

REJSEPROGRAM FOR RUNDREJSEN

# Gastroeventyr i Marokko





## Mynte-te, taginer og couscous - Marokkos simrende smagsunivers

Marhaba! Velkommen til Marokko! Her blander duften af safran og kanel sig med sødmen fra nypresset mynte-te, mens lyden fra en simrende tagine fylder de livlige markeder. På denne rejse kommer du med dybt ind i hjertet af Marokkos rige gastronomi og kultur - fra de travle souker i Marrakech til den friske havbrise i Essaouiras fiskemarkeder og de frodige dale ved foden af Atlasbjergene.

Vi dykker ned i hemmelighederne bag det marokkanske køkken i selskab med en traditionel *dada*, der lærer os at lave couscous fra bunden, bage luftigt brød og mestre kunsten at balancere de karakteristiske krydderier. Vi smager os gennem Marokkos madkultur mens vi besøger historiske paladser og farverige riads.

Fra Atlanterhavets kyst til Atlasbjergenes dale smager vi på frisk seafood og håndlavede oste, mens vi besøger landsbyer og møder de berberkvinder, der stadig producerer den berømte arganolie på traditionel vis. Og selvfølgelig kan vi ikke forlade Marrakech uden at opleve Djemaa El Fna-pladsens magiske stemning, hvor duftene fra grillet kød og søde, nybagte delikatesser fylder aftenluften.

Denne rundrejse er for dig der vil opleve Marokko gennem smag, duft og traditioner - en oplevelse, der mætter maven og stiller rejsesulten.

Bemærk: De nævnte restauranter i rejseprogrammet kan blive udskiftet med andre nøje udvalgte restauranter.

## Dag 1

### Ankomst til Marrakech – En sanserig start på rejsen

Efter ankomsten til Marrakech lufthavn bliver vi kørt direkte til Menara-haverne, en smuk og fredfyldt oase, hvor oliventræer og det store reflekterende bassin skaber en idyllisk stemning og en fredssommelig start på vores rejse. Mens vi i det fjerne kan skimte Atlasbjergene.

Ved middagstid nyder vi en frokost i hjertet af medinaen på den stemningsfulde restaurant Le Marrakchi (se boks). Her venter klassiske marokkanske specialiteter i en perfekt introduktion til det marokkanske køkken. Stedet er også kendt for sine smagfulde vegetarretter.

Efter frokost fortsætter vi til vores hotel, hvor vi tjekker ind og får tid til at slappe af.

Når aftenen sænker sig over Marrakech, begiver vi til den stemningsfulde Djemaa El Fna-plads. Her forvandles byen til et levende teater med gadekøkkener, historiefortællere, slangetæmmere og gademusikanter. Vi smager os gennem pladsens kulinariske tilbud – fra den traditionelle harira-suppe til grillede specialiteter og søde marokkanske delikatesser.

Efter en første dag fuld på oplevelser vender vi tilbage til hotellet for at nyde en god nats søvn.

Her bor du

**Hotel Blue Sea Le Printemps**

#### Måltider inkluderet

✓ Frokost ✓ Aftensmad

### Dagens gastronomiske højdepunkt

#### Frokost på Le Marrakchi – en oase midt i Marrakech

På hjørnet af den ikoniske Jemaa el-Fna-plads, ligger Le Marrakchi. Allerede ved indgangen, hvor en dørmand iført fez byder velkommen, mærker man den autentiske marokkanske stemning.

Restauranten er indrettet i klassisk marokkansk stil med dæmpet belysning, rosenblade på bordene og en atmosfære, der spejler den livlige plads nedenfor. Her serveres veltilberedte traditionelle retter som pastilla, tajine og couscous, og som en af de få restauranter på pladsen tilbyder Le Marrakchi også et udvalg af vine og andre alkoholiske drikke.

Frokosten her byder på en smagsoplevelse med udsigt – især fra den øverste etage, hvorfra man kan skue ud over Jemaa el-Fna og nyde den pulserende stemning fra et mere roligt perspektiv. En perfekt pause midt i Marrakechs sansebombardement.

## Dag 2

### På kokkeskole og byvandring i Marrakech

I dag venter en unik gastronomisk oplevelse, når vi fordyber os i den marokkanske madkultur. Vi skal nemlig deltage i en halvdags madlavningsworkshop ledet af en dada – en traditionel marokkansk kok. Disse dygtige kvinder er vogtere af Marokkos kulinariske arv, og de vil introducere os til de autentiske teknikker og hemmelighederne bag det marokkanske køkken.

