

PÅSKETUREN 2027

1. maj til 8. maj

kreta

Kreta Senior Ture

Formentlig Danmarks mindste rejseselskab, men også et af de største, når det kommer til oplevelses rejser til Kreta. Vi rejser kun i mindre grupper af max. 20 personer, så vi alle hurtigt kommer til at lære hinanden at kende.

Michael Halle

Foredragsholder og Rejseleder

Gennem en uge står den spændende udflugter og kulinariske oplevelser, med alt det bedste fra det græske køkken, der nok skal tilfredsstille selv de mest kræsne ganer. Selvfølgelig starter ugen med den traditionelle græske påskefrokost, der er et af højdepunkterne ved denne tur. Allerede her bliver gruppen, der maximalt vil være på 20 deltagere, rystet godt sammen i et hyggeligt samvær. Påskefrokosten er normalt forbeholdt grækerne selv, deres familier og nære venner, og de fleste spisesteder som tavernaer og restauranter holder da også lukket påskesøndag.



Forberedelserne starter allerede tidligt lørdag morgen og varer det meste af dagen. Søndag morgen bliver de lam som vi blandt meget andet skal have, sat på spid og grilles i flere timer, så de er klar til servering om eftermiddagen. Det er en helt klassisk autentisk frokost, præcis som grækerne selv får den påskesøndag.

Kalí órexi

(god appetit)

Påskefrokost på Kreta er ikke bare et spørgsmål om god mad og hyggeligt samvær med familie og venner. Det er en tradition der holdes i hævd og ikke bare lige sådan lader sig ændre. Det er livsbekræftende og har lige så mange ritualer i sig, som selve den højtidelige påskefejring i kirken natten til påskesøndag.

Men alle måltider er vigtige og familie og venners samlingspunktet, så det er det naturligvis også hos Kreta Senior Ture.

Her er vi forenet i bare det at spise et måltid sammen, hygge os, skabe relationer og være til stede i nuet.



Vi går i gang med oplevelserne med det samme 😊

Lørdag den 1/5-27

Vælger du at rejse fra København (07:35) ankommer du til Chania Lufthavn kl. 12:15. Her bliver du hentet af en af de busser vi entrerer med og kørt direkte til vores base for den kommende uge, Atrion Resort Hotel i Agia Marina. Tager du fra København, vil der blive arrangeret aftensmad inkluderet i rejsen.

Rejser du derimod fra Billund (16:25) vil du først ankomme til Chania Lufthavn kl. 21:00.
Lørdagen er typisk lidt hektisk, fordi vi har ankomster både middag og aften og hele gruppen skal samles mellem 23:00 og 23:15, så vi kan opleve påskefejringen i Spyridon kirke ved midnatstid. Tager du fra Billund, vil mad ombord på flyet på udrejsen være inkluderet i rejsen.

Ved ankomst til Hotellet vil de først ankomne blive tildelt værelser og have mulighed for at pakke ud og lige få et lille og sikkert tiltrængt hvil og måske en tur i poolen. Se hotelbilleder på side 10.

Ved den sene ankomst fra Billund, kan det forekomme at vi blot sætter bagagen af på hotellet og laver indtjekning, når vi kommer tilbage fra Kirkens påskefejring omkring kl. 01:00. Det afhænger alt sammen af det nøjagtige ankomsttidspunkt i Chania.

Lørdagens arrangement og Påskefrokosten søndag ligger selvfølgelig fast, mens de øvrige udflugter og arrangementers placering i ugen kan flyttes rundt.

Påskefejringen

Påskefejringen i den ortodokse kirke er noget helt specielt og meget gribende, uanset hvor meget eller lidt troende man er. Det er i Påsken og specielt natten til påskedag, at den ortodokse kirke for alvor spiller med musklerne og inddrager alle ens sanser.





Efter fejringen af påsken i kirken, går vi alle tilbage til hotellet for en god nats søvn, så vi er klar til den store påskefrokost om søndagen..

Påskefrokosten



Søndag den 2/5-27

Dagen starter med et solidt morgenmåltid fra den store morgenbuffet og for mange en anledning til at slappe lidt…….det skal der jo også være plads til. Samtidig skal man også lade op til eftermiddagens overdådige Påskefrokost, hvor menuen traditionen tro er spidstegte lam, der har stået og snurret over trækullets gløder i flere timer. Selvom der er meget lam, er der også en masse andre retter og salater. Så det er lige så sikkert som amen i kirken, at der ikke er nogle der behøver at gå sultne i seng.

Påskefrokosten på Kreta er, som i resten af Grækenland, en familiefest hvor kun ens familie og nærmeste venner normalt kan deltage. Så jeg er personligt meget glad for og stolt over, at vi som nogle af de eneste med grupperejser, har muligheden for at fejre Påsken sammen med kretenserne selv.

