

Ciemos pie sardiem Sardīnijā

21.-28.05.2022 1225 EUR

Sardīnija ir pavisam neskarta, tā ir patiesa, skaista un dabiska paradīze jebkurai interesentam, pie tam ar ļoti senu vēsturi. Sala savu nosaukumu ieguvusi no grieķu "sandaliotis" savas formas pēc.

Sardīnijā dzīvo sardi, kas runā savā sardu valodā, ir daudz drupu -Nuragi civilizācijas laikmeta (1800 – 500 g. p.m.ē) ēku un torņu paliekas izkaisītas it visur Sardīnijā. Ir savas romiešu villas un viduslaiku cietokšņi, ir divreiz vairāk aitu kā iedzīvotāju, savas korķozolu birzis un flamingo bari.



Vidējā gaisa temperatūra maijā +22^o, minimālā naktī +15^o. Ūdens temperatūra +19^o/20^o grādi. Maksimālais lietaino dienu skaits ir 7, un mākoņainās dienas ir ap 20%.

Maijs ir zemeņu un ķiršu mēnesis. Tiem, kam nepatīk sutoņa un ļaužu masas, maijs ir labākais mēnesis ceļojumam.



Pirmās 4 naktis izbaudīsim nakšņojot **Terme di Casteldoria 4*** ar 3x ēdināšanu, ieskaitot glāzi vīna. Lietosim siltos SPA baseinus (iekļauts cenā). Viesnīca atrodas Torre dei Doria nogāzēs uz karstajiem (76^o) avotiem. Casteldoria termālie ūdeņi ir bagāti ar minerālvielām un bromu. Tos iesaka antiseptisku, pretiekaisuma, imūnsistēmas stimulējošu un muskuļus relaksējošu īpašību dēļ.

Dosimies radiālās ekskursijās pa Sardīnijas ziemeļu daļu. Katru dienu būs iespēja aizbraukt līdz jūrai, un izbaudīsim dažādas pludmales.



Pludmali **Spiaggia La Pelosa** uzskata par vienu no skaistākajām salā – būs jāpārlicinās!

Ziloņi mēdz būt arī no akmens – paskatīsimies!



Piedāvāju dienas izbraukumos iepazīt **Smaragda** krastu ar ekskluzīvajām pludmalēm, baudīt vietējo vīnu degustāciju, apbrīnot senās nuragu tautas atstātos alu un nocietinājumu veidojumus, pacīmosimies mazās pilsētiņās, sagaidīsim saulrietu pie jūras salas R krastā.



Atlikušās 3 naktis dzīvosim **Santa Maria Resort 4*** ar brokastīm. Katru dienu būs peldes jūrā un kas garšīgs uz kārā zoba.

Izbrauksim loku Orsei līča nacionālajā parkā, dosimies laivu braucienā uz **Grotta del Bue Marino, Cantina Dorgali** garšosim vietējo vīnu un turpat netālu izgaršosim kazu/aitu sierus vietējā kooperatīva veikalā, lai zinātu, ko pārkam.

Veltīsim vēl dienu atpūtai un tad jau caur **San Teodoro La Cinta** pludmali un pusdienām kādā agroturismo tratorijā būs jāpošas mājās.

Sardīnijā būs iespēja baudīt:

Culurgiones - nacionālais sardu ēdiens. Sastāvs – pastas mīkla, malts kartupelītis, piparmētra, aitas siers un pa virsu var būt dažādas mērcītes: gaļas, garneļu, tomātu.

Insalata di polpo (astoņkāja salātiņi) ir viens no maniem vismīlākajiem ēdieniem, jo astoņkājim vispār nav zivs garšas. Un Sardīnijas jūrā ķertie astoņkāji tiek uzskatīti par labākajiem kvalitātes ziņā.

Malloreddus ir sardu zemnieku ēdiens. Tā ir pasta ar gaļas mērcīti.

Fregola con frutti di mare e zafferano ir nacionālais sardu ēdiens. Tā ir smalkas formas pastiņa ar jūras veltēm un safrānu. Ļoti garšīga. Var arī paņemt Fregola con arselle (mazās saldenās mīdijas) vai vienkārši Fregola al pecorino (ar aitas sieru).



Seada ir sardu salda ēdiens. Pastas mīkla ir apcepta, iekšā ir ricotta vai aitas siera pildījums un pa virsu uzliets medus.

