

# Piedzīvojumi Madeirā 2025. gada februārī ar TezTour vai Novatours

Viesnīca būs zināma, kad tiks nopublicēts ziemas piedāvājums, aicinām pieteikties interesentus!

Piesakieties savlaicīgi, lai var dabūt pēc iespējas labāku cenu!



Dzīvot vienā viesnīcā un apbraukāt un izstaigāt visu salu?

Tas ir iespējams **Madeirā** – mūžīgā pavasara salā!

Madeira lepojas ar lielisku vīnu, pastaigām un vaļu vērošanu, mūziku, ziediem un seniem mežiem. Ārpus šaurajām, baltajām pilsētas ieliņām salas dabas ainava, ko savās vietās savērpuši senie

vulkāni, ir tik unikāla un patiesi iespaidīga, ka liela daļa no tās ir UNESCO aizsargāta.

Sala kļuva slavena ar savu ziedu pārpilnību, kas plaukst vulkāniskajā augsnē. Galvaspilsētā **Funšalā** aprīļa beigās notiek Madeiras ziedu festivāls, taču krāšņi augi un vīnogulāji rotā ēkas visu gadu. Lai baudītu īstu skaistumu, apmeklējiet **Quinta do Bom Sucesso** botānisko dārzu, lai zem viena jumta aplūkotu visas salas augu, ziedu, krūmu un koku sugas.

## Ko nogaršot

- **Espetada de Carne** – liellopa šasliks, pagatavots uz dzīvas uguns. Pirms gatavošanas uz iesma tas tiek aptīts ar garšvielām bagātinātu sviestu, kas cepetīm piešķir īpašu garšu un smaržu.
- **Filete de Peixe-Espada** – tradicionāli pagatavota zobenzivs fileja. Bez šīs zivs droši var garšot arī vietējos ūdeņos zvejotus un brīnišķīgi pagatavotus jūras asarus, tunčus un foreles.
- **Ponča** – neliels šots, kas sastāv no vietējā ražojuma ruma, svaigi spiestām apelsīnu un citronu sulām, kā arī medus.
- **Marakuja**- Madeiras firmas zīme. Šeit to var baudīt daudz un dažādos veidos – marakujas ponča, marakujas saldējums, marakujas mohito, kā arī, protams, svaigas.
- **Bananāss** – tā garša ir gandrīz umami – ļoti gards auglis, kura garšu grūti aprakstīt. Tikai tad, kad tas aiz gatavības pats sāk lobīt mizu, tas ir gatavs ēšanai.
- **Madeiras vīns** – uz salas tiek audzētas virkne lielisku vīna šķirnes, par izcilākajām uzskata Sercial, Verdelho, Bual, Malmsey.



Pieteikšanās braucienam šeit: <http://ej.uz/Italisbraucieni>