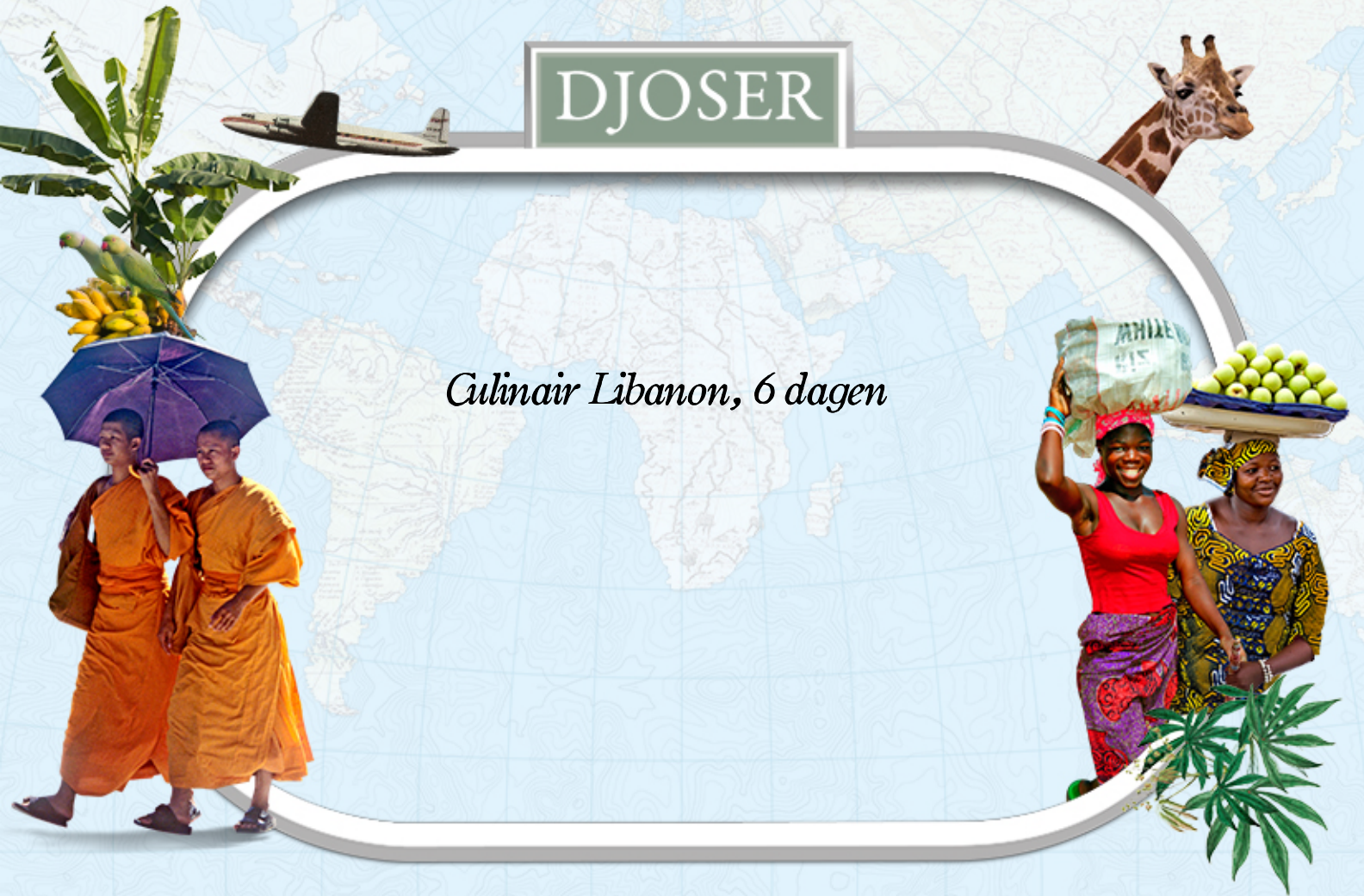


DJOSER

Culinair Libanon, 6 dagen



Reisschema

Dag 1 Amsterdam - Beiroet

Dag 2 Beiroet, stadswandeling & kookworkshop

Dag 3 Beiroet, excursie Baalbek en de wijnroute

Dag 4 Beiroet, excursie Byblos en Harissa

Dag 5 Beiroet, excursie Tripoli, Libanese ceders en de Kozhayavallei

Dag 6 Beiroet - Amsterdam

Dag 7 aankomst Amsterdam

Dag tot dag beschrijving

Beiroet, kookworkshop

Dag 1 Amsterdam - Beiroet

Dag 2 Beiroet, stadswandeling en kookworkshop

Onze reis start in het bruisende [Beiroet](#), een stad met geweldige restaurants, een levendige terrassencultuur, chique winkels, een hippe kunstscene en mondaine uitgaansgelegenheden. Hier en daar zijn nog sporen van de burgeroorlog, die in 1990 eindigde, te zien. De oorlog maakte veel slachtoffers, maar wist niet de onvervalste Libanese gastvrijheid, veerkrachtige levenslust en passie voor smaak weg te nemen. We maken een stadswandeling waarbij we aandacht hebben voor de belangrijkste bezienswaardigheden als het Nationaal museum en de Grand Serail, maar ook in de wijk Gemaize kennis maken met koffiehuisen waar mannen en vrouwen waterpijp met appeltabak roken en het geklik van de backgammon stenen 24 uur per dag klinkt. We proeven van 'streetfood' zoals de bekende sandwiches van Mar Mikael Shawarma 1 restaurant.



In de namiddag krijg je tijdens een kookworkshop instructies van een professionele chef van het bekende Hotel-Technic Institute for Food & Sweets. De Libanese keuken is geïnspireerd door de vele religieuze en etnische bevolkingsgroepen die in betrekkelijke harmonie in hun eigen streek of zelfs stadswijk samenleven. Druzen, Sjiiitische en Soennitische moslims, Koerden, Armenen, Maronieten en Grieks-Orthodoxe christenen koesteren hun traditionele kooktradities, waarmee ze hun eigen identiteit bevestigen. Daarnaast zijn er geringe invloeden van de Franse keuken, doordat Libanon 23 jaar lang een

