

DJOSER

Kookreis Mexico, 8 dagen



Reisschema

Geen reisschema beschikbaar



Dag tot dag beschrijving

Mexico Stad

Dag 1 Amsterdam - Mexico Stad



¡Bienvenidos en la Ciudad de Mexico! Welkom in [Mexico Stad](#)! Deze metropool is het culturele hart van land en continent en is daarnaast, met zijn slordige 23 miljoen mensen, ook de grootste stad binnen het gehele Amerikaanse continent. Het mag duidelijk zijn dat hier een wereld van geuren, kleuren en smaken te ontdekken is. Een perfecte locatie dan ook voor onze Culinaire kookreis naar Mexico waar we op zoek gaan naar de échte [Mexicaanse keuken](#). Een keuken die zoveel meer is dan de burritos en taco's die vanuit Taco Bell en de VS naar ons zijn overgewaaid.

We verblijven de komende week in het centrum van de Mexicaanse hoofdstad. In het kloppende hart van deze metropool vinden we een keur aan bezienswaardigheden uit het precolumbiaanse tijdperk en tal van oude Spaans koloniale gebouwen. Iedere wijk hier is eigenlijk een aparte stad op zich. De komende week gaan we op culturele en culinaire ontdekkingsreis in de verschillende districten van El DF, zoals de hoofdstad in de volksmond wordt genoemd. De geur van versgebakken maïstortilla's komt je op vrijwel iedere straathoek tegemoet. 's Middags genieten we van onze eerste heerlijke Mexicaanse maaltijd. Met een heerlijke cerveza, of pulque, een drank gemaakt van agave die al gedronken werd voor de jaartelling van de Azteken, is dit de enig mogelijke en perfecte start van deze reis.

Xochimilco, de eerste kookles!

Dag 2 Mexico Stad, kookcursus en boottocht in Xochimilco

We reizen deze eerste volle dag naar de wijk Xochimilco, bekend vanwege de vele kanalen en [chinampas](#); drijvende tuinen. De kookles vindt plaats in een woning direct aan een kanaal en begint met een bezoek aan een lokale markt waar we verse ingrediënten aanschaffen. Je leert hier meer over de Mexicaanse keuken en de historische achtergrond van de verschillende producten en gerechten. Onder begeleiding van een lokale kok, bereiden we verschillende Mexicaanse gerechten zoals Chiles rellenos en tamales. Uiteraard leren we ook hoe we een overheerlijke salsa zelf kunnen maken. Neem een notitieblok mee om deze gerechten thuis te kunnen reproduceren. De gerechten worden genuttigd op een hele bijzondere locatie, namelijk op een trajinera, een kleurrijk versierde traditionele boot, met in het midden een lange eettafel. Terwijl je geniet van de heerlijke zelf bereide maaltijden kun je genieten van een prachtige vaartocht door de wijk [Xochimilco](#).

Precolumbiaanse geschiedenis, Nopal & Mezal

Dag 3 Mexico Stad, Teotihuacán & de Nopal cactus plantage

We bezoeken de archeologische stad [Teotihuacán](#), gelegen ten noorden van Mexico-Stad. Deze stad werd bewoond door de Teotihuacanen en de bloeitijd van deze stad was tussen 500 voor Christus tot zo'n 750 AD. Het was de grootste stad van heel Meso-Amerika en telde zo'n 125.000 inwoners in zijn hoogtijdagen. De stad staat in het teken van de zon en de maan. De piramide van de Zon is zeventig meter hoog en is daarmee één van de hoogste piramides in de wereld. Teotihuacán staat op de Unesco Werelderfgoedlijst als beschermd cultureel erfgoed. Het is dan een bijzondere ervaring om de trappen van de piramides te beklimmen. Er waait een windje bovenop deze archeologische schatten en de tegenstelling tussen de stilte die heerst tussen de verschillende bouwwerken is bijzonder.





en de mooie tuinen van de nopal boerderij is het bijzonder en heel gezellig om een middag bij deze gastvrije familie door te brengen.

Mexico staat bekend om de sterke dranken gedestilleerd uit de agave, een vetplant waarvan het hart wordt gebruikt voor de productie. Zowel Tequila als Mezcal worden van deze [agave-plant](#) gemaakt. Er zijn honderden agave-soorten die kunnen worden gebruikt. De Tequila bestaat uit een soort agave, de Mezcal uit meerdere. Dit maakt hem niet per definitie beter of slechter. Van beide dranken zijn hoogwaardige en overheerlijke flessen te verkrijgen. De Mezcal is in het Mexicaanse straatbeeld nooit weggeweest, maar is vandaag de dag hipper dan ooit. De Mezcal barretjes schieten dan ook als paddenstoelen uit de grond. Puur of liever in een cocktail? Het kan allemaal!

