

ITALIENSKKURS
MAT, VIN, OLJE
VINGÅRDSBESØK

REGARANTIA
RGF
2021



Brød, vin og språk i Lucca

Italienskkurs, matkurs og vinsmakinger

Følg italienskkurs på ditt nivå, også nybegynner, hos vår partnerskole i Lucca, i 1 eller 2 uker.

Delta på vinsmakinger, olivenoljesmaking og matlagningskurs på ettermiddagene.

Lær vinens gleder ved å lukte, smake og se.

Bli kjent med og nyt Toscansk matlagnings.



Brød, vin og språk

Nå kan du dra på en ukes tur til Lucca, lære italiensk med dyktige italiensklærere og så kombinere det behagelige med det nyttige når lokale eksperter tar deg med inn i vinen verden med vinsmakinger og vingårdsbeøk, og i den Toscana 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 2021

26/7, 23/8, 6/9, 20/9, 4/10 og 18/10.

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)

Mandag: Språktest 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 620 for en uke

En ekstra uke med språkundervisning: + Euro 150

I prisen inngår

- Italienskundervisning 4 timer alle hverdager, totalt 20 undervisningstimer
- Matlagningskurs
- 2 vinsmakinger
- Olivenoljesmaking
- 3 måltider
- Guidet tur rundt i Lucca
- Besøk til en vingård

I prisen inngår ikke

- Fly og transport fram til 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