

PERU BOLIVIJA 2025

Velika Juznoamericka tura - Putevima drevnih Inka

LIMA - KUSKO - MAČU PIKČU - INKA TREK SALKANTAY - AREKIPA - KANJON KOLKA - PUNO - JEZERO TITIKAKA, PLUTAJUĆA OSTRVA UROS I OSTRVO TAKILE - OSTRVO SUNCA - LA PAZ - KOROIKO ILI TIVANAKU

Termin putovanja: 26.04.-14.05.2025, 19 dana

PROGRAM PUTOVANJA

1.dan:BEOGRAD -PARIZ ILI AMSTERDAM -LIMA ili drugi let u zavisnosti odakle dolazite na destinaciju

Beograd -Pariz ili Amsterdam- Lima. Dolazak u Limu i transfer do hotela Miramar*** u turistickom delu Lime, Miraflores, ili slican u kategoriji. Noćenje.

Preporuka restorana i opciono organizovanje zajednicke vecere uz orijentacionu setnju.

2.dan: LIMA

Doručak. Organizovano razgledanje Lime: glavni trg, katedrala, gradska većnica, kolonijalne zgrade, predsednička palata, katedrala San Francisco, Trg San Martin, piramida u Miraflores četvrti.... Povratak u hotel. Noćenje.

Preporuka mesta za posetu nakon razgledanja grada i opcione mogucnosti:

- Magicna fontana u Limi,

-Gradski muzej zlata

-privatni Muzej zlata Larco Herrera,

-u vecernjim satima mogucnost organizovanja odlaska na veceru

3. dan: LIMA – KUSKO (city tour)

Doručak ili box lunch. Rano apuštanje hotela, transfer do aerodroma i let do Kuska. Transfer do hotela San Agustin **** ili slican u kategoriji. Smeštaj. U popodnevnim satiima city tura,

organizovano razgledanje glavnog grada imperije Inka - Tawantisuyo, sa lokalnim vodičem, arheoloških lokaliteta u samom Kusku i okolini, u trajanju od oko 3-4h. Obuhvata posetu „Hramu sunca“ (el Templo del Sol Qoricancha (Korikanča)) – Santo Domingo i posetu arheoloških iskopina (zidina) Saqsayhuaman (Saksajuaman), a ukoliko nam vreme i adaptiranost na nadmorsku visinu dozvoli, Kenko, Puca Pucara (Puka Pukara) i Tambomachay (Tambomačaj). Po zelji grupe, organizovani večernji obilazak centra grada u pratnji vodiča grupe. Povratak u hotel. Noćenje.

Preporuka restorana u Kusku i mogućnost organizovanja zajednicke vecere.

4.dan: KUSKO – Rainbow Mountain ili Maras/Moraj

Doručak. Slobodno vreme u Kusku.

Fakultativni izleti u Kusku ili okolini:

Prva opcija je izlet na “Šarenu planinu” ili “Planinu sedam boja”(Rainbow mountain) koja je izuzetno dobra priprema i za Inka trek. U ranim jutarnjim satima, oko 4.30-5.00h polazak vozilom od oko tri sata voznje do podnozja ove planine i trek do vrha. Na putu do vrha menjaju se boje pejzaza od zelene, sive, roza, i uz put pogledi na ostatke kamenih kuća okolnih sela i lokalne zajednice. U ovom izletu uključen je ručak, vodič puta i transport. Vrh je na 5020m.n.v. Povratak u kasnim popodnevnim satima oko 17-18h.

Druga opcija je odlazak do Maras/Moraj lokaliteta. Noćenje.

Moraj je mesto gde se nalaze ogromne terasaste prirodne formacije sa svojim kanalima za navodnjavanje, a koje su sluzile za andsku poljoprivredu za vreme Inka i proizvodnju razlicitih kultura. Maras je tipicno andsko selo sa ogromnim poljima soli, tzv. andski rudnici soli, koje se nalaze na planini i poseduju oko 3000 malih polja od soli, odakle se iz planinske vode prilikom evaporacije, so ucvrscuje na potpuno prirodan nacin.

Preporuka izleta na Maras i Moraj. Na tom mestu se moze i kupiti ta upakovana prirodna so, kao i drugi tipicni suveniri tog kraja.

Preporuka izleta na “Rainbow Mountain” (Šarena planina) sa ukljucenim ručkom, za one koji vole da pesace, I kao dobra priprema za Inka trek.

=====

OPCIJA 1:

05.-08. dan: MAČU PIKČU - INKA TREK SALKANTAY 4650 m.

DAN 1: CUSCO – MARCOCASA 18 km

Izlazak iz Kuska u 4.30 ujutru i prolazak kroz lokalitete Izcuchaca y Limatambo i stizemo do mesta Mollepata (2900m.n .v.). Dorucak. Autobuski prevoz do mesta Markokasa (50 min)

(3380m.s.n.m) odakle kreće naše pešačenje koje traje oko 5h, gde prolazimo kroz naselja Markokasa i dolazimo do mesta Soraypampa (3900m.s.n.m) oko 1.30. Ručak. Kamp mesto. Nakon ručka možemo posetiti i Humantay (4200m.s.n.m), i potrebno nam je 1:30 sata uspona, odakle imamo impresivni pogled na panoramu planine. U večernjim satima večera i odmor.

DAN 2: SORAYPAMPA – CHAULLAY 21km

Doručak oko 7:00am. Nastavljamo pešačenje od mesta Soraypampa do najviše tačke načeg puta, do prevoja Salkantay (oko 5-6 sati pesacenja), (4650m.n.v), gde prolazimo kroz mesta Salkantaypampa i Soyrococha gde nastavljamo put prolazeci pored male lagune i nakon toga se spustamo do mesta Huayracmachay (oko 4h pesacenja) (3800.m). Ručak. Nakon ručka nastavljamo spuštanje sve do mesta Chaullay (oko 3h pesačenja) (2900m.s.n.m). Kamping mesto. Odmor.