Koloniale geschiedenis & Taco-tour

Dag 4 Mexico Stad, historische stadswandeling en overheerlijke taco's

Te voet ontdekken we het historische centrum van [Mexico, El Distrito Federal](#). Het Alameda park, de Zócalo, het Paleis der Schone Kunsten en de Latin American Tower... De enorme stad heeft veel te bieden voor iedere liefhebber. Vanaf de Latin American Tower worden we getraceerd op een mooi uitzicht over deze enorme metropool. Hier rijden iedere dag zo'n 50.000 bussen rond om mensen van A naar B te vervoeren! We doen ons best om niet tijdens de spits met de bus te reizen, de metro heeft de voorkeur...



Iedere Latijns Amerikaanse stad heeft een 'Plaza de Armas' of een 'Zócalo'. Dit is het centrale plein waar feesten en plechtigheden worden gevierd en waar de bevolking aan het einde van de dag samenkomt. Aan de Zócalo en Mexico Stad staat het Nationaal Paleis met muurschilderingen over de geschiedenis van Mexico door de befaamde schilder Diego Rivera. Normaalgesproken bevindt zich een kerkje op het dorpsplein. Hier is dat de Metropolitane Kathedraal. Deze 16-de-eeuwse kathedraal is door de Spanjaarden gebouwd. Naast de kathedraal liggen de resten van El Templo Mayor, ooit de belangrijkste Azteken tempel. De Azteken woonden hier lang voor de Spanjaarden zoals we in Teotihuacan hebben gezien. In veel Mexicaanse steden is dit plein ook dé plek waar de Mariachi zich bevinden. De levens- en liefdesliederen worden vol overgave gedeeld met alle aanwezigen. In Mexico Stad vinden we deze [Mariachi](#) vooral op het Plaza Garibaldi. De moeite van een bezoek meer dan waard!



Verder zal de gids je veel leren over het [Mexicaanse streetfood](#) van vroeger en nu en neemt je mee naar de beste taquerias, ofwel Taco stalletjes van de stad. Tijdens deze wandeling over de markt komen we naast veel overheerlijke kruiden en restaurantjes ook veel tropische en wellicht onbekende fruitsoorten tegen. Papaya, mango, ananas, avocado, limoen en kokosnoot zijn ongetwijfeld bekend, maar wat te denken van guanabana en guayaba? We hebben alle tijd om over de markt te struinen en uiteraard te proeven! Bij de bereiding van de taco's wordt een speciale gietijzeren plaat, een tortillera, gebruikt. We zien de stevige Mexicaanse dames en heren achter de gloeiende platen staan. Ze zijn vaak in voor een praatje en een grap. We kunnen de kunst van het taco's bereiden afkijken van de kunstenaars en leren hoe je deze lekkernij nu het best zo elegant mogelijk kan verorberen.

Antropologisch museum & de keuken van Yucatan

Dag 5. Mexico Stad, Antropologie museum & kookles Pibil

Als er één museum is in Centraal Amerika dat een mooi en compleet beeld geeft van de precolumbiaanse bevolking van vroeger en nu dan is dat het [Antropologie Museum](#) in Mexico stad. We vinden voorwerpen van de bevolkingsgroepen die het Mexicaanse hoogland bevolkten, maar ook kalenders en andere beelden uit de regio Chiapas en Yucatan. De Olmeken woonden in de staat Tabasco, een beschaving die ca. 1500-1200 voor Christus deze regio bevolkte. De unieke beelden van de grote hoofden, zo'n 2,70m hoog met een gewicht van 45 ton, zijn uniek en kenmerkend voor deze cultuur. Tevens passeren veel voorwerpen de revue die zijn gevonden in de stad Teotihuacan.



Voor de Mexicanen zelf is de keuken uit Yucatan dé beste keuken van het land. Een van de gerechten die hier vandaan komt is de pollo pibil of the cochinita pibil. Dit gerecht kan dan ook bereid worden met kip of met varkensvlees. Het is de toevoeging "pibil" die het bijzonder maakt en dat is de geurige en smaakvolle saus. De basis van dit gerecht is Achote, een pasta gemaakt van de zaden van de orleaanboom. Deze worden gemend met kruiden en tomaat die samen een overheerlijke smakelijke pasta vormen. Ook te verkrijgen in Nederland, dus het is belangrijk notities te maken tijdens het bereiden van dit gerecht! Het diner van vandaag bestaat uit onze zelfgecreëerde maaltijd: pollo of cochinita pibil.

