

Viktors Farmor

WORLDWIDE EXPEDITIONS



Umbrien julerejse

Rejs med på juleeventyr i det centrale Italien

Umbrien julerejse

På denne julerejse oplever vi det autentiske Umbrien, når Lene og Natacha Brøndum tager os med på en rejse rundt i regionen, hvor de begge bor. Vi inviteres både på julemiddag og italiensk 7-retters julefrokost.



5 gode grunde til at rejse til Umbrien med Viktors Farmor:

- Rejs med Lene eller Natacha Brøndum, som bor i Umbrien, til steder i regionen, som få får lov at opleve
- Spis julemiddag hos familien Brøndum samt italiensk 7-retters julefrokost på 1. juledag
- Gå på opdagelse i julemarkedet i Gubbio
- Besøg lokale producenter af f.eks. ost, vin, pølse og olivenolie
- Kom på udflugt til Assisi, hvor den danske munk Theodor viser os rundt

Dagsprogram

Dag 1 Ankomst til Italien

Afrejse fra Danmark til Italien, hvor vi vil blive hentet af vores rejseleder og kørt til vores Agriturismo Acqua Calda, der ligger ca. 3,5 km udenfor Montone. Køreturen tager ca. tre timer.

Montone er med sine godt 1600 indbyggere på listen over Italiens 100 smukkeste byer, og det med rette. Overalt hvor man færdes indenfor de gamle bymure, er huse, veje og kirker nænsomt restaureret med stor respekt for fortiden. Byen er en sand perle med sine brostensbelagte gader, der snor sig i takt med de bugtede gader.

Om aftenen mødes vi til fællesmiddag på vores agriturismo.

Måltider: Aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 2 På tur omkring og i Montone

Vi starter dagen med en gåtur i området omkring Montone, hvor vores rejseleder vil fortælle om livet i området, der gennem århundreder ikke har været for sarte sjæle. Befolkningen arbejder stadig den dag i dag hårdt og længe, men som også er både varme, imødekommende og hjælpsomme.

Efter frokost får vi en guidet byrundtur i Montone. Byen menes at stamme fra det 10. århundrede, og har gennem tiden været underlagt både små og store tyranner - som så mange af Italiens byer i øvrigt har været det.

Om aftenen spiser vi fælles middag.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 3 Italienske delikatesser

I dag skal vi dykke ned i den italienske madkultur. Vi starter hos den lokale osteproducent, Antonello Monni, der er tredje generation i en familiedrevet virksomhed, der gennem årtier har produceret velsmagende fåreoste. Antonello elsker at eksperimentere og være kreativ, men samtidig værner han om de gamle ostemager-traditioner. Vi får en rundvisning og skal selvfølgelig smage på nogle af familiens oste.

Herefter kører vi til Umbertide, hvor det lokale marked i dag er stillet op med boder overalt i den lille bymidte. På markedet kommer tomaterne direkte fra producenten på Sicilien. Auberginerne er høstet samme morgen – sammen med løgene og peberfrugterne, der ligger i store grøn/gule og røde bunker. Figenfrugterne ligger søde og saftige og venter blot på at blive brækket forsigtigt midt over, så man kan nyde det rødgrønne frugtkød. Her er altid et væld af lækre specialiteter at vælge imellem, og vi køber hver især ind til frokosten, som vi spiser undervejs på en lille gåtur langs Tiberen.

Vel tilbage på vores agriturismo er der tid til lidt afslapning, inden vi sidst på eftermiddagen tager på besøg hos Poggio Maiolo, en lokal vinproducent, der laver vine på druerne fra Chardonnay, Syrah og Pinot Nero. Vi skal høre om produktionen og selvfølgelig smage på udvalgte vine.

