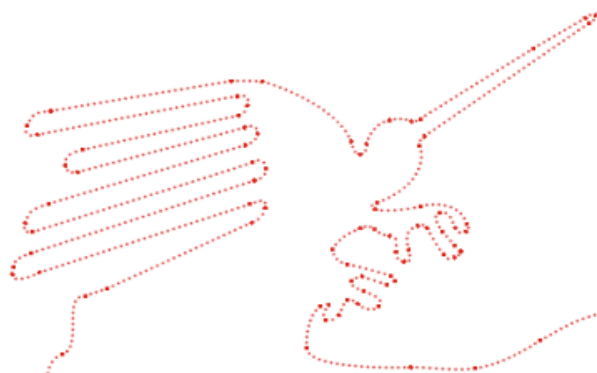


# Inspiratiereis



# Culinair Mexico

*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@sapanatravel.nl](mailto:info@sapanatravel.nl)



Sapa Pana Travel



## 13 dagen

*Deze unieke reis neemt u mee naar een aantal indrukwekkende plekken in Mexico. Tijdens deze reis verdiept u zich in de culinaire highlights van Mexico. Uw reis start in Mexico City, een enorme stad die u veel bezienswaardigheden biedt. U zult hier deelnemen aan een kookles en een kennis maken met de charmante buitenwijk San Angel. Hierna reist u verder naar Puebla, waar nog veel Spaanse invloeden te zien zijn. De stad heeft maar liefst 70 kerken in het historisch centrum. Vervolgens gaat u naar Oaxaca in het zuidwesten van Mexico, waar u uw culinaire reis zult afsluiten. Deze regio is een culinaire hotspot, gecombineerd met spectaculaire bergachtige landschappen en fascinerende archeologische bezienswaardigheden.*

### Dag 1: Amsterdam – Mexico City

U vliegt vandaag met een intercontinentale vlucht naar Mexico City. Bij aankomst staat er één van onze lokale medewerkers klaar om u welkom te heten en naar uw hotel te brengen. Na het inchecken kunt u de rest van de avond vrij invullen. U kunt even bijkomen van uw vlucht en ergens in de omgeving van uw hotel gaan dineren. Een aanrader is het restaurant Pujol, met chef-kok Enrique Olvera, welke door de Wall Street Journal als het beste restaurant van Mexico City werd gekozen en de 17<sup>de</sup> plek had in de Restaurant magazine in 2013. Ofwel een echte aanrader!  
(overnachting Hotel Busue: logies & ontbijt)

### Dag 2: Mexico City

In de ochtend wordt u opgehaald en meegenomen naar het J&G Grill restaurant, welke in het St. Regis hotel is gelegen. De chef Maycoll van het restaurant zal u ontvangen en u rondleiden door de markt "Mercado de San Juan". Vervolgens neemt u deel aan een 5-gangen kookles met verschillende bijpassende wijnen. Later in de middag is er een stadstour door Mexico City gepland, waarbij u langs de belangrijke hoogtepunten en bezienswaardigheden van de stad komt. Enkele van deze punten zijn het centrale plein Zocalo, het nationaal paleis, de metropolitaanse Kathedraal en aan het einde geniet u van een uitzicht over de Templo Mayor, van bovenaf. Deze tour biedt u niet alleen een goed overzicht van de geschiedenis van Mexico, het bevat ook belangrijke feiten over het rijke culinaire erfgoed en omvat een stop bij het befaamde restaurant Café Tacuba. Hier maakt u kennis met de legendarische ingrediënten van Mole, een van Mexico's meest bekende sauzen. Om uw culinaire ervaring compleet te maken bezoekt u de Que Bo, een van de meest gerenommeerde chocolaterieën van Mexico City. Que Bo is eigendom van Jose Ramon Castillo, een geprezen patissier. Hier proeft en ontdekt u de Mexicaanse artisanale chocolades, een waar genot voor uw zintuigen. Hierna kunt u nog de Chocolate Museum: Mucho Mundo Chocolate bezoeken, waar u kennis maakt met de geschiedenis van de Mexicaanse cacao.  
(overnachting Hotel Busue: logies & ontbijt)



### Dag 3: Mexico City

Vandaag wordt u door uw privé gids opgehaald en samen met hem gaat u naar de charmante buitenwijk 'San Angel'. Ook bezoekt u de "Casa Estudio de Diego Rivera", welke het oorspronkelijke huis van Diego en Frida Khalo is. Hier kunt u kunstwerken van verschillende artiesten zien en ook de originele werken van Diego Rivera. Dan gaat u verder naar Coyoacan, waar u de Bazar Artesanal kunt ontdekken en de inmiddels beroemde Casa Azul, de voormalige geboorteplaats en huis van Frida Khalo. Hier vindt u een aantal van haar originele kunstwerken, evenals foto's en voorwerpen van haar. Na de lunch, die u op eigen gelegenheid nuttigt, zal de tour verder gaan naar de oude Azteekse waterwegen van Xochimilco. Hier gaat u aan boord van een zogenaamde trajinera, een typische niet-gemotoriseerde boot, waarmee u een tocht maakt. Het is niet ongewoon om andere bootjes voorbij te varen die u traditionele Mexicaanse snacks aanbieden. Wanneer de tijdsplanning het toelaat kunt u nog de Dolores Olmedo Museum bezoeken, waar u 's werelds grootste collectie van Frida Khalo en Diego Rivera ziet. Laat in de middag keert u terug naar uw hotel  
(overnachting Hotel Busue: logies & ontbijt)



