



# Sabores do Mediterrâneo

## O programa inclui

- 4 noites de hotel em Atenas
- 3 noites de hotel em Santorini
- Meio dia de visita da cidade de Atenas
- Excursão de dia inteiro a Argólida com almoço
- Passeio de veleiro ao redor do vulcão em Santorini
- Passeio para degustação de vinhos em Santorini
- Bilhetes de "high speed" ou ferry de primeira classe Pireus-Santorini-Pireus
- 2 refeições tradicionais (Atenas e Santorini)
- Ingressos nas excursões mencionadas
- Todos os traslados conforme o itinerário
- Café da manhã diariamente
- Taxas hoteleiras

**8 DIAS / 7 NOITES**

**DESDE € 890 mais a passagem aérea**

**Chegada a Atenas em 2012: Diariamente**

### DIA 4: ATENAS/SANTORINI

Cedo de manhã, traslado ao porto de Pireus para embarque ao barco com destino a Santorini. Chegada e traslado ao hotel escolhido. Resto do dia livre. De noite a sua mesa está já reservada numa taverna tradicional Cicladica a fim de experimentar uma variedade de especialidades locais (bebidas não incluídas).

### DIA 5: SANTORINI

Desfrute de um passeio de veleiro de meio dia que circula as pequenas ilhas de Nea Kameni & Palea Kameni localizadas dentro da Caldera e as fontes quentes com as águas verdes e amarelas. Na vila de Fira, delicie-se com seu casario branco, ruelas estreitas, cafés ao ar livre e suas chamativas butiques, todos debruçados sobre o precipício, com acesso somente por teleférico ou mulas.

### DIA 6: SANTORINI

À tarde, iremos a Megalochori e nossa primeira parada será uma vinha típica, onde aprenderemos sobre as uvas de Santorini. Concluída a lição, seguiremos a um local tradicional de produção e fermentação de vinhos para uma visita guiada e, entre os equipamentos novos e antigos, ouviremos sobre a produção do ontem e do hoje. Continuaremos para uma adega moderna com uma magnífica vista para o vulcão, a "Santo Wines" - uma das maiores adegas da Grécia - onde teremos a oportunidade de degustar uma variedade de vinhos fabricados em Santorini, incluindo o famoso Vinsanto. Durante a degustação, uma pequena seleção de pães, queijos e azeitonas será oferecida.

### DIA 7: SANTORINI / ATENAS

No horário indicado, traslado ao porto de Santorini para embarque com destino a Pireus. Chegada e traslado ao hotel escolhido em Atenas.

### DIA 8: ATENAS/ AEROPORTO

No horário indicado, traslado ao aeroporto para embarque no seu voo de partida.

## Bolinhos de Carne (Keftedes)



### Ingredientes:

- 2 cebolas pequenas bem picadas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 ½ kg de carne moída de vitela
- ½ xícara de farinha de rosca
- 2 colheres de sobremesa de sal
- ½ xícara de leite
- ¼ de colher de sobremesa de pimenta do reino
- 1 ovo
- salsinha picada a gosto
- manteiga ou azeite de oliva para fritar
- 4 colheres de sopa de vinho branco ou tinto

### Preparação:

Refogue a cebola em 2 colheres de manteiga até dourar e amolecer, e misture numa tigela com a carne moída, a farinha de rosca, o leite, o sal, a pimenta e o ovo. Amasse bem até a mistura ficar homogênea, e modele-a em bolinhos de cerca de 5 cm de diâmetro. Em uma frigideira grande, aqueça a manteiga ou o azeite e frite os bolinhos por todos os lados. Regue com o vinho e deixe esquentar por alguns minutos. Sirva quente, salpicados com a salsinha picada. Obtem-se mais ou menos 36 bolinhos, servidos como entrada.

## ITINERÁRIO

### DIA 1: ATENAS

Recepção e traslado para o hotel escolhido. Resto do dia livre.

