

PRZYGOTOWANE PRZEZ REDAKCJĘ MAGAZYNU

# Rynek Turystyczny

2026



## TURYSTYKA KULINARNA



# Wrocław. Miasto ze smakiem

**Chciałbyś wypocząć w miejscu, które – poza bogatym życiem kulturalnym czy dobrą rozrywką – zagwarantuje Ci także niezapomniane przeżycia kulinarne? Wrocław zaprasza!**

Stolica Dolnego Śląska od lat cieszy się wśród turystów zastużoną sławą jednego z najciekawszych miejsc na kulinarnej mapie Europy. Działa tu około 1000 lokali gastronomicznych, z tego niemal 400 na samym tylko Starym Mieście. Ich bogata i zróżnicowana oferta zadowolili każdego – od fanów street foodu po wielbicieli wykwintnej kuchni. W tutejszych restauracjach, bistrach, kawiarniach czy food truckach można delektować się zarówno kuchnią polską, regionalną kuchnią wrocławską z wpływami śląskimi, jak i poznawać smaki europejskie, azjatyckie czy amerykańskie.

## Na szlaku kulinarnych podbojów

W ubiegłym roku kulinarna renoma Wrocławia została przypieczętowana oficjalnie. **Michelin, najbardziej prestiżowy przewodnik kulinarny świata**, udzielił swojej rekomendacji aż 22 wrocławskim lokalom. To absolutnie spektakularny debiut w historii Michelin w Polsce! W dodatku trzy restauracje – **BABA, IDA Kuchnia i Wino** oraz **TARASOWA** – zostały uhonorowane specjalnym wyróżnieniem **Bib Gourmand**, które oznacza doskonałą jakość za przystępną cenę.

To nie koniec sukcesów. Wrocław znalazł się także na liście 16 miejsc wybranych z całego świata, które – jak rekomenduje Michelin – **trzeba odwiedzić, by dobrze zjeść w 2026 roku**. Obok m.in. włoskiej Wenecji, tureckiej Kapadocji, Florydy w USA czy kanadyjskiego Vancouver nasz Wrocław został uznany za miejsce, które przyciąga wysoką jakością lokalnej kuchni. Szczególnej uwadze turystów Michelin poleca tradycyjną kuchnię śląską – np. pierogi czy dziczyznę – w nowoczesnej odstonie.

## Sięgnąć gwiazd(ek)

Wrocławscy restauratorzy nie osiedli jednak na laurach i w tym roku sięgnęli po więcej. Dwa lokale – **BABA** i **MOST** – odniosły historyczny sukces, zdobywając **gwiazdkę Michelin!** Ponadto do miejsc z wyróżnieniem Bib Gourmand dołączyła **Pijalnia Wino & Bistro**. Łącznie w najnowszym zestawieniu Michelin znalazło się aż 28 lokali z Wrocławia i sześć z Dolnego Śląska.

Kulinarna marka regionu niewątpliwie wzrosła. Dla mieszkańców i turystów najważniejsze jest jednak to, że tutejsza kuchnia pozostała ta sama – po prostu smaczna. Ci, którzy jej jeszcze nie znają, muszą to nadrobić.

Masz już apetyt na Wrocław?



# Spis treści

- 6** Polska pod gwiazdkami – kulinarna mapa Michelin
- 12** Dolny Śląsk smakuje historią, rzemiosłem i lokalnością
- 16** Nie tylko Paryż i Rzym. Kulinarne podróże poza oczywistym szlakiem
- 20** Czekolada z Beskidów. Słodki przystanek w podróży
- 22** Dolnośląskie winnice marką regionu
- 24** Abu Zabi – stolica smaków, nie tylko orientu
- 28** Siedem kulinarnych doświadczeń na Maderze
- 30** Miasto zaczyna się od śniadania
- 32** Jak ułatwić mobilne gotowanie?



# Podróż zaczyna się od smaku

Jeszcze niedawno jedzenie w podróży bywało sprawą drugorzędną. Najpierw wybierało się kierunek, hotel, plażę, zabytki albo trasę zwiedzania, a dopiero potem zastanawiało, gdzie pójść na obiad. Dziś coraz częściej jest odwrotnie. Potrafimy pojechać do miasta, bo słyszeliśmy o dobrej restauracji. Zatrzymać się na lokalnym targu, choć nie było go w planie. Zmienić trasę wycieczki, bo ktoś polecił nam niewielką piekarnię, winnicę, gospodarstwo, manufakturę czekolady albo bar, w którym od lat podaje się tę samą zupę. Smak stał się jednym z najważniejszych sposobów poznawania świata.

