

03

Kaan Luum: natureza pura e um cenote escondido a minutos de Tulum.





Aproveite as águas cristalinas e sagradas do Cenote Mariposa.

07

Adentre-se neste belo cenote tipo caverna e descubra suas águas cristalinas escondidas em meio à natureza.



Índice

- 03 Kaan Luum
- 05 Cenote Mariposa
- 07 Cenote Chen-Ha
- 09 Gastronomia
- 11 Mercado Local
- 15 Agradecimentos





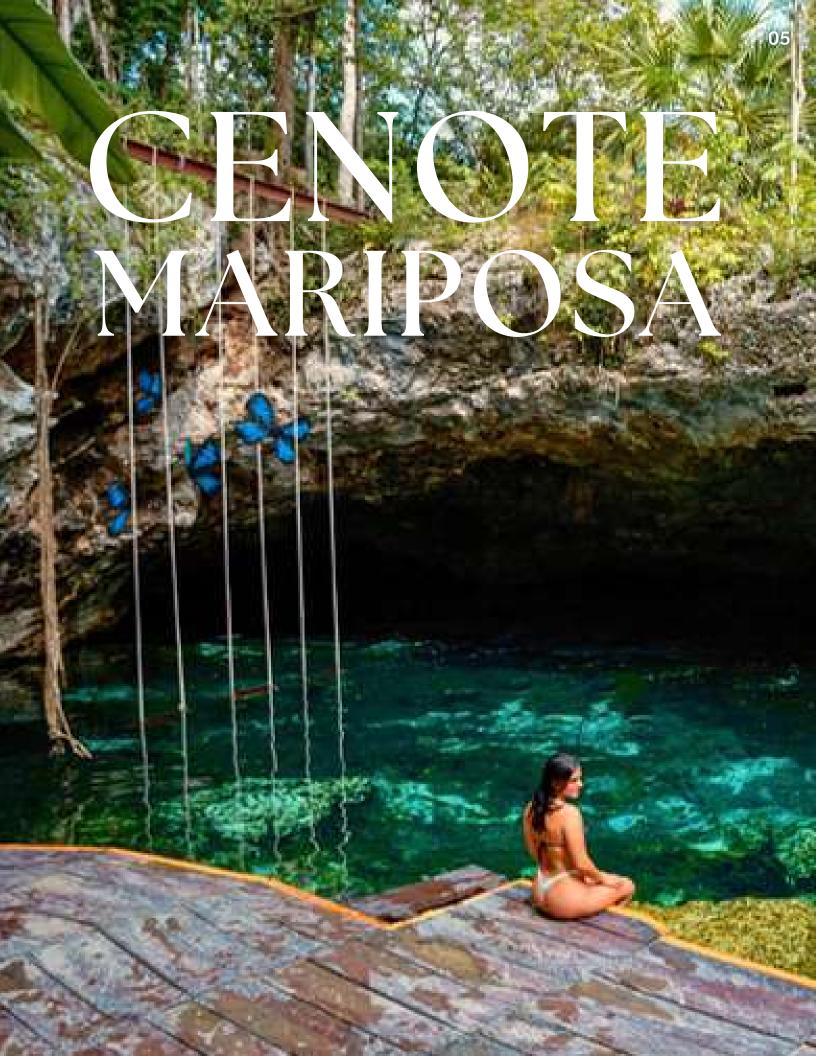


Kaan Luum é uma lagoa localizada a apenas 15 minutos ao sul de Tulum, em meio à selva maia. Seu principal atrativo é um cenote central com até 85 metros de profundidade, cercado por águas turquesas rasas, criando um contraste de cores impressionante. Esse cenote é ideal para mergulhadores experientes. A lagoa conta com um píer, áreas sombreadas e serviços básicos, sendo perfeita para quem busca uma experiência natural e relaxante, fora das zonas mais turísticas.

Curiosidade:

Embora pareça uma simples lagoa, Kaan Luum é na verdade um enorme cenote aberto, e seu nome em maia significa "terra amarela", em referência aos tons do solo que cercam suas águas.







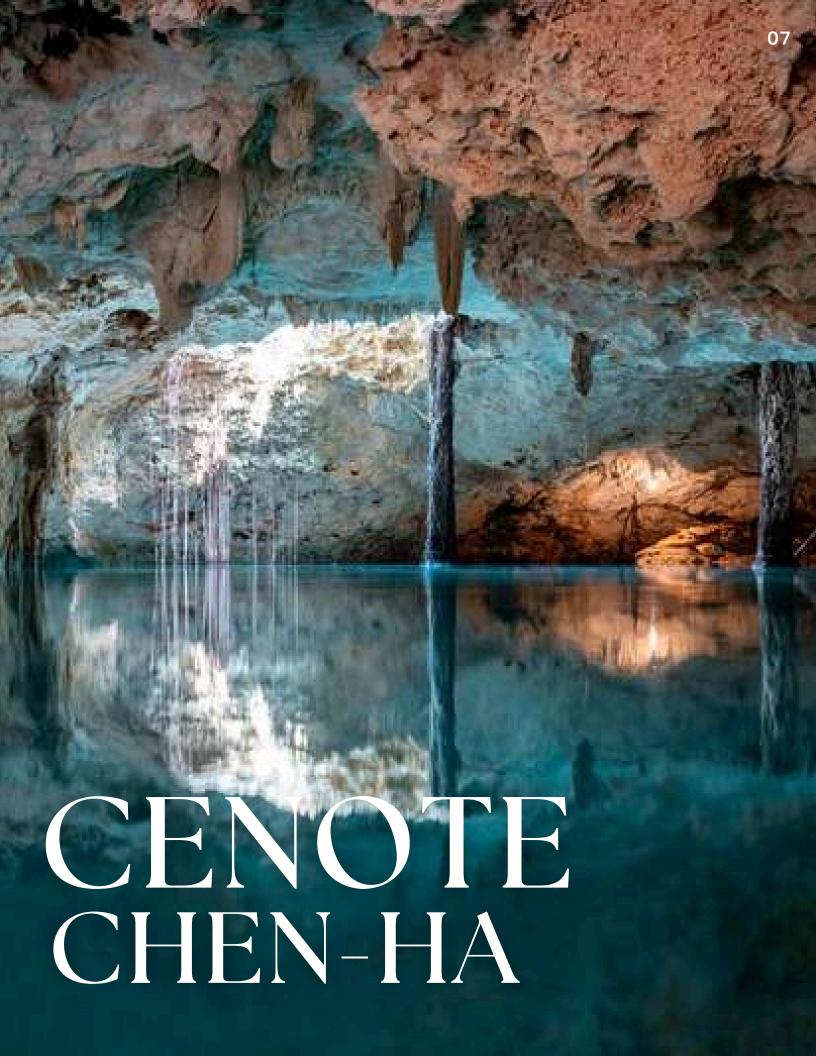
Para a cultura maia, os cenotes eram locais sagrados, não apenas por serem a principal fonte de água, mas também por serem considerados portais para o submundo. Esses corpos d'água continuam sendo espaços místicos e carregados de história.