Geurig en kleurig Tepoztlan

Dag 6. Mexico Stad, bezoek aan Tepoztlan, wandeling Sierra de Tepoztlan en lokale markt

Dag 7. Mexico - Amsterdam

Dag 8. aankomst Amsterdam



We bezoeken [Tepoztlan](#), een rustig dorpje gelegen ten zuiden van Mexico Stad, waar we op de kleurrijke markt onze geurige en kleurige harten kunnen ophalen. Hier worden namelijk heerlijke lokale Mexicaanse gerechten geserveerd. Proef hier de lokale delicatessen: met kaas gevulde tortilla's met sprinkhanen en kevertjes. Op de markt en in de verscheidende boetiekjes kun je souvenirs aanschaffen, bijvoorbeeld Mexicaanse keukenhulpjes zodat je de Mexicaanse gerechten ook thuis kunt bereiden. Daarnaast kunnen we de berg Sierra de Tepoztlan beklimmen, deze bevindt zich in het naastgelegen Tepozteco National

Park, waar je een tempel complex kunt bezichtigen bovenop de berg. Je hebt hier een prachtig uitzicht over de omgeving. Met tal van heerlijke recepten en onvergetelijke kookervaringen nemen we afscheid van dit prachtige, kleurrijke land en haar overheerlijke keuken en gastvrije mensen.

Op weg met Djoser

Bij onze reizen is geen sprake van een strak gepland reisschema. Het principe 'vrijheid-blijheid' houdt in, dat enkele excursies die bij de reis zijn inbegrepen vastliggen, maar dat de resterende tijd vrij is in te vullen. Uiteraard ben je nooit verplicht om aan een excursie deel te nemen. Bij alle excursies zijn entreegelden dan ook exclusief zodat je zelf kan bepalen of je mee naar binnen wilt. Wie er liever zelf op uitgaat heeft daartoe alle vrijheid.

Praktische informatie

Accommodatie

We overnachten in een middenklasse hotel, met eigen douche en toilet op de kamer op een goede locatie in het centrum van de stad.

Bekijk hotelreviews op  TripAdvisor

Mexico City [Hotel Fontan](#)

Deze selectie geeft een goed beeld van de hotels waar we op deze reis verblijven.

Vliegreis

Het meest voorkomende vluchtschema staat hieronder. Je kan ook het schema per vertrekdatum bekijken. Vliegtijden en -maatschappijen zijn onder voorbehoud van wijzigingen.

<i>Vlucht</i>	<i>Tijd</i>	<i>Vertrek</i>	<i>Aankomst</i>
KLM	Amsterdam - Mexico City	14:30	18:55
KLM	Mexico City - Amsterdam	21:05	14:40*

* aankomst volgende dag

Tijdsverschil: in Mexico is het 7 uur vroeger.

Vervoer

We hebben in de stad de beschikking over onze eigen bus om alle activiteiten te ondernemen. Het is ook mogelijk om op eigen gelegenheid met de metro of een van de lokale bussen te reizen.

Bij de reis inbegrepen

- Vliegreis
- Alle vluchttoeslagen
- Lokale Engelstalige gids
- Vervoer per bus
- Hotelovernachtingen inclusief ontbijt
- 4 lunches inclusief waarvan 2 zelf worden bereid
- Diensten Djoser servicebalie Schiphol

Excursies

Bij Djoser bepaal je zelf welke bezienswaardigheden je de moeite waard vindt om te bezoeken. Bij deze bijzondere culinaire reis naar Mexico zijn een aantal excursies inclusief en gaan we op zoek naar het geheim van de Mexicaanse keuken. Toch is er ook nog tijd om zelf op pad te gaan. Zo is het ook nog mogelijk om zelf of met groepsgenoten, al dan niet met hulp van de lokale gids, er te voet of met lokaal vervoer erop uit trekken. Toegangsgelden zijn dan ook niet bij de reissom inbegrepen, zodat je alle vrijheid hebt om je eigen plan te trekken.

Sommige bezienswaardigheden mag je niet missen, zijn slecht bereikbaar of liggen 'en route' naar onze volgende overnachtingsplaats. Dergelijke excursies zijn bij Djoser in het programma opgenomen. Ook bij excursies die bij het programma inbegrepen zijn, geldt dat het entreegeld exclusief is.

