



Avontuurlijk culinair Georgië

Tussen de Kaspische en de Zwarte Zee, in de schaduw van Europa's hoogste bergen ligt Georgië met de hoofdstad Tbilisi. Georgië is een klein land met een bijzondere culinaire cultuur en een lange traditie van wijn maken, die al achtduizend jaar geleden ontstond.

Op deze reis gaan we niet alleen de keuken ontdekken, maar ook een onbekende cultuur. Geen high-end keukens met de modernste apparatuur, maar koken in een kleine keuken bij een moeder en dochter thuis. Geen verzorgde reis per auto, maar met de - tijdens de Russische bezetting gebouwde metro - naar de markt. Geen over the top restaurants, maar lokale gespecialiseerde restaurants.

Vier hele dagen vol culinaire verrassingen: van een tasting tour door Tbilisi, een kookles bij iemand thuis, een dag op wijnexcursie naar het Kakheti-gebied in het Oosten van Georgië om de speciale manier van wijn produceren te ontdekken, een bezoek aan het Culinair Instituut, versgebakken brood met Georgische kaas proeven, een bezoek aan de markt en chacha drinken.

Alle workshops en excursies zijn in het Engels. Zie deze reis als een TAT (Travel Apart Together). Ik ben natuurlijk zelf ook in Tbilisi en help iedereen waar nodig, maar ik wil jouw eigen avontuurlijke geest op volle toeren laten draaien.

Programma

Maandag t/m vrijdag

Data: 9 - 14 september | 16 - 21 september (mocht je eerder met een groep willen, dan kan ik natuurlijk kijken of dat mogelijk is)

- Ma: 10.45 rechtstreekse vlucht naar Tbilisi, aankomst 17.15 (vlucht zelf regelen en niet inbegrepen). Je wordt opgehaald en naar het hotel gebracht.
Avond: gezamenlijk diner om het Georgische gevoel meteen te beleven.
- Di: Ochtend: om 10.00 wandelen we een uur of vier door Tbilisi met een lokale gids . Daarna kun je met alles tips van de gids en mijn 'to do Tbilisi'-lijst, waar natuurlijk ook lunchplekken in staan, tot het begin van de tasting tour zelf Tbilisi ontdekken.
Middag/avond: rond 17.00 start de tasting tour door Tbilisi. We gaan langs een aantal restaurants om hun specialiteit te proeven.
- Wo: Een wijntour van een hele dag. Per busje rijden we onder leiding van lokale gids Beiko naar het Kakheti-gebied.
Onderweg bezoeken we een broodbakkerij, een vestingstadje, een prachtig klooster, drie wijndomeinen en lunchen we bij iemand thuis.
We zijn rond 19.00 weer thuis. De rest van de avond vul je naar eigen keuze in en ga je eventueel op zoek naar een leuk restaurant.
- Do: Ochtend: maak tijdens een kookles bij een Georgiër thuis traditionele gerechten uit de Georgische keuken, zoals Khinkali (dumplings) of khachapuri (kaasbrood). De kookles begint met een bezoek aan de markt waar je verbaasd bent over de hoeveelheid walnoten en gekleurde hangende druivensnacks, en eindigt natuurlijk met een zelfgemaakte lunch.
Avond: diner bij een bekend vegetarisch restaurant waar je de heerlijkste lobio kunt eten
- Vr: Ochtend: de ochtend kun je zelf invullen. Zoals een bezoek aan een museum, de ondergrondse drukkerij van Stalin, nog even die kruiden kopen om mee naar huis te nemen, gewoon slenteren door een onbekend gedeelte of een zwavelbad nemen.
Middag: bezoek aan het Culinair Instituut van Georgië
Avond: borrel in het hippe gedeelte van Tbilisi, gevolgd door een gezamenlijk diner met authentieke Georgische gerechten.
- Za: Onze laatste dag start heel vroeg, want de rechtstreekse vlucht naar Nederland vertrekt 's morgens om 6.30 uur.

De vlucht (KLM/Georgian Airlines vliegt rechtstreeks in ca. 4,5 uur) regel je zelf. Mocht je nog meer willen ontdekken in Georgië, dan kun je vanzelfsprekend zelf je reis verlengen.

Nog even in het kort:

- Inclusief:** Voorpret tijdens een gezamenlijke maaltijd bij een Georgisch restaurant in Amsterdam voorafgaand aan reis
Vijf overnachtingen, inclusief een uitgebreid ontbijt, in een 2-persoonskamer in het centrum van Tbilisi (met bijbetaling kan er natuurlijk gezorgd worden voor een 1-persoonskamer)
Drie gezamenlijke diners
Drie tours (Engels sprekende gidsen) in Tbilisi (wandeling door Tbilisi, een tasting tour en een wijntour van een dag)
Kookles en een bezoek aan de markt
Bezoek aan het Culinair Instituut
Brochure met recepten en lijst met 'to do in Tbilisi'
Metrokaartje, vervoer van en naar luchthaven
Een groep andere avontuurlijke reizigers, die net als jij Georgië culinair willen ontdekken
- Exclusief:** Vlucht (ca. € 500,00)
Reisverzekering
Lunch op dinsdag en vrijdag
Diner op woensdag na de wijntour

Maximaal 8 personen, minimaal 4 personen
Prijs pp: € 1.250,00

Wil je reserveren of heb je vragen over het programma, de logistiek of de betaling, neem contact met me op via de mail nelleke@vanlindonk.nl of bel me: 06-22197772

Bij inschrijving is een aanbetaling van € 200,00 verschuldigd (non-refundable na 7 dagen). Let op: er zijn maar 8 plekken dus schrijf snel in voor deze avontuurlijk reis!