MACHETE TOURS

DRØMMEREISER TIL SØR-AMERIKA

SEDAN 2001



Gruppreise

Peru og Bolivia

17 dager

Besøk Inkafolkets mystiske glemte by Machu Picchu, den fascinerende saltørkenen i Uyuni og de magiske Nazcalinjene og ungdommens kilde, den som var utgangspunktet for hele den storslåtte Inkakultur.

Velkommen til din nåtidige reise tilbake inn i Sør-Amerikas antikke storhetstid!

MACHETE TOURS
DRØMMEREISER TIL SØR-AMERIKA
SEDAN 2001

Tur kode: NOPB17D - GR

RUNDREISE I PERU OG BOLIVIA - 17 DAGER.

En rundreise gjennom Peru og Bolivia er en reise gjennom et fantastisk landskap, der arkeologiske spor etter områdets lange og rike historie finnes over alt.
Inkafolkets tapte by, **Machu Picchu** — et sted som er på mange personers«bucket-list», og i dag en del av vår alles UNESCO verdensarv. Vi besøker også soltempelet, inkaenes hellige dal, og får et godt innblikk i denne mektige sivilisasjonen.

Vi skal også oppleve alt fra storbyene **Lima**, **Cuzco** og **La Paz**, til de helt unike flytende siv-øyene på Titicacasjøen. Vi får selvfølgelig også med oss den fascinerende **saltørkenen i Uyuni** og de magiske Nazcalinjene. Med andre ord en meget omfattende og helt uforglemmelig reise for både kropp og sjel. Velkommen til din nåtidige reise tilbake inn i Sør-Amerikas antikke storhetstid!





Dag 1. Ankomst Lima

Avreise fra Norge og ankomst til Limas Internasjonale flyplass, Jorge Chavez, samme dag. Her møtes du av en representant for Machete Tours i Peru, som tar deg med til hotellet i Miraflores. Turen fra flyplassen til hotellet tar omkring 40 minutter. Vår agent vil underveis informere om din tur, og besvare eventuelle spørsmål du måtte ha i forbindelse med reisen. Ettermiddagen og kvelden er til fri disposisjon. I Miraflores er det en mengde av gode restauranter, barer og shopping-muligheter.

Dag 2. Byturundtur i Lima

Vi benytter formiddagen til en rundtur i det sentrale Lima, her vil du se den fantastiske arkitekturen fra kolonitiden. I denne delen av byen ligger presidentpalasset, Perus eldste katedral og San Fransisco kirken med sine berømte katakomber. Ettermiddagen brukes på Museo Larco Herrera, hvor vi tas med på en reise gjennom 3000 år av Perus historie ved hjelp av en samling kunst- og bruksgjenstander fra landets imponerende og mangfoldige indianerkulturer. Museet har en av de største samlingene av precolumbiansk kunst. I Museo Larco Herrera ser du vakre tekstiler fra paracaskulturen, keramikk fra chimu, nazca. Og pachacamakulturene, samt mange interessante gjenstander fra inkafolkets storhetstid. De vakre gjenstandene laget av lær, som stammer fra mochicakulturen vekker nok størst beundring, sammen med gullgjenstandene fra både inkaene og sivilisasjonene før inkatiden. Ettermiddagen og kvelden er til fri disposisjon. (F.L)





Dag 3. Fly fra Lima til Cuzco

Etter frokosten kjøres vi til flyplassen, der turen går videre til Sør-Amerikas arkeologiske hovedstad Cuzco. Dette var hovedstaden i det mektige inkariket, og er Perus eldste bebodde by. Dagen i Cuzco er til fri disposisjon, og byen gir mange muligheter for shopping og sightseeing, og det er mange hyggelige restauranter. (F)