## Dag 4: Mexico City

Vandaag gaat u te voet langs verschillende historische wijken van de stad. Op deze manier kunt u plekjes zien die u anders niet ziet en kan de gids u veel leren over de architectuur die er in deze wijken te zien is. Ook neemt de gids u mee naar een lokale markt, waar u veel zult leren over de Mexicaanse keuken. De rijke Mexicaanse keuken is een immaterieel cultureel werelderfgoed. Ontdekt de verschillende pepers, zaden, bloemen en kruiden. Een aanrader voor de lunch is restaurant Nikos.  
(overnachting Hotel Busue: logies & ontbijt)

## Dag 5: Mexico City – Puebla

Na het ontbijt krijgt nog een korte sightseeing tour door Mexico stad, waarbij u langs de belangrijkste singels van de stad komt. Hierna gaat u naar het zuiden, naar de UNESCO werelderfgoed stad Puebla. In Puebla zijn nog vele Spaanse invloeden te zien, zoals; de koloniale architectuur en het beschilderde keramiek. Verder vindt u hier exclusieve boetiekjes en goede restaurants in prachtig gerestaureerde panden. Bij aankomst kunt u genieten van een heerlijke lunch, u proeft een van meest verrukkelijke specialiteiten. Hierna kunt u op eigen gelegenheid kennis maken met de binnenstad. In de avond is het aan te raden om een van de regionale gerechten te proeven, zoals tacos arabes, cemitas en chalupas.  
(overnachting Hotel Casa Reyna: volpension)

## Dag 6: Puebla

Na het ontbijt, gaat u samen met uw gids een bezoek brengen aan het historisch centrum van Puebla. In de zócalo (Mexicaanse woord voor centrale plein) van Puebla vindt u meer dan 70 kerken en heel veel koloniale gebouwen, welke vaak in Azulejos (keramische tegels) stijl gebouwd zijn. U wordt meegenomen langs de 'la calle de los Dulces' (snoepjes straat) en u bezoekt het oudste bar van Puebla: La Pasita, waar u ambachtelijke likeuren kunt verkrijgen. Tijdens de lunch geniet u van de beroemde mole poblano van Puebla, een saus met verschillende groente, kruiden en een soort fazant. In de middag bezoekt u het stadsdeel Cholula met de grote piramide. Dit is 's werelds grootste piramide in omvang. Eeuwen geleden hebben Spaanse kolonisten hier vele kerken gebouwd bovenop de fundamenten van de oude tempels.  
(overnachting hotel Casa Reyna: volpension)



## Dag 7: Puebla

Vandaag ervaart u na het ontbijt een Mexicaanse kookles, bij Mesón de la Sacristía. U zult een typische Poblanaanse gerecht gaan bereiden. U leert om het volgende klaar te maken; salsa verde (groene saus), salsa roja (rode saus), chalupas (soort taco), mole poblano en het drankje agua fresca de Jamaica (drankje op basis van water, suiker en gedroogde hibiscus bladen). Na het klaarmaken ervan is het natuurlijk tijd om het te proeven. De middag is vrij gepland en in de avond wordt u opgehaald door uw gids en meegenomen naar één van de meest traditionele restaurants van Puebla, waar u kunt genieten van een heerlijk diner.  
(overnachting hotel Casa Reyna: volpension)

## Dag 8: Puebla – Tehuacan – Oaxaca

Vroeg in de ochtend, checkt u uit en wordt u door uw privé gids naar Tehuacan gebracht. Hier hebben archeologen de oudste vorm van landbouw van mais. Volgens archeoloog Richard Stockton MacNeish, is Tehuacan de plek waar mais voor het eerst bewerkt was door de mens. Daarnaast vind u hier ook een indrukwekkende botanische tuin. Tehuacan staat ook bekend als de bron van een flink percentage van het mineraalwater dat in heel Mexico wordt gedronken. Hier staat ook het museum van Mineralogie, welke u bezoekt. Vervolgens gaat u verder naar Oaxaca. Bij aankomst kunt u inchecken bij uw hotel en even ontspannen. In de avond gaat u met uw privé gids een wandeltoer doen door het historisch centrum van de stad.  
(overnachting Hotel Casa Oaxaca: logies & ontbijt)



