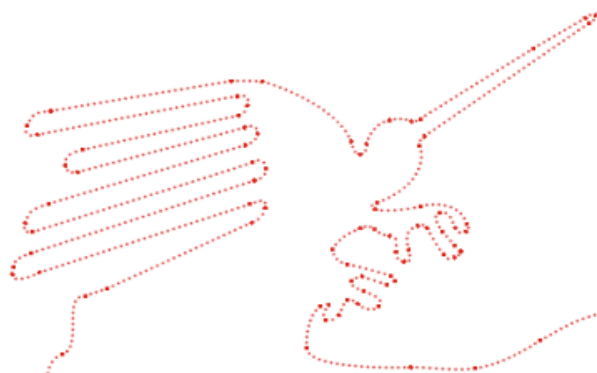


# Inspiratiereis



# Culinair Peru

*Waar u naar toe gaat, zijn wij geweest ...*

*Sapa Pana Travel is gespecialiseerd in individuele maatwerkreizen. Een reis wordt volledig op uw wensen afgestemd, u reist individueel en alles hebben we tot in detail voor u verzorgd. Deze reis is slechts een voorbeeld van wat we kunnen organiseren voor u, of wel we kunnen een reisvoorstel, net zolang aanpassen tot het geheel naar úw wens is!*

Neemt u contact met ons op voor aanvullende informatie:  
073 -6106204 of [info@sapapanatravel.nl](mailto:info@sapapanatravel.nl)



Sapa Pana Travel



## 9 dagen

*De Peruaanse keuken behoort tot een van de beste keukens van de wereld. Deze reis is inclusief vele highlights van Lima en Cuzco, maar ook een zeer belangrijk element van de Peruaanse identiteit, haar gerechten. Acht dagen lang verdiept u zich in het culinaire en culturele hart van Peru. Haar kwaliteit ligt aan verschillende elementen. Als eerste ligt dit aan de ecologische diversiteit van het land, dat de thuisbasis is van 84 van de 104 ecosystemen die bestaan op aarde, dit biedt een groot aanbod van verse producten. De tweede reden is verscheidenheid aan cultuur, tradities en culinaire invloeden van Spaanse Afrikaanse, Chinese, Japanse, Italiaanse en Arabische keuken! Uw reis gaat van start in de Peruaanse hoofdstad Lima. Hier krijgt u direct de gelegenheid een typisch Peruaans drankje te proeven. Vervolgens maakt u een tour waarbij u volledig wordt meegenomen in het dagelijks leven van de lokale mensen op de Miraflores markt, verder krijgt u deze dag de mogelijkheid om unieke specialiteiten te proberen! Uw volgende dag in Lima staat in het teken van gerechten met Peruaans-Japanse invloeden. U vervolgt uw culinaire reis richting Cuzco. Hier kunt u eerst genieten van een stadstour die u langs vele hoogtepunten van Cuzco brengt en vervolgens geniet u van een diner van de chef-kok Jaime York. U reist door naar de Heilige Vallei, hier krijgt u de typische Peruaanse 'empanadas' proeven. Vanuit de Heilige Vallei bezoekt u Machu Picchu, het mysterieuze Inca bouwwerk, wat gevolgd wordt door een vrije dag voordat u weer terug vliegt naar Amsterdam.*

### Dag 1: Amsterdam – Lima

Vandaag vliegt u met een intercontinentale vlucht naar Lima. Eenmaal aangekomen in Lima wordt u door een van onze lokale medewerkers naar uw accommodatie gebracht. Nadat u zich comfortabel heeft kunnen maken uw accommodatie wordt u naar 'La Décima'. Hier kunt u de Peruaanse cocktail Pisco Sour proeven. La Decima heeft een bevoorrechte locatie, tussen de wijken San Isidro en Miraflores. La Decima is smaakvol ingericht en het diner dat hier geserveerd wordt is net zo stijlvol bereid, met respect en passie. De smakvolle gerechten worden bereid met heerlijke verse en seizoensgebonden ingrediënten. (overnachting Casa Andina Select: logies, ontbijt en diner)