DAN 3: CHAULLAY – PLAYA SAHUAYACO – SANTA TERESA

Doručak. Nastavljamo pešačenje uz pogled na različite kulture, kao sto je koka, koja važi za svetu biljku starosedeoaca, koja se isto tako i kultivise u tropskoj zoni. Poslednje pešačenje dana nas vodi do mesta Playa (oko 5h pešačenja)(1900m.n.v). Rucak. Nakon rucka ili pesice ili vozilom nastavljamo trekking do mesta Aguas Calientes, prolazimo pored Hidroelektrane i na tom mestu imamo box lunch. Uz put uživamo u panorami mesta i pejzažima okoline i na kratko zastajemo na nekim atraktivnim mestima, kao sto su vodopadi, da bi popodne dosli do Aguas Calientes-a, koji se nalazi u podnožju Macu Pikcua. Tu nocimo u jednom hotelu. Večera.

DAN 4: MACHUPICCHU - CUSCO

U ranim jutarnjim satima, oko 4.30 de krećemo na uspon izgubljenog grada Inka civilizacije Maču Pikču, za šta ce nam trebati do 2h. pešačenja. Ostatak dana slobodno vreme i razgledanje Inka grada Maču Pikču sa nasim lokalnim vodičem. U popodnevnim satim se vraćamo do mesta Aguas Calientes za veceru i zatim do našeg voza koji nas vodi do mesta Ollantaytambo, odakle nas čeka autobus koji nas vodi do Kuska.

INKA TREK UKLJUČUJE

- Transport iz Kuska do mesta Marcocasa. Turisticki autobus.
- Profesionalni vodič.
- Dodatni vodič ukoliko ima vise od 14 putnika
- Kovar sa iskustvom na ovakvim putovanjima
- Asistent kuvara ukoliko ima vise od 10 putnika
- 3 doručka
- 3 ručka
- 3 večere
- Konji (hrana, 5kg prtljaga po putniku, a uključuje i vreću za spavanje i podmetač), samo za tri dana.
- Šatori i podmetači
- Ulaz u Machupicchu.
- 01 noć u hostelu/hotelu u mestu Aguas calientes

-Povratna karta za turistički voz Aguas calientes –Ollantaytambo u 21.30h ili 18.35h u zavisnosti od slobodnih mesta

-Transport Ollantaytambo – Kusko. Turistički autobus

NE UKLJUČUJE :

-Doručak prvog dana.

-Rucak poslednjeg dana.

-umesto pešačenja, u opciji prevoza od Hidroelektrane do mesta Aguas Calientes

-Vreća za spavanje.

-Bakšiš za vodiča, kuvara i nosače

Svaki prijavljeni učesnik za Inka trek će dobiti spisak neophodne opreme od strane organizatora.

OPCIJA 2:

UKOLIKO NE IDETE NA INKA TREK:

5.dan: KUSKO – Sveta dolina Inka (izlet)

Doručak. Celodnevna ekskurzija - poseta „Svetoj dolini“ („Valle Sagrado“) sa lokalnim vodičem, sa uključenim ručkom. Polazak u 9h minibusom, a završava se oko 19h. Poseta Pisku, gde se nalazi tipična indijanska pijaca, odlazak do doline Urubamba koja se pruža uz obalu reke Vilcanota. Ručak u bufet stilu u jednom lokalnom restoranu. Popodne poseta utvrđenju i gradiću Ollantaytambo (Oljantajtambo), sagradjen da bi nadzirao ulaz u ovaj deo doline i zaštitio je od mogućih napada stanovnika prašume. Gradić je bio religiozni i kulturni centar imperije Inka. U povratku, poseta živopisnom selu Chinchero, gde se nalaze ostaci kraljevskih kuća Tupac Inca Yupanqui. Povratak u Kusko minibusom. Noćenje.

6.dan: KUSKO

Doručak. Slobodno vreme i individualne aktivnosti u Cuscu, uz preporuku lokalnih izleta, obilazak pijaca I muzeja I kupovina lokalnih suvenira. Noćenje.

07.-08. dan: KUSKO - MAČU PIKČU (AGUAS CALIENTES)

DAN 7: CUSCO – AGUAS CALIENTES

Doručak. Transfer do voza u Ollantaytambo i prevoz do mesta Aguas Calientes, smestaj u hotelu***. Razgledanje ovog turističkog gradica u podnožju Machu Pichu uz mogućnost kupanja na termalnim izvorima.

Slobodno vreme. Nocenje.

DAN 8: MACHUPICCHU - CUSCO

U ranim jutarnjim satima, krećemo do izgubljenog grada Inka civilizacije Maču Pikču sa lokalnim vodičem. Nakon organizovanog razgledanja jednog od 7.svetskih cuda modernog sveta, Slobodno vreme. U popodnevnim satim se vraćamo do mesta Aguas Calientes za veceru

(uključena u cenu puta) i zatim do našeg voza koji nas vodi do mesta Ollantaytambo, odakle nas čeka autobus koji nas vodi do Kuska.

9.dan: KUSKO – AREKIPA

Doručak. Check out i napuštanje hotela. U dogovoreno vreme transfer do aerodroma i jutarnji/prepodnevni let do Arequipe. Transfer do hotela Casona Plaza **** ili slican u kategoriji. Upoznavanje Arequipe. Noćenje.

Preporuka restorana u Arekipi i mogućnost organizovanja zajednicke vecere.

10. dan - AREKIPA

Doručak. Slobodne aktivnosti ili fakultativni obilazak viševjekovnog manastira „Santa Katalina,, i gradskog muzeja gde se može videti mumija „Huanita,, koja datira iz vremena Inka, a pronađena je na vrhu Ampato. Zatim razgledanje centra Arekipe. Arequipa je drugi po veličini grad u Peruu, za koga kažu da je najlepší po svojoj arhitektonskoj konstituciji a i kao univerzitetski grad. Povratak u hotel. Noćenje.

Organizovani fakultativni obilazak manastira Santa Katalina i muzeja grada Arekipe sa ulaznicama.

=====

NAPOMENA: FAKULTATIVNO :

UKOLIKO IDETE NA CHACHANI TREK:

CHACHANI TREK I USPON NA 6075mⁿv

9. I 10. Dan:

9.dana puta, nakon jutarnjeg lokalnog leta od Kuska do Arekipe, organizovanje polaska na trek i uspon na vrh Chachani na 6075m.n.v. Narednog dana, povratak u Arequipu I transfer do hotela u popodnevrim satima. Nocenje.

Sve detalje vezane za ovaj fakultativni izlet, dobijate prilikom prijave.