### DIA 2: ATENAS

De manhã, visita panorâmica do centro Neoclássico Ateniense: Parlamento, Universidade, Biblioteca e Academia Nacional, Palácio Ilion, Templo de Zeus, Arco de Adriano, Estádio Panatênico e muitos outros míticos monumentos. Finalizada a panorâmica, visita a espetacular Acrópole. No final do passeio, faça o seu primeiro contato com a cozinha Grega num restaurante típico no coração de Atenas (bebidas não incluídas). Resto do dia livre na cidade.

### DIA 3: ATENAS / ARGÓLIDA (CANAL DE CORINTO, MICENAS, EPIDAURO)

Passando pelos pitorescos caminhos da costa do golfo Saronico, chegaremos ao Canal de Corinto. Em seguida partiremos com direção a Micenas onde visitaremos o Portão Dos Leões, a Tumba do Agamémnon e o Palácio. Saída a Nafplio atravessando a região de Argólida. Após o almoço visita a Epidauro e seu teatro, o qual é famoso pela sua acústica excepcional. Regresso a Atenas ao anoitecer.



Preços para 2012 em € por pessoa	MUSEUM (Atenas) KAMARI BEACH (Santorini)			PARTHENON (Atenas) VOLCANO VIEW (Santorini)		
	Hospedagem e café da manhã			Hospedagem e café da manhã		
	Individual	Duplo	Triplo	Individual	Duplo	Triplo
TEMPORADA BAIXA	1555	1025	890	2105	1290	1070
TEMPORADA ALTA*	1650	1085	940	2185	1350	1125

\* (\*) Julho & Agosto • SUPLEMENTO PARA VÔO SANTORINI-ATENAS € 125 POR PESSOA

## Mussaká

### Ingredientes:

- 4 batatas grandes fatiadas
- 5 berinjelas fatiadas
- ½ kg de carne moída
- ½ xícara (chá) de manteiga
- 2 cebolas médias picadas
- 10 dentes de alho picados
- 1 folha de salsaõ
- 2 colheres (sopa) de hortelã picada
- cravo, canela, louro
- 1 xícara (chá) de massa de tomate
- sal

### Ingredientes para o molho bechamel:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ litro de leite
- 2 ovos
- queijo parmesão ralado

### Preparação:

Em uma panela, frite a carne com a manteiga e as cebolas. Refogue a carne e acrescente os demais ingredientes. Reserve. Em outra panela, aqueça a manteiga e frite a farinha. Acrescente o leite e os ovos sempre mexendo bem. Reserve. Em uma frigideira, frite as batatas e as berinjelas.

Montagem: em um refratário, coloque uma camada de berinjela, uma de batata, uma de carne, outra de berinjela, mais uma de batata e por último o creme.

Polvilhe o queijo parmesão ralado. Leve ao

forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos para gratinar.

**NOTA :** A Mussaká pode também ser feita só com batatas ou com berinjelas, batatas e abóbora.



## Salada Grega (Choriátiki)

### Ingredientes:

- 3 tomates vermelhos em pedaços
- 2 pepinos médios em rodela médias
- 1 cebola grande cortada em rodela finas
- 150 g de azeitona preta
- 2 pimentões verdes cortados em rodela finas
- 3 colheres (sopa) de vinagre
- 3 colheres (sopa) de óleo de oliva
- 200 g de queijo de ovelha (FETA) tipo grego
- sal a gosto
- orégano

### Preparação:

Misture bem todos os ingredientes e sirva.

### Observação:

Corte o queijo em pedaços e misture, ou coloque inteiro por cima da salada (se for individual).



## Tzatziki (iogurte com pepinos)



### Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara de iogurte natural
- 2 pepinos graúdos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- azeitonas para decorar
- sal

### Preparação:

Coloque o iogurte em um pano limpo e coloque sobre uma peneira para eliminar o soro. Descasque os pepinos e pique-os finamente. Salpique os pepinos com sal e coloque sobre uma peneira para eliminar o líquido. Deixe repousar por 20 minutos.

Pique os dentes de alho e misture ao iogurte e aos pepinos, adicione o suco de limão. Acerte o ponto de sal e adicione o azeite de oliva misturando bem. Sirva como antepasto ou como salada decorando com azeitonas verdes.