**Szanowni Państwo,**

Wyprawa do Alzacji jest to jedyna w swym rodzaju podróż krajoznawczo – kulinarna.

Ten wyjazd ma w istocie charakter rekreacyjno i poznawczy. Chodzi o poznanie krainy z jej kulturą i jej mieszkańców na co dzień i w dzień świąteczny. Przez te kilka dni mamy tam nie tylko być, ale i żyć. **W tej podróży hotel służyć będzie, jako miejsce noclegowe nie zaś rekreacyjne.** Ta podróż to swoista wyprawa mająca na celu poznanie w sposób aktywny.

Alzatczycy są Francuzami o mocnej regionalnej tożsamości. Mimo niezwykle burzliwej historii, wielu wojen, architektura miast i miejscowości została zachowana i sięga nawet wieków średnich. Dziś alzackie miasteczka zadziwiają swym urokiem opartym właśnie na zachowanym stylu i dzięki pieczołowitej pielęgnacji przez mieszkańców. Alzackie miasteczko Eguisheim zyskało miano najbardziej urokliwego miasteczka Francji w roku 2013. Skutkowało to zwiększeniem ruchu turystycznego o 300%!!!

Symbolem Alzacji jest … **bocian.** Alzatczycy uwielbiają własną, lokalną kuchnię, która jest niezwykle ważnym elementem ich tożsamości kulturowej i potrafią się nią podzielić z korzyścią dla siebie i gości. W Alzacji mówi się, że: „**Francuzi jedzą dobrze, Niemcy jedzą dużo natomiast Alzatczycy dobrze i dużo”.**

Foie gras, alzackie białe wina i rieslingi, regionalne piwo, kapusta kiszona.., tarty z pieca, potrawy z wieprzowiny i kaczki to duma kuchni alzackiej, której pokosztujemy. Droga Wina i Kapuściany Szlak, uczestnictwo w Święcie Winobrania i Święcie Kiszonej Kapusty, wizyty w fermie wytwarzającej „foie gras”, winiarni czy serowarni to okazja do przekonania się, jak istotną częścią tożsamości kulturowej regionu jest hołubienie rodzimych produktów. Produkt lokalny i turystyka kulinarna to również podstawowe źródło przychodu ludności regionu. W żadnej potrawie alzackiej nie ma jakiegokolwiek dodatku wytwarzanego poza tym regionem.

**Na tej wyprawie nikt nie będzie głodny ani spragniony**. „Noblesse oblige – jedziemy na wyprawę krajoznawczo – kulinarną z pełnymi tego konsekwencjami. W trakcie przejazdów raczymy się swojskimi produktami i wyrobami Piotra Lenarta. Mamy obfite śniadania i obiado – kolacje, czy też posiłki w trakcie biesiad z okazji „Święta Kapusty” i „Święta Wina”.., a także degustacja przy okazji wizyt.

Zapraszamy !!!

**Program ramowy - „Poznaj Smak Alzacji”**

**Na „Drodze Wina” i „Kapuścianym Szlaku” z foie gras**

**Architektura i historia Strasburga i Colmar**

**Urok winnic i ukwieconych miasteczek Alzacji**

**29 września – 5 października 2015 rok**

W programie m. in.:

**Strasburg –** zabytki i rozwiązania architektoniczne centrum stolicy Alzacji – „Petite France” (Mała Francja architektura dzielnicy);

**Colmar** – stolica winnego szlaku – architektura i rozwiązania kanalizacyjne „Petite Venise” - „Małej Wenecji” leżącej w centrum miasta – jak utrzymać żeglowności rzeki i kanałów; przejazd miejską kolejką z komentarzem po polsku dot. historii i architektury miasta;

***Krautergersheim – Obernai – Barr - Ribeauvillé i Riquewihr – Eguisheim –*** miasteczka - perły architektury alzackiej na Drodze Wina;

**Święto Winobrania w Barr** – wybór królowej winobrania, biesiada, degustacja młodego wina i lokalnych potraw; kolorowe orszaki, przemarsze i koncerty orkiestr, kiermasz miejscowych produktów; występy zespołów folklorystycznych;

**Święto Kiszonej Kapusty w *Krautergersheim*** stolicy kiszonej kapusty – udział w święcie; zwiedzanie zaprzyjaźnionej kiszarni kapusty i miasta z przewodnikiem; biesiada pod gminnym namiotem na ok. 1000 osób z alzackim bigosem i piwem z tańcami; (święto podobne do „oktober fest”, z naciskiem na kapustę);

**Wizyta w winnicy** z **„krótkim kursem someliera”** oraz degustacją wina, i posiłkiem z alzackich wyrobów wędliniarskich, serów oraz deser. Największy wybór alzackich win na szlaku - możliwość zakupienia doskonałego wina.

**Alzacka specjalność – odkrycie foie gras z wątróbek gęsich i kaczych -** zwiedzanie fermy kaczej i manufaktury w Soultz - Les- Bains z degustacją i /lub obiadem;

**Wizyta w destylarni i/lub piwiarni** – zwiedzanie z komentarzem i filmem dot. regionu i wytwarzania wódek z miejscowych owoców, degustacja w sklepie firmowym, ew. zakupy.