### Dag 2: Lima

In de ochtend kunt u uw zintuigen op scherp stellen met een tour door de Peruaanse hoofdstad Lima. U begint de tour op de Miraflores markt, dit is een levendige plek, goed bezocht door lokale koks om hun prachtige verse producten uit de kust, Andes en jungle te kopen. Neem de kans om meer te leren over de diversiteit aan producten die ze hier bieden. Vervolgens stopt u bij een sap bar (Juqueria in het Spaans), om een aantal van de lokale exotische vruchten te proeven zoals chirimoya, lucuma, guanabana of passievrucht. De oude gebouwen uit de 20<sup>ste</sup> eeuw worden zeker niet gemist in de tour. Vervolgens brengt u een bezoek aan de El Olivar, een park met eeuwenoude olijfbomen, deze zijn meegebracht uit Sevilla (Spanje) in de 16<sup>e</sup> eeuw. Probeer vooral een unieke specialiteit uit Lima 'Pan con Chicharrón', dit is een broodje geserveerd met plakjes gebakken varkensvlees. Dan wandelt u door wijken met oude charmante huizen en woningen van beeldhouwers, schrijvers en dichters. Tot slot eindigt deze tour met een Picarones proeverij, een gerecht gemaakt van onder andere zoete aardappels. Vervolgens bezoekt u het museum Larco Herrera. Wanneer u aan Peru denkt, denkt u onvermijdelijk aan het Inca-Rijk. Toch zijn er al veel culturen die de Inca's voorafgingen. Vandaag krijgt u inzicht in hoe die culturen zich hebben gevormd. Het museum zelf is al een attractie, het koloniale landhuis dat ter tentoonstelling is gevestigd, werd gebouwd over een pre-Inca piramide uit de 7<sup>e</sup> eeuw. Na een bezoek aan dit museum is het tijd om te dineren. Bij Fiesta Gourmet zult u kennis maken met typische visgerechten of geroosterde lam en de populaire eend in gekruide rijst, de specialiteit van dit restaurant en door velen beschouwd als de beste in Lima.

(overnachting Casa Andina Select: logies, ontbijt & diner)

Via deze link krijgt u alvast een voorproefje van Culinaire Lima, dit zijn beelden van het jaarlijkse culinair festival in Lima: <http://youtu.be/PwpSK5j2Bd0>



## Dag 3: Lima

De wateren van de Peruaanse kust zijn rijk aan vis en andere zeedieren, het is dan ook geen wonder dat er hier zeer goede eetgelegenheden zijn. Echter staat de Peruaanse keuken bekend om haar zeer goede chef-koks, die het vis en andere zeedieren uitzonderlijk goed weten te bereiden. Weinig Latijns-Amerikaanse landen kunnen hiermee concurreren. Aan het begin van deze eeuw brachten de Japanners, met liefde voor verse, rauwe vis en zeevruchten een oosters tintje aan de Peruaanse keuken. Daarom zult u tijdens de lunch Peruaanse-Japanse fusion gerechten gaan proeven in een van de beste restaurants van de stad, dit zullen gerechten zijn zoals Gurat Maki, Nikkei ravioli en Tacuchaufa. De filosofie van het restaurant is om u zich er thuis te laten voelen. Het restaurant wordt geleid door Mitsuharu Tsumura. Hij is een van de meest getalenteerde chef-koks in Peru, dus maak u klaar om de unieke texturen, smaken en warme sfeer te ontdekken. Na een kijkje genomen te hebben bij de verschillende vissoorten op de markt gaat u een onvergetelijk diner tegenmoet in Cala Restaurant & Lounge. Verfijnde en creatieve visgerechten worden geserveerd in een magische omgeving. Aandacht voor detail is niet alleen tot uiting in de presentatie van haar hedendaagse Peruaanse eten, maar ook in de bediening.

(overnachting Casa Andina Select: logies, ontbijt, lunch en diner)