Hvad skal vi på turen?....



Der er rigtig meget vi skal, og stort set alt er inkluderet i rejsens pris. Den ene udflugt vi skal på, går til Stavros, hvor vi med lidt held kan finde noget flagesalt og måske danse lidt Zorba på samme sted, som den legendariske dansescene til filmen af sammen navn, med Anthony Quinn i hovedrollen blev optaget.

Derefter tager vi videre til Agia Triada klostret, hvor vi kommer rundt og ser det meste – måske endda et af de steder, der normalt er lukket for offentligheden. Der bliver også mulighed for at købe olivenolie, dressinger, krydderier, vin og meget mere fra den lille klosterbutik i kælderen under klostret.





Herefter kører vi til Keramion, hvor vi skal spise frokost på Kreta's vel nok mest spektakulære spisested. Her får ordene "fra jord til bord" sin helt rette betydning, for alt hvad der laves af mad og vin, kommer fra ejerens (Stelios) egen have, kødet fra hans egne dyr der går frit omkring. Ja, det er ikke usædvanligt, at der er en høne eller flere der går rundt mellem bordene og finder lidt rester. Og maden, den tilberedes som man har gjort det på Kreta siden bronzealderen. Helt præcist begyndte man at tilberede mad i lerkrukker og gryder i den minoiske civilisation omkring 2000 f. Kr.

Vores gæster plejer (som på billedet) at få lov til at deltage i madlavningen, men ikke uden et skarpt øje fra køkkenchefen. Det meste af maden tilberedes udendørs i lerpotter over åben ild, så duften af de mest velsmagende retter breder sig og pirrer ens smagsløg. Her er mad ikke bare mad og det er en oplevelse man aldrig glemmer. Vi skal selvfølgelig både have lam, ged, svinekød, kylling, vegetarretter, salat og oliestegte kartofler og ja naturligvis snegle. Der er noget for enhver smag. Velsmagende mad som i sine tider var hverdagsmad i bjergene.

På tur med Nasos og hans tro væbnere

En anden af vores meget populære udflugter er, når Nasos og hans meget erfarne chauffører, med største (næsten militæragtige) præcision, guider os rundt i bjergene, på svært tilgængelige veje. Ja, der er selvfølgelig bjergkørsel på de ture, men ikke værre end at alle uanset alder kan være med i de komfortable 4-hjuls trækkere han selv og hans mandskab kører i. Alt samme i trykke omgivelser med veluddannede og belevne chauffører. Nå ja, måske det også har en vis betydning, at Nasos, der er tidligere jagerpilot, kender enhver lille afkrog på det vestlige Kreta og har tilladelse til at køre hvor ingen andre kommer.





Præcis hvor turen går hen fastlægges først i sidste øjeblik, da der er meget i den slags ture, der er afhængig af vejret. Men det bliver med garanti en fantastisk oplevelse langt ud over det sædvanlige. Selvfølgelig indgår både frokost, drikkevarer og forfriskninger i turen og det er ikke en hvilken som helst frokost vi får serveret, når Vasilis Makrakis, der en den mest og højest præmierede kok i Grækenland, fremtryller vores frokost i restauranten på Milia Resort i Vlatos, midt i den larmende stilhed midt i bjergene på det vestlige Kreta. En smagsoplevelse som kun de allerbedste kan præstere og nej, man kan ikke få opskrifterne med hjem – øv. Til gengæld kan man i restauranten købe noget af det mest velsmagende Rokomelo, som også er lavet på chefkokkens hemmelige opskrift, og nej, den opskrift kan man heller ikke få.

Fridag(e)

Der er en hel fridag indlagt i programmet, hvor vi dog mødes om aftenen til middagen hvis man har lyst, og så er der for nogle (dem der rejser fra København) en halv fridag på ankomstdagen.

Så er det fridage med plads til afslapning og bare lave ikke noget, så er det en helt forkert rejse du kigger på 😊

Er du derimod til oplevelser, så kig endelig videre.

Endnu en udflugt

Friske og veludhvilede skal vi på endnu en heldagstu. Denne gang skal man selv lave maden som vi skal have til frokost. Man kan næste sige, at det er sådan en kursustur. Vi skal lære, hvordan nogle af de retter vi har fået de første dage på turen tilberedes. Denne gang går ruten mod Rethymno hvor vi drejer sydpå, kører nogle kilometer op i omkring 250 meter højde, hvor vi kommer til en lille landsby der stadig står, som den gjorde for rigtig mange år siden. Her er der bygget et lille kursussted, hvor man udover selvfølgelig kan lære at lave nogle græske retter også kan få en gribende historie med. Der er normalt også tid til lidt vinsmagning, men vine fra den nærliggende vingård Dourakis. Her er mad ikke kunst men kultur og opskrifter kun vejledende, for her laves alt med ”bye the eye” som de selv siger og med følelse og respekt for de gode råvarer.

