



PROGRAM: TYRKIA ISTANBUL 21 MAI 2025

SMAKFULLE ISTANBUL MED VIDAR BERGUM

☞ 5 frokoster, 3 lunsjer og 4 middager inkludert

Dag 1

Avreise og ankomst

☞ Middag

Vi flyr med Turkish Airlines med avreise fra Oslo Lufthavn og ankomst Istanbul om ettermiddagen. Vi bli møtt av vår **lokalguide Serhat** som snakker både svensk/norsk og tyrkisk og underveis til hotellet får vi en **introduksjon til Istanbul og Tyrkia**. Hotellet vårt ligger sentralt i Beyoglu-distriktet og det er kort vei til spisesteder, attraksjoner, kafeer og shopping. Litt tid til å komme på plass etter innsjekk før det blir felles middag på en lokal restaurant i gangavstand fra hotellet.

Sultaner, harem, evnukker og forførende konkubiner hører historien til, men vil for alltid være en del av dette mystiske og forunderlig riket. **Istanbul** er virkelig et **interessant puslespill** av fortid og nåtid. I morgen skal vi fokusere på både historie og mat - bare å glede seg!

I morgen skal vi møte **Vidar Bergum** som virkelig kommer til å løfte denne turen og opplevelsene underveis! Han har håndplukket **restauranter og spisesteder på turen**. Disse dagene vil han gå gjennom meny og presentere innhold og rettes plass i tyrkisk matkultur og historie. Vi vil også få være med på **vinsmaking med smak av 3-4 tyrkiske**

viner. Vi lover - han vil få åpnet dine sanser for Istanbuls spennende smaker og lukter.

Over ser du sitater fra svært fornøyde gjester som var med på turen i 2024.

Les mer om hotellet på deres egen nettside her

Dag 2

Den egyptiske basar - Kadiköy - Bosporos

☪️ Frokost, lunsj, middag

Vi spiser frokost før vi skal ut på tur - og vi møter **Vidar** på **kryddermarkedet**. Dette kryddermarkedet, kalles også **Den egyptiske basar**, fordi bygningen den ligger i ble finansiert fra skatt på varer importert fra Egypt. Det var her karavanene med kameler hadde sin endestasjon, etter at de hadde kommet Silkeveien fra Kina, India og Persia. Forvent smak- lukt og fargeeksplosjon fra utallige krydderier. Her er også mandler og nøtter, tørkede frukter og bær. Te og kaffe, søtsaker og mange varianter av Turkish Delight - utvalget er upåklagelig. Vidar gir leksjoner om det **tyrkiske kjøkken** underveis og sørger for at vi får smake. Vidar peker ut boder og informere for deg som vil handle på egen hånd.

Vi reiser med fergen og krysser grensen mellom **Europa og Asia**. Vel fremme i Kadiköy veileder Vidar oss gjennom det travle **matmarkedet** som for øvrig er byens største. Markedsboder fylt med fristende produkter fulle av smak. Her kjøper de lokale fersk frukt, grønnsaker, ost, oliven, fisk og andre dagligvarer. Du får tid på egen hånd for å gå en tur i de smale gatene, ta en smaksprøve og kanskje handle med deg noen **tyrkiske delikatesser**. Vi spiser lunsj på en koselig, lokal restaurant.

Så skal vi på **privat båttur på Bosporos-stredet**. Fra båten har du fin utsikt over Istanbul og byens fornemme forsteder. Tyrkiske borger, osmanske palasser, parker og vakre villaer samt en og annen moské passerer og vi ser det fra et godt perspektiv. Etter en drøy times cruise, stiger vi i land igjen og turen går videre til hotellet.

Om kvelden samles vi for felles middag på en god lokal **meyhane** – som de lokale tavernaene kalles. Et glass sterk og oppkvikkende raki og god stemning hører med på disse kanter.

Dag 3

Matkurs med Vidar Bergum og nabolaget Balat

☪️ Frokost, lunsj, middag

Dagens fokus er på mat og kokkelerring! Vi begynner med frokost før vi kjøres til **The Culinary Arts Academy** der Vidar gir oss et innblikk i de fantastiske smakene og tradisjonene i tyrkisk kjøkken. Trenger man hundrevis av ingredienser for å lage tyrkisk mat og tar det timesvis? Neida, her er det mange muligheter og mye er enkelt, rent og mulig for alle å få til. **Vidar veileder** oss gjennom dagens meny som er basert på hans **egne oppskrifter**, og alle deltar i matlagingen der vi skal lage **5 klassiske retter**. Vi jobber i grupper og **alle får arbeidshefte** som tas med hjem. Etter læring kommer spising! Nydelig selvlaget lunsj!