Vi starter med at lære at bage et traditionelt marokkansk brød, hvor vi arbejder med den perfekte dej og forstår de særlige teknikker, der giver brødet sin karakteristiske smag og tekstur. Undervejs hører vi om de fælles ovne, som stadig bruges i mange marokkanske nabolag – en smuk tradition, der styrker fællesskabet.

Dernæst tilbereder vi et fuldt marokkansk måltid. Vi lærer at afbalancere krydderierne i en duftende tagine (stegesko), at mestre kunsten at lave couscous fra bunden og vi eksperimenterer med delikate marokkanske kager og snacks som "gazellehorn" (Kaab El Ghazal) – måneformede småkager fyldt med mandelmasse – eller briouats – sprøde filodejstærter med sødt eller saltet fyld.

Intet marokkansk måltid er komplet uden mynte-te, så vi deltager i en traditionel marokkansk teceremoni. Her lærer vi, hvordan teen brygges og hældes på den helt rigtige måde, samtidig med at vi får indsigt i teens sociale og kulturelle betydning i Marokko.

Når måltidet er færdigt, sætter vi os til bords og nyder de lækre retter, vi selv har tilberedt, mens vores dada deler historier om maden og dens historiske rødder.

Om eftermiddagen udforsker vi Marrakechs rige historie med et besøg i Medersa Ben Youssef, en af Nordafrikas smukkeste gamle koranskoler. De smukt dekorerede mosaikker, det imponerende træværk og den fredfyldte gårdhave giver et fascinerende indblik i Marokkos arkitektoniske storhed.

Herefter dykker vi dybere ned i Medinaen, hvor labyrintiske gyder gemmer på alt fra krydderiboder til kunsthåndværkere og eksotiske markeder og hvor duften af safran, kanel og arganolie hænger i luften. Aftenen afsluttes med en dejlig aftensmad på den populære restaurant Dar Nejjarine (se boks)

Her bor du

**Hotel Blue Sea Le Printemps**

#### Måltider inkluderet

✓ Morgenmad ✓ Frokost ✓ Aftensmad

### Dagens gastronomiske højdepunkt

#### Middag på Dar Nejjarine – en smag af Marrakech

På restaurant Dar Nejjarine starter vores måltid med et udvalg af marokkanske salater, som ofte består af grillede peberfrugter, tomater, auberginepuré og syltge, krydrede grøntsager.

Herefter følger aftenens hovedret, Tangia Marrakchia – en

ikonisk ret, der er helt særlig for Marrakech. I modsætning til tagine, som simrer over åben ild, bliver tangia tilberedt i en lerkrukke med samme navn og derefter langtidstegt i asken fra de traditionelle offentlige ovne, farnatchis. Kødets møre tekstur og den intense smag af citron, hvidløg, safran og marokkanske krydderier gør denne ret til en uforglemmelig oplevelse.

Måltidet rundes af med en sødet marokkansk dessert, som kan være alt fra sprøde chebakia dyppet i honning til en silkeblød orangeblomst-creme.

### Dag 3 Fra Marrakech til den charmerende kystby Essaouira

Efter en dejlig morgenmad på hotellet forlader vi Marrakech og begiver os mod den maleriske kystby Essaouira. Undervejs stopper vi for en frokostoplevelse på den velansete restaurant La Fromagerie Essaouira (se boks).

Efter frokosten fortsætter vi mod Essaouira, hvor vi tjekker ind på vores hotel. Her bliver der tid til afslapning og måske en forfriskende dukkert eller en spadseretur langs stranden inden vi samles igen om eftermiddagen.

Når eftermiddagen begynder, tager vi på en spændende byrundtur i Essaouira. Vi udforsker byens charmerende medina, hvis hvidkalkede huse med blå døre skaber en unik, postkortværdig atmosfære. De smalle gader er fyldt med små butikker og livlige souker, hvor kunsthåndværkere sælger alt fra smykker til udsøgte træudskæringer i thujatræ.

Vi fortsætter til Scala-fæstningsmurene, hvor kanoner stadig peger ud over havet, og herfra har vi en fantastisk udsigt over kysten. Vi besøger også den historiske Kasbah og den berømte fiskerihavn, hvor blå både ligger side om side, og dagens fangst sælges direkte fra kajen.

Senere besøger vi nogle af byens mest imponerende kunstgallerier og museer, som fremhæver Essaouiras status som en kulturel højborg. Her kan vi opleve både moderne og traditionel marokkansk kunst og få et dybere indblik i byens rige kunstneriske arv.