U slucaju prijave na trek I uspon na vrh Chachani, u Arequipi imate slobodno popodne 10.dana, a narednog dana svi zajedno polazimo na dvodnevni izlet u kanjon Kolka.

=====

11. dan: AREKIPA- KANJON KOLKA (KANJON KONDORA – NAJDUBLJI KANJON NA SVETU U PRIRODNOM STANIŠTU KONDORA)

Doručak. Polazak na dvodnevnu ekskurziju do kanjona Kolka, prirodnog staništa kondora. Polazak u ranim jutarnjim satima, vožnja autobusom u trajanju od oko 4 sata sa dva usputna stajanja, od kojih je najviša tačka puta na visini od 4910m.n.v. i nalazi se na andskom platou. Kraće zadržavanje radi posmatranja divlje andske flore i faune (kao što je guanako, lama, alpaka, specifična vegetacija Anda) i uzdižujućih vulkanskih vrhova. Dolazak u kanjon Kolke. Smeštaj u hotel u mestu Čivaj ili Junke. Slobodno vreme možemo iskoristiti kao opciju za obilazak termalnih izvora kanjona Kolka na visini od oko 3600m.n.v. i večeru. Noćenje.

Mogućnost fakultativnog organizovanja zajednicke večere sa folklornom izvedbom i muzikom.

Fakultativni organizovani odlazak do termalnih izvora na otvorenom, gde smo okruženi andskim vrhovima.

12. dan: KANJON KOLKA – PUNO

Doručak. Rani jutarnji odlazak do kanjona Colce i mesta Cruz del Condor (kondorov krst) odakle se mogu posmatrati kondori kako preleću kanjon okružen andskim vrhovima. Po obilasku kanjona u dogovoreno vreme, oko 13h. polazimo autobusom za Puno gde stižemo oko 19h. Transfer do hotela Royal Inn **** ili slican u kategoriji. Odmor i slobodne aktivnosti. Noćenje.

Preporuka restorana u Punu i mogućnost organizovanja zajednicke večere.

13.dan: PUNO- JEZERO TITIKAKA – PLUTAJUĆA OSTRVA UROS I TAQUILE

Doručak. Izlet do jezera Titikaka, najvišeg plovnog jezera na svetu (3820 m.n.v.) i do plutajućih ostrvaca - Uros. Na ostrvima u jezeru nalaze se sela čiji starosedeooci poštuju kulturu i tradiciju svojih predaka. Vožnja motornim čamcem ka ostrvima Uros (oko 30 min). Po dolasku na ostrvo, susret sa neobičnim starosedeoocima. Fakultativna vožnja čamcem od totore (vrsta trske) koja raste u kristalno čistoj vodi Titicace. Nakon toga sledi obilazak uz vožnju oko 1-2h motornim čamcem do kamenog ostrva Taquile, gde imamo ukjučen i tradicionalni ručak i nakon toga povratak u Puno. Transfer do hotela. Noćenje.

Na obalama jezera Titikaka stanovništvo živi veoma skromno, oni neguju kulturu i tradiciju predaka. Putnik ima osećaj da se vratio unazad kroz vreme i oživeo jedan delić velike istorije "Sinova Sunca". Ovi starosedeooci su veliki moreplovci i majstori tkanja koji su očuvali svoj tradicionalni dizajn i dekoraciju svoje odeće. Ovaj put je veoma popularan zbog mogućnosti interakcije sa starosedeoocima, koji još uvek održavaju nevinost uma i srca, zahvaljujući jednostavnom i mirnom načinu života. Kuće su im veoma jednostavne i domaćinske, sve sa pogledom na jezero. Ovakva kombinacija kulture i prirode čini ovo mesto očaravajućim.

14.dan: PUNO – KOPAKABANA- OSTRVO SUNCA

Posle doručka, napuštanje hotela i polazak za Kopakabanu, jedno od najvećih hodočasničkih mesta regiona. Ovo je ujedno i polazno mesto za izlet na ostva Sunca u jezeru Titikaka sa bolivijske strane. Prevoz do Ostrva Sunca. Smeštaj sa južne strane ostrva, hotel ***. Slobodne aktivnosti. Noćenje.

Preporuka obilaska ostrva i glavnih stepenica, za koja kazu da su podvodno povezana sa ostrvom Meseca, a koja vode do vrha samog ostrva uz izuzetnu panoramu jezera Titikaka.

Mogućnost organizovanja zajednicke vecere na Ostrvu Sunca.

15.dan: OSTRVO SUNCA - LA PAZ

Doručak. U dogovoreno vreme transfer do Copacabane i bus do La Paza. Transfer do hotela ****. Slobodne aktivnosti u jedinom gradu na svetu koji obuhvata 1000m nadmorske visine (La Paz i El Alto- 3100m - 4100m). Noćenje.

Mogućnost orijentacione zajednicke setnje i preporuka restorana u La Pazu uz mogućnost organizovanja zajednicke vecere.

16.dan: LA PAZ

Doručak. City tour sa uključenom vožnjom žičarom, kao i posetom istorijskoj četvrti grada, posetom vidikovca Kili Kili i obilaskom Doline Meseca (Bolivijci tvrde da su na tom mestu, u dolini Meseca lazirali sletanje na mesec američke misije Apolo. Dolina Meseca – Geološka formacija krečnjacke strukture, slično Kapadokiji).

U popodnevnom satima slobodne aktivnosti, preporuka je obilazak Pijace veštica, trga San Francisko i glavnog trga La Paza. Noćenje.

Preporuka poseta atraktivnih lokalnih mesta, kao što je pijaca Vestica, muzeji i lokaliteti.

17.dan: LA PAZ – TIVANAKU ILI COROICO

Doručak. **Fakultativni izlet do lokaliteta kulture Tivanaku** koja potiče iz vremena pre Inka i za koju kazu da je bila preteca Inka i da su Inke dosta simbola, verovanja i znanja, ali i arhitektonske umesnosti preuzele od Tiwanacu civilizacije. Lokalitet se nalazi na 72 km. Od La Paza, poseta muzeju litskih i keramičkih proizvoda i arheoloških atrakcija: mesta moći glavnih ceremonijalnih centara Tivanacu kulture – La Piramide de Akapana, polupodzemni hram, hram Kalasasaya, vrata Sunca. Tura traje oko 2,5 sati. Pri završetku sledi tipični ručak ovog mesta. Povratak u La Paz oko 16-17 h.