Det er både underholdende og lærerigt, så når man efter sådan en udflugt kommer tilbage til Danmark ved man lige præcis, hvordan maden skal tilberedes, så den bliver både autentisk og særdeles velsmagende.

Tænker man, at vi så har fået mad nok den dag, tager man fejl, for selvfølgelig er der igen fælles middagsbord om aftenen.







Der er altid plads til at ”hænge ud” med andre gode folk

Har du lyst til en drink, en øl, en kop kaffe eller andet, er hotellets poolbar åben hver dag og hver aften, hvor der er rig mulighed for at drøfte verdenssituationen, brokke sig over at poolen ikke er opvarmet (hvilket den ikke er) spille backgammon, kort eller bare slappe af og nyde livet.



Man fristes til at komme med et citat her fra Piet Hein:

”Husk at elske mens du tør det -
Husk at leve mens du gør det”

Bytur til Chania

Selvfølgelig har vi også en tur til Chania gamle by, hvor vi kommer rundt i både det tyrkiske, venetianske og byzantinske kvarter med hver deres forskelligartede byggestil. Vi kommer i "Lædergaden" hvor man kan købe sig fattig i alle de mange skønne læderprodukter der findes, vi kommer rundt i byen og ser nogle af de mange sølvsmede der er der, der mange keramikbutikker, butikker med designertøj, fodtøj, smykker og meget andet, i et mix med de mange turistbutikker der selvfølgelig også er i byen.

Er vi heldig, får vi også et glimt af havnens store skildpadde, der har taget bopæl i den gamle havn for flere år siden. ,







Inden vi forlader Chania by, skal vi have frokost på en af de absolut mest velrenommerede tavernaer "To Xani", hvor den næste gastronomiske oplevelse venter os. Vi vil blive forkælet med lækre småretter fra det kretensiske køkken og gamle egentlige Chania delikatesser. "To Xani" rangerer som et af de absolut bedste spisesteder i Chania.

Det sker fra tid til anden, at Dimitris, grundlæggeren og stadig ejeren af "To Xani" dukker uanmeldt op og giver sin egen filosofiske udlægning af, ar *livet først starter når med bliver 70 år gammel.*

Vil man vide hvorfor…..ja, så er man nødt til at tage med på Påsketuren, selvom jeg godt kan fortælle historien 😊

Dimitris er en gammel ven til mig, som har lært mig næster alt det der er være at vide om Chania by.

Fredag den 7/5-27

Når vi er fremme ved denne dato, er det også aftenen hvor vi som sædvanlig holder vores store festmiddag og igen igen bliver forkælet med en masse kulinariske delikatesser for at runde en oplevelsesrig uge af.

Sådan en uge går stærkt, for allerede dagen efter (lørdag den 8/5-27) går turen hjem til Danmark igen fyldt op med en masse god mad, oplevelser og måske nye bekendtskaber.

Og har man ikke fået nok, er det jo godt, at der kun er ét år til der kommer endnu en Påsketur.



Lørdag

De første deltagere på turen (dem der er rejst fra København) bliver hentet på hotellet omkring kl. 10:30, mens dem der er rejst fra Billund først bliver hentet omkring kl. 19:30
De præcise afhentningstidspunkter bliver meddelt dagen før.

Vores hotel









Vores faste hotel er i lighed med tidligere, Atrion Resort Hotel i Agia Marina.

Derudover er det nu muligt at vælge værelsestype. Så vil man gerne have et værelse der er mere privat, skal man vælge værelse med Balkon og ønsker man et større værelse skal man vælge 2-værelses lejlighed. (2-værelses lejlighed kan ikke bestilles som eneværelse)

Vores aftensmad indtages på Neraida Restaurant, der ligger i kort gåafstand fra hotellet.

Praktiske oplysninger om bestilling

På de næste sider finder du udover de praktiske oplysninger både priser på selve turen, alt hvad prisen indbefatter og hvad der ikke er med i prisen.

Turen arrangeres i samarbejde med vores mangeårige samarbejdspartner **Apollo Rejser**. Det betyder at det er Apollo Rejsers Gruppeafdeling, Amager Landevej 390, 4., 2770 Kastrup, CVR 17435930 (Medlem af Rejsegarantifonden nr. 0830), der står for den tekniske del og Kreta Senior Ture der står de praktiske ting på destinationen.

På denne tur samarbejder vi tillige med Spies Rejser, der hjælper os med flyafgangen fra Billund, da Apollo Rejsers afgang ikke passer, så vi kan være rettidigt fremme til den første oplevelse vi skal have – Påskefejringen i Spyridon Kirke.