Herefter tager vi direkte på besøg hos Alberto Bracchini, der er anden generation i en stolt tradition af pølsemagere. Alberto har lovet af lave en helt speciel og traditionel umbrisk middag til os med et udvalg af sine charcuterie og hjemmegrillede udskæringer. Hvis vi er heldige, vil Albertos mor også have lavet en lille dessert til os.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 4 Assisi og den danske Munk Theodor

I dag kører vi til byen Assisi, der ligger placeret på en højbakketop. Den danske digter Johannes Jørgensen gjorde byen verdenskendt, da han skrev sin store biografi om den hellige Frans, som åbnede verdens øjne for byen og indledte pilgrims- og turiststrømmen. Den hellige Frans af Assisi var en rig klædehandlers søn, der fandt Gud og skabte en ny munkeorden Franzikaner munkene/ gråbrødrene, der nu er en verdensomspændende orden.

Vi skal på byrundtur i Assisi, hvor vi blandt andet skal op og se det imponerende slot Rocca Maggiore, der ligger højt over byen.

I Assisi mødes vi med den danske munk Theodor, der personligt vil vise os rundt i den smukke Basilica di San Francesco, der efter Vatikanet og Peterskirken i Rom er en af de mest søgte rejsemål blandt pilgrimme verden over! Theodor selv kender kirken særdeles godt, da den tilhører Fransiscanerordenen, som han har været en del af i mere end 30 år.

Frokosten i dag spises på egen hånd.

Om aftenen spiser vi på vores agriturismo.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 5 Abbazia di Montelabate-klostret og olivenoliesmagning

I dag besøger vi klostret Abbazia di Montelabate, der stammer fra det 9. århundrede, måske endda tidligere. Vi får en rundvisning på det gamle og meget smukke kloster, hvor der i dag blandt andet produceres olivenolie, ost og forskellige bælgfrugter.

Klostret har gennem århundreder været hjem for Benediktiner-munkeordenen, der forskede i naturlægeurter og fremstilling af naturmedicin.

Efter rundvisningen spiser vi vore medbragte madpakker og går en lille tur i området omkring

klostret.

Vel hjemme igen dykker vi sidst på eftermiddagen ned i kulturen bag olivenoliens gyldne dråber. Vi skal nemlig have et ægte olie-smagningskursus, ledet af Paolo Morbidoni, der er præsident for sammenslutningen af olivenolieproducenter i Umbrien. Paolo vil ikke blot lære os at smage på olivenolier, men også fortælle om de mange sundhedsmæssige aspekter ved olien, om produktionen og i det hele taget sørge for, at vi får stor viden om de gyldne dråber.

Om aftenen spiser vi på vores agriturismo.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 6 Julemarked i Perugia og italiensk julemiddag hos familien Brøndum

I dag går vores udflugt til Perugia, hovedbyen i Umbrien. Perugia er med sine næsten 170.000 indbyggere den største by i Umbrien. Den gamle by har ca. 9 kilometer byport rundt om det historiske centrum.

På denne tid af året byder Perugia på et stort julemarked, hvor udstillere fra hele Italien kommer til byen med hvert deres spændende udvalg af julepynt, kunsthåndværk, chokolader, træfler, salamier, olier, vin, street food og meget andet.

Perugia er en af Italiens ældste byer og ifølge legenden grundlagt af Noah. Men det ville nok have været svært for ham at nå helt fra Araratbjergene i Lilleasien, hvor han strandede med sin ark. I virkeligheden er Perugia grundlagt af etruskerne og sikkert lige så gammel som Rom. I 295 f. kr. blev Perugia romersk, og derfor er der overalt romerske bygningsværker oven på de etruskiske. Men i de sidste 400 år er der ikke meget, der har ændret sig. Gaderne er så smalle og stejle, at selv bilens første gear knap kan klare dem og med så mange ensretninger, at man kører i ring.

Perugia er med sin unikke beliggenhed på et højedrag midt i den smukke umbriske dal en af Italiens bedst bevarede og mest stemningsfulde

middelalderbyer, som med sin rolige livsrytme og klassiske italienske charme byder den besøgende på en overflod af skønhed, historie, kunst, arkitektur, vin og gastronomi. Vi bruger dagen på at udforske byen på kryds og tværs.

Frokosten indtages på egen hånd.

Om aftenen spiser vi en traditionel, italiensk og hjemmelavet julemiddag hjemme hos vores guide og hendes familie, der har inviteret os ind i familiens hjem denne særlige aften.