Efter en inspirerende dag vender vi tilbage til hotellet, hvor vi nyder en god middag.

Her bor du

**Hotel Le Médina Essaouira Thalassa sea & spa - Mgallery**

#### Måltider inkluderet

✓ Morgenmad ✓ Frokost ✓ Aftensmad

#### Dagens gastronomiske højdepunkt

##### Frokost på La Fromagerie Essaouira - en gastronomisk oase for osteelskere

På La Fromagerie Essaouira skal vi smage på håndlavede oste fremstillet på stedet. Restauranten, der er kendt for sine autentiske smagsoplevelser og charmerende atmosfære, er indrettet i en rustik stil. Vi nyder enten vores måltid i restaurantens hyggelige spisestue eller på dens

terrasse, hvorfra der er en smuk udsigt over de omkringliggende haver.

Som navnet antyder, er La Fromagerie Essaouira især berømt for sine udsøgte oste. Menuen byder på et lækkert udvalg af forretter og friske, sæsonbetonede salater, efterfulgt af delikate fiskeretter som saftige rejer, kæmperejer og lokale specialiteter som mostel og hvilling. Måltidets absolutte højdepunkt er dog den imponerende osteplade bestående af håndlavede oste med forskellig modning og tekstur – en smagsoplevelse, der vidner om regionens stolte ostetraditioner.

### Dag 4 Fra kyst til kongeby – Essaouira til Marrakech

Vi forlader kystbyen Essaouira og begiver os tilbage mod den pulserende kongeby Marrakech. På køreturen gennem det smukke marokkanske landskab kan vi nyde synet af argantræer og måske endda spotte de berømte klatrende geder, der søger efter nødder i træernes grene.

Ved ankomsten til Marrakech nyder vi en stemningsfuld frokost på Dar Essalam, en af byens mest berømte restauranter. Beliggende i et palads fra det 17. århundrede byder restauranten på en autentisk marokkansk atmosfære med overdådige mosaikker, smukt udskårne træpaneler og en menu fyldt med klassiske marokkanske specialiteter.

Efter frokosten dykker vi ned i Marrakechs rige historie med besøg ved nogle af byens mest ikoniske seværdigheder. Vi starter med Bahia-paladset – et arkitektonisk mesterværk fra det 19. århundrede, hvor vi beundrer de detaljerede stukkaturer, malede trælofter og harmoniske gårdhaver. Paladset blev bygget som residens for en storvesir og giver et fascinerende indblik i den marokkanske overklassens livsstil.

Dernæst begiver vi os til Saadiernes grave. Disse udsmykkede mausoleer, der stammer fra slutningen af 1500-tallet, blev i århundreder holdt skjult bag mure, indtil de blev genopdaget i 1917. De prægtige gravkamre fra Saadi-dynastiets storhedstid imponerer med deres smukke marmorsøjler og detaljerede mosaikker.

Sidst på eftermiddagen vender vi tilbage til hotellet for lidt afslapning, inden aftenen byder på endnu en stor kulinarisk oplevelse. Om aftenen kører vi nemlig til Dar Yacout, en af Marrakechs mest eksklusive restauranter, beliggende i hjertet af medinaen (se boks).

Her bor du

**Hotel Blue Sea Le Printemps**

#### Måltider inkluderet

✓ Morgenmad ✓ Frokost ✓ Aftensmad

#### Dagens gastronomiske højdepunkt

##### Middag på Dar Yacout - tusind og én nats stemning

Bag Dar Yacouts diskrete mure gemmer sig en overdådig riad med fortryllende gårdhaver, stemningsfuld belysning og en terrasse med panoramaudsigt over Marrakech.

Til lyden af levende marokkansk musik begynder aftenen

med en lokal salat. Dernæst er der mulighed for at smage en ægte marokkansk specialiteter: Dampet lammekølle. Kødet er brunet i ovnen og smeltende mørt, mens krydderier som safran, kanel og ingefær giver retten en intens dybde.

Der er også mulighed for at smage den ikoniske marokkanske pastilla med due – en delikat butterdejsbaseret ret, hvor saftigt duekød, mandler, kanel og flormelis giver en både sød og salt samspil.

Middagen afsluttes med en klassisk marokkansk dessert: Honningpandekager, der serveres lune og dryppet med gylden honning.

## Dag 5

### *En sidste bid af Marokko – udflugt til Ourikadalen og hjemrejse*

I dag kører vi mod Atlasbjergene, hvor vi oplever en mere landlig og autentisk side af Marokko. Her ligger Ourikadalen, en frodig, landbrugsrig dal, hvor Berbernes traditionelle livsstil stadig er i centrum.

