

Pastaigas un piedzīvojumi Madeirā 2027. gada 1.-8.martā ar TezTour

Viesnīca DOM PEDRO MADEIRA 4 *

Cena 7.10.2026. vienai personai divvietīgā Classic Garden View – no 1161 EUR

Cena 7.10.2026. vienai personai divvietīgā Classic Bay View – no 1196 EUR

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 savērpusi 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.



- nakšņošana jūras krastā **4* viesnīcā DOM PEDRO MADEIRA** Viesnīca atrodas Machico pilsētā, gleznainā vietā, no kuras pavaras brīnišķīgas ainavas. Jūras un promenādes tuvums, kā arī labais izklaides iespēju piedāvājums ļauj ieteikt viesnīcu gan aktīviem tūristiem, gan ģimenēm ar bērniem. Viesnīcas baseins ar jūras ūdeni, apsildāms ziemas periodā

Ko nogaršot

- **Espetada de Carne** – liellopa šasliks, pagatavots uz dzīvas uguns. Pirms gatavošanas uz iesma tas tiek aptīts ar garšvielām bagātinātu sviestu, kas cepetim 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 rum, 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 garšs 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.

2027. gada brauciena cenā ietilpst:

- lidojums Rīga – Madeira – Rīga, nodrošina airBaltic
- Transfēri uz viesnīcu un uz lidostu, nodrošina Tez Tour,
- Dzīvošana 4* viesnīcā **DOM PEDRO MADEIRA** divvietīgos numuros (ar divreizēju ēdināšanu, ir baseins, pludmale, restorāns, bāri, vakara programmas u.c.)

Pieteikšanās: <http://ej.uz/Italisbraucieni> vai zvani, raksti:

Tālis Jaunzemis mob. 29132099

epasts: info@italisgeotour.com

Inese Jaunzeme mob. 29470749

epasts: inese@italisgeotour.com

Madeiras iepazīšanai piedāvāsim detalizētāku Teztour organizēto ekskursiju programmu, ko publicēsim vēlāk!