Nie oznacza to wcale, że wszyscy staliśmy się koneserami. Większość z nas nie podróżuje po to, by analizować techniki kulinarne, rozpoznawać rzadkie odmiany winogron albo oceniać restauracje z powagą zawodowych krytyków. Chodzi raczej o coś prostszego i bardziej naturalnego: o przyjemność. O świeży chleb zjedzony rano na targu. O kawę wypitą przy ladzie, zanim miasto na dobre się obudzi. O rybę nad morzem, pierogi po zejściu ze szlaku, daktylę podaną do arabskiej kawy, kawałek czekolady, której historia zaczęła się na drugim końcu świata. O takie chwile, które

nie zawsze trafiają na listę „najważniejszych atrakcji”, ale często zostają w pamięci najdłużej.

Turystyka kulinarna dojrzewa właśnie dlatego, że przestaje być domeną wąskiej grupy smakoszy. Coraz częściej jest po prostu częścią normalnego podróżowania. Dla jednych będzie to kolacja w restauracji wyróżnionej przez Michelin. Dla innych — śniadanie na miejskim targu, warsztaty robienia lokalnego drinka, piknik pośród górskich krajobrazów albo wizyta w rodzinnej manufakturze. Każde z tych doświadczeń może być równie ważne, jeśli pozwala lepiej poczuć miejsce i ludzi, którzy je tworzą.

W tym dodatku chcemy pokazać kulinaria właśnie z tej perspektywy: dostępnej, ciekawej, przyjemnej i podróżniczej. Nie jako temat zarezerwowany dla ekspertów, ale jako zaproszenie dla wszystkich, którzy lubią zwiedzać także przez smak. Bo kuchnia potrafi opowiedzieć o regionie równie dużo jak muzeum czy zabytek. Czasem nawet więcej. W jednym daniu spotykają się historia, klimat, handel, migracje, religia, codzienność i rodzinne przyzwyczajenia. To, co trafia na stół, rzadko jest przypadkowe.



Dobrym przykładem jest Polska, która coraz śmielej pojawia się na kulinarnej mapie Europy. Tegoroczna, ogólnopolska selekcja Michelin pokazała, że dobra gastronomia nie jest już wyłącznie domeną kilku największych miast. Owszem, Kraków, Warszawa, Wrocław, Gdańsk i Poznań pozostają ważnymi punktami na tej mapie, ale coraz ciekawiej robi się także poza oczywistymi adresami. Dla turystów to świetna wiadomość. Weekendowy wyjazd można dziś zaplanować nie tylko wokół zabytków, muzeów czy wydarzeń, lecz także wokół konkretnego stołu. I nie zawsze musi to być kolacja z najwyższej półki. Wyróżnienia Bib Gourmand przypominają, że bardzo dobre jedzenie może być bliższe, swobodniejsze i bardziej dostępne, niż sugeruje sam blask gwiazdek.

Ale kulinarne podróżowanie nie kończy się na restauracjach. Coraz większą rolę odgrywają miejsca, które pozwalają zajrzeć za kulisy smaku. Manufaktura czekolady w Beskidach pokazuje, że nawet produkt kojarzony z tropikami może stać się częścią lokalnej opowieści turystycznej. Zwiedzanie takiego miejsca to nie tylko degustacja, ale też odkrycie drogi od ziarna do tabliczki, od owocu kakaowca do błyszczącej czekolady łamiącej się z charakterystycznym trzaskiem. Po nim zwykła tabliczka przestaje być tak zwykłą.

Podobnie działa podróżowanie przez targi. W Londynie, Barcelonie, Wiedniu, Kopenhadze czy Florencji hale i bazyliki są czymś więcej niż miejscem zakupów. To sceny codziennego życia miasta. Rano pachną kawą, owocami, rybami, przyprawami i świeżym pieczywem. Można tam zjeść śniadanie bez rezerwacji, spróbować lokalnych produktów, popatrzeć, co kupują mieszkańcy, i zobaczyć, jak turystyczna ikona wciąż

próbuje zachować swój codzienny rytm. Targ jest demokratyczny. Nie wymaga eleganckiego stroju ani znajomości menu degustacyjnego. Wystarczy ciekawość.

