

ITALIENSKKURS
MAT, VIN, OLJE
VINGÅRDSBESØK



Brød, vin og språk i Firenze og Lucca

Italienskkurs, matkurs og vinsmakinger

Følg italienskkurs på ditt nivå (også nybegynner) hos vår partnerskole i Firenze eller Lucca.

Delta på vinsmakinger, olivenoljesmaking og matlagningskurs på ettermiddagene.

Lær vinens gleder ved å lukte, smake og se.

Bli kjent med og nyt Toskansk matlagnings.



Brød, vin og språk

Nå kan du dra på en ukes tur til Firenze eller Lucca, lære italiensk med dyktige italiensklærere og så kombinere det behagelige med det nyttige når lokale eksperter tar deg med inn i vinens verden med vinsmakinger og vingårdsbeøk, og i den Toscanske mattradisjonen med praktiske kurs der dere lager mat, som dere så spiser sammen.

Programmet omfatter italienskundervisning i klasser fra kl 9 til 13 (med en halvtimes kaffepause rundt kl 11) fra mandag til fredag, totalt 20 undervisningstimer på én uke. Om ettermiddagene er det vinsmakinger, olivenoljesmaking og matlagningskurs med vinkjennere og kokker - én dag blir det besøk til en vingård.

Det er ikke nødvendig å kunne italiensk på forhånd for å delta.

Stefano Allegrini, på bildet, leder skolen i Lucca. Han er offisiell sommelier (vinekspert) hos AIS - Associazione italiana sommelier, og han veileder og forklarer under vinsmakingene i Lucca.



Dette sier våre kursdeltakere

Unn-Hilde, som deltok på Brød, vin og språk i juni 2018, skriver til oss:

"Jeg er akkurat kommet tilbake fra en uke på språkkurset «Pane-Vino-Lingua» ved Koinè Center i Lucca. Dette var en fantastisk språk- og kultur-opplevelse med maksimalt utbytte. Skolen tok imot meg med en kombinasjon av varm gjestfrihet og effektiv profesjonalitet [...]"

Datoer 2020

Firenze: 27/4, 11/5, 8/6, 6/7, 31/8, 14/9 og 12/10.

Lucca: 6/4, 20/4, 18/5, 15/6, 13/7, 27/7, 24/8, 7/9, 21/9 og 19/10.

For bestilling av reise, besøk www.italia.no, eller ring 22550410

Vårt program i detalj (det kan variere noe avhengig av sesong, vær og annet)

Firenze

Mandag: Språkstest og 4 timer språkundervisning. Velkomstmøte. Guidet bytur med fokus på tradisjonell mat og vin.

Tirsdag: 4 timer språkundervisning. Besøk til Gallerie degli Uffizi, med fokus på malerier som viser mat og festmåltid.

Onsdag: 4 timer språkundervisning. Matkurs og middag.

Torsdag: 4 timer språkundervisning. Vinsmaking: Vi lærer å lese etiketten, deretter lærer vi å bruke sansene for til fulle å ha glede av vinen, ved å se på fargen, kjenne på lukten og nyte smaken.

Fredag: 4 timer språkundervisning. Besøk til Mercato di Sant'Ambrogio. Lunsj på en typisk lokal *trattoria*.

Lucca

Mandag: Språkstest og 4 timer språkundervisning. Velkomstmøte. Guidet bytur med fokus på tradisjonell mat og vin.

Tirsdag: 4 timer språkundervisning. Matkurs og middag.

Onsdag: 4 timer språkundervisning. Besøk til en vingård, der produsenter forklarer hvordan vinen lages, fra jorden til glasset. Deretter smaker vi på både rød og hvit vin. Vinsmaking: Vi lærer å lese etiketten, deretter lærer vi å bruke sansene for til fulle å ha glede av vinen, ved å se på fargen, kjenne på lukten og nyte smaken.

Torsdag: 4 timer språkundervisning. Olivenoljesmaking: Vi lærer hvordan velge og bruke ekstra virgin olivenolje, og vi smaker forskjellige typer. Middag på en lokal restaurant, med viner tilpasset maten.

Fredag: 4 timer språkundervisning. Fri om ettermiddagen.





Pris

Euro 580 for en uke

I prisen inngår

- Italienskundervisning 4 timer alle hverdager, totalt 20 undervisningstimer
- Matlagningskurs
- Vinsmakinger
- Olivenoljesmaking
- 2 måltider
- Guidet tur til byen
- Besøk til en vingård

I prisen inngår ikke

- Fly og transport fram til Firenze/Lucca
- Overnatting (spør oss om overnattingsmuligheter)

Scuola d'italiano er ansvarlig for programmet.

Vi har gitt nordmenn italienske opplevelser siden 1989.

Kontakt oss for påmelding og informasjon.

info@italia.no – www.italia.no – 22550410

Bygdøy allé 68, 0265 Oslo