U drugoj opciji je fakultativni celodnevni izlet za Coroico, voznja biciklom ili prevoz kolima spustajući se uz opasne i uzane prevoje andskih visija sa pogledom na provaliju (put smrti). Slobodne aktivnosti. Noćenje.

Fakultativni Izlet na Tiwanacu lokalitet sa ukljucenim ruckom.

Fakultativni Izlet na turu Coroico sa biciklom ili autom.

Preporuka restorana u La Pazu i mogucnost organizovanja zajednicke vecere, po mogucnosti uz muziku i uz lokalni folklor.

18.-19.dan: La Paz – Lima - Pariz ili Amsterdam - Beograd

Doručak. U dogovoreno vreme transfer do aerodroma i avio let do Lime pa dalje do Amsterdama ili Pariza do Beograda.

Napomena: nije neophodno da svi putnici lete iz Beograda, i zajedno sa grupom. Svaki putnik je u mogucnosti da rezervise let iz bilo kog grada u svetu, do grada pocetka ovog putovanja, sa tim da ili sam kupuje ili mu se organizuje kupovina avio karte.

CENA ARANŽMANA 19d:

2440€ + medjunarodni/lokalni avio (u zavisnosti od dana/momenta kupovine 900-1100€)

Napomena: svaki putnik je u mogucnosti da ima let iz bilo kog grada do grada pocetka putovanja, sa tim da ili sam kupuje ili mu se organizuje kupovina avio karte.

U CENU ARANŽMANA JE UKLJUČENO:

* transferi unutar zemlje koju posećujemo.

smeštaj u dvokrevetnim standardnim sobama u hotelima 3+, 4* lokalne kategorizacije na bazi noćenja sa doručkom,

*logistika i organizacija Inka treka

obroci za vreme Inka treka,

***lokalni izleti i city ture navedeni u programu putovanja:**

-city tour Lima, city tour Kusko,

-celodnevni izlet u Svetu dolinu u okolini Kuska sa ukljucenim ruckom,

- dvodnevni izlet u kanjon Kolke,
- celodnevni izlet na ostrva Uros i ostrvo Takile sa ukljucenim ruckom,
- poseta i nocenje na ostrvu Sunca,
- city tour u La Pazu sa ukljucenom voznjom zicare i posetom Doline Meseca,
- *ulaznice za arheološke lokalitete, transferi,
- *troškovi organizacije i vođenja putovanja.

U CENU ARANŽMANA NIJE UKLJUČENO:

- *Međunarodni I lokalni avio let (cena je na dan kupovine avio karti i lokalni avionski prevoz na navedenim relacijama (ekonomska klasa- Lima-Kusko, Kusko-Arekipa) I ostali.
- * međunarodno putno osiguranje
- *doplata za 1/1 sobu- na upit
- * troškovi dobijanja bolivijske vize, koja se plaća na graničnom prelazu iu vrednosti od 50 - 90 USD, u zavisnosti odnosa dolara i Bolivijske lokalne valute, uz mogućnost ukoliko nam uslovi budu dozvoljavali da je obezbedimo u Kusku.
- * fakultativni izleti koji nisu navedeni u programu:
 - Rainbow Mountain, celodnevni izlet u Kusku sa ukljucenim ruckom i prevozom - (shared) – 45e
 - poludnevni izlet u Maras i Moraj sa ukljucenim prevozom- (shared) – 25e
 - dvodnevni trek I uspon na vrh Chachani (uskoro informacija o ceni)
 - celodnevni izlet na lokalitet Tiwanacu sa ukljucenim ruckom ili Coroico izlet biciklom: Tiwanacu ili Coroico - biciklisticka tura – 65e
 - poseta manastiru Santa Katalina i poseta gradskom muzeju u Arekipi (provera cene na licu mesta)
 - fakultativne vecere i vecere sa muzikom i folklornom izvedbom, po dogovoru sa ino agentom I uplata na licu mesta
 - fakultativni izleti koji nisu navedeni a na licu mesta mogu biti predloženi.
- * hrana na dvodnevnoj ekskurziji u kanjonu Kolka

*termalni izvori u kanjonu Kolka, u andskom selu Chivay – 10e

*baksisi

Napomene u vezi sa fakultativnim izletima:

Fakultativni izleti nisu obavezni deo putovanja. Termini i cene fakultativnih izleta su promenljivi i zavise od slobodnih termina po lokalitetima, broja prijavljenih putnika i objektivnih okolnosti.

USLOVI I NAČIN PLAĆANJA

ugovoreni–započeti način plaćanja se ne može naknadno menjati

kompletna uplata je do popune mesta, a najkasnije mesec dana pre polaska

NAPOMENE:

Svaka promena programa putovanja od strane samog putnika u toku putovanja, a uz saglasnost organizatora putovanja ne predstavlja izmenu ugovorenog programa

Organizator putovanja zadržava pravo izmene programa putovanja (redosled pojedinih sadržaja u programu usled objektivnih okolnosti).

Ekspediciju je moguće realizovati i sa manjim brojem putnika uz neophodne korekcije cene i uslova putovanja uz saglasnost prijavljenih putnika.

Svi putnici po prihvatanju programa obavezni su da se upoznaju sa ugovorenim programom putovanja, uslovima plaćanja, uslovima putnog zdravstvenog osiguranja i opštim uslovima putovanja organizatora putovanja.

Smeštajni objekti u ovom programu su kategorisani od strane Turističke Asocijacije Perua i Bolivije

Za sve fakultativne izlete potreban je minimalan broj učesnika da bi se isti realizovali.

U slučaju nedovoljnog broja putnika, krajnji rok za obaveštavanje o otkazu puta je najkasnije 10 dana pre polaska.

U slučaju promene na monetarnom tržištu, kao i promene u cenama prevoznika, konzularnog predstavništva i osiguravajućih društava organizator zadržava pravo da koriguje cenu aranžmana.

Obaveza je putnika da za putovanje obezbedi ispravan putni dokument i da se pridržava carinskih i drugih propisa. Organizator ne snosi odgovornost za neispravnost pasoša ili vize i nije odgovoran ukoliko pogranične ili imigracione službe ne odobre ulazak putnika u drugu zemlju.