Dag 4. Byrundtur i Cuzco

Formiddagen er til fri disposisjon, her kan du slappe av eller utforske Cuzco i ditt eget tempo. På ettermiddagen møtes vi av en lokal guide på hotellet, og denne tar oss med på en rundtur i byen og omgivelsene rundt. Vi får besøke katedralen Santo Domingo på det store torget, og Korichancha – det storslåtte Soltempelet, som er bygget i stein, helt uten mørtel. Turen går videre til Sacsayhuaman, som har en vakker beliggenhet med utsikt over Cuzco. Sacsayhuman er et imponerende bygg av tilhugget stein, den største steinblokken veier mer enn 125 tonn. Turen går videre til de velbevarte inkastedene Quenco, Puka Pukara og Tambo Machay. Deretter går turen tilbake til hotellet. Kvelden er til fri disposisjon. (F.L)

Dag 5. Inkaenes Hellige Dal og Machu Picchu

I dag går turen til Inkaenes hellige dal. På veien besøker vi Pisac, som er kjent for sine indianermarkeder. Her er det muligheter for å kjøpe alt fra peruanske ullgensere og tekstiler, til malerier og musikkinstrumenter og smykker. Etter lunsj går turen til Ollantaytambo, en sjarmerende landsby ved hjertet av dalen. Denne byen anses som en museumsby, da alle innbyggerne her holder ved gamle tradisjoner og skikker som har gått i arv gjennom generasjoner. Her får vi se byens festning av granitt, som inneholder templer, bad og imponerende militære installasjoner. Deretter tar vi toget fra Ollantaytambo til Aguas Calientes. (F.M)