Måltider: Morgenmad og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 7 Middelalderbyen Gubbio og italiensk, 7-retters julefrokost

I dag går turen til Gubbio, hvor vi udover en skøn vandretur skal se verdens største juletræ. Juletræet med lys i smukke farver, er lagt op ad Monte Inginos skråninger – og træet, som er optaget i Guinness' rekordbog, er så stort, at det nemt kan ses fra luften med sine 650 meter i højden og 350 meter i bredden.

Juletræet er selvsagt ikke den eneste attraktion i julen i Gubbio. For Gubbio er det ideelle sted at blive ført ind i julekrybbens forunderlige verden – for sjældent vil man møde så mange julekrybber som i middelalderbyen Gubbio. Julekrybben er en næsten 800 år gammel tradition, der begyndte med en idé, som den hellige Frans af Assisi fik i den lille landsby Greccio – og som i dag er en uomtvistelig og uundværlig del af den italienske jul.

Vi starter turen over byen, med et besøg hos byens helgen Sant Ubaldo, der ligger begravet i en glaskiste i Basilika di Sant Ubaldo.

Tilbage i Gubbio er der tid til at spise frokost, og se nærmere på byen, der er særdeles velbevaret. Dens historie er rig på religiøse begivenheder og personligheder, som gør den til en af de mest besøgte byer af de katolske pilgrimme. Byen som ligger majestætisk knejsende på Monte Inginos bjergskråninger, er en af Umbriens ældste byer - og måske også en af de mest kendte i regionen.

Gubbio er en middelalderby præget af mørkegrå sten, snævre gader og gotisk arkitektur. En stor del af husene i Gubbio er fra det 14. og 15. århundrede og var oprindelige boliger for velhavende købmænd. Husene har ofte en ekstra dør mod gaden og ganske tæt på hoveddøren. Denne ekstradør er smallere og noget over gadeniveau. En sådan dør kaldes en porta dei morti, fordi det blev sagt, at den kun blev anvendt til at fjerne døde fra huset. Det er efter al sandsynlighed imidlertid næppe sandt, men historien lever sejlivet videre – mest af alt fordi der ikke er enighed om en alternativ forklaring på disse ekstra døre.

I Gubbio spiser vi frokost hos il Lepre, hvor indehaver Stefano vil forkæle os med en ægte italiensk julefrokost bestående af hele 7 retter.

Om aftenen serveres middag på vores agriturismo.

Måltider: Morgenmad, frokost og aftensmad

Overnatning: Montone

Dag 8 Hjemrejse

Med kufferten fuld af gode minder og oplevelser går turen til lufthavnen, hvor vores fly venter på at flyve os hjem igen.

Måltider: Morgenmad

Information om rejsen

Prisen inkluderer

- Fly København/ Rom el. Firenze retur
- Al transport i minibus ifølge dagsprogrammet
- 7 overnatninger i delt dobbeltværelse på Agriturismo Acqua Calda
- Halvpension (helpension på dag 7)
- Vin til maden
- Ostesmagning
- Vinsmagning
- Entréudgifter ifølge dagsprogrammet
- Dansk rejseleder både Lene og Natascha Brøndum
- Drikkepenge til chauffør
- Moms

[Ingen hokus pokus: Se vores prispolitik her](#)

Prisen inkluderer ikke

- Eneværelsestillæg (Fra 1,500 kr.)
- Afbestillings- og rejseforsikring

[Husk at læse de generelle handelsbetingelser her](#)

Vigtig information

Rengøring af værelserne på agriturismoen sker kun 1 gang midt på ugen. Mangler man fx toiletpapir el. håndklæder, så kan man bede om det hos ejerne eller rejselederen.

Datoer og priser

Dato	Pris	Rejseleder
19. December - 26. December 2025	15,990.000 kr.	Lene Brøndum

Dette dokument er genereret den 4/2/2025

Viktors Farmor tager forbehold for ændringer i pris, dato eller program.

Se altid www.viktorsfarmor.dk for opdaterede informationer.

Her kan du også læse vores handelsbetingelser, prispolitik og se praktiske oplysninger om din rejse.

Viktors Farmor
WORLDWIDE EXPEDITIONS