Putnik sam snosi troškove svog povratka u Srbiji. U slučaju gubitka putnog dokumenta, putnik sam snosi troškove svog boravka u mestu konzularnog predstavništva kao i troškove puta priključenja grupi ili povratku u Srbiju.

Organizator putovanja ne snosi odgovornost za eventualnu materijalnu štetu (kradju, gubitak stvari...) ili bolest putnika

Putnici koji nisu državljani Srbije, u obavezi su da se sami upoznaju sa viznim režimom zemlje u koju putuju.

Postoji mogućnost promene itinerera na letovima, promene ruta putovanja ali uz obilazak svih navedenih mesta i lokaliteta navedenih u programu, sa čim se ne smanjuje atraktivnost putovanja.

Kod aranžmana koji uključuju prevoz avionom, nakon kupovine avio karata nemoguće je refundiranje istih i u tom slučaju važe uslovi avio kompanija

Učesnici ture moraju biti psihofizički spremni za put, kao i na eventualne promene i improvizacije na terenu

Kalkulacija je radjena na bazi minimum 17 prijavljenih putnika, ukoliko se prijavi manji broj putnika, putovanje se može realizovati uz povećanje čitavog iznosa putovanja u odnosu na broj putnika u cilju pokrivanja svih troškova organizatora putovanja uz saglasnost putnika.

Ukoliko putnik otkaže putovanje u kraćem periodu od mesec dana pre puta, može pronaći zamenu, ali nema pravo na povraćaj novca, ukoliko su međunarodne i lokalne avio karte i troškovi putovanja u vidu ekskurzija, hotela, transfera i lokalnih vodiča već isplaćeni lokalnim agentima u Peruu i Boliviji od strane organizatora putovanja. Ovde vaze opsti uslovi lokalnih ino agenata i avio kompanija.

ZADNJI ROK ZA PRIJAVU JE 30 DANA PRE POČETKA PUTOVANJA

PERU

Peru je zemlja koja je postala još poznatija otkako su ruševine Machu Picchu postale jedno od sedam svetskih čuda. Međutim, Peru je bio poprilično popularna destinacija i zbog drugih čuda carstva Inka te drugih civilizacija koje su naseljavale ovu regiju.

Glavni grad je Lima, službeni jezici su španski, kečua, aymara i drugi autohtoni jezici, a valuta se zove Sol. Ova južnoamerička zemlja zauzima prostor od 1.285.216 km², a imaju ukupno 32.824.358 stanovnika. Kombinacija tropske klime, stjenovitih planina i dvije okeanske struje karakteristike su koje doprinose velikoj klimatskoj raznolikosti u Peruu.

A sada malo Istorije

Kada pričamo o peruanskoj istoriji svima prvo padnu na pamet Inke i Machu Picchu. Međutim, zanimljiva istorija ove zemlje započinje pre evropskih invazija i kolonizacije Amerike. Prvi ljudi su uglavnom bili nomadi i pojavili su se oko 6000. godine pre Hrista u nekim obalnim područjima, kao i na planini Callejón de Huaylas. Prvi poznati grad Amerika bio je Caral (Karal), smešten oko 200 kilometara severno od Lime, a osnovan je oko 2500. godine pre Hrista. Smatrao se rodnim mestom civilizacije.

Pojavilo se još nekoliko civilizacija. Primer je Nazca (Naska) koja je dobro poznata po linijama i tekstilu. U Andima je bilo nekoliko drugih obalnih civilizacija, no one su na kraju nestale zbog čestih poplava. Zbog toga su jačale civilizacije Anda, a od njih je nastalo nekoliko gradova-država i dva carstva – Chimor i Chachapoyas. Oko 700. godine pre Hrista su se počeli pokazivati prvi tragovi društvene organizacije koji su kasnije doveli do pojave civilizacije Inka.

Carstvo Inka

Carstvo Inka je bez ikakve sumnje jedno od najvažnijih delova istorije Perua. Takođe, to je deo istorije koju većina ljudi zna o Peruu, pogotovo zbog turizma koji zemlji privlači velik broj ljudi.

Inke su izgradile najveće i najnaprednije carstvo i dinastiju pre kolonijalne ere. Veliko carstvo je imalo i impresivan transportni i putni sistem – putevi su išli do svih krajeva carstva. To je poznatije pod nazivom staza Inka (Inca Trail). Danas je ona uglavnom poznata po vozu koji ide od Cusca do Machu Pichua, grada Inka koji se nalazi 70 kilometara severno od grada.

Kolonizacija, nezavisnost i sadašnja vremena

Peru je bio španska kolonija, a Španci su na teritoriji današnjeg Perua došli 1531. godine, privučeni glasinama o bogatom i prostranom kraljevstvu. Iskoristili su tadašnju političku nestabilnost carstva i 1934. godine Cusco je već bio nova španska kolonija.

Nekoliko španskih potkraljevina počelo se boriti za svoju nezavisnost u Južnoj Americi, a tim pokretima se pridružio i Peru. Ratovi za nezavisnost su trajali 13 godina, od 1811. do 1824. godine. Peruanski kongres je Bolívaru dao ovlastenje za reorganizaciju političke i vojne uprave. Španija je u dva navrata pokušala povratiti kolonije, a nezavisnost Perua priznala je tek 1970. godine.

Zanimljivosti o Peruu

Pečeni kui (andska zivotinja, slicno zecu) tradicionalno je jelo ove zemlje.

Jeste li znali da krumpir potiče iz Perua? U celoj zemlji se uzgaja preko 3000 različitih vrsta krompira.

Osim krompira, paradajz takođe potiče s područja Anda. Međutim, ipak su češće uzgajani nešto severnije, od strane Astela.

Postoji i peruansko voće koje ima 60 puta više vitamina C od narandže! Radi se o Camu camu (kamu kamu)

U Peruu postoji i više od 55 vrsta kukuruza, nekoliko različitih boja. Jedu ga na razne načine, čak i kao sok! Zovu ga čiča morada.

Peru je jedna od najbogatijih zemalja u pogledu prirodnih resursa – šesti je najveći izvoznik zlata na svetu.

Cerro Blanco je najveća peščana dina na svetu.

Gotovo 60% zemlje čini tropska džungla. Uprkos činjenici da se gotovo cela amazonska prašuma nalazi u Brazilu, 60% zemlje deo je najveće džungle na svetu.

