



EUROPA: FINNLAND

VON GASTHAUS ZU GASTHAUS KULINARISCHE TOUR

Die Finnische Küche zeichnet sich im Allgemeinen durch traditionelle Landkost und Haute Cuisine mit zeitgenössischen kontinentalen Stil kochen. Fisch und Fleisch eine herausragende Rolle in der traditionellen finnischen Gerichten aus dem westlichen Teil des Landes, während die Gerichte aus dem östlichen Teil, zum Beispiel Karelien, traditionell enthalten verschiedene Gemüse und Pilze. Finnische Lebensmittel verwenden oft ganze Mahlzeit Produkte (Roggen, Gerste, Hafer) und Beeren (wie Blaubeeren, Preiselbeeren, Moltebeeren, und Sanddorn). Milch und seine Derivate wie Buttermilch werden gemeinhin als Essen, Trinken oder in verschiedenen Rezepten verwendet. Verschiedene Rüben und Kartoffeln sind in der traditionellen Küche gemeinsam.

Während dieser Tour lernen Sie mehr über die Finnische Küche und nicht zu vergessen, auch die finnische Kultur und den Einheimischen kennen.

Das leckere Essen ist regional. Wir nutzen auch viele Bio-Produkte!

Wir haben auch sauberes und frisches wildes Gemüse und Kräuter in der Natur, in den Wäldern und auf den Wiesen. Lasst euch von der Vielfalt überraschen. Wir nutzen die Kräuter in der Küche, im Gesundheitswesen und für die Schönheitspflege. Während der Tour lernt Ihr auch die Einheimischen und die finnische Kultur kennen.



REISEDETAILS

1. Reisetag: 1. Tag

Ankunft im Gasthaus "Puukarin Pysäkki", etwa 1,5 Stunden vom Flughafen nach Valtimo. Erstes Kennenlernen der Umgebung und der Teilnehmer. Sauna und Abendessen.

2. Reisetag: 2. Tag

Küchen-Workshop mit Anni, der Gastgeberin von Puukari. Roggenbrot backen mit Anni. Das dunkle und ballaststoffreiche „Ruisleipä“ ist ein Roggenbrot und Grundnahrungsmittel der finnischen Ernährung. Die Brote werden aus Getreide wie Gerste, Hafer, Roggen und Weizen oder durch das Mischen von verschiedenen Körnungen und Mehlen hergestellt. Beispielsweise wird „sihtileipä“ aus einer Mischung von Roggen und Weizen hergestellt.

3. Reisetag: 3. Tag

Nach dem Frühstück eine Radtour zum nächsten Gasthaus mit Reiseführer, 22km. Auf der Fahrradrouten gibt es eine sehr schöne kleine Souvenir-Boutique.

Die Gastgeberin von Laitala, Henna, backt mit Euch das süße Gebäck genannt „pulla“. Süße, mit Kardamom gewürzte Teilchen, die zusammen mit Kaffee oder zum Dessert gegessen werden und „Ohrfeigen“ (korvapuustit, Zimtschnecken), pulla, die aus einer Rolle mit Zimt und Zucker gemacht werden.

Sauna am Fluss!

4. Reisetag: 4. Tag

Heute sollt ihr einen Kuchen mit Henna backen. Am Nachmittag eine besondere Torfsauna für Deinen ganzen Körper! Dinner am Abend.

5. Reisetag: 5. Tag

Nach dem Frühstück eine Radtour nach Männikkölä, 35 km. Wir besuchen das Städtchen Nurmes. Auch eine Möglichkeit, um Einkäufe zu machen. Am Nachmittag backen wir Karelische Piroggen mit Ritva. Die Karelische Pirogge (Karjalanpiirakka) ist ein traditionelles finnisches Gericht aus einem dünnen Roggenteig mit einer Füllung aus Reis. Butter, die oft mit hartgekochtem Ei (Eibutter oder „munavoi“) gemischt wird, wird vor dem Essen über die heißen Piroggen verteilt.

6. Reisetag: 6. Tag

Nach dem Frühstück backen wir eine andere Art von Karelischen Piroggen. Heute nehmen wir auch den Kleinbus und fahren zum Koli Nationalpark. Auf dem Koli wandern wir ca. 8 km und bewundern die finnische Nationallandschaft von der Spitze des Hügels, 347 Meter über dem Meeresspiegel.

Transfer mit dem Auto, etwa eine Stunde Fahrzeit.

7. Reisetag: 7. Tag

Nach dem Frühstück eine Radtour nach Pihlajapuu mit Reiseführer, 15 km. Der Nachmittag wird durch Beeren- und Pilzesammeln verbracht. Wir kochen Marmelade aus den Beeren. Am Abend Rauchsauna bei Minna. Nach der Sauna gibt es gegrillten Lachs vom Lagerfeuer.

8. Reisetag: 8. Tag

Es ist wieder Zeit zum "Hei, hei!"- sagen. Tschüss!

TERMINE UND PREISE			
von	bis	Plätze	Preis in €
30.05.2015	06.06.2015	X	1.200 €
21.06.2015	28.06.2015	X	1.200 €
25.07.2015*	01.08.2015	X	1.200 €
29.08.2015*	05.09.2015	X	1.200 €
10.06.2017	17.06.2017	X	1.200 €
24.06.2017	01.07.2017	X	1.200 €
Nur für Frauen!			
19.08.2017	26.08.2017	X	1.200 €
02.06.2018	09.06.2018	X	1.200 €
25.08.2018	01.09.2018	X	1.200 €
30.05.2020	06.06.2020	X	1.200 €
22.08.2020	29.08.2020	X	1.200 €
05.06.2021	12.06.2021	X	1.200 €
Kräuter!			
19.06.2021	26.06.2021	X	1.200 €
Mittsommer Nacht!			
24.07.2021	31.07.2021	X	1.200 €
Juli Tour!			
21.08.2021	28.08.2021	X	1.200 €
Beeren und Pilze!			
04.06.2022	11.06.2022	X	1.200 €
11.06.2022	18.06.2022	X	1.200 €
18.06.2022	25.06.2022	X	1.200 €
23.07.2022	30.07.2022	X	1.200 €
20.08.2022	27.08.2022	✓	1.200 €

* =

Viele = ✓ Wenige = ! keine = X

LEISTUNGEN

- > Gruppentransfer vom/zum Flughafen (am Anreisetag um ca. 18.00 Uhr, am Abreisetag von Pihlajapuu aus ca. 9.00 Uhr, der Flug etwa 12 Uhr), Unterkunft im Gasthaus im Doppelzimmer, Vollpension (Frühstück, Picknick-Mittagessen, Abendessen), Sauna jeden Abend, Workshops in der Küche, Programm, Reiseführer, Fahrräder, Fahrradfahren vom Gasthaus zu Gasthaus.

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN

- > EZ-Zuschlag: + 20 EUR/Person/Nacht

TEILNEHMER/INNEN

Mindestanzahl von Personen: 4

Maximalanzahl von Personen: 10

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

- > Höhe der Anzahlung in Prozent des Reisepreises: 20%
- > Fälligkeit der Restzahlung: 7 Tage vor Reisebeginn
- > Sofern bei der Reise eine Mindestteilnehmerzahl ausgeschrieben ist, ist bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl ein Rücktritt vom Reisevertrag seitens des Veranstalters bis spätestens 31 vor Reisebeginn möglich.

Alle Fragen zur Ausschreibung beantwortet Ihnen der jeweilige Veranstalter unter den oben aufgeführten Kontaktdaten, der für die Angaben und Informationen zur Reise verantwortlich ist.