Warto też pamiętać, że kulinarna podróż nie musi być droga. Oczywiście, kolacja w gwiazdkowej restauracji może być wyjątkowym przeżyciem i pięknym prezentem dla samego siebie. Ale równie mocne wspomnienia potrafią zostawić rzeczy znacznie prostsze: kanapka na targu, kieliszek lokalnego wina, placek kupiony w piekarni, piknik w górach, zupa w schronisku, oliwa przywieziona z wakacji albo czekolada kupiona bezpośrednio w manufakturze. Czasem właśnie te małe smaki najłatwiej zabrać ze sobą do domu.

Dlatego ten dodatek nie jest przewodnikiem dla surowych krytyków kulinarnych. Jest zaproszeniem dla podróżnych, którzy lubią próbować. Dla tych, którzy między jednym muzeum a drugim chętnie zajrzą na targ. Którzy przy okazji plażowania chcą spróbować lokalnej ryby. Którzy z górskiego wyjazdu przywiezją nie tylko zdjęcia widoków, ale też pamięć smaku. Którzy rozumieją, że jedzenie może być najprostszym sposobem na rozmowę z miejscem.

Bo podróż zaczyna się dużo wcześniej niż przy wejściu do hotelu czy na pierwszym punkcie widokowym. Czasem zaczyna się od zapachu kawy. Od pytania sprzedawcy, co warto dziś kupić. Od pierwszego kęsa czegoś, czego wcześniej nie znaliśmy. Od decyzji, by zamiast przypadkowego posiłku dać sobie chwilę prawdziwej przyjemności.

A potem zostaje wspomnienie. Smak, który wraca długo po powrocie.

Redakcja „Rynku Turystycznego”





# Polska pod gwiazdkami

## - kulinarna mapa Michelin

**Jeszcze niedawno przewodnik Michelin kojarzył się polskim turystom głównie z Paryżem, Rzymem, Londynem albo Kopenhagą.** Dziś nie trzeba wyjeżdżać za granicę, żeby zaplanować podróż śladem słynnych gwiazdek. W najnowszej selekcji Michelin Guide Polska znalazło się 196 restauracji, a po raz pierwszy inspektorzy oceniali lokale z całego kraju.

**T**o dobra wiadomość nie tylko dla smakoszy. Także dla zwykłych turystów, którzy przy okazji city breaku, weekendu w górach albo wakacji nad morzem chcą zjeść coś naprawdę dobrego.

Michelin to najbardziej rozpoznawalny przewodnik kulinarny świata. Jego historia zaczęła się w 1900 roku, kiedy bracia André i Édouard Michelin, producenci opon, wydali praktyczny przewodnik dla kierowców podróżujących po Francji. Z czasem publikacja, która miała pomagać zmotoryzowanym w trasie, stała się jednym z najważniejszych punktów odniesienia dla restauratorów, szefów kuchni i gości.

Dziś gwiazdki Michelin są symbolem najwyższej jakości gotowania, ale warto odczarować je z nadmiernej powagi. Nie są zarezerwowane wyłącznie dla krytyków kulinarnych i ludzi, którzy znają na pamięć techniki kuchni francuskiej. Dla turysty to przede wszystkim przydatna podpowiedź: gdzie warto zarezerwować stolik, jeśli jedzenie ma stać się ważną częścią wyjazdu.

Jedna Gwiazdka Michelin oznacza bardzo dobrą kuchnię, przy której warto się zatrzymać. Dwie Gwiazdki to kuchnia, dla której

warto nadłożyć drogi. Trzy Gwiazdki są najwyższym wyróżnieniem i oznaczają miejsce warte osobnej podróży. W Polsce trzygwiazdkowej restauracji jeszcze nie ma, ale krajowa scena gastronomiczna rozwija się bardzo szybko. Krakowska Bottiglieria 1881 utrzymała dwie Gwiazdki, a dziesięć restauracji ma po jednej.