Porchetto arrosto (mazā piena cūciņa). Šo cūciņu grillē savdabīgā veidā apmēram 4 stundas blakus uguns liesmai, līdz tā sanāk no ārpuses kraukšķīga un no iekšpuses mutē kūstoša. Restorānos to parasti nepiedāvā, un pat ja piedāvā, ziniet, ka tā nebūs gatavota autentiskā veidā. Vislabāko piena cūciņu dabūsiēt kādā no agrotūrisma objektiem.

Zuppa Gallurese ir tipisks Ziemeļsardīnijas ēdiens, kaut kas līdzīgs lazanjai.

L'agnello con i carciofi (jērs ar artišokiem) arī ir sardu nacionālais ēdiens, kas nevienu neatstāj vienaldzīgu. Gaļa ir sagatavota tā, ka nevar just aitas piegaršu.



Sardīnijas tipiskais vielmaiņas uzlabotājs pēc vakariņām ir nevis Limoncello, kā tas ir pa visu Itāliju, bet gan **digestivo Mirto**. Jums ikvienā restorānā pēc vakariņām prasīs, ko jūs gribiet – Mirto, Limoncello, Grappa?! Izvēlieties Mirto, jo nekur citur to neatradīsiet.



Kad ejiet pasēdēt un izbaudīt aperetivo - uz apkārtējiem galdiņiem redzēsiet glāzes ar oranžu dzērienu. Tas ir Itāļu iemīļotākais dzēriens "**Aperol Spritz**", kas sastāv no Prosecco, Aperola, daudz ledus, apelsīna un nedaudz Sprite vai gāzētā ūdens.

Ciemos pie sardiem Sardīnijā

21.-28.05.2022 1225 EUR

Paredzamais dienu plānojums:

21.05 sestdiena	Airbaltic reiss Rīga – Olbia, tiekamies ap 13:25, reiss no Rīgas 15:25, ielido 17:45 legūsim busiņu un dosimies (ap 1st 20 min) uz naksmītni Terme di Casteldoria 4* , vakariņas un pirmie baseini, vakara pasēdēšana
22.05 svētdiena	Izbaudam atpūtu Spa, apgūstam tuvāko apkārtni-parku, Castello di Casteldoria, baseinus, uz pāris stundām tuvākā pludmale (15min)
23.05 pirmdiena	Costa Smeralda pludmales un kalni, vīna degustācija, pusdienas dod līdzī
24.05 otrdiena	Nuragu mantojums, skaistākā pludmale salā, varam piestāt Castelsardo, pusdienas dod līdzī
25.05 trešdiena	Rīta baseini, dodamies uz Algēro , skati no klintīm Belvedere Foradada , ja vēlēšanās –vizīte destilācijas darbnīcā, ceļš un iekārtošanās Santa Maria Resort 4* , jūra vakara izskaņā
26.05 ceturtdiena	Dosimies laivu braucienā uz Grotta del Bue Marino no Cala Gonone ostas, vīna un aitu siera degustācijas Dorgali , atpūta pie jūras
27.05 piektdiena	Atpūtas diena pie jūras un baseina, viesnīca piedāvā SPA procedūras, realizējam, ko vēl sirds kāro
28.05 sestdiena	rīta pelde La Cinta pludmalē, pusdienas agroturismo mājas restorānā, Lidostā jāierodas ap 16:30, reiss Olbija - Rīga 18:25, ielido Rīgā 22:35

Papildus iespējamie izdevumi:

- Šņaki, vīns, kafija, augļi pa ceļam ekskursiju laikā, pusdienas/vakariņas pēdējās 3 dienās
- laivu brauciens uz **Grotta del Bue Marino** (10 laiva+4 ala)
- vīna degustācija **Dorgali** 13 EUR (3 vīni + uzkodas)
- vīna degustācija **Surrau** ap 15 EUR
- Apdrošināšana ar Covid un atcelšanas risku, ja Tev nav bankas kartē jau iekļauts

Brauciena cenā **1225 EUR** ietilpst:

- lidojums Rīga – Olbia – Rīga, iekļauta 23 kg bagāža un rokas bagāža 8kg. Ja ir vēlēšanās – varam pasūtīt siltas pusdienas par grupas cenām.
- Mikroautobusa īre, degvielas un stāvlaukumu izmaksas
- Nakšņošana 4*viesnīcās ar pilnu pansiju (4 naktis) un brokastīm (3 naktis)
- Personīgais šoferītis un grupas vadītāja Inese vienā personā

Inese Jaunzeme mob. 29470749 epasts inese@italisgeotour.com