



Mickes matresa till Andalusien, Spanien -favorit i repris med ännu mera "show cooking" av Micke

Under vår resa kommer vi att få uppleva flera smakliga måltider av kändiskocken Michael Björklund. Tanken är att vi ska besöka familjedrivna lokala producenter och uppleva både traditionella bodegor och mysiga restauranger. Gemensamt för alla är dock den höga kvaliteten och de färska råvarorna. Mickes goda vän Kaj Kunnas med fru Marianne fungerar som våra reseledare under resan. De bor under vintern här i Almuñécar.

1) Måndag 12.10: Vasa/Helsingfors-Almuñécar

Uppsamlingsbuss till Vasa flygfält. Anslutningsflyget från Vasa avgår kl. 16:55 med ankomst till Helsingfors kl. 17:55. Vidare med Finnairs flyg kl. 20:30 och framme i Malaga kl. 00:15 natten till tisdag. Busstransport ca 1 timme till Almunécar där vi inkvarterar oss för 7 nätter på 4* Hotel Victoria Playa.

2) Tisdag 13.10: Romarnas och Morenas spår i det spanska köket

Frukost och lugn morgon/förmiddag. Infotillfälle efter frukost och kring 11-tiden följer vi den välbevarade romerska akvedukten upp mot Torrecuevas (delvis med buss) och äter lunch och provsmakar Cava på en privat takterrass med underbar panoramautsikt mot hav och berg. Här tillreder Micke lunchen tillsammans med värdparet Ann-Marie och Rolf. Nu plockar vi även in tropiska frukter som tema, något som är kännetecknande för dagens Almuñécar. Under hösten är det högsäsong för mango, tidiga avokadosorten Bacon, granatäpple, vindruvor och mandel. Middag på hotellet.

3) Onsdag 14.10: Olivolja, vin och paella

Efter frukost beger vi oss mot Nigüelas och olivoljekvarnen/-museet La Erilla. Här får vi en guidad tur och provsmakning av 3 oljor. På vägen tillbaka stannar vi till och provsmakar tapas på en lokal bar. Lugn eftermiddag innan vi beger oss mot La Vinacoteca där det först blir vinprovning med tapas. Sedan avnjuter vi också en paella som Micke tillreder tillsammans med värdparet Ana och Carlos.

4) Torsdag 15.10: Sierra Nevadas gastronomiska skatter

Vi åker upp mot Sierra Nevadas sydsluttning och området La Alpujarra, där vi hittar gastronomiska skatter som den lufttorkade skinkan och andra charkuterivaror. Men även ost, honung, mandel, fikon, vin och olja hör till La Alpujarras traditionella specialiteter. I Pampaneira hittar vi därtill två chokladfabriker. Vi åker upp till Trevélez, bekantar oss med skinkans historia. Trevélez-skinkan har en egen kvalitetsstämpel och är vida känd, långt utanför La Alpujarra och Spanien. Besök på ett museum och torkhus för de lufttorkade skinkorna. Smakprov och vin ingår. Tillfälle för lunch på egen bekostnad på någon av de små restaurangerna. Middag på hotellet.

5) Fredag 16.10: Ledig dag och fredagsmarknad

Ledig dag för egna strövtåg eller så kan man gå på en historisk stadsvandring med Marianne och Kaj och avsluta med besök på fredagsmarknaden. Mot kvällen promenerar vi till Restaurant Arrayanes som ligger på strandboulevarden. Här tillreder Micke en smaklig middag åt oss.

6) Lördag 17.10: Sockerrör och tropiska frukter

Efter frukost kör vi till grannstaden Salobreña som numera är mest känd för sina grönsaksodlingar. Under 1000 år var här en betydande produktion av sockerrör. Sockerproduktionen har stegvis avslutats men den efterträddes av Ron Montero, en lokal romfabrik. Vi besöker Bodegan Ron Matero där vi får höra mera om historien fram till dagens tillverkning av rom. Under besöket får vi också provsmaka deras produkter. Vidare till Torrecuevas via Molvizar, Itrabo och Jete. Här besöker vi Alberto & Mónicas ekologiska fruktträdgård inkl. fruktbuffé (lätt lunch). Tillbaka i Almuñécar kring 14-tiden. Middag på hotellet.

7) Söndag 18.10: Middag på Venta Luciano inkl. vinprovning och flamenco

Eget program under dagen innan vi åker upp till Venta Luciano där vi börjar avslutningsmiddagen med cava och mingel på terrassen och därefter en vinprovning från olika delar av Spanien med sommelier Kari Grönbom. Micke står för en 3-trätters middag inspirerad av det lokala köket. Under middagen får vi också uppleva en fartfylld uppvisning av flamenco.

8) Måndag 19.10: Hemresa till Finland

Lugn förmiddag och avfärd till flygplatsen. Finnairs flyg avgår från Malaga kl. 17:35 och landar i Helsingfors kl. 23:10. Vidare till Vasa kl. 00:05 och framme kl. 01:05 natten till tisdag. Busstransport hem från flygfältet i Vasa.



Resedatum: 12-19.10.2026, måndag-måndag, 8 dagar

Pris: 2375 €/person från Helsingfors
2475 €/person från Österbotten

Enkelrumstillägg: 270 €

I priset ingår:

- Flygresor Vasa/Helsingfors-Málaga t/r i turistklass inkl. flygskatt
- Busstransporter enligt programmet
- 7 nätter på Hotel Victoria Playa, i 2-personers rum
- Frukost på hotellet varje morgon
- Välkomstdrink Sangria
- 4 måltider som Micke tillreder
- 2 middagar på hotellet
- Besök i skinkfabrik och romfabrik
- Olivöljprovning och tapas
- Lunch hos Ann-Marie och Rolf inkl. cava
- Lunch med fruktbuffé
- Lufttorkad skinka med vin
- Alla måltidsdrycker ingår till lunch och middag
- Vinprovning på La Vinacoteca med tapas
- Vinprovning med sommelier Kari Grönbom
- Provsmaakning av rom
- Flamencoupvisning
- Reseledare Kaj och Marianne Kunnas
- Micke Björklunds "show-cooking"

I priset ingår inte:

- Reseförsäkring och avbokningsskydd

*OBS! Fotoförsett ID bör tas med på resan (pass eller eu-id).

*Vaccinationer: kontrollera på www.rokote.fi.

*Vi förbehåller oss rätten till ändringar i resans pris och program.

Avbokningsvillkor:

Specialvillkor tillämpas på denna resa: www.ingves.fi/allmanna-villkor-for-paketresor/

Denna resas avbokningsvillkor specificerade – gäller även vid sjukdom:

1. Om resan avbokas **senast 61 dagar** före avresa debiteras expeditiönsavgift **60 €/person**.
2. Om resan avbokas **60-31 dagar** före avresa debiteras förskottet **150 €/person**.
3. Om resan avbokas **30 dagar** före avresa eller senare debiteras resebyråns alla **faktiska kostnader** och expeditiönsavgift **60 €/person**.

Kom ihåg att i god tid teckna reseförsäkring – senast i samband med betalning av resans förskott ifall du måste avboka resan p.g.a. sjukdom!