U zemlji postoji više od 90 mikroklima te nekoliko endemskih vrsta, što Peru čini jednom od zemalja s najvećom bioraznolikosti.

Peruanci su osmislili većinu tehnika tkanja koje se danas koriste.

Lokalno stanovništvo vekovima koristi lišće koke i može ga se pronaći u slobodnoj prodaji na ulicama. Uglavnom se koristi za žvakanje ili za čajeve. Radi se, između ostalog, o stimulansima za davanje energije, a koristi se i kao pomoć u preovladavanju straha od visine. Kokain se počeo proizvoditi tek 80-ih godina, ali lišće nema isti učinak i potpuno je legalno.

Surfovanje je na obalama Perua tradicija najmanje 2000 godina!

Andski kondor je najveća leteća ptica na svetu i poreklom je iz Perua.

Machu Picchu je kao nebeski opservatorijum! Svaki hram sunca i kamen Intihuatana poravnati su sa suncem tokom svakog solsticija.

Jezero Titicaca plovno je jezero na najvećoj nadmorskoj visini na svetu.

Puya raimondii je biljka koja može doseći visinu od 5 metara, a treba joj između 80 i 150 godina da procveta. Ona postoji samo u Andima i to na nadmorskim visinama između 3000 i 4800 metara.

linije Nazca godine otkrili su vojni i civilni piloti koji su prolazili tim područjem. Međutim, postoje dokumenti koji dokazuju da su tokom razdoblja kolonizacije mislili da su to staze.

Rudnici soli Maras i danas se istražuju kao u razdoblju Inka. Neke od tih solana se prenose s kolena na koleno, još od Inka.

Izvor reke Amazon nalazi se u Peruu.

Bračni status žene koja je poreklom Quechua može se jasno prepoznati po šeširu koji koristi. Udate žene koriste slamnate šešire, dok slobodne nose šešire izrađene od tkanine.

U Peruu, na jezeru Titicaca, postoje plutajuća ostrva na kojima živi nekoliko porodica. Zovu se ostrva Uros.

U Peruu ima i pingvina!

Neka su područja pustinje Atacama na jugu Perua toliko sušna da su u zadnjih 30 godina imale samo 2 cm kiše.

U ovoj je pustinji pronađena najstarija ljudska mumija.

Naziv klimatskih promjena El Niño potiče iz Perua, od toplih struja s ekvatora koje u Peru stižu svake godine oko Božića. Otud i ime, El Niño ("dečaci" Isus).

Pre braka, budući parovi moraju proći kroz razdoblje "službe". Tokom tog razdoblja mladenka radi sa svekrvom, a mladoženja radi s tastom. Uglavnom se mogu venčati tek nakon što mlada zatrudni sa sinom, što predstavlja dokaz plodnosti.

U Peruu se mogu videti i ovalne lobanje. Zapravo su to ljudske lobanje i smatra se da su lobanje beba bile oblikovane daskama kako bi rasle s tim formatom te bi tako bile prepoznate kao deo kraljevske porodice.

Veruju da je Caral-supe najstarije mjesto u Americi okupirano od strane ljudi. Ima više od 5000 godina!

Najdublji kanjon takođe se nalazi u Peruu, zove se Cotahuasi Canyon i gotovo je dvostruko dublji od Grand Canyon.

Carstvo Inka bilo je veće i od Rimskog Carstva kada se nalazilo na svom vrhuncu!

Vidimo da je Peru zemlja puna iznenađenja i zanimljivosti – od gastronomije, prirodnih lepota, flore i faune do najzanimljivijih običaja i pronađenih predmeta koji sežu iz daleke prošlosti.

BOLIVIJA

Republika Bolivija je država u Južnoj Americi. Graniči sa Brazilom na severu i istoku, Paragvajem i Argentinom na jugu, te Čileom i Peruom na zapadu. Zapadni deo zemlje je planinsko područje Anda, a istočni nizinski pripada amazonskom slivu pokrivenom kišnim šumama.

Među prvim indijanskim kulturama na području današnje Bolivije razvila se Tiwanaku kultura uz južnu obalu jezera Titicaca, u 2. veku pre Hrista.

Uprkos razvijenim arhitektonskim i poljoprivrednim umećima ova je kultura nestala oko 1200. Otprilike istovremeno nastaju kulture Moxos u istočnim ravnicama i Mollos u severnom delu zemlje, koje nestaju pre početka 13. veka. Oko 1450. u ovo područje prodiru Inke i pripajaju ga vlastitom carstvu, sve do španskog osvajanja 1525.

Tokom španske kolonijalne vlasti ovo se područje naziva "gornjim Peruom" i pod upravom je potkralja u Limi. Bolivijski rudnici srebra donose bogatstvo kolonizatorima. Kao radna snaga služe porobljeni Indijanci.

Otpor kolonijalnoj vlasti počinje u vreme Napoleonskih ratova zbog kojih je oslabio španski uticaj. Iako je nezavisnost proglašena 1809. trebalo je proći 16 godina sukoba pre uspostave republike, 6. avgusta 1825. Slabost i politička podeljenost dovode do gubitka obalnog područja u ratu sa Čileom (1879–1883). Bolivija ostaje bez izlaza na more i jedino joj visoka cena srebra na svetskom tržištu omogućuje delimičan napredak i stabilnost. Početkom 20. veka vodeće mesto u izvozu dobija kositar.

Loši životni uslovi većine stanovništva, uglavnom domorodačkog porekla primoranog na težak rad primitivnim načinima, te poraz u ratu sa Paragvajom (1932–1935) označavaju prekretnicu u politici i početak uspona revolucionarnog pokreta.

Nacionalni Revolucionarni Pokret (MNR) dobija izbore 1951. Vlast im uskraćuje pobjedu, pa MNR podiže uspešnu revoluciju 1952. i pokreće temeljite promene: poljoprivrednu reformu, obrazovanje i nacionalizaciju najvećih rudnika. Međutim, to je i početak razdoblja političkih neslaganja i smena političkih i vojnih vlasti (hunte), obeleženo kršenjem ljudskih prava, korupcijom, ekonomskom krizom i trgovinom droge.

Zaokret počinje 1993. liberalizacijom privrede i "kapitalizacijskim" programom kojim su investitori (uglavnom strani) dobili 50% vrednosti važnih preduzeća uz obavezu kapitalnih ulaganja. Provode se i antikorupcijski i socijalni programi.