Tijdens deze reis zijn de volgende excursies in het reisprogramma inbegrepen:

- Bezoek aan de historische Teotihuacan
- Stadsexcursie in deze enorme miljoenenstad.
- Kookcursus in Xochimilco waar je je eigen lunch bereidt en veel leert over de Mexicaanse keuken
- Kookcursus in de stad waar je leert de overheerlijke Pibil te bereiden
- Kookcursus in een Nopal boerderij in Teotihuacan
- Bezoek aan het antropologie museum
- Bezoek aan het dorpje Tepoztlan

Reisdocumenten

- E-ticket. Meer informatie over de vlucht ontvang je ongeveer 2 weken voor vertrek.
- Paspoort, dat na thuiskomst nog minimaal zes maanden geldig is.
- Mogelijk gelden er aanvullende inreisvoorwaarden met betrekking tot COVID-19. Bekijk actuele informatie op de [website van de Rijksoverheid met reisadviezen](#), onder het onderwerp "Coronavirus".

Geldzaken

In Mexico wordt er betaald met Mexicaanse peso. Kijk voor de actuele koersen op [oanda.com](#).

Pinnen: in Mexico zijn veel geldautomaten, waar je soms zowel lokale valuta als dollars kunt pinnen.

Contant: Pesos.

Creditcards worden in de grotere winkels en restaurants vaak geaccepteerd en in een aantal plaatsen kun je er contant geld mee opnemen.

Als richtbedrag voor uitgaven die niet bij de reissom zijn inbegrepen, zoals maaltijden, entreegelden, facultatieve excursies en persoonlijke uitgaven geldt minimaal € 200,- per persoon.

Het is gebruikelijk om fooien te geven voor verleende diensten. Om te voorkomen dat je steeds fooien uit moet delen, wordt aan het begin van de reis een fooienpot ingesteld, waaruit de (gezamenlijke) tips aan de chauffeurs, gidsen, hotelpersoneel e.d. worden betaald. De richtlijn voor de fooienpot voor deze reis bedraagt € 15,-.

Maaltijden

Bij deze reis zijn de ontbijten op alle dagen inbegrepen. Daarnaast zijn tijdens de kookcursussen uiteraard ook de maaltijden inbegrepen.

Door de vele Mexicaanse restaurantjes in ons land heeft bijna iedereen wel enige indruk van de lokale keuken. Eenmaal in Mexico ontdek je de enorme variëteit aan meestal pittige, gekruide (streek)gerechten. We gaan een gerecht uit de keuken van Yucatan zelf bereiden en ervaren.



Als ontbijt kun je kiezen uit toast met jam en allerlei eiergerechten, eventueel uitgebreid met spek of worst en frijoles (op diverse manieren klaargemaakte bonen), cornflakes of muesli met yoghurt. La comida, het meest uitgebreide maal van de dag, wordt tussen 1 en 4 uur geserveerd en is vergelijkbaar met ons avondeten, met een keuze uit (maaltijd)soepen, vlees of vis, rijst en groenten. La cena, het avondeten is een zeer bescheiden versie van het middagmaal.

Daarnaast bestaan er natuurlijk (de ons meest bekende) kleine gerechten, zoals taco's en tortilla's (knapperige of zachte pannenkoekjes) gevuld met een pittig bereide combinatie van bonen, kaas, vlees of kip. Probeer op de markt ook eens enchiladas, vergelijkbaar met een gevulde tortilla maar dan gebakken in een saus, en quesadillas, een tortilla bedekt of gevuld met gesmolten kaas.

Gezondheid

Voor deze reizen wordt aangeraden:

- vaccinaties tegen DTP en hepatitis A
- malariatabletten voor het zuiden van Mexico en voor Guatemala.

Het is verstandig enigszins te letten op wat je eet. Tevens raden we je aan een kleine medische kit mee te nemen met o.a. aspirine en middelen tegen darmstoornissen. De reisbegeleiding is ook in het bezit van een medische set, met daarin steriel medisch hulpmateriaal.

Hotelverlenging

Verlenging met hotel is bij te boeken in Mexico Stad. De prijzen van het verlengingshotel in Mexico Stad zijn € 32,50 voor een tweepersoonskamer en € 65,- voor een eenpersoonskamer.

De genoemde prijzen zijn zonder wijzigingskosten van de vlucht en de transfer van/naar de luchthaven.

Klimaat en geografie

Het klimaat in Mexico wisselt nogal per gebied. Door invloed van twee oceanen en de gebergtes kunnen zich op korte afstand van elkaar grote verschillen voordoen. Op de hoogvlaktes, waar o.a. Mexico City en Oaxaca liggen, heerst een gematigd klimaat met aangename warme temperaturen en koele nachten.

Reisbegeleiding en Gidsen

Tijdens deze reis worden we begeleid door een lokale Engelstalige gids. Hij of zij vertelt uitgebreid over het land en de eetgewoonten van de Mexicanen. Ook de lokale gebruiken, religieuze invloeden tot culturele achtergronden komen aan bod.