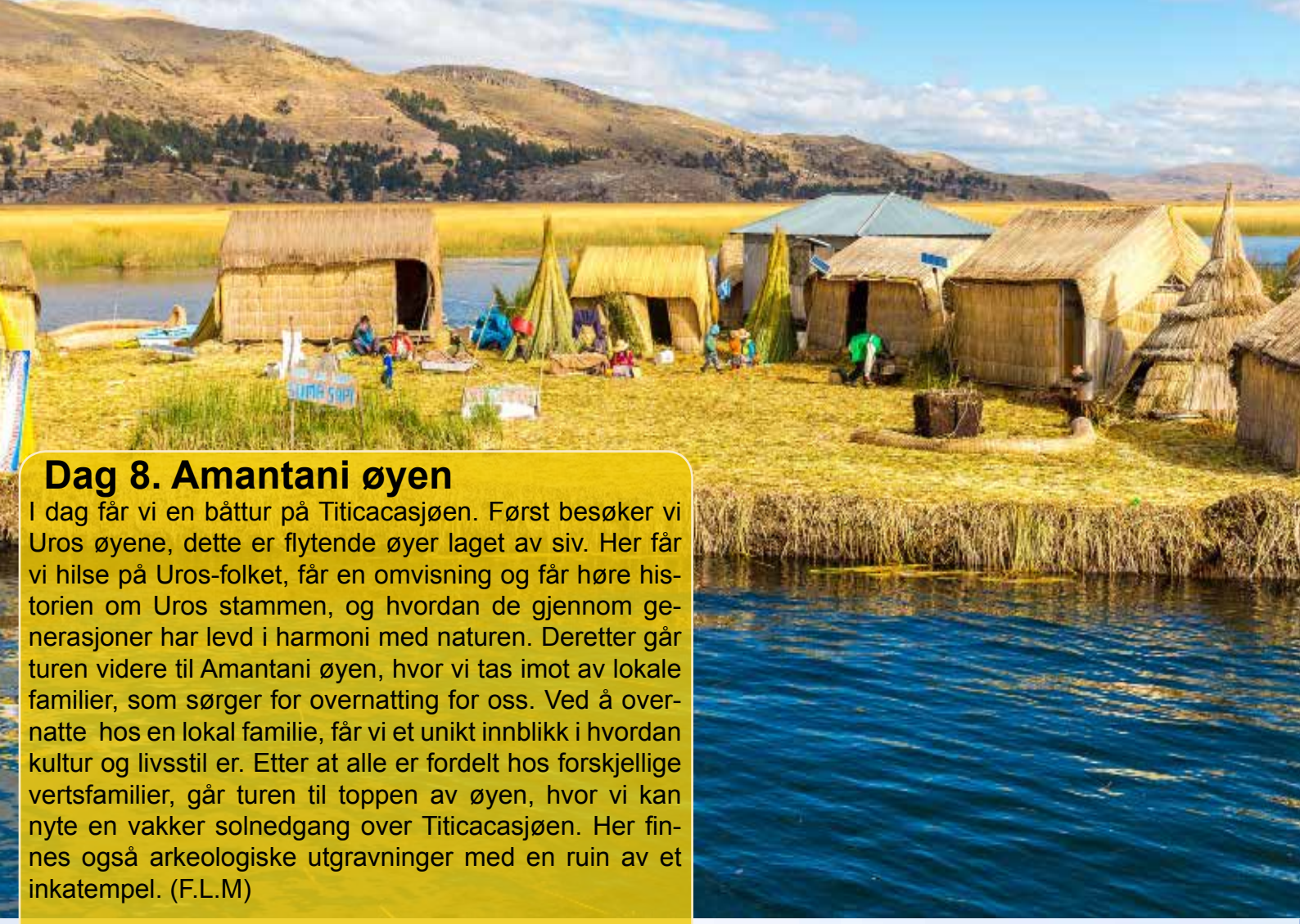


Dag 6. Machu Picchu til Cusco

Bussen fra Aguas Calientes til fantastiske Machu Picchu går tidlig om morgenen. Landskapet er enestående, og ruinene ligger på en fjelltopp omgitt av tåkeskog, 2380 m.o.h. Machu Picchu består av smale terrasser som ligger oppover fjellsiden, og byen er inndelt i pmråder med gravplasser, fengsler, boligområder, templer og landbruk. Etter en guidet tur, får vi tid til å besøke området på egenhånd. For dem som ønsker det, er det mulig å gå til toppen av Huayna Picchu, en fjelltopp som ligger ved Machu Picchu. Herfra er utsikten ubeskrivelig til ruinene av inkabyen og Urubama dalen. Etter besøket vender turen tilbake til Aguas Calientes, og en togtur tar oss tilbake til Cusco. (F)

Dag 7. Buss fra Cusco til Puno

Denne dagen er lang, men opplevelsesrik. Vi krysser Altiplano-området til Puno. Underveis er det noen stopp ved vakre monumenter og landsbyer langs ruten, samt et stopp for å beundre utsikten fra La Raya, som er det høyeste punktet på turen. Puno ligger vakkert til ved Titicacasjøen, omlag 4000 m.o.h. Titicacasjøen er verdens høyestliggende farbare innsjø, og legendene sier at det var her den første inkaen, Manco Capac, steg opp fra sjøen, dannet det som skulle bli inkaenes mektige imperium, og ble den første kongen i Cuzco. I dag er Puno en landbruksby, og særlig oppdrett av lamaer og alpakkaer er viktig her. Dette gjør at ullvarer er noe som med fordel kan kjøpes her. (F.L)



Dag 8. Amantani øyen

I dag får vi en båttur på Titicacasjøen. Først besøker vi Uros øyene, dette er flytende øyer laget av siv. Her får vi hilse på Uros-folket, får en omvisning og får høre historien om Uros stammen, og hvordan de gjennom generasjoner har levd i harmoni med naturen. Deretter går turen videre til Amantani øyen, hvor vi tas imot av lokale familier, som sørger for overnatting for oss. Ved å overnatte hos en lokal familie, får vi et unikt innblikk i hvordan kultur og livsstil er. Etter at alle er fordelt hos forskjellige vertsfamilier, går turen til toppen av øyen, hvor vi kan nyte en vakker solnedgang over Titicacasjøen. Her finnes også arkeologiske utgravninger med en ruin av et inkatempel. (F.L.M)