mandaatgebied van Frankrijk was. Je bereidt zelf een aantal typische Libanese gerechten, die je na afloop met je reisgenoten gezamenlijk nuttigt.

Baalbek en wijnproeven in de Bekaavallei

Dag 3 Beiroet, excursie Baalbek en de wijnroute

Na onze kennismaking met Beiroet maken we een uitstapje naar het beroemde tempelcomplex van [Baalbek](#), hoog gelegen in de Bekaavallei. Op de tempel van Bachus die door de Romeinen in de 2e eeuw van Christus werd gebouwd ter ere van hun wijngod Bachus, zijn veel afbeeldingen van wijnranken en wijnconsumptie te zien. Niet verwonderlijk, aangezien het smalle dal van de Bekaavallei van oudsher wordt gebruikt voor de productie van wijn. Op de hellingen met stenige kalkrijke bodem groeien hier van oudsher de druiven voor de lekkere Libanese rode wijnen. De Bekaavallei heeft droge en zonnige zomermaanden en een natuurlijke aanvoer van smeltwater van sneeuw van de toppen van de Libanon en Anti-Libanonbergketens.



De wijnhuizen van [Ksara](#) en [Massaya](#) zijn ongetwijfeld de grootste en bekendste van de regio. We bezoeken een van de twee. We nemen een kijkje in de spectaculaire natuurlijke kelders en kunnen wijnproeven. Tijdens lunchtijd rijden we naar het Clos Saint-Thomas wijnhuis van de familie Touma, met 50 jaar ervaring als producent van wijn en arak.



Arak is een op ouzo of raki lijkende anijsdrank welke je drinkt met ijs. We houden hier een wijnproeverij begeleid door mooie kazen, walnoten, peulvruchten en kleine smakelijk hapjes. Voor diegene die geen alcohol drinken is er vruchtensap, kruidenthe of ayran, een typische frisse yoghurt drank. De bewoners in deze bergachtige omgeving, die met strenge winters werden geconfronteerd, zijn zeer bekend met alle technieken om voedsel te conserveren; wekken, inmaken, zouten, pekelen en konfijten, Noodgedwongen, want dat gold tot voor kort als enige manier om de lange, koude winters door te komen. Terug in Beiroet kan je

kennis maken met de heerlijke Libanese keuken.