Etter lunsj kjører vi langs **Det gygne horn** og de gamle bymurene. Vi rusler langsmed muren for å virkelig fornemme historiens sus. Vi skal også spasere gjennom et av de skikkelig stemningsfulle nabolagene i byen: **Balat**. Her er det **fargerikt** i mange settinger og **multikulturelt** så det holder. Smale gater, historisk og spennende arkitektur og dette er **Vidars eget nabolag**. Her ligger høysetet for Den ortodokse kirke, byens viktigste greske skole og steder der scener fra kjente filmer har blitt spilt inn. Vi hører om utviklingen av byen de siste 100 år som virkelig har påvirket byen selv.

Så skal vi tilbake til hotellet og om kvelden venter nok en ny restaurantopplevelse hvor fokuset er på retter fra **Sør-øst Tyrkia**.

Dag 4

Historiske Istanbul med basarene

☪ Frokost, lunsj

Etter frokost møter vi **lokalguiden Serhat** på hotellet. Buss tar oss inn til **gamlebyen** og der det skjer. Dagen i dag blir et historisk høydepunkt.

Allerede da Sigurd Jorsalfar kom til **Konstantinopel** i 1111, kom han til en verdensmetropol. Istanbul er historisk, fremmedartet og mystisk. Halvøya på den europeiske siden av **Bosporus-stredet** har alltid vært et strategisk sted, et knutepunkt som det har vært viktig å bevare kontrollen over. Byen ble grunnlagt allerede i år 600 før Kristus under navnet **Bysants** og ble starten på en by som skulle prege folk og store riker i årtusener. Byen er helt klart farget av dette mangfoldet av folkeslag som hver på sin måte har satt sine spor. Her blir du nærmest overveldet av alle orientens lyder, lukter og folkeliv.

Det er mye å se og oppleve, men et sted må man jo starte...derfor er dagen i dag viet de **største severdighetene**, rekkefølgen bestemmes der og da.

Den bysantinske **hippodromen** er et godt startpunkt. I utkanten av plassen ligger **Den blå moské** med praktfulle minareter og imponerende kuppel. Moskeen ble åpnet igjen etter en lang renovering i april 2023 og den stråler innvendig! Merk at moskeene og noen av severdighetene plutselig kan stenge midlertidig på kort varsel etter beskjed fra myndighetene.

Verdens første katedral, **Hagia Sophia**-kirken, hvor norrøne konger gikk til messe – og hvor en viking etterlot seg sitt navn som grafitti. Kirken er uten tvil en av de mest imponerende byggverk gjennom tidene. Fra sommeren 2020 ble den konvertert til moské. Vi besøker også **Basilikasisternene**, som dateres helt tilbake til 500-tallet. Sisternen er en gigantisk konstruksjon på 140 x 70 meter med marmorsøyler og plass til 100 000 tonn vann.

Vi spiser lunsj underveis og så er det **Grand Bazaar**. Disse basarene er nesten som en liten bydel i seg selv og er en av verdens eldste innedørsbasarer med orientalsk stil over seg. Det begynte i 1461! Her er over 4000 ulike butikker og man kan bli litt overveldet av mindre...

I kveld er det middag på egen hånd, men reiseleder Serhat anbefaler gjerne og er selvfølgelig med.

Dag 5

Istanbul- dag til egen disposisjon

☪ Frokost, middag

I dag har du dagen helt til **egen disposisjon**. Reiseleder gir tips og organiserer gjerne for den som vil.

Kanskje blir det noe som virkelig fanger de orientalske vibbene mens du er i Tyrkia? Hookah eller shisha, som de sier i Egypt, er vannpipe, og det er slett ikke så skummelt og farlig som det høres ut som. Det er også mulighet til å få velværebite i boks ved å besøke et lokalt hamam. Det er tradisjon å ta hamam og man glemmer verden utenfor for en stund mens man skrubbes etter alle kunstens regler. En tur til Grand Bazar for litt mer shopping kanskje? Gå deg vill i denne eldgamle labyrinten med over 4000 butikker. Eller bare rusle rundt på egen hånd og nyt det travle livet i gatene? Spise lunsj på en hyggelig kafe og la inntrykkene berike ferien.

Vi vil uansett samles til **avskjedsmiddag** denne siste kvelden i Istanbul. Mat, krydder, historie, arkitektur og smeltedigel av dimensjoner - Istanbul har ALT!

Dag 6

Hjemreise

🍴 Frokost

Etter frokost er det noen timer på egen hånd før vi må tenke på transfer ut til flyplassen. Direktefly med Turkish Airlines til Oslo Lufthavn. Vi håper du har blitt inspirert til å briljere mer på kjøkkenet, **lage enkle, men smakfulle retter til deg selv eller andre**. Øvelse gjør mester. Og om du søker inspirasjon kan vi anbefale Vidars hjemmeside og nyhetsbrev: <https://www.etkjokken.com/>

Takk for turen!