

Följ med på en kulinarisk resa till exotiska Tobago i Västindien.

Tillsammans med plantageägaren Duane Dove och Afro – Caribbean Travel besöker ni Tobago, en av Västindiens pärlor; fortfarande genuint oförstörd och med en underbar natur. Öns motto är »Clean, green & serene«! Resans huvudattraktioner är kakaoframställning, romprovning och god mat.

Det blir en kulinarisk upplevelse där du som deltagare på ett unikt sätt får uppleva två av Tobagos främsta kulturarv – kakao och rom.

Den speciella utflyktsdagen börjar med ett besök till Tobago Cocoa Estate, beläget i Roxboroughdistriktet utmed öns Atlantsida. Roxborough är ett välkänt område för kakaoodling och var en gång i tiden den största enskilda plantagen på Tobago. Vid ankomst till Tobago Cocoa Estate ger Duane Dove en sammanfattning om området och dess specifika historia. Tillsammans gör ni sedan en rundtur på plantagen och lär er mer om kakao, hur plantan växer, hur man skördar den samt hur bönorna bearbetas innan de blir choklad.

Efter besöket på plantagen fortsätter utflykten mot det pittoreska Charlotteville, en liten fiskeby belägen på den nordligaste delen av Tobago. På vägen dit gör ni ett stopp i Speyside för en härlig lunch på välkända Jemma's Seafood Kitchen. Vägen tillbaka från Charlotteville går utmed den Karibiska västkusten med sitt fantastiska landskap och de många härliga stränderna.

På kvällen kommer dagens verkliga höjdpunkt; en genuin kreolsk middag med rom- och chokladprovning som avslutning. Provingen leds av Duane Dove, som inte bara är plantageägare, utan även erkänd sommelier.

Under tiden som Duane berättar mer om hur choklad tillverkas, får ni lära er hur man bäst avnjuter en väl lagrad rom med högklassig choklad!



För mer information: Afro-Caribbean Travel 08-30 21 03
www.afro-caribbean.se