Najveću prepreku naporima za oporavak privrede predstavljaju uzgajivači koke - sredinom 1990ih Bolivija je među najvećim svetskim dobavljačima kokaina.

Višegodišnjim naporima specijalnih policijskih snaga smanjena je proizvodnja droge.

2001. dolazi do novih protesta zbog vladinog pokušaja privatizacije svih izvora vode (prema savetu Svetske banke) što je dovelo do velikog povećanja cene pitke vode u nekim područjima (grad Cochabamba). Ovakav potez naišao je na opravdano protivljenje već i ovako siromašnog stanovništva. Bolivija i dalje ostaje pod pritiskom pogrešnih političkih poteza, socijalnih nemira i rastuće zaduženosti.

Bolivija je trenutno u razdoblju dugoročnih privrednih promena usmerenih ka održavanju stabilnih cena i stvaranju uslova za ekonomski rast. Najveće promene odnose se na privatizaciju brojnih javnih preduzeća i podsticanje preduzetništva.

Najveći izvozni resursi su kositar, zlato, nakit i proizvodi od drveta. Poljoprivreda napreduje uz primenu modernih načina obrade tla, a najviše se izvozi soja. Na trećem mestu je korišćenje rudnih bogatstava. Poslednjih godina počeo je izvoz velikih količina prirodnog plina u Brazil.

Trgovina sa susednim državama je u porastu, iako SAD ostaju najveći trgovinski partner.

Uz Gvatemalu i Peru, Bolivija je treća država Latinske Amerike sa više od polovine stanovništva indijanskog porekla. 33% stanovništva čini narod Quechua, 30% Aymara, 25% mestici (mešanci

evropskog i indijanskog porekla) i 12% Evropljani (Nemci, Talijani, Baski i drugi, a ima i nešto potomaka hrvatskih iseljenika).

Od ostalih manje brojnih indijanskih naroda treba spomenuti etničke grupe Chiquitano i Guarani. 3 918 526 bolivijskih državljana govori nekim od indijanskih jezika kao materinskim (43.09%), 2 739 407 (30.12%) su dvojezični (i španjolski i indijanski), a ukupno indijanskim jezicima govori 6 657 933 (73.21%) stanovnika. Najrasprostranjeniji su kečuanski (2 281 198) i ajmarski (1 525 391).

Vera većine stanovništva je katolička, a ostatak su uglavnom protestanti.

Gastronomija

Ova gastronomija mešavina je španske kuhinje i tradicije drevnih plemena i naroda sa područja Anda, pa tako imamo jednu jedinstvenu šaru koja spaja regionalne različitosti bolivijskih zona. Na primer, hrana iz Aптиplana, visinskog područja sa hladnom klimom, karakteristična je po obilatoj upotrebi začina, dok su jela u ravničarskim predelima i amazonskom regionu sačinjena od kombinacija peradi, ribe, povrća i voća, jer su te namirnice najzastupljenije u ovim oblastima. Generalno, ponuda je raskošna i ne postoji jedinstvena i tipična bolivijska kuhinja. Recimo, stočarstvo je razvijeno u planinskim delovima pa je tamo i veća zastupljenost mesa, dok je u ravničarskim delovima zastupljenije povrće.

Bolivija je zemlja nagrađena najukusnijim i najšarenijim tropskim voćem, povrćem, začinima u kojoj kuvari mogu da se dokazuju kroz hranu kao iskonski umetnici. Oni su veoma poštovani, jer hrana u Boliviji znači život. U Santa Kruzu, mestu koje je poznato po svojim specifičnim krovovima kuća, otvorenim trgovima i parkovima, neguje se tradicija pripremanja hrane na otvorenom, u formi porodičnih i prijateljskih druženja. U La Pazu, recimo, postoje čitave ulice koje su pune različitih restorana, kafića, kuća čaja, diskoteka i uličnih prodavaca hrane. Jedan od mnogih tradicionalnih i popularnih rituala je ispijanje čaja uz razna peciva između 16 i 17 h popodne.

Restorani su inače važni toponimi na mapi društvenog života Bolivije, to su mesta na kojima se spajaju i hrana i zabava, pa su uglavnom i profilisani prema ciljnoj grupi gostiju. Ipak, kao i u svim zemljama u razvoju, morate biti oprezni po pitanju izbora mesta na kojima ćete jesti, ali ako dolazite iz Srbije, onda verujemo da umete da prepoznate mesta sa kvalitetnom hranom. Ne sumnjamo da ćete steći nekog lokalnog prijatelja koji će vas uputiti i pomoći vam da doživite Boliviju punim gastronomskim plućima. A, da će vam biti potrebno vreme da se adaptirate na

specifične ukuse i režim ishrane, to je takođe neupitno; tolika je raznolikost i po pitanju namirnica i načinu pripreme jela, u kulturi, navikama... među regionima, tako da je potrebno mnogo vremena da se sve isproba.

Silpancho je prehrambeno jelo koje se sastoji od riže, krompira, mesa goveđih nogu i jaja. Prvo se krompir kuva i prži. Nakon toga se mleveni hleb pomeša sa soli i biberom i njime se premaže meso.

Na kraju su meso i jaja pržena. Uz to se pravi salata od parađajza, luka, lokota (vrsta paprike) i peršuna. Prezentacija treba ići ovim redoslijedom, odozdo prema gore: riža, meso ili silpancho, jaje i salata. Krompir se postavlja sa strane.

Glavni sastojci muškog piquea su komadići goveđeg rezanja u soku i pržene kobasice. Uz njih se stavljaju krompir, jaje, papar i rajčica, hrana koja se takođe prži. Mogu se dodati majonez ili drugi sosovi.

Da bi se dobila svinjska kora, prvo se svinjetina kuva i neka se odmori. Sledeći dan dodaju se luk, sol, biber, kim, beli luk, origano i crvena paprika ili čili, te se kuva dok voda ne ispari.

Nakon toga se sve zajedno prži i dodaje sok od limuna. Uz njega mogu biti mote (kuhane mahunarke), llajua (ljuti sos) ili chuño. Chuño je tradicionalni dehidrirani krumpir Aymare, autohtonog stanovništva smještenog u Boliviji, Čileu i Peruu.