**Wizyta w serowarni sławnego sera Munster Gunsbach -** zwiedzanie, pokaz produkcji sera i degustacja;

**Tłumaczenie z języka francuskiego w trakcie całej podroży i wizyt zapewnia Piotr Lenart.**

**Program**

**I dzień 29 września - wtorek**

**„Poznaj Smak Doliny Wisły – Niech Cię Zakole” - w autokarze i na postojach**

6.00 – Wyjazd z Torunia przez Bydgoszcz do Bayrouth w Niemczech **- *przejazd*** z ***degustacją - ile kto chce - regionalnych przysmaków Piotra Lenarta..,***

18.00 – **Zakwaterowanie, obiadokolacja i spacer** *(dla chętnych, ok. 0,5 km)* do centrum Neudrossenfeld na kufelek piwa lub lampkę wina w ogrodach restauracji zamkowej

**II dzień wyprawy – 30 – środa**

**Alzacja wita „Foie gras na winnym szlaku „**

**13.00 – 15.00 Soultz – les – Bains – Dom Foie Gras Luciena Doriatha** - sławna we Francji ferma kacza z wytwórnią foie gras (wątróbka kacza) oraz kilkudziesięciu innych produktów i potraw z kaczki. *Zwiedzanie kaczej fermy z komentarzem, proces hodowli i przetwórstwa, proces wytwarzana foie gras – pokaz „kluskowania” z obiadem w regionalnej restauracji.* Wizyta, zwiedzanie zakładu, sklepu i restauracji z pokazem i obiadem

**Obernai – hotel Diligence** – zakwaterowanie – czas wolny – wyjście do miasta zwiedzanie – Obernai jest drugim najbardziej odwiedzanym miastem alzackim po Strasburgu.

**III dzień wyprawy 1 października – czwartek –**

**Sery w Dolinie Munster i „Mała Wenecja” w Colmar**

Wizyta w serowni w Dolinie Munster – **La Maison du Fromage - Vallée de Munster**; **23 route de Munster 68140 GUNSBACH** *wizualizacja produkcji w „Czterech Porach roku w Dolinie Munster” z pokazem serowarskim i degustacją sera – możliwość zamówienia obiadu z miejscowych specjalności.*

***Colmar****, stolica „Szlaku winnego” – wycieczka kolejką uliczkami malowniczego historycznego miasta, zabytki, panorama „Petite Venise” – Mała Wenecja (z audio-przewodnikiem w j. polskim).*

**IV dzień wyprawy 2 października – piątek**

**„Szlakiem wina i urokliwych alzackich miasteczek na szlaku”**

**Przejazd szlakiem winnym** – zwiedzanie miasteczek jak ***Ribeauvillé - Riquewihr – Eguisheim;***

**Wizyta w winnicy** z **„krótkim kursem someliera”** oraz degustacją. Największy wybór alzackich win na szlaku - możliwość zakupu doskonałego wina.

***Możliwa wizyta w destylarni i*** *gorzelni MICLO w* ***Lapoutroie*** *– zwiedzanie z komentarzem i filmem dot. regionu i wytwarzania wódek z miejscowych owoców, degustacja w sklepie firmowym*

**Wieczorem - Święto Winobrania w Barr –** wybór królowej winobrania degustacja młodego wina i lokalnych potraw; **od godz. 20.00 kolacja z tańcami w Barr.**

**V dzień wyprawy - 3 października** – **sobota**

**Na kapuścianym szlaku – „oktober - fest po alzacku”**

**Kapuściany Szlak – Rosheim – Boersch – Ottrot i Święto Kiszonej Kapusty w *Krautergersheim*** - udział w święcie; zwiedzanie zaprzyjaźnionej kiszarni kapusty i miasta z przewodnikiem; **Biesiada pod gminnym namiotem** z alzackim bigosem i piwem; (święto podobne do „oktober fest”)

**VI dzień wyprawy - 4 październik – niedziela**

**Strasburg – stolica Alzacji i europejskich instytucji**

**Zwiedzanie Starego Miasta z katedrą i „Małej Francji” – wycieczka Renem; przejazd pod siedzibę Parlamentu Europejskiego.**

Wyjazd do **Bayrouth po zwiedzeniu Strasburga**

W cenę podróży wliczono:

* Przejazdy w obie strony autokarem i przejazdy na miejscu;
* Zakwaterowanie – 5 noclegów w tym jeden w „Bayrouth” i cztery w starym, stylowym hotelu na Szlaku Wina w Obernai – Hotel „Diligence”
* Śniadania w hotelu – szwedzki stół;
* Obiado – kolacje w regionalnej alzackiej restauracji na rynku Starego Miasta / bez napojów, które należy zamawiać osobno;

**Uwaga**: na dniach Święta Winobrania i Święta Kapusty kolacja będzie serwowana w ramach biesiad przewidzianych z tych okazji.

* Cena wyprawy 2500 zł
* Wizyty z degustacjami przewidziane w trakcie wizyt to kwoty rzędu 5-9 euro.
* Przedpłata związana z rezerwacją miejsc wynosi 500 zł - do dnia 25 czerwca.