Under besøget kan du komme med på busudflugt til Piazzale Rifugio Sapienza, hvorfra der er denne spektakulære udsigt til vulkanen.



Vil du med mødes vi foran hotellet kl. 10,00 og efter besøget på Piazzale Rifugio Sapienza, går vejen til:

Vingården Murgo

Sicilien og især Catania er berømt for den vin der produceres i vulkansk jord på skråningerne til Etna.

Tag med på udflugten til vingården Murgo, hvor vi bliver præsenteret for hele fem forskellige vine - alle fra vinstokke på vulkansk jord.

Middag på Docalquadrato

Vi slutter rejsen til Sicilien med besøg på denne perle af et spisested, hvor der serveres elegante versioner fra det sicilianske køkken.

Så kl. 19,00 mødes vi foran hotellet for at sige farvel til Sicilien på Ristorante Docalquadrato.



Torsdag, den 12. maj

Da vi skal forlade værelserne kl. 11,00 er det aftalt med hotellet at bagagen kan opbevares ved receptionen, mens vi lige snupper en lille frokost.

Frokost på Trattoria La Pentolaccia

Vi mødes foran hoteller kl. 12,30 for at besøge Trattoria La Pentolaccia.

Afrejse fra Catania:

Ovenpå en rar frokost mødes vi igen foran hotellet kl. 15,30 for at tage til lufthavnen.

Flyet afgår kl. 18,05 og da der kan være voldsom trafik på dette tidspunkt af dagen, er det vigtigt at alle møder op til tiden.

Rejsen arrangeres af Helge Kamp med rejsebureauet
Samson Travel A/S som teknisk rejsearrangør

Livsnyderrejser.dk

Med kendskab til den italienske folkesjæl tages der naturligvis ethvert tænkeligt og utænkeligt forbehold for ændringer i dette program

Osteria Maccarruni

Antipasto Terra di Sicilia

En siciliansk forret, som består af råvarer fra landjorden (frem for havet), herunder lokale sicilianske pølser, skinker, oste og marinerede grøntsager.

Lasagne

En klassisk italiensk pastaret, som er opbygget i lag af tynde pastaplader, fyld og en cremet mælkesovs, som til sidst bages i ovnen. Selve ordet "lasagne" stammer oprindeligt fra navnet på de flade, rektangulære pastaplader

Sorbetto Mandarine

(eller mandarinsorbet) er en frisk, vandbaseret italiensk sorbetis lavet på saften fra og skallerne af mandariner. Da det er en sorbet (sorbetto), indeholder den ingen mælkeprodukter.

Caffè e bevande della casa

Til middagen serveres 2 glas hvid- eller rødvin, mineralvand og italiensk kaffe.

Pris pr. person: Er endnu ikke fastlagt/aftalt med spisestedet.

Mad in Italy

Tagliere di Degustazione Salumi e Formaggi

Et populært italiensk serveringsbræt (et "tagliere" er et skærebræt) med et nøje udvalg af italienske pølser, skinker og oste. Det serveres ofte som en forret eller til en vinsmagning for at nyde forskellige smagsnuancer.

Pasta Salsiccia e Funghi

En klassisk, siciliansk pastaret, som direkte oversat betyder "pasta med pølser og svampe". Det er en populær hverdagsret i det syditalienske køkken og er kendt for sin fyldige, cremede konsistens og kraftige smag.

Croccante al Pistacchio

Semifredo con Crema al pistacchio, cuote al pistachio, decorato con granella di mandorle caramelizzate

En klassisk siciliansk dessert og konfekt, der bedst kan beskrives som en sprød pistacie-krokant. Den laves typisk ved at riste pistacienødder i en smeltet karamel af sukker og/eller honning, hvorefter massen køles af og skæres eller brækkes i mindre stykker.

Caffè e bevande della casa

Til middagen serveres 2 glas hvid- eller rødvin, mineralvand og italiensk kaffe.

Pris pr. person: Er endnu ikke fastlagt/aftalt med spisestedet.