Obok gwiazdek ważne są też inne oznaczenia. Bib Gourmand trafia do miejsc oferujących bardzo dobrą jakość w rozsądnej cenie. To szczególnie przydatna kategoria dla turystów, którzy chcą dobrze zjeść, ale niekoniecznie planują wieczór z długim menu degustacyjnym. Zielona Gwiazdka Michelin wyróżnia restauracje szczególnie dbające o zrównoważone podejście, sezonowość, lokalnych producentów i odpowiedzialne prowadzenie kuchni. Polska edycja przewodnika jest wciąż stosunkowo młoda. Przez pierwsze lata Michelin obejmował tylko wybrane miasta i regiony. Przełom nastąpił w tym roku, kiedy selekcja po raz pierwszy objęła cały kraj. Dzięki temu na kulinarnej mapie przewodnika znalazły się nie tylko Warszawa, Kraków, Poznań, Gdańsk czy Wrocław, ale też mniejsze miasta i miejscowości, które dotąd nie miały tak dużej szansy na międzynarodową widoczność.

## KRAKÓW. NAJJAŚNIEJSZY PUNKT NA MAPIE



Kraków ma w polskiej selekcji Michelin pozycję szczególną. To właśnie tutaj działa Bottiglieria 1881, jedyna w Polsce restauracja z Dwoma Gwiazdkami Michelin. Dla miasta, które od lat przyciąga turystów historią, zabytkami, Kazimierzem, Wawelem i atmosferą długich spacerów, jest to dodatkowy argument, by potraktować wyjazd także jako kulinarną przygodę.

Bottiglieria 1881 to miejsce dla tych, którzy chcą zaplanować wyjątkowy wieczór. Restauracja utrzymała dwie Gwiazdki już kolejny rok, co w świecie Michelin jest równie ważne jak samo ich zdobycie. Inspektorzy doceniają tu dopracowanie, kreatywność i autorskie podejście do polskich smaków.

Kraków ma też mocną reprezentację w kategorii Bib Gourmand. Wyróżnione zostały Folga, MOLÁM, NOAH, a w najnowszej selekcji dołączyły Bufet KRK i Nat Bistro. To pokazuje, że krakowska gastronomia nie kończy się na fine diningu. Można tu znaleźć zarówno kuchnię swobodniejszą, opartą na winach naturalnych i sezonowych produktach, jak i miejsca dobre na mniej formalną kolację po całym dniu zwiedzania.

### Wyróżnienia Michelin w Krakowie:

- Bottiglieria 1881 – Dwie Gwiazdki Michelin;
- Folga, MOLÁM, NOAH, Bufet KRK i Nat Bistro – Bib Gourmand.

## WARSZAWA. NAJWIĘCEJ GWIAZDEK I NAJWIĘKSZY WYBÓR

Warszawa jest dziś najważniejszym polskim miastem, jeśli liczyć liczbę restauracji z Jedną Gwiazdką Michelin. To naturalne: stolica ma największy rynek, najbardziej zróżnicowaną publiczność i scenę gastronomiczną, która rozwija się od eleganckich restauracji degustacyjnych po autorskie wine bary, kuchnię azjatycką i nowoczesne interpretacje polskiej tradycji.

W 2026 roku do grona gwiazdkowych lokali dołączył Alon Omakase, pierwszy w Polsce japoński lokal z Gwiazdką Michelin. To ważny sygnał, bo pokazuje, że polska scena kulinarna nie jest oceniana wyłącznie przez pryzmat kuchni lokalnej. Liczy się jakość, technika, konsekwencja i smak, niezależnie od kulinarnego języka.

Swoje gwiazdki utrzymały NUTA, hub.praga i Rozbrat 20. Każda z tych restauracji ma inny charakter. NUTA kojarzy się z autorskim, osobistym podejściem do kuchni, hub.praga z nowoczesnym spojrzeniem na gastronomię po prawej stronie Wisły, a Rozbrat 20 z elegancją i dopracowaniem w jednej z najprzyjemniejszych części miasta.

Warszawa jest też bardzo dobrym adresem dla tych, którzy chcą zacząć od kategorii Bib Gourmand. W przewodniku znalazły się Ceviche Bar, Kieliszki na Próżnej, Koneser Grill, kontakt, Le Braci i Wyraj, a w najnowszej selekcji dołączyły AHAAN, Blisko Bar, WANDAL oraz WIN wine bar & shop. To szeroki wybór: od kuchni tajskiej, przez wine bary, po nowoczesne podejście do kuchni polskiej.