Byblos, lunchen aan de haven met mezze

Dag 4. Beiroet, bezoek aan Byblos en Harissa

We rijden vandaag noordwaarts naar [Byblos](#). In de smalle kuststrook heerst een warm subtropisch klimaat. Deze regio brengt een ongekende rijkdom aan groenten, citrusvruchten en smakelijke olijven voort. Nabij Harissa voert een kabelbaan je naar het maronitische pelgrimsoord van Onze Lieve Vrouw van Harissa. Vanaf hier heb je een fantastisch uitzicht op de baai van Jounieh. In de kustplaatsjes draait alles om vis en vlees speelt geen grote rol. In het eeuwenoude Byblos flankeren visrestaurants de haven. We schuiven aan voor een lunch die bestaat uit een proeverij van mezze, de Arabische variant van de Spaanse tapas. Het woord komt van maz maz, wat staat voor genieten. De hele tafel wordt vol gezet met kleine bakjes en schaaltes met verschillende hapjes die bijna allemaal als basis vis hebben.



De geschiedenis van de stad Byblos gaat maar liefst 7000 jaar terug, het claimt daarmee de oudste bewoonbare stad ter wereld te zijn. Niet verrassend dat uit allerlei verschillende tijdperken overblijfselen te bewonderen zijn; restanten uit de steentijd en de bronstijd, Fenicische tempels, een Romeins theater, een kruisvaarder kasteel en een middeleeuwse haven.

Tripoli, souks en baklava

Dag 5. Beiroet, bezoek aan Tripoli

Dag 6. Beiroet - Amsterdam



Tripoli, strategisch gelegen aan de Middellandse Zee, vormde de hoeksteen van verschillende florerende civilisaties. Feniciërs, Romeinen en Byzantijnen hebben hun stempel gedrukt op deze stad. Restanten uit al deze periodes zijn te bewonderen. In het oog springt de imposante citadel van Raymond van Saint-Gilles. Oude moskeeën en souks daterend uit de Osmaanse tijd prikkelen hier je zintuigen. De stad is bekend vanwege haar heerlijke baklava en andere zoetigheden. We kunnen hiervan genieten onder het genot van een mierzoet kopje koffie. We vervolgen onze trip naar de Kozhaya Valley: het mooiste

natuurgebied van Libanon. In het Nationaal Ceders Reservaat vind je de imposante statige ceders die het nationale symbool van het land vormen. We stoppen onderweg bij Bsharri en bij het St. Antoine klooster. Tegen de avond keren we terug naar Beiroet.

De laatste dag is er nog tijd om Beirut verder te ontdekken. Vanuit ons centraal gelegen hotel in de wijk Hamra wandel je zo de stad in. Slenter langs de boulevard met het mooie vergezicht op de Pigeon Rock of strijk neer op een terrasje. In de avond vliegen we terug naar Amsterdam.

Praktische informatie

Accommodatie

We overnachten in een centraal gelegen prima middenklasse hotel in Beiroet. Het Golden Tulip Serenada Boutique hotel is stijlvol en de kamers zijn van alle gemakken voorzien. Ieder morgen wordt er een uitgebreid ontbijtbuffet geserveerd. Het hotel beschikt over een bar, restaurant, fitnessruimte en een zwembad. Gelegen in de wijk Hamra zijn er verschillende restaurants, bars, theehuizen en uitgaansgelegenheden onder handbereik.

Bekijk hotelreviews op  [Tripadvisor](#)

Beiroet [Golden Tulip Serenada Hotel Hamra](#)

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>
Transavia	Amsterdam - Beirut	14:15	19:40
Transavia	Beirut - Amsterdam	20:30	00:25

In Libanon is het 1 uur later dan in Nederland.

Vervoer

Tijdens de uitstapjes buiten Libanon beschikken we over een comfortabele bus voorzien van airconditioning. De reisafstanden zijn niet groot. We zijn echter tijdens de excursiedagen meestal de hele dag onderweg, aangezien we 'en route' veel verschillende plekken bezoeken en de dag onderbreken voor een kop koffie, een heerlijke lunch of fotostop.

