

Päivitetty 18.8.2016

Opintomatka Sloveniaan -

Tutustutaan humalan viljelyyn ja tuotantoon

Tietoa matkasta

- *Tavoite:*
*Oppimiskokemuksia humalan viljelystä, tuotannosta, sadonkorjuusta ja panimotoiminnasta
*Yhteistyön luominen alan asiantuntijoiden kanssa
- *Ajankohta:* 22.–26. elokuuta 2016
- *Matkan järjestäjä Suomessa:* Lidija Bitz (Luonnonvarakeskus)
- *Matkaa emännöi Sloveniassa:* Andreja Čerenak (Slovenian institute of hop research and brewing)
- *Matkakohteet Sloveniassa:* Zalec, Celje, Slovenj Gradec, Bad Radkersburg

Ajankohta	OHJELMA	Muuta huomioitavaa
Maanantai 22.8.2016	18:30 Saapuminen Ljubljanaan ja kuljetus Celjeen 20:00 Saavutaan Celjeen ja hotelli Celeiaan ¹ , jossa yhteinen illallinen	- Lukelaiset matkanjärjestäjät lähtöportilla klo 15:30 alkaen - Lento Helsingistä klo 16:50
Tiistai 23.8.2016	9:30 Lähtö hotellilta* 10:00 Slovenian institute for hop research and brewing ² 13:00 Lounas ³ 15:00 Vierailu humalamuseossa ⁴ 17:00 Tutustuminen paikalliseen humalanviljelijään ja oluenpanijaan ROJNIKIin ⁵ 20:00 Paluu Celjeen ja illallismahdollisuus hotelli Celeiassa	Huom! Muutokset ohjelmassa mahdollisia. Merja: +358 (0) 29 532 6105 +358 (0) 40 8327953 Teija: +358 (0) 29 532 6741 Lidija: +358 (0) 29 532 3762 + 358 (0) 50 3164993
Keskiviikko 24.8.2016	8:00 Lähtö hotellilta* 10:00 Vierailu Pienpanimo BEVOGissa ⁶ 12:00 Lounas Bad Radkersburgissa 15:30 Tutustuminen paikalliseen humalan viljelyyn, «Slovenian Hops» ⁷ 20:00 Paluu Celjeen ja illallismahdollisuus hotelli Celeiassa	
Torstai 25.8.2016	9:00 Lähtö hotellilta* 10:00 Vierailu slovenialaisessa LASKO ⁸ -panimossa 13:00 Paluu Celjeen, vapaa iltapäiväohjelma 20:00 Illallismahdollisuus hotelli Celeiassa	
Perjantai 26.8.2016	8:00 Lähtö Ljubljanaan 10:00 Vierailu slovenialaisessa UNION ⁹ -panimossa 12:00 Perinteinen lounas 13:00 Opastettu kiertoajelu Ljubljanassa 17:10 Lähtö keskustan linja-autoasemalta lentokentälle ¹⁰	Koneen lähtöaika klo 19.25 Saapuminen Helsinkiin klo 23.00

*HUOM! Vapaavalintaisesta illallisruokailusta klo 20:00 tulisi ilmoittaa hotellille aina aamulla, hinta 10 € per henkilö

[Kirjoita teksti]

Lisätietoa:

- ¹ <http://www.hotel-celeia.si/en/> (Illallinen 10 EUR) (Menu alla)
- ² <http://www.ihps.si/index.php?lang=en>
- ³ Lounas Žalecissa paikallisessa ravintolassa (omakustanteinen n. 10-20 EUR sisältäen juomat)
- ⁴ <http://www.ekomuzej-hmelj.si/si/> (hinta 4,10 EUR / henkilö sisältäen opastuksen ja yhden oluen maistelun)
- ⁵ Hinta 6,10 EUR per henkilö sisältäen opastuksen, pikkupurtavaa ja oluen maistelun
- ⁶ <http://www.bevog.at/index.html> (Slovenialainen yritys, pääpaikka Itävallassa)
- ⁷ Hinta 8,00 EUR sisältäen 2,5 h opastetun tutustumisen panimotekniikkaan ja oluen maisteluun
<http://www.slovenianhops.si/index.html>
- ⁸ <http://www.pivo-lasko.si/en/>
- ⁹ <http://www.pivo-union.si/en/intro>
- ¹⁰ sukkulabussi kulkee Ljubljanan keskusasemalta lentokentälle
<http://www.ljubljana.info/airport/bus/>

MEAT MENU / MENU sisältäen lihaa

Beef soup with noodles / Lihakeittoa ja nuudeleita

Mushroom soup / Sienikeittoa

Pork fillet in natural sauce / Porsaanfilettä kastikkeella

Fried chicken fillet Paris style / Paistettua pariisilaista kanaa

Baked potatoes / Uuniperunaa

Grilled vegetables/ Grillattuja kasviksia

Mixed salad / Salaattia

Cake / Kakkua

FISH MENU/ MENU sisältäen kalaa

Beef soup with noodles / Lihakeittoa ja nuudeleita

Mushroom soup / Sienikeittoa

Grilled sea bass fillet / Grillattua meriahventa

Fried calamari /Paistettua mustekalaa

Risotto with shrimps and young spinach/ Katkarapu- ja pinaattirisottoa

Mixed salad / Salaattia

Cake/ Kakkua

Lactose free products will be available / laktoosittomia tuotteita on myös tarjolla

[Kirjoita teksti]