### Wyróżnienia Michelin w Warszawie:

- Alon Omakase, hub.praga, NUTA i Rozbrat 20 – Jedna Gwiazdka Michelin;
- AHAAN, Blisko Bar, Ceviche Bar, Kieliszki na Próżnej, Koneser Grill, kontakt, Le Braci, WANDAL, WIN wine bar & shop i Wyraj – Bib Gourmand.

## WROCLAW. NOWA KULINARNA ENERGIA



Wrocław dołączył do przewodnika Michelin później niż Warszawa, Kraków czy Poznań, ale szybko pokazał, że ma wiele do zaoferowania. Miasto od dawna było lubiane przez turystów za atmosferę, Ostrów Tumski, Rynek, krasnale i nadrzeczne spacerki. Teraz coraz wyraźniej dochodzi do tego powód kulinarny.

W 2026 roku aż dwie wrocławskie restauracje zdobyły Jedną Gwiazdkę Michelin. BABA, prowadzona przez Beatę Śniechowską, została doceniona za nowoczesne spojrzenie na polską kuchnię i umiejętne wydobywanie charakteru składników. To przykład restauracji, która potrafi połączyć swobodniejszą atmosferę z wysokim poziomem gotowania.

Drugą nową gwiazdką jest Most, kameralny lokal ukryty wewnątrz brasserie Między Mostami. To bardziej intymne doświadczenie, oparte na menu degustacyjnym i dopracowanych połączeniach smakowych. Dla turysty może być świetnym pomysłem na wieczór kończący weekend we Wrocławiu.

W kategorii Bib Gourmand Wrocław reprezentują IDA kuchnia i wino, Tarasowa oraz nowo wyróżnione Pijalni. Dzięki temu miasto ma propozycje zarówno dla osób szukających kolacji

z gwiazdkowym rozmachem, jak i dla tych, którzy chcą zjeść dobrze, ale mniej formalnie.

Wrocław od kilku lat konsekwentnie buduje swoją pozycję jako jedno z najciekawszych kulinarnych miast w Polsce. Obok klasycznych restauracji i popularnych miejsc spotkań coraz większą rolę odgrywa autorska gastronomia oparta na jakości produktów, sezonowości i lokalnych inspiracjach.

Miasto korzysta przy tym z wielokulturowej historii regionu, łącząc wpływy kuchni polskiej, czeskiej, niemieckiej i środkowoeuropejskiej z nowoczesnym podejściem do gotowania. Coraz więcej restauratorów oraz szefów kuchni sięga po produkty od lokalnych dostawców – sery, wina, pieczywo czy rzemieślnicze przetwory – budując kuchnię mocno osadzoną w regionie.

Wrocław staje się także naturalnym punktem startowym do odkrywania kulinarnego Dolnego Śląska. To właśnie stąd wielu turystów rusza dalej – do winnic, uzdrowisk, pałaców i lokalnych manufaktur rozsianszych po całym regionie. Dzięki temu miejska gastronomia coraz wyraźniej zaczyna współtworzyć szerszą opowieść o Dolnym Śląsku jako kierunku dla osób szukających nie tylko atrakcji turystycznych, ale również jakościowych doświadczeń kulinarnych.

### Wyróżnienia Michelin we Wrocławiu:

- BABA i Most – Jedna Gwiazdka Michelin;
- IDA kuchnia i wino, Tarasowa i Pijalni – Bib Gourmand

## GDAŃSK I SOPOT. SMAKI NAD MORZEM



Pomorze coraz mocniej zaznacza swoją obecność na kulinarnym mapie Polski. Dla turystów to szczególnie atrakcyjne, bo Gdańsk i Sopot już same w sobie są popularnymi kierunkami wyjazdów. Można tu połączyć spacer nad Motławą, wizytę w muzeach, plażę albo weekendowy wypad z bardzo dobrą kolacją.

Najważniejszym gwiazdkowym adresem w Gdańsku jest Arco by Paco Pérez, restauracja z Jedną Gwiazdką Michelin. To miejsce dla tych, którzy chcą potraktować kolację jako wydarzenie samo w sobie. Gdańsk ma też wyjątkowy polski adres w kontekście odpowiedzialnej gastronomii: Eliksir utrzymał Zieloną