Bij de reis inbegrepen

- Vliegreis
- Alle vluchtoeslagen
- Vervoer per airconditioned bus
- Hotelovernachtingen in centraal gelegen middenklasse hotel
- Ontbijt
- Stadswandeling door Beiroet
- Kookworkshop in Beiroet
- Excursie naar Baalbek
- Excursie naar de wijnkelders bij Ksara met een wijnproeverij
- Bezoek aan de wijnkelders van Clos St. Thomas met proeverij en hapjes (lunch)
- Excursie naar Harissa en Byblos, inclusief mezzeproeverij
- Excursie naar Tripoli
- Bezoek aan de Kozhaya vallei met de Libanese ceders
- Bezoek aan het klooster van St. Antoine
- Nederlandse reisbegeleiding

Excursies

Bij Djoser bepaal je zelf welke bezienswaardigheden je de moeite waard vindt om te bezoeken. De een struint graag door Beiroet op zoek naar koopjes, de ander wil op zijn gemak rondkijken in het nationaal museum, het plein der Martelaren of strijkt neer in een van de vele theehuizen of in een parkje om het dagelijks leven gade te slaan. In de meeste gevallen kun je zelf of met groepsgenoten, al dan niet met hulp van onze reisbegeleiding, er te voet of met een voordelige taxi of minibus vervoer op uit trekken. Entreegelden voor

bezienswaardigheden zijn dan ook niet bij de reissom inbegrepen, zodat je alle vrijheid hebt om je eigen plan te trekken.

Sommige culturele bezienswaardigheden, archeologische opgravingen of natuurlijke hoogtenpunten mag je niet missen, zijn slecht bereikbaar of liggen 'en route' naar onze volgende overnachtingsplaats. Dergelijke excursies hebben we in het programma opgenomen. Bij deze excursies, geldt dat tevens dat het entreegeld exclusief is.

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

- Verkenning van Beiroet met o.a. bezoek nationaal museum, Corniche (uitzicht Pigeon Rock) en stadswandeling, waarbij we kennis maken met de wijk Gemaize en St. Mikaelstreet met zijn vele koffie/theehuizen en restaurantjes.
- Beirut, kookklas in de middag van dag 2, georganiseerd door Hotel-Technic institute Food & Sweets. Na afloop genieten we van ons zelf gemaakte diner.
- Bezoek aan de indrukwekkende ruïnes van Baalbek. We bekijken de indrukwekkende Jupitertempel, de ronde tempel van Venus en de tempel geweid aan Bachus.
- We bezoeken de beroemde wijnkelders in de Bekaavallei van Ksara of van Massaya, waar we genieten van een kleine wijnproeverij.
- Bezoek aan wijnhuis Chateau St. Thomas waar we genieten van een wijnproeverij met hapjes (lunch)
- We bezoeken de oude stad Byblos en stoppen bij het maronitische pelgrimsoord van Onze Lieve Vrouw van Harissa.
- Lunch in Byblos met een presentatie in de vorm van een proeverij met verschillende mezze gebaseerd op vis.
- We maken een excursie naar Tripoli, een goed bewaarde middeleeuwse stad, welke beroemd is vanwege zijn heerlijke baklava. We bekijken hier de souks en drinken koffie met lokale zoetigheden.
- Bezoek aan de mooie Kozhaya vallei waar we de beroemde Libanese ceders en het klooster van St. Antoine bekijken.

Reisdocumenten

- E-ticket. Meer informatie over de vlucht ontvang je ongeveer 2 weken voor vertrek
- Paspoort, dat bij vertrek nog minimaal 6 maanden geldig is
- Visum, dat bij aankomst in Libanon gratis te verkrijgen 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".

Als je een stempel van Israël in je paspoort hebt staan, wordt de toegang tot Libanon ontzegd. Om deze reden kun je eventueel een tweede paspoort bij je gemeente aanvragen.

Geldzaken

In Libanon betaal je met de Libanese Pond. Kijk voor de actuele koersen op [oanda.com](#).

Pinnen: bijna overal zijn geldautomaten.

Contant : Amerikaanse dollars worden overal geaccepteerd

Creditcards: worden op veel plaatsen geaccepteerd.