Dag 9. Taquile øyen til Puno

Vi forlater Amantani øyen og fraktes til Taquile øyen, som domineres av gamle inkaterrasser. Øyen er kjent for sin veving, og her får vi en demonstrasjon av tradisjonelle veveteknikker. Vi får dessuten møte den opprinnelige befolkningen, Quechua-indianerene, i sine tradisjonelle klesdrakter, og får et enestående innblikk i deres hverdag og kultur. det vil være en lunsj bestående av fersk ørret fra sjøen og lokalt dyrket frukt og grønnsaker. Senere går turen tilbake til Puno med båt. (F.L)

Dag 10. Tiahuanaco og La Paz

Vi krysser grensen til Bolivia etter en tre timers reise med buss. Vi besøk Tiahuanaco arkeologiske plass ca 72 km sørvest for La Paz. Vi har et kort besøk på museet ”Lithic and Ceramic” før vi begir oss ut på den arkeologiske plassen. Vår egen Thor Heyerdal fikk inspirasjon til sine ferder da han besøkte stedet, og så steinansikter med trekk fra mange forskjellige kulturer verden over. Turen tar ca 3 timer. Deretter fortsetter vår reise gjennom Cordillera Real fjellene mot vårt mål - La Paz verdens høyest beliggende hovedstad. Byens hus klamrer seg til fjellsidene, med snødekte Huayna Potosi tronende opp 6 kilometer over havsnivå. (F.L)



Dag 11. La Paz

I dag får vi en rundtur i denne metropolen med besøk på basaren, det indianske heksemarkedet og andre lignende plasser. Etter lunch går turen til Moon Valley i utkanten av La Paz. Her nyter vi et magisk landskap før vi returnerer til hotellet i a Paz. (F)

Dag 12. La Paz til Potosi

Vi reiser med buss til Potosi, en by som lever av sin store sølvgruve. Det er også produsert noen av de første myntene i området. På den måten spiser vi en piknik lunsj. Man kan se mange lamaer underveis. (F.L.)

Dag 13. Potosi til Uyuni

Vi tar en bytur i Potosi og besøk inkludert den berømte mynt museum. På ettermiddagen fortsetter vår ferd mot Uyuni. (F.)

Dag 14. Uyuni

I dag starter vi en todagers tur i et fantastisk landskap - saltørkenen i Uyuni. Vårt første stop blir ved det berømte Train Cemetary, der vi får tid til å ta bilder av denne severdigheten. Vi drar deretter til en by der vi kan kjøpe souvenirer laget av salt. Selve ørkenen venter oss etter dette, med Salt Mounds, Eyes of water og Inkawasi Island, før vi nyter en fantastisk solnedgang. Vi begir oss deretter til lodgen for en middag. (F.L.M)

Dag 15. Uyuni til La Paz

I dag begir vi oss til vulkanen Tunupa. I dette området finnes det mumier, og vi får se noen av dem. Har vi litt hell, kan vi også få se flamingoer. Etter lunch går turen til det berømte Salthotellet. Det er gratis å komme inn, men det forventes at man kjøper en souvenir som "entre". Vi vender siden tilbake til Uyuni for å ta flyet tilbake til La Paz (F.L.M)

Dag 16. Hjemreise

I dag er det transport til den internasjonale flyplassen i La Paz for retur til Skandinavia. (F)

Dag 17. Ankomst til Norge.

Tak for resan.

Peruansk gastronomi!