## Dag 4: Lima – Cuzco

Vandaag wordt u in de ochtend opgehaald bij uw hotel en naar de luchthaven van Lima gebracht. Hier neemt u een binnenlandse vlucht naar Cuzco. Eenmaal aangekomen in Cuzco gaat u naar uw accommodatie, waar u een typische Coca thee zult drinken. De rest van de ochtend heeft u de tijd om te ontspannen en langzaam te acclimatiseren. We raden u aan om iets lichts te eten in het hotel, zodat u beter om kunt gaan met de hoogte waarin u verkeert. In de middag wandelt u langs de bezienswaardigheden in Cuzco, u bezoekt de beroemde kathedraal met haar prachtige houtsnijwerk, het versierde altaar en de vele schilderijen uit de 17<sup>e</sup> eeuw, uit de 'Cuzco Schilder School'. Hierna verkent u het culturele rijkdom van de Tempel van de Zon, hier ziet u ongelofelijke metselwerken van de Inca's, een technisch hoogstandje. Daarna wandelt u langs Hatunrumiyoc straat, deze is vernoemd naar de 12-hoekige muur van het Inca Roca Paleis. U maakt een laatste stop in San Blas, het ambachtelijke kwartaal, dit biedt een spectaculair uitzicht over de stad, bekleed met haar ateliers en galeries. In de avond gaat u dineren in 'Calle del Medio'. Dit is een van de restaurants van de getalenteerde chef-kok Jaime York. Op het menu staan moderne Peruaanse gerechten, bereid met lokale ingrediënten. Het restaurant is ontworpen door de bekende architect Jordi Puig, het is een prachtige locatie met uitzicht op het belangrijkste plein van Cuzco en de kathedraal.

(overnachting El Mercado Tunqui: logies, ontbijt & diner)





## Dag 5: Cuzco – Heilige Valleï

In de ochtend gaat u naar de Pisaq markt in de Heilige Valleï. Dit was van oorsprong een plek waar mensen uit afgelegen gemeenschappen naar toe kwamen om hun producten te ruilen. Pisaq heeft zich ontwikkeld tot een van het beroemdste souvenir markten van Zuid-Amerika. Zorg ervoor dat u wat 'empanadas', dit is een deegbroodje dat met veel verschillende ingrediënten gevuld kan worden, zoals vlees, vis, vegetarisch enz. In de middag luncht u in 'Wayra'. Dit restaurant bevindt zich op het platteland en biedt een hoogwaardige Cusqueense barbecue stijl. Probeer hier de lokale 'choclo' of 'Andes maïs', Cusqueens brood of verschillende soorten aardappelen die geteeld zijn in de Heilige Valleï en het populaire maïs bier of 'Chicha'. U kunt dineren in de smaakvol ingerichte eetzaal of op het terras met de typische Cusqueense steenovens en de omliggende besneeuwde Andes. In de namiddag bezoekt u het Ollantaytambo Fortress waar u de Tempel van de Zon (bestaand uit gigantische monolieten, waarvan het totale gewicht meer dan 50 ton is) bezoekt.

(overnachting Sol y Luna Casita Superior: logies, ontbijt en lunch)



## Dag 6: Heilige Valleï – Machu Picchu – Cuzco

Vandaag wordt u opgehaald bij uw accommodatie en naar het treinstation van Ollanta gebracht. U reist anderhalf uur met de trein door de Heilige Valleï waarnaar u uiteindelijk uitkomt bij Machu Picchu, het mysterieuze bouwwerk van de Inca's. Wanneer u hier bent aangekomen neemt u een kleine bus door de steile wegen naar de ingang van de citadel. Machu Picchu bleef eeuwenlang onontdekt, maar is uiteindelijk gevonden door Hiram Bingham in 1911. Machu Picchu is echt een van de grote wonderen van de wereld! Voor de lunch gaat u naar Cafe Inkaterra, een van de restaurants van Inkaterra Machu Picchu Pueblo hotel. Het restaurant, dat gelegen is naast het treinstation van Machu Picchu, combineert Andes eten met eigentijdse gerechten. Cafe Inkaterra is gelegen onder een traditioneel Amazone-palm rieten dak, en is ingericht met lokale ambachten. De inrichting van het restaurant komt voort uit een mix van Andes en Inca architectuur erfenis in het nevelwoud. In de namiddag keert u terug naar het treinstation van Ollanta, vanwaar u naar Cuzco wordt gebracht.

(overnachting El Mercado Tunqui: logies, ontbijt & lunch)

**Let op!** Tijdens het bezoek aan Machu Picchu is het enkel toegestaan een rugzak bij u te dragen met een maximale inhoud van 20 liter.

