

Jalgrattareis Jordaania

Surnumerest Punase mereni läbi rikka looduse ja ajaloo



17. - 25. aprill 2020

1390 €

Raskusaste:
keskmise

* Reisi hinnad kataloogis on indikatiivsed. Allahindlused, täpsed hinnad igal konkreetsel ajahetkel on saadaval veebis: andmoments.com
** Hind sisaldab kohapealset reisiprogrammi vastavalt reiskavale. Ei sisalda lennupileteid. Vaata täpsemalt: andmoments.com



- Hõlju Surnumere vetes ja naudi Punase mere mõnusi
- Avasta aukartust tekitav iidne Petra
- Veeda öö ulmelise Wadi Rumi kõrbe vaikus
- Naudi maitseterohket Jordaania kööki

Surnumeres hõljumine ja Punase mere mõnud

Oma matka alustame Surnumere kallastelt ja lõpetame Punase mere rannas. Surnumeri on madalaim paik maa peal – üle 400 meetri allpool merepinda. Veesoolasus on siin 31%. See muudab ujumise ja sukeldumise seal võimatuks. Selle asemel on tegemist hõljumisega, mis on unikaalne ja lõbus kogemus. Punane meri, meie rattamatka lõpp-punkt, on tuntud oma randade, imeliste korallide ja värviliste kalade poolest. Seda kõike saame nautida Aqaba's, Jordaania ainsas sadamalinnas.

Petra – ajalooline ja võimas

Jordaania lõunaosas asuv ajalooline kaljulinna-kindlus Petra rajati selleks, et kaitsta kohalike elanike rikkust, mis tekkis maksude kogumisest põhja suunduvatelt karavanidelt. Tänapäeval on Petra eelkõige kuulus oma kaljuarhitektuuri tõttu. Linna teine nimi on Roosa linn, mille ta on saanud kaljude värvi pärast. Petrat ümbritsevad võimsad mäed ja linna pääseb ainult läbi kitsa mägilõhe.

Ulmeline Wadi Rum

Koht, mille maastik meenutab kaugemat planeeti. Seda seetõttu, et tema fantastilise kujuga kaljude, värviliste mägede ja põnevate kivimoodustiste kombinatsioon loob täiesti ebamaise õhkkonna. Sellel „võõral planeedil“ saame imetleda vägevat päikeseloojangut ja veeta unustamatu öö üliselge tähistaeva all, täielikus kõrbevaikus. Lisaks saame nautida kaamelisõitu ning näha ehtsat beduiinielu.

Maitseküllane Jordaania köök

Oma asukoha tõttu leidub Jordaania köögis Põhja-Aafrika, Lähis-Ida, Pärsia, Egiptuse ja Vahemere piirkonna mõjutusi. Ja loomulikult on igast piirkonnast valitud parim! Mõned road Jordaania köögist on meile ka tuttavad, kuid kindlasti tasub neid originaalis ära proovida: falafel, hummus, šiš-kebab ja kofta (hakkliha vorstikesed), moutabel (vürtsikas baklažaani dipikaste) on mõned näited sellest.