Det peruanske kjøkkenet er kanskje det mest mangesidige i hele La- tin-Amerika, men har fått veldig lite oppmerksomhet på det internasjonale markedet. Men dette er i ferd med å forandre seg. Stadig flere mennesker over hele verden oppdager at mange kjente matretter har sin opprinnelse i Peru. For eksempel er Peru potetens hjemland! Det er noe å tenke på neste gang du koser deg med potetgull foran tv-en! Fra Peru kommer også Quinoa og Cocabladene. Quinoa er korn full av aminosyrer og vita- miner, og inkaindianerne kalte Quinoa "alle kornsorters mor". Cocablade- ne er hovedingrediensen i Coca-Cola, og de tygges råe av innbygger- ne i jordbrukssamfunnene i Peru og gir en mild stimulans.
Perus matkultur er i likhet med den øvrige kulturen i konstant for- andring. Her kombineres den tradisjonelle innenlandske matkultu- ren med innfly- telsen fra de spanske erobrerne. I dag er for ek- sempel veldig enkelt å få tak i billig og velsmakende gatemat over hele landet som et mellommåltid. Se nedenfor noen eksempler på slike matretter.
"Empanadas" – et bakverk fylt med ost, grønnsaker og kjøtt.
"Anticuchos" – en kebablignende rett laget av biff eller lammekjøtt.
"Choclo con Queso" – maiskolber som serveres med ost.
"Tamales" – maisdumplings rullet inn i bananblad som fylles med kjøtt
Allikevel har hver region beholdt sine tradisjonelle matretter som viser Perus geografiske mangfold på utmerket vis.

Kystområdene
Noen av Perus mest berømte matretter har sine røtter i den ørken- kledde kyststripen. Det er ikke overraskende at innbyggerne her har måttet ut- nytte de ressursene nærheten til havet gir. Herfra kommer et eksempel: "Cerviche" - kanskje den mest berømte av de alle. Den lages av kvit fisk, marinert i sitronsaft og pepper. Du får den oftest servert sammen med maiskolber, Yucca og søtpote- ter. "Conchitas" - er reker (langostonos) og pilgrimsmuslinger, og en virkelig sunn og maritim delikatesse.

Fjellregionen rundt Andesfjellene
Oppe i fjellområdene i Andes, potetens hjemland, er poteten et spennen- de og godt innslag i hverdagsmaten. Den finnes i mange former, sorter og smaker, og er det er nesten utenkelig uten potet i deres matretter. Eksempler på mat fra Andesfjellene er:
"Papa Rellana" - en utsøkt rett laget av poteter fylt med grønnsa- ker som deretter stekes. "Papa a la Huancaina" - poteter med ost og fløtesaus, ofte ganske sterkt krydret! Men det andiske kjøk- kenet inneholder ikke bare poteter. Man serverer også man- ge utmerkede supper basert på ulike grønnsaker og ulike kjøttretter slik som: "Lomo Saltado" - stekte kjøttstrimler sammen med løk, chili, ingefær, stekt potet og tomater.
"Rocoto Relleno" - paprika fylt med kjøtt og grønnsaker.
Den aller mest spennende delikatessen du kan spise her er nok den så- kalte "Cuy", den kan du fortelle om mange ganger når du kommer hjem. Den består nemlig av kokt eller grillet marsvin!

Amazonasregnskogen
Stekt fisk smaker ekstra godt ute i regnskogen. Her finnes et uttall fis- ke- slag og maritime delikatesser du helt sikker ikke har smakt før. Mange av de serveres sammen med Yucca, bananer, frukt og friskpresset juice. Alt sammen bidrar til en smaksopplevelse du helt sikkert vil sette pris på. Urbefolkningen fanger også "Pec- caries" - Sør-Amerikas svar på det eu- ropeiske villsvin. De griller det og server det sammen med andre ting i en rett som kalles "Sajino" - det må dere i alle fall prøve.
Summa summarum så er det peruanske kjøkken helt i verdens- klasse. Noen retter er kanskje litt sterke for norske ganer, men det er ingen grunn til å la være med å gå på smaksopplevelse. Gå noen skritt vekk fra de mest gjengse turistrestaurantene og smak på noe nytt. Det blir en opple- velse du ikke vil glemme!

Prisinformasjon

- Prisen på **39 600 kr.** er beregnet under forutsetning av at man deler dobbeltrom med en annen person.
- Enkeltromstillegg: **6 800 kr.**

Avreisedager 2020

- 21 mar. till 6 apr.
- 26 jun. til 12 jul.
- 16 okt. til 1 nov.