## Dag 7: Cuzco

Deze dag is vrij gepland. Vandaag heeft u gelegenheid om deze prachtige stad te gaan verkennen. Bezoek zeker het Plaza de Armas, waaraan onder meer de beroemde kathedraal gelegen is. Cuzco komt van het Quechua woord "Cosqo", dat "Navel van de Wereld" betekent. Vanuit deze plek stichtten de Inca's hun machtige rijk Tahuantisuyu, "Land van de Vier Windstreken". De gehele binnenstad bestaat uit koloniale gebouwen, die op de fundamenten van de oude Incapaleizen zijn gebouwd. De stad is gelegen op ongeveer 3500 meter, temidden van de hoogvlakte in het zuidoosten van Peru. Er is genoeg te doen in deze prachtige stad! In de avond dineert u in de MAP Cafe. Dit restaurant is eigendom van een van de meest gerenommeerde chef-koks in Peru, Jorge Luis Ossio, welke afgestudeerd is aan het Culinary Institute of America in New York. Het restaurant is gehuisvest in een modernistisch gebouw van glas in de binnenplaats van het Museum voor Precolumbiaanse kunst (MAP). Specialiteiten uit de Andes Nouvelle Cuisine worden aangeboden in een bijzondere sfeer met een minimalistisch design. Speciaal voor de gasten van het restaurant is het museum geopend tot tien uur 's avonds.

(overnachting El Mercado Tunqui: logies, ontbijt en diner)



## Dag 8: Cuzco – Lima - Amsterdam

Vandaag wordt u in de ochtend opgehaald en naar het vliegveld van Cuzco gebracht. Hier neemt u een binnenlandse vlucht naar Lima. Hier kunt u nog een laatste keer genieten van de afscheidslunch die voor u is bereid. Deze lunch wordt geserveerd in het Central Restaurant van de eigenaar Virgilio Martinez. Deze kok brengt de Peruaanse gerechten naar een totaal nieuw niveau. Hij werkt met lokale seizoensgebonden producten die hij met perfecte smaakcombinaties weet te bereiden. Na deze wereldklasse eetervaring komt uw culinaire reis door Peru teneinde. U wordt het vliegveld van Lima gebracht waar u vervolgens met een intercontinentale vlucht terug naar Amsterdam vliegt.

## Dag 9: Amsterdam

Aankomst in Amsterdam.

*Einde van uw Unieke Culinaire Reis!*

## Prijs: Ca. € 5.540,- p.p.\*

\* Op basis van 2 samen reizende personen

\* Afhankelijk van het moment van boeken, beschikbaarheid van de vluchten en de periode van reizen

## Inbegrepen:

- ✓ ALLE internationale vluchten, economy class
- ✓ ALLE binnenlandse vluchten, economy class
- ✓ ALLE 07 hotelovernachtingen, maaltijden zoals vermeld
- ✓ ALLE transfers en excursies zoals vermeld
- ✓ mooi reisboek of reisgids
- ✓ 24-uurs back-up van onze kantoren ter plaatse

## Niet inbegrepen:

- ✓ aanvullende vertrekbelasting - lokaal te voldoen. Op Peruaanse vliegvelden dient na het inchecken een aanvullende vertrekbelasting contant voldaan te worden. Voor binnenlandse vluchten geldt een tarief van ca. USD \$ 10,50 p.p. en voor internationale vluchten een tarief van ca. USD \$ 30,25 p.p.
- ✓ publiekshewing Calamiteitenfonds reizen; €2,50 per boeking
- ✓ reserveringskosten €15,- p.p.
- ✓ reis- en annuleringsverzekering
- ✓ per boeking maken wij één factuur, op naam van de hoofdboeker. Mocht u dit anders wensen, dan zijn wij genoodzaakt € 25,- extra administratiekosten per factuur in rekening te brengen.



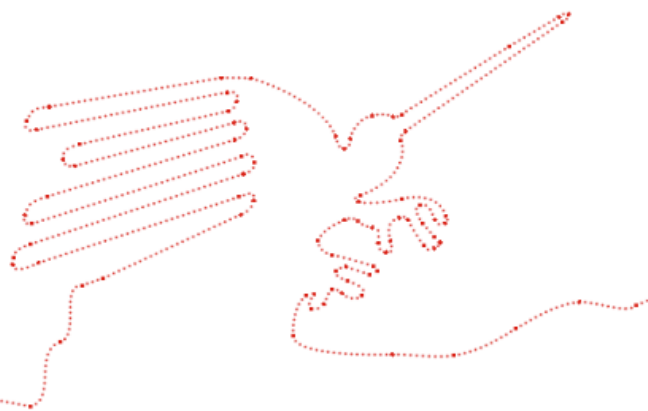
## Waarom met Sapa Pana Travel reizen?