Det betyder i praksis, at hvis du bestiller med afgang fra København, vil du få tilsendt opkrævning for den samlede rejse fra Apollo, hvortil betaling også skal ske. Rejser du fra Billund vil du få en opkrævning på en del af rejsen fra Apollo og resten på en opkrævning fra Kreta Senior Ture. I begge tilfælde skal der kun betales depositum til Apollo og restbetalingen som fremgår af bookingen. Du vil normalt få din bookingbekræftelse indenfor en uge fra du bestiller.

Der tages **forbehold** for at aflyse turen og refundere det fuldt indbetalte beløb, hvis turen ikke kan gennemføres på grund af manglende tilmelding (minimum 10 deltagere), force majeure eller anden udefra indtruffen omstændighed.

Mødetid ved afrejse er senest 2 timer inden afgang.

Hvad er inkluderet i rejsen?

Flybillet tur/retur inkl. 1 x indtjekket bagage og 1 håndbagage pr. person
Direkte bustransport fra Chania Lufthavn til hotel og retur.
Indkvartering på Hotel Atrion med morgenmad alle dage. Rengøring 6 dage om ugen.
3 udflugter med inkluderet frokost og drikkevarer
Traditionel Græsk Påskefrokost inkluderet drikkevarer
Alle entré udgifter.
5 x aftensmad på Neraida Restaurant excl. drikkevarer
Stor afsluttende festmiddag fredag 7/5 inkluderet drikkevarer
Mad på flyet på udturen for rejsende fra Billund.
Dansk Rejseleder til stede alle dage 24-7

Hvad er ikke inkluderet i rejsen?

5 x drikkevarer til aftensmaden
2 x Frokost
Obligatorisk hotel- og turistskat 10-15 € pr. nat pr. værelse

Hvad koster det?

Prisen for **"Påsketuren 2027"** er:

Kr. 17.495,- Værelse med terrasse

Kr. 17.735,- Værelse med balkon

Prisen er den samme om man flyver fra København eller Billund og er pr. person ved 2 personer i delt dobbeltværelse og ved samtidig bestilling.

Rejser man alene og ønsker eneværelse er prisen er der et tillæg på **kr. 2.100,-** men så får man også hele dobbeltværelset at boltre sig i helt for sig selv.

Er du gangbesværet er det ikke noget problem. Alle værelser med terrasse ligger i grundplan og der er, til de fleste værelser med balkon, elevator.

OBS!!!
Alle bestillinger skal ske på telefon **40840280** eller mail: kreta@mail.dk med oplysning om fulde navn (som i passet) fuldstændig adresse, telefonnummer og mail adresse, fødselsdato, oplysning om du vil have terrasse eller balkon, eneværelse og hvis I er 2 der bestiller samtidig skal samtlige oplysninger gives for begge.

Er der særlige forhold, udfordringer eller ønsker der skal tages højde for, skal det meddeles ved bestilling. Ligeledes skal det meddeles og du ønsker afbestillings-/rejseforsikring i tillæg.

Nyttige links

Kreta Senior Ture: https://www.seniorture.dk/

Billeder fra andre ture: https://www.seniorture.dk/billedgalleri

Samarbejdspartnere:

Atrion Resort Hotel: https://www.hotelatrion.com/

Neraida Restaurant: https://www.facebook.com/neraidafamilyrestaurant/?locale=da_DK

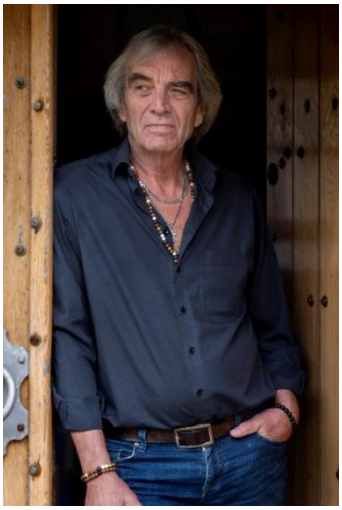
Milia Resort, Vlatos: https://milia.gr/

Dounias Taverna: https://www.ntounias.gr/

Chania Adventures: https://www.chaniaadventures.gr/en

GSTours: https://www.gstours.gr/

Din rejseleder:



Mit navn er **Michael Halle**

Jeg er født i 1955 og er, udover at være foredragsholder og sanger, rejseleder i Kreta Senior Ture for Apollo Rejser.

Mest af alt er er dog livsnyder. Min grundholdning er, at få det meste ud af dagen i dag og ikke bekymre mig om hvad dagen i morgen bringer.

Livet skal leves – jeg tænker det er derfor vi har fået det.

Har du spørgsmål til programmet her, er du velkommen til at kontakte mig på 40840280 eller kreta@mail.dk

Håber vi ses på Kreta

Mange hilsner - Michael

kreta senior ture

Telefon: 4084 0280 – Mail: kreta@mail.dk – hjemmeside: seniorture.dk