O Cenote Mariposa é um cenote semiaberto cuja cúpula colapsou em grande parte, embora ainda mantenha uma seção coberta, semelhante a uma caverna. Sua profundidade varia entre 30 cm e 6 metros, devido às formações rochosas no fundo. Por motivos de segurança, o uso de colete salvavidas é obrigatório.

Neste cenote habitam os pássaros toh, também conhecidos como "pássaros relógio". Essas aves, que nidificam em cenotes ou próximos a eles, possuem uma cauda peculiar com duas penas turquesa que movem de um lado para o outro. Também é possível observar morcegos na parte coberta, assim como libélulas e vários tipos de peixes.

Além de nadar e observar a flora e fauna, você pode desfrutar dos balanços ao redor do cenote ou relaxar nas redes sob a sombra das árvores, ouvindo o canto dos pássaros.

Lembre-se de tomar banho antes de entrar no cenote para eliminar cremes e óleos corporais, ajudando assim a proteger a pureza da água.





Existem vários tipos de cenote e, além de nadar no cenote semiaberto, você também pode experimentar nadar em um cenote tipo caverna; ambos estão conectados por um rio subterrâneo, cuja entrada pode ser observada debaixo d'água neste cenote.

O Cenote ChenHa ainda está quase completamente fechado, com apenas uma pequena entrada de luz natural que ilumina suas águas cristalinas, além da entrada para o cenote.

O teto da caverna está cheio de estalactites, formadas pelos minerais que se separam da água ao filtrá-la pela pedra calcária. Segundo especialistas, estima-se que leva entre 4.000 e 5.000 anos para que apenas 2,5 cm de estalactite se formem, por isso é importante evitar tocá-las para preservá-las. A profundidade desse cenote varia de 2 a 6 metros, e também é possível observar formações de estalagmites no chão da caverna.







Desde épocas pré-hispânicas, o milho e a pimenta têm sido a base da culinária mexicana. Sua grande versatilidade permitiu a criação de uma ampla variedade de pratos e técnicas culinárias nas diferentes regiões do país.

A cozinha pré-hispânica evoluiu ao se adaptar aos novos ingredientes, técnicas e utensílios introduzidos durante a conquista, dando origem à cozinha tradicional mexicana que conhecemos hoje.

A seguir, alguns pratos populares que você pode experimentar nesta atividade:





TACOS AL PASTOR

OS MAIS PEDIDOS NO MÉXICO!

Os tacos al pastor surgiram quando imigrantes da Síria e do Líbano que chegaram ao México tentaram recriar seu shawarma, substituindo o cordeiro por carne de porco. Além disso, incorporaram uma mistura de pimentas e pasta de achiote na marinada, o que lhes deu sua característica cor vermelha.

SOPA DE TORTILLA

Também conhecida como "sopa asteca", esta sopa é preparada à base de tomate, pimentas, alho e cebola, com tiras de tortilla de milho fritas. Serve-se acompanhada de abacate, fatias de pimenta, creme e queijo. Este prato é originário do estado de Tlaxcala, cujo nome significa "lugar onde abundam as tortillas" ou "terra do milho".

Além desses dois pratos, você poderá degustar pratos típicos da gastronomia mexicana como cochinita pibil, tacos dourados, tinga de frango e lombo com ameixa.





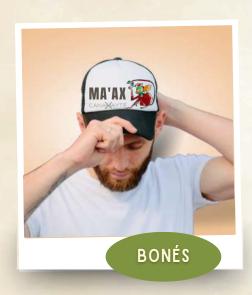




VOCÊ SE ESQUECEU DE ALGO PARA AS SUAS FÉRIAS?

Explore o nosso mercado local e complemente a sua experiência!







SANDÁLIAS



SAPATOS PARA ÁGUA





NA SUA CAMISETA!



ÓLEO DE HABANERO



SAL ARTESANAL





CACAU ARTESANAL



MEL DE ABELHA DA REGIÃO E MELIPONA











EKINOX WORLD

Obrigado por escolher o México para viver momentos inesquecíveis com sua família e amigos.

Estamos encantados por ter acompanhado você em sua viagem e esperamos que tenha sido tão agradável para você quanto foi para nós.

Obrigado

Temos um presente para você!





Se você gostou do nosso serviço, ajude-

nos compartilhando sua experiência.





Escaneie o código QR