Undervejs gør vi holdt for at se lokale Berber-kvinder udvinde arganolie fra frugterne af argantræet. Denne olie, ofte kaldet "Marokkos flydende guld", er kendt for sine både kulinariske og kosmetiske egenskaber. Her får vi indsigt i den traditionelle produktionsproces og kan opleve, hvordan kvinderne med håndkraft presser den dyrebare olie, der bruges i alt fra madlavning til hudpleje.

Ved frokosttid nyder vi et måltid på en lokal restaurant i den naturskønne dal, hvor vi også får lidt tid til at slappe af og nyde den smukke udsigt over de grønne bjergskråninger. Sidst på eftermiddagen returnerer vi til Marrakech, hvor vi afslutter rejsen med en stemningsfuld afskedsmiddag på Palais Chahramane (se boks).

Efter aftensmaden kører vi mod lufthavnen, hvor vi tager

afsked med Marokko og begiver os hjemad – rigere på smagsoplevelser, kulturelle indtryk og uforglemmelige minder fra dette farverige og gæstfri land.

Her bor du

### **Hotel Blue Sea Le Printemps**

#### **Måltider inkluderet**

✓ Morgenmad ✓ Frokost ✓ Aftensmad

### **Dagens gastronomiske højdepunkt**

#### **Palais Chahramane**

#### **- en fortryllende afskedsmiddag**

I hjertet af Marrakechs medina ligger Palais Chahramane, en elegant marokkansk restaurant, der byder på en autentisk gastronomisk oplevelse i overdådige omgivelser. Smukke mosaikker, detaljerede træudskæringer og blødt lanterne-lys skaber en magisk stemning, mens klassiske marokkanske specialiteter serveres med stor omhu.

Aftenen fuldendes med levende underholdning, hvor folkloregupper og mavedansere bidrager til en stemningsfuld afslutning på rejsen. Med sin centrale beliggenhed nær Jemaa el-Fna er Palais Chahramane den perfekte ramme for at nyde de sidste smage af Marokko og reflektere over rejsens mange uforglemmelige oplevelser.

## Dag 6

### *Hjemkost til Danmark*

Efter fem dages gastronomisk oplevelsesrejse i Marokko lander vi igen med flyet i Danmark.

# Afgange og prisinformation

Afrejse dato	Varighed	Pris pr. person	Rejseleder	Afrejse fra
21. Oct 2025	6 dage	11.995 kr.	Christian Rosenberg	København

## Rejsen inkluderer

### Med i rejsens pris

- Flyrejse til Marrakech inkl. skatter og afgifter – se flytider og rejseplan under den pågældende afgang
- Overnatning i dobbeltværelse på gode 4- og 5-stjernede hoteller
- 4 x morgenmad, 5 x frokost og 5 x aftensmad
- Madlavningskursus inkl. frokost
- Transport i bus med aircondition
- Middag på den eksklusive Riad Dar Yacout ([www.daryacout.com](http://www.daryacout.com))
- Frokost på La Fromagerie Essaouira, inkl. Osteplatte
- Byvandring i Marrakech' medina og kasbah
- Besøg på Jeema el-Fna-pladsen, Marrakech's souker og Ben Youssef-skolen
- Besøg i Bahia-paladset og Saadi-gravene
- Byrundtur i i Essaouira inkl. medinaen, fiskerihavnen og kunstgallerier
- Udflugt til Ourika-dalen med besøg hos berberkvinder
- Lokal engelsktalende guide
- Dansk rejseleder

### Tillæg pr. person

- Enkeltværelsestillæg: kr. 1.150
- Administrationsgebyr kr. 125



# RISSKOV'S Rejseklub

## Bliv medlem af Risskovs Rejseklub - og spar op til 1.000 kr. pr. person

Men hvordan bliver jeg medlem, sidder du sikkert og tænker. Det er heldigvis rigtig nemt: Tilmeld dig vores nyhedsbrev, så får du automatisk en mail med dit rabatgivende medlemsnummer efter hjemkomst fra din første Risskov-rejse. Du kan tilmelde dig nyhedsbrevet på [www.risskovrejser.dk/nyheder](http://www.risskovrejser.dk/nyheder)



**RISSKOV  
REJSER**

*Din rejse - vores passion*

**Kontakt**  
70 22 66 00  
[risskovrejser.dk](http://risskovrejser.dk)

**Randers**  
Østergade 10,  
8900 Randers C

**København**  
Store Kongensgade 62  
1264 København K