

Cooking Tour in India



Giorno 01: Arriva Delhi

Arrivo a Delhi e trasferimento in albergo.
Pomeriggio tour di orientamento Nuova Delhi.
Pernottamento in hotel a Delhi.

Giorno 02: Delhi

Opzionale: intera giornata dedicata alle visite: Old & New Delhi - compresa la visita della città vecchia - 17 ° secolo-, grande moschea di Jama Masjid, che è la più grande moschea in India e l'ultima stravaganza di Shah Jahan. Visita Chandni Chowk ("Moonlit Street"), la strada principale dello shopping. Visita a Raj Ghat, il luogo della cremazione del Mahatma Gandhi. E prevista anche la visita alle Humayun's Tomb, il precursore del Taj Mahal. Percorrete la spettacolare Rajpath ("il Kingsway") e vi fermerete all'India Gate (il monumento costruito in nome del soldato sconosciuto), al President's House, e alla House of Parliament. Visita anche dello Qutab Minar, uno dei simboli più conosciuti di Delhi costruito nel 1199.



Giornata intera dedicata alle lezioni di cucina autentica del India del Sud condotte da un esperto culinario.

Cucina del Sud del India: è una cucina molto speziata con peperoncini e olio di cocco.

Pernottamento in hotel a Delhi

Giorno 03: Delhi

Giornata intera dedicata alle lezioni di cucina autentica del Nord del India condotte da un esperto culinario.

Cucina del Nord del India: Identificata soprattutto con la cucina Tandoori:

Burro di pollo, Daal Makhni (lenticchie cucinate in salsa di burro), Paneer Makhni (formaggio fresco cucinato in salsa di burro) e Naan, e parathas roti (pane tradizionale indiana). Questa cucina è caratterizzata dalla cottura lenta nel tandoor (cottura tradizionale nel forno di argilla), utilizzando molti prodotti a base di carne cotta a fuoco lento in sugo denso (curry) con spezie.

Pernottamento in hotel a Delhi.



Giorno 04: Delhi - Agra

Al mattino transfer ad Agra (220 km / 04 ore). All'arrivo sistemazione in hotel.

Nel pomeriggio visita della città di Agra, visita del Taj Mahal, una poesia in marmo bianco, è un ottimo esempio di fusione di molti stili architettonici. Costruito dall'imperatore Shah Jahan in memoria della sua amata moglie Mumtaz. Il Forte di Agra, sede della dinastia Mughal nel 16° secolo, si trova sulla curva del fiume Yamuna, quasi nel cuore della città. (Nota: - Taj Mahal è chiuso il Venerdì)

Pernottamento in hotel a Agra

Giorno 05: In Agra

Giornata intera dedicata alle lezioni di cucina Mughlai condotte da un esperto culinario.



Cucina Mughlai: i Mughals invasero l'India nel 16° secolo. Essi portarono con loro spezie esotiche, frutta secca e frutta a guscio, come anche i nuovi metodi di cottura. I piatti 'Mughlai' contengono molto latte, panna e spezie per formare un pasto ricco, piccante e aromatico. La Cucina Mughlai comprende molti piatti famosi come Kormas, Pasandas, Biryanies.

Pernottamento in hotel a Agra.

Giorno 06: Agra - Jaipur

Al mattino transfer a Jaipur (250 kms/05 ore). Sulla strada visita a Fatehpur Sikri, costruita da Akbar il Grande nel 16° secolo, per servire come la capitale del suo vasto impero. Fatehpur Sikri fu misteriosamente abbandonato 13 anni dopo. La moschea di Fatehpur Sikri è considerato una copia della moschea della Mecca, estremamente elegante, con elementi di design indù e persiano. L'ingresso principale al complesso

Buland Darwaza o "Grande Gateway" è fatto da un'impressionante rampa di scale. All'arrivo sistemazione in hotel. Resto della giornata libero. Pernottamento in hotel a Jaipur.

Giorno 07: Jaipur

Per l'intero giorno visita guidata della città di Jaipur Amber Fort maestoso tempio drappeggiato e dipinto di elefanti. La fortezza è un'ottima combinazione di influenze Rajput e Mughal. Hawa Mahal o "Palazzo dei Venti", uno dei principali punti di riferimento di Jaipur; il City Palace è situato nel cuore della città vecchia ed è formato da un grande complesso di cortili, edifici e giardini, e ospita anche un interessante museo; Jantar Mantar, l'antico osservatorio astronomico costruito da Raja Jai Singh, la cui passione per l'astronomia è ancora rimarchevole come anche la sua abilità di guerriero. Pernottamento in hotel a Jaipur.

Giorno 08: Jaipur

Intera giornata dedicata alle lezioni di cucina tradizionale Rajasthani condotte da un esperto culinario.

Cucina Rajasthani: è tradizionalmente identificata con il cibo cucinato e guarnito con peperoncini e olio di senape. I piatti come Laal Maas (carne rossa), Safed Maas (bianco a base di carne), Daal Baati Choorma, Besan Gatta, Ker Sangri (Piatti vegetariani) sono famosi in tutto il mondo.



Giorno 09: Jaipur - Udaipur

Al mattino trasferimento all'aeroporto di Jaipur per il volo a Udaipur. Arrivo e trasferimento in hotel. Nel pomeriggio visita della città di Udaipur: Palace - domina il lago, questo è il più grande complesso di palazzi nel Rajasthan, la parte principale del palazzo è trasformato in un museo con una grande e variegata collezione di vetro, porcellana e figure in miniatura, dipinti. Pernottamento in hotel a Udaipur.

Giorno 10: Udaipur - Mumbai / Delhi

Trasferimento in aeroporto a Udaipur per il volo a Mumbai / Delhi

Corsi di Cucina

Le lezioni di cucina sono condotte da un istruttore (chef) culinario qualificato:

- La storia e le origini della cucina indiana*
- Visita ai mercati locali di spezie e vegetali per l'acquisto degli ingredienti necessari*
- Le diverse varietà della cucina indiana e le spezie usate nella preparazione degli piatti tradizionali*
- degustazione di tutti piatti cucinati.*

Si prega di notare che questo è solo un itinerario indicativo suggerito da noi tenendo presente l'interesse a intraprendere lezioni di cucina in India. Tuttavia, sono felice di fare ulteriori modifiche, come richieste da voi, per rendere più interessante questo tour.