- Prisen inkluderer internasjonalt fly tur og retur fra Oslo, Bergen, Stavanger eller Göteborg til Lima i Peru med KLM eller Air France.
- Etter en foreløpig bestilling har du 7 dager med tilbaketrekking. Deretter må vi motta et innskudd.

Vi forbeholder oss selv for valutaendringer og økte flyskatt.

Hva er inkludert:

Personale:
- Skandinavisktalande reiseleder.
- Lokale baserade Engelsktalende guide på hvert destinasjon.
- Lokale profesjonelle buss- og båtførere.

Innkvartering: Alle hotell er enten 4* eller 5*. Unntatt er innkvarteringen på Amantani Island som er hos en lokal familie.

- 2 netter på Hotel Sol de Oro Lima 5* **(med pool, gym & spa)**
- 3 netter på Hotel San Agustin Plaza Cusco 4*
- 1 natt på Hotel Inka Jaya Suite Machu Picchu 4* **(suite med spa)**
- 2 netter på Hotel Sonesta Titicaca Puno 4* **(med spa)**
- 1 natt hos en lokal familie på Amantani Island, Lake Titicaca
- 3 netter på Hotel Stannum, La Paz 4* **(med gym & spa)**
- 1 natt på Hotel Coloso, Potosi 4* **(med pool, gym & spa)**
- 2 netter på Hotel de Sal Luna Salada, Uyuni 4* **(med spa)**

Internasjonal og lokal transport:
- Fly tur og retur fra Oslo, Bergen, Göteborg eller København til Lima og hjemreise fra La Paz. Alle flyskatter og avgifter
- Innenriksfly fra Lima til Cusco
- Turistbuss fra Cusco til Puno
- Turistbuss fra Puno til La Paz
- Buss fra La Paz til Potosi
- Buss fra Potosi til Uyuni
- Innenriksfly fra Uyuni til La Paz
- Båt på Titicacasjøen
- Alle transfers ved ankomst og avreise flyplass - hotell - flyplass

Lokale turer og aktiviteter som er inkludert:
- Lima bytur
- Cusco bytur
- Den hellige dalen tur
- Machu Picchu tur
- Titicacasjøen - 2 dagers (Uros og Taquile Island)
- Tiahuanaco tur
- La Paz bytur
- Potosi bytur
- Salar de Uyuni 3 dagers tur

Måltider (se i dagsprogrammet for detaljer)

Obs: Har du spesielle krav eller ønsker til maten, f.eks. allergier eller fordi du følger en vegetarisk diett, si vennligst fra om dette allerede når reisen bestilles.
- 15 frokoster (alle dager)
- 9 lunsjer (dag 2,4,7,8,9,10,12,14 & 15)
- 4 middag (dag 5,8,14 & 15)

Dette inngår ikke:

- Reiseforsikring - en god forsikring som dekker alle de aktivitetene du skal være med på i forhold til sykdom, ulykker, tap av verdigjenstander eller andre uforutsette hendelser bør prioriteres!..
- Måltider som ikke nevnes i programmet.
- Alkoholholdige drikkevarer
- Drikkepenger.

Dette er bra å ha med seg:





- Gode gå- og tursko.
- Sandaler eller innesko for å slappe av i på hotellene
- Komfortable klær som både passer til kaldt og varmt klima
- Vind- og vanntett jakke (Gore-Tex er fint)
- Vannflasker.
- Kamera (vanntett kamerapose/beskyttelse er en fordel)
- Ekstra batterier til kamera
- Penger til eget forbruk – amerikanske dollar er lette.
- Kopi av pass og reisedokumenter. Kopi av reiseforsikring
- Myggmiddel (de som inneholder DEET virker)
- Solkrem med faktor. Solbriller. Solhatt
- Hodelykt og ekstra batterier til denne
- Kikkert
- Badedrakt
- En liten førstehjelpspose eller kasse