Als richtbedrag voor uitgaven die niet bij de reissom zijn inbegrepen, zoals maaltijden, entreegelden, facultatieve excursies en persoonlijke uitgaven geldt minimaal €400,- per persoon per week.

Afdingen hoort bij het normale leven en gaat gepaard met veel humor. Heb je eenmaal een overeengekomen prijs, dan kun je niet meer terug. Kom je niet tot een overeenkomst, dan gaat de koop niet door, maar ben je even goede vrienden!

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 € 30,-.

Maaltijden

Het verblijf tijdens de reis is op basis van logies met ontbijt. Iedere ochtend serveert het hotel een uitgebreid ontbijtbuffet. Lunch en diner zijn niet inbegrepen. Tijdens deze reis heb je een kookworkshop in Beiroet in de namiddag van dag 2. De maaltijd die je tijdens deze cursus bereidt, is inbegrepen in de reissom. Op dag 3 in de Bekaa vallei en in Byblos is de lunch inbegrepen. Alle overige maaltijden zijn niet bij de reissom inbegrepen. Het voordeel hiervan is dat je zelf de heerlijke Libanese keuken kan ontdekken.

Een typisch Libanese maaltijd begint met mezze, een verzameling hapjes. De ene keer is dat een tafel vol schoteltjes en kommetjes, de andere keer een salade of enkele schaaltes met olijven en noten. Maar altijd gaat het om een sociale gebeurtenis, vrienden en familie genieten van elkaars gezelschap en van eetlustopwekkende voorgerechten. Het hoofdgerecht bestaat meestal uit lamsvlees, kip of vis met salade en rijst. Hierbij wordt altijd markouk, een flinterdunne broodpannenkoek geserveerd. Daarna wordt er nog gegrilde vleesspies, kip of vis. de maaltijd wordt afgesloten met als dessert vers fruit of baklava met koffie.



Veel traditionele schotels zijn simpele gerechten op basis van granen, peulvruchten, groenten en fruit. Belangrijke ingrediënten als yoghurt, kaas, komkommer, aubergines, kikkererwten, noten, tomaten, burghul en sesam (zaadjes, pasta of olie) komen in veel gerechten terug maar steeds net even anders klaargemaakt of gecombineerd. Onmisbare smaakmakers zijn peterselie, munt, citroen, ui en knoflook. Verder is de presentatie belangrijk, ook de meest simpele schotel is versierd met een takje peterselie of een toefje yoghurt. [Lees hier meer over de heerlijke Libanese keuken.](#)

Gezondheid

Voor deze reis worden vaccinaties tegen DTP en hepatitis A aangeraden.

De hygiënische omstandigheden in Libanon zijn redelijk. Het is wel verstandig goed te letten op wat je eet. Uiteraard is het handig om een middel tegen darmstoornissen mee te nemen, alhoewel alleen een stopmiddel de klachten niet echt verhelpt. Een zoutoplossing (als ORS) tegen uitdroging komt zeker van pas. Tevens raden we je aan een kleine medische kit mee te nemen met o.a. aspirine en middelen tegen darmstoornissen. De reisbegeleiding is overigens ook in het bezit van een medische set, met daarin steriel medisch hulpmateriaal.

Klimaat en geografie

Libanon kent een mediterraan klimaat met vier seizoenen. Het kenmerkt zich door milde winters en warme droge zomers. In de winter valt er in de bergen soms een flink pak sneeuw. In het voor- en najaar zijn de temperaturen aangenaam. In de zomermaanden juli en augustus kunnen de temperaturen flink oplopen. Vanwege de lage luchtvochtigheid is deze warmte goed te verdragen.

Reisbegeleiding en Gidsen

Een enthousiaste Nederlandse reisbegeleider begeleidt de reis. Onze reisbegeleiders zijn zeer ervaren en bevlogen reizigers en vertellen onderweg leuke weetjes over de bestemming. Zij zorgen dat de reis soepel verloopt en zijn het aanspreekpunt voor vragen en wensen. De eigen passie, in combinatie met een uitgebreide training en inwerkprocedure, vormt de basis voor hun deskundigheid en professionaliteit.