Kikiriki je suvo voće koje se koristi u latinoameričkoj gastronomiji hiljadama godina. Za pripremu supe od kikirikija, kikiriki se prvo oguliti i rezanci se peku oko osam minuta.

U loncu zažutite beli luk i perjajte luk, sargarepu, zeleni grašak, celer i papar pet minuta. Nakon toga stavite govedinu ili piletinu, čili papričicu i koncentrisanu supu te kuvajte još pet minuta.

La Paz jelo samo se kuva između februara i aprila, jer je to vreme u kojem se sakupljaju njegovi sastojci. S jedne strane kuva se neoguljeni kukuruz ili kukuruz, krompir i grasak.

Lažni zec napravljen je od govedine. Prvo se priprema pratnja. Da biste to učinili, prži se, a zatim se kuva naseckani luk, žuti biber, beli luk, biber, kim i origano. Nakon toga dodaju se grašak i voda te se ponovo kuva.

Peta je vrsta kornjača uobičajeno za Boliviju. Sa njenim jajima u Beniju prave omlet. Da biste to učinili, izmuckajte jaja i dodajte naseckani luk, brašno, kim, papar i sol.

Prvi korak u kuvanju supe od pirana je kuvanje ove ribe zajedno sa sargarepom, celerom, paradajzom, biberom i nekim lovorovim lišćem. S druge strane, utapanje se priprema s belim lukom, crnim lukom, paprikom i sosom od paradajza.

Pacu je riba slatke voda. To se može narezati na filete da se mariniraju limunom, solju i lukom. Nakon toga se premaže hlebom i prži dok ne porumeni. Tipična pratnja je salata od juke i palminog srca.

Jerky je meso dehidrirano i prekriveno solju. Čarkekan je sastavljen od goveđeg mesa. Dan pre pripreme mora se nekoliko puta oprati u hladnoj vodi da se desalinizira i prstima izmrvi. S druge strane, uz meso se priprema sarza, a to je naseckan paradajz, luk, ulje i sol. Na to se stavlja beli krompir i tvrdo kuvano jaje.

Glavni sastojak timpua je jagnjeće meso. Ovo se kuva sa supom. Jednom skuvani, oba dela se odvoje. Kad je supa hladna, uklonite masnoću.

Calapurca je pretkolumbijska supa koja se ističe jer se poslužuje sa vrućim kamenom tako da ostaje na dobroj temperaturi dok se jede.

Muzika

Muzika Bolivije ima dugu istoriju. Od svih andskih zemalja, Bolivija je možda i dalje kulturno najviše povezana sa autohtonim narodima.

Kao i većina njenih komsija, Bolivijom je dugo dominirala Španija i njena kultura. Čak i nakon sticanja nezavisnosti, bolivijska muzika se u velikoj meri temeljila na evropskim oblicima. Godine 1952. revolucijom su uspostavljene nacionalne reforme koje su uključivale kulturnu i političku svest o domorodcima iz Aymare i Quechua -e. Intelektualci u zemlji počeli su nositi pončo i na drugi način se povezivati sa izvornim kulturama, a nova vlada je promovisala domaći folklor, između ostalih metoda, uspostavom odellka za folklor u bolivijskom Ministarstvu školstva .

Svest o domaćoj muzici, duhovnosti i umetnosti nastavila se i u 1960 -im. Godine 1965. Edgar 'Yayo' Jofré osnovao je kvartet pod nazivom Los Jairas u La Pazu . Sa

Bolivijski narodne muzike stiže popularnost u celoj zemlji, Jofré , zajedno sa Alfredo Dominguez , Ernesto Cavour Julio Godoy , i Gilbert Favre koriste tradicionalnu muziku u modifikovanom obliku na zalbu gradjanstva i Evropljana. Kasnije grupe poput Wara , Khanata , Paja Brava , Savia Andina , a posebno Los K'jarkas i Kalamarka pomogli su da ucestvuju u daljnjem usavršavanju ove fuzije. Idući bliskim, ali drugačijim putem, grupe i pevači poput Luzmile Carpio , Ruphay i Grupo Aymara započeli su turneje u inostranstvu i stekli međunarodne pohvale za svoje kompozicije, melodije koje su svetsku pažnju donele autohtonoj bolivijskoj kulturi i istoriji.

Los K'jarkas se sastoji od 3 brata, Hermosasa, koji igraju prvenstveno Huayño ili, ređe, sayas . Ovo je i plesna muzika pod uticajem domaćih formi, kao i afrička muzika uvezena u Boliviju u robovlasničkom društvu . Los K'jarkas su poznati međunarodno za Caporales classic "Llorando se fue", koji je usvojen i pretvoren u popularnom početka Lambada ples ludilo iz 1980-ih, zajedno sa forró i Carimbo u severnom Brazilu . Pesmu je popularizovala jedna francuska grupa, što je rezultiralo uspešnom tužbom od braće Hermosa. Kalamarku su 1984. osnovali Hugo Gutierrez i

Rodolfo Choque. Oni spajaju narodne instrumente kao što su Zampoña, Quena, Charango i Bombo sa modernim instrumentima, stvarajući prekrasnu muziku andinu. Njihove poznate pesme su 'Cuando Florezca el Chuño' i 'Ama, Ama, Amazonas'. 1980 -ih, čileanski nueva canción uvezen je u Boliviju i promijenjen u canto nuevo , koji su popularizirali izvođači poput Emme Junaro .^[2]

Tradicionalni Bolivijski (i drugih južnoameričkih) muzicki instrumenti uključuju charango , charangón , ronroco , hualaycho , zampoña , quena , Bombo , huancara, Reco Reco , chiapya kutija , pinquillo , Tarka , Toyos , pututu , Anda saksofon, i Chajchas , kao i evropski muzički instrumenti poput violine i gitare .

Najistaknutije Bolivijske muzičke forme uočena u kulturi su Kullawada , Morenada, Caporales , Llamerada, Diablada , Tonada (ili, direktno Tinku), Sikuri , Tarqueada,

Taquirari, Carnavalito , Bailecito , Huayño , Lamento , afro-bolivijski Saya , Tuntuna , Taki Taki , WACA Tocoris, Chovena, Sarao, Potos, Pujllay , Danza Salay , Rueda

Chapaca, Chacarera , Escondido, Tonada, Chunchus, Tobas i Cueca koja predstavlja različite varijante.