Docalquadrato

Una la Bruschetta la Porcina e una la selvatica

Grillet brød med forskellige sicilianske specialiteter

La mia Norma

Den klassiske siciliansk pastaret fra byen Catania. Den måtte jo komme! Retten består af pasta vendt i en rig tomatsovej, toppet med stegte auberginer, frisk basilikum og revet salt ricotta-ost.

Caffè e bevande della casa

Til middagen serveres 2 glas hvid- eller rødvin, mineralvand og italiensk kaffe.

Pris pr. person: Er endnu ikke fastlagt/aftalt med spisestedet.

Trattoria La Pentolaccia

Antipasto siciliano piccolo, stuzzicherie tipiche

Antipasto siciliano piccolo betyder en "lille siciliansk forret", og stuzzicherie tipiche betyder "typiske sicilianske snacks eller fingermad". Begreberne dækker over en række små, traditionelle specialiteter fra Sicilien, som ofte serveres før et måltid

3 Involtni

Uno Involtino di maiale alla messinese e uno Involtino di maiale con cipolletta e pepato fresco e uno Involtino di maiale al pistacchio

Her er der tale om hele tre forskellige, sicilianske "kødruller" (også kaldet *bracirole*), som hver især har forskelligt indhold og derfor en helt unik smagsprofil.

Insalata mista

Til hovedretten serveres en let salat.

Dessert Mignon

Betegnelse for en mini-kage eller en lille petit-four. Ordet "mignon" er fransk og betyder "lille og nydelig". Begrebet dækker over forskellige klassiske delikatesser afhængigt af konditortraditionen.

Caffè e bevande della casa

Til middagen serveres 2 glas hvid- eller rødvin, mineralvand og italiensk kaffe.

Pris pr. person: Er endnu ikke fastlagt/aftalt med spisestedet.

Udflugt til Taormina

Vi besøger Taormina med autoriseret, historieuddannet guide og efter ca. 2 timers rundvisning har man mulighed for på egen hånd at besøge det græske teater, de mange caféer eller butikker, inden turen igen går tilbage til Catania.

Pris pr. person inkl. drikkevarer 64,00 €

Udflugt til Etna

På denne udflugt kører bussen helt op til Piazzale Rifugio Sapienza, hvorfra der er en unik og spektakulær udsigt til Etna.

Pris pr. person 58,00 €

Vingården Murgo

Efter besøget på Piazzale Rifugio Sapienza kører vi videre til vingården Murgo som står klar til at præsenterer os for intet mindre end 5 flotte vine og spurmante fra vinstokke i den vulkanske jord.

Degustazione guidata di 5 vini e spumanti Murgo (linea Etna DOC e IGT Terre Siciliane) accompagnata da eccellenze del territorio

Guidet smagning af fem Murgo-vine og mousserende vine (Etna DOC- og IGT Terre Siciliane-serien) ledsaget af fremragende lokale produkter.

Tagliere di salumi e formaggi locali + Olio Evo Murgo + Patè e marmellate Murgo

Fad med lokale spegevarer og oste + Murgo ekstra jomfruolivenolie + Murgo-postejr og -marmelader

Acqua

Pris pr. person: Er endnu ikke fastlagt/aftalt med spisestedet.

Deltagelse i spisestederne.

Inden afrejse modtager du mail direkte fra Helge Kamp, hvor du kan tilmelde dig rejsens udflugter og spisesteder.

Vi er meget taknemlig for at rejsebureauet har påtaget sig opgaven at opkræve betaling for de enkelte spisesteder, så vi ikke skal tænke på det under selve livsnyderrejsen. Afregning sker altid til kurs 7,5.

Opgørelse fra rejsebureauet udsendes således inden afrejse.

Tilkøb på spisestederne.

Ønsker du at nyde en avec til kaffen, mere vin eller andre drikkevarer kan dette naturligvis altid tilkøbes og bestilles hos tjeneren og skal således også afregnes direkte med spisestedet