Sapa Pana Travel verzorgt Unieke, luxe, individuele reizen op maat naar Latijns-Amerika en Antarctica. Ú bepaalt hoe uw reis eruit komt te zien en met alles wordt rekening gehouden met úw wensen.

- ✓ Persoonlijke ervaring; *Waar u naar toe gaat, zijn wij geweest!*
- ✓ Jarenlange expertise (founded 2003) & een sterk netwerk ter plaatse
- ✓ Optimale prijs/kwaliteitverhouding
- ✓ U bepaalt hoe úw Unieke Reis eruit zal zien!
- ✓ Bijzondere, luxe accommodaties met goede service, kleinschalig en gelegen op prachtige locaties
- ✓ Bij het reserveren van een reis kunnen wij, desgewenst, restaurants aanbevelen of andere specifieke wensen invullen



Sapa Pana Travel



**UW REIS IS BIJ ONS IN GOEDE HANDEN.  
GA OP REIS MET EEN GEVOEL VAN ZEKERHEID!**

**Sapa Pana Travel is aangesloten bij de ANVR, het SGR en CFR.**



Deze vereniging hanteert strenge normen voor het lidmaatschap en bevordert de kwaliteit van de reizen en van de informatie daarover. [www.anvr.nl](http://www.anvr.nl)



Deze reis valt onder de garantie van het SGR. De SGR garantie houdt in dat de consument verzekerd is zijn vooruitbetaalde reisgeld terug te krijgen, als de wederpartij door financieel onvermogen de overeengekomen tegenprestatie niet kan nakomen. [www.sgr.nl](http://www.sgr.nl)



Deze reis valt onder de garantie van het Calamiteitenfonds. Deze garantie houdt in dat u als consument die deelneemt aan door ons georganiseerde reis: - (een deel van) uw reissom terugkrijgt indien wij de reis als gevolg van een calamiteit niet of niet volledig kunnen uitvoeren; - de noodzakelijke meerkosten vergoed krijgt indien wij als gevolg van een calamiteit de reis moeten aanpassen indien wij u vervroegd moeten repatriëren. [www.calamiteitenfonds.nl](http://www.calamiteitenfonds.nl)

- ✓ **Onze reizen hebben de ANVR-reisvoorwaarden:  
[www.sapapanatravel.nl/voorwaarden](http://www.sapapanatravel.nl/voorwaarden)**





## ✓ Denkt u aan uw reis- en/of annuleringsverzekering?

### **Waarom een annuleringsverzekering ?**

Dekking van annuleringskosten tussen het moment van boeken en vertrek. Dekking van alle niet gebruikte reisdagen, als de reis abrupt moet worden afgebroken.

**BELANGRIJK:** Heeft u reeds een doorlopende annuleringsverzekering checkt u het maximaal verzekerde bedrag. Mogelijk dekt dit bedrag niet uw gehele reissom en wilt u dit aanpassen.

### **Waarom een reisverzekering ?**

Repatriëring wordt ook zonder medische noodzaak vergoed. Met de uitbreiding Geneeskundige kosten worden hoge medische rekeningen in het buitenland 100% vergoed.

**BELANGRIJK:** Heeft u reeds een doorlopende reisverzekering check of deze ook werelddekking heeft. Wij raden u aan geneeskundige kosten en ongevallen ook te verzekeren.

Vraag meer informatie bij uw reisspecialist. Wij adviseren u graag.

## ✓ Connect met onze Social Media; mooie voorbereiding op uw reis!

Op onze Facebook & Twitter pagina's plaatsen wij regelmatig wetenswaardigheden over de bestemmingen, tips, actualiteiten en nieuwtjes. Dit alles om u nog beter te informeren over uw aanstaande reisbestemming!



### **Think green!**

*Duurzaam toerisme is niets anders dan reizen en rekening houden met milieu, mensen, natuur en cultuur, zodat reizen ook in de toekomst mogelijk blijft. Wij voelen ons hierbij betrokken. Als ANVR reisorganisatie hebben wij een milieuprogramma met praktische maatregelen. Denk aan het milieu voordat u dit reisvoorstel print ☺*