

# KISKUNHALASI CSIPKE ÉS A SZANKI KONYAKMEGGY

**Időpont:** 2020. november 15.  
**Utazás:** autóbusszal  
**Találkozás:** 6.30 órától, a Blaha Lujza tér, Corvin áruház előtt  
**Indulás:** 7.00 órakor

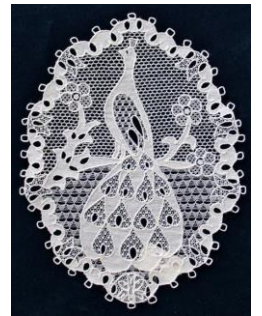


*Halas a világhírű varrott csipke városa. Az erdős-borókás, homokbuckás táj a természet kedvelőit, a vadászokat egyaránt vonzza. A környező tavak pihenésre, csónakázásra, horgászásra egyaránt alkalmasak. Halas a „szőlő és bor városa” is, pincéinek mélye felfedezésre vár. Műemlékekben is bővelkedik a város, az egyházi épületek mellett, galériák, múzeumok várják a látogatókat, de van itt csillagvizsgáló is. A Csipkeházban megcsodálható, hogyan készül a halasi csipke. Magas tartalmú gyógyvizére télen is üzemelő termálfürdő épült. A város példamutató kapcsolataiért 1999-ben Európa-diplomát kapott.*

## Program

**Kiskunhalas** első számú látnivalója a Csipkeház és Csipkemúzeum. A Csipkeházat 1935-ben emelték a hagyományos, tornácos parasztházak mintájára, kifejezetten a csipkevarrók munkahelyeként, s hogy őrizzék a világhírű halasi csipke mintakincsét, terveit, hagyományait.

A halasi csipke különlegességére jellemző, hogy a világ legfinomabb len cernájából készítik, súlyra számítva az aranyból is értékesebb. Az 1904-es St. Lous-i, az 1937-es párizsi, majd az 1958-as brüsszeli világkiállításon is nagydíjjal tüntették ki. A Csipkeházban megismerkedhetünk a csipkekészítés folyamatával, és megtekinthetjük a legszebb munkákat. A Thorma János múzeum büszkélkedik többek között az ország legnagyobb nagybányai művészeti gyűjteményével. A múzeum ezen kívül gazdag régészeti, néprajzi, történeti és numizmatikai gyűjteménnyel is rendelkezik. A múzeumok megtekintésén kívül egy séta keretében megismerkedünk Kiskunhalas további látnivalóival, történetével, épületeivel, szobraival.



A közeli **Szank**-on néhány éve nyitotta meg kaput az Ízek Háza, ahol falucska környékén termelt, mézédés meggyből, és roppanós étcsokoládéból készítik egyedi módszerrel a kézműves konyakmeggy golyókat, egy régi hagyományt felélesztve ezzel. A látogatás alkalmával megismerkedünk ezzel a különleges édességgel, és kis kóstolóra, illetve vásárlásra is lehetőség nyílik.



*Belépő: kb. 3.500,- Ft. Várható visszaérkezés Budapestre 19-20 óra között.*

**Részvételi díj: 9.990,- Ft/fő**

**Akciós ár: 5.990,- Ft/fő (július 31-ig)**

**Adminisztrációs díj: 1.000,- Ft/fő (irodánkban kötelezően fizetendő)**

**Fix ülőhely: 1.000,- Ft/fő**

Program változtatás jogát fenntartjuk!



**Neoline Utazási Iroda**

**Ügyfélszolgálati iroda: 1075 Budapest Síp u. 4.**

☎: 317-1056, 317-1256

Engedélyszám: U-714/2006

[www.kalandozatravel.hu](http://www.kalandozatravel.hu)

[kalandozas@t-online.hu](mailto:kalandozas@t-online.hu)