Informasjon om Peru og Bolivia

- **Vær/Høyde/Geografi/Temperatur**

Vær: Den beste tiden på året å besøke Perus fjell- og jungelområder på, er fra mai til oktober. Det samsvarer med den såkalte tørre årstiden (dry season). Det kan allikevel bli kaldt og tåkete langs kysten i denne periode.
På grunn av høyden over havet kan det bli kaldt selv om man er i tropene. Skal man høyere opp enn 2000 moh. er det bra å ha med seg varme klær. Nede i dalområdene holder det med lette klesplagg. Temperaturene varierer fra rundt 0 °C oppe i høyden til opp mot 35 °C nede i det tropiske lavlandet.
Når man kommer opp i høyden anbefaler vi at man drikker mye vann, og i tillegg tar det med ro - inntil man er akklimatisert til den høyden man befinner seg på.

- **Kultur/Språk**

Den peruanske kultur er en blanding av de innfødte indianernes opprinnelige kultur og den europeiske innflytelse som startet ved den spanske kolonialiseringen.
Bolivia har en liknende blanding av kulturer, men er samtidig det landet i Sør-Amerika som har flest urininnbyggere. Nesten 60% av befolkningen er av indiansk opprinnelse. Innfødte grupper tilhører ofte den fattige delen av samfunnet, og det oppstår av og til spenninger som en følge av dette.
Spansk er det offisielle språk, men også de opprinnelige språk quechua & aymara er utbredt. I tillegg til disse finnes mindre språk tilhørende ulike etniske grupper.

- **Mat**

I Peru er det mange, meget varierte og ytterst interessante mattradisjoner. En av de mest berømte rettene er den såkalte Ceviche – som er rå fisk marinert i sitronjuice. Mye av sjømaten i Amazonas området regnes som virkelige delikatesser. Peru er potetens hjemland. I fjellområdene får man en utmerket potetbasert rett som heter “Papa a la Huancaina”- poteter i sterkt krydret melk og ostesaus. Det finnes også mange forskjellige velsmakende supper, eller hva med en Alpakka- stek tilberedt på tradisjonell peruansk grillmaner - det tror jeg ikke du har smakt før.
I de større stedene får du også et bredt utvalg av internasjonal mat!.
I Bolivia er Salteñas en meget populær rett. En slags kombinasjon av mer eller mindre sterkt krydret kylling eller annet kjøtt, som sammen med grønnsaker og andre ingredienser puttes inn i en litt søtlig deig, og deretter bakes. I Bolivia er man glad i kjøtt, så det er et stort utvalg av alle slags kjøttretter. Som oftest er det godt krydret med chili og andre krydderier. Et godt eksempel på en slik rett er Silpancho hvor hovedingrediensene er kjøtt, brød, egg, bananer og ris.

- **Helse/Sikkerhet foranstaltninger**

Drikk ikke vann direkte fra springen. Rens det eller kjøp vann på flaske. Rådfør deg med din lege eller ditt legesenter om anbefalinger og eventuelle regionale eller lokale helserisikoer. Peru og Bolivia er for det meste sikre land å reise i, men vær oppmerksom på risikoen for ran og tyveri. Spør din reiseleder for å få mer detaljert informasjon om dette.

- For mer informasjon om Peru, ***www.peru.travel***
- For mer informasjon om Bolivia, ***www.bolivia.travel***

MACHETE TOURS

DRØMMEREISER TIL SØR-AMERIKA

SEDAN 2001

“We believe that love and understanding for nature comes through living amidst it”



Machete Tours kontaktinfo / nødnummer.

- Norge kontoret: tlf. (+47) 469 13 553
- Cusco kontoret: tlf. (+51) 84 224829
- Lima kontoret: tlf. (+511) 964150238
- 24 timers nødnummer:
- Peru: +46 723 121 000 (Lima)
- Sweden: +46 (0) 760 461 860
- reise@machetetours.no

www.machetetours.no