## Dag 9: Oaxaca

In de ochtend wordt u opgehaald om in de richting van de archeologische vindplaats Mitla, te vertrekken. Onderweg komt u langs indrukwekkende boom genaamd 'Tule'. Deze boom is zo groot dat men vroeger altijd dacht dat het meerdere bomen waren. Ook is er een lunch in een klein en typisch restaurantje voor u verzorgd. Na het bezoek aan Mitla, reist u door de vallei van Oaxaca, waarbij u 2 kleine steden bezoekt. San Dionisio Ocotepec en Santiago Matatlan. Dit zijn twee steden die erg belangrijk zijn als het gaat om het produceren van Mezcal, een soort Mexicaans alcoholische drank, gemaakt van Agave americana. U bezoekt plaatsten waar ze nog altijd gebruik maken van traditionele koper en pre-Colombiaanse klei bij de productie van Mezcal. U zult verschillende soorten agave Mezcal proeven, zoals; Tobala, Espadin, Cuishe en nog meer. Vervolgens keert u terug naar het hotel, waar u kunt genieten van een vrije avond. Een aanrader voor het diner is restaurant Pitona.  
(overnachting hotel Casa Oaxaca: logies & ontbijt)

## Dag 10: Oaxaca

Vandaag neemt de gids u mee naar de Teotitlan del Valle. Dit is de beroemdste weefplaats van Oaxaca. Overall in het dorp ziet u fraai gekleurde tapijten, die hiervan afkomstig zijn. Bij aankomst krijgt u een rondleiding van de lokale markt en vervolgens gaat u op bezoek bij een familie thuis, om het proces van traditioneel geweven tapijten te volgen. Later op de dag volgt u een regionale kookles, gevolgd door een lunch bij een familie thuis. Oaxaca staat bekend om het feit dat het beschikt over de meest authentieke gerechten in Mexico. Aan het einde van de middag zult u weer terug naar het hotel keren, waar u de rest van de dag vrij heeft.  
(overnachting hotel Casa Oaxaca: logies & ontbijt)

## Dag 11: Oaxaca

Nadat u enige tijd heeft doorgebracht op het platteland met lokale boeren, gaat u van top chef Alejandro Olmedo meer leren over de hedendaagse smaken die Oaxaca internationale aandacht schenken. U bezoekt de centrale markt en bespreekt de oude tradities van de lokale gerechten. De markten in Oaxaca zijn bijzonder levendig, met grote stapels verse groenten en fruit, de meest fantastische stoffen van de hoogste kwaliteit en nog veel meer. Alejandro zal u tijdens deze dag verschillende smaken van Oaxaca laten ervaren. U krijgt vandaag ook de gelegenheid om uw eigen maaltijd klaar te maken met de lokale ingrediënten.  
(overnachting hotel Casa Oaxaca: logies & ontbijt)



## Dag 12: Oaxaca – Mexico City – Amsterdam

U vertrekt vandaag met een privé transfer uit Oaxaca in de richting van de luchthaven van Oaxaca. Hier zult u aan boord gaan van uw vlucht naar Mexico City, vanwaar u overstapt op de intercontinentale vlucht terug naar Amsterdam.

## Dag 13: Amsterdam

U komt vandaag aan in Amsterdam.

*Einde van uw unieke reis!*



## Prijs: Ca. €7.325,- 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 11 hotelovernachtingen, maaltijden zoals vermeld
- ✓ ALLE transfers en excursies zoals vermeld, onder begeleiding van professionele Engelsprekende gidsen
- ✓ mooi reisboek of reisgids
- ✓ 24-uurs back-up van onze kantoren ter plaatse

### Niet inbegrepen:

- ✓ aanvullende vertrekbelasting - lokaal te voldoen, Op Mexicaanse vliegvelden dient na het inchecken een aanvullende vertrekbelasting contant voldaan te worden. Voor internationale vluchten geldt een tarief van ca. USD \$ 48,- p.p.
- ✓ publieksheffing 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.

---

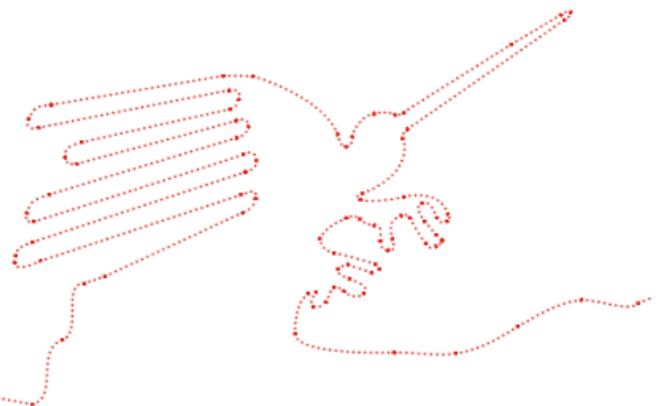
## Waarom met Sapa Pana Travel reizen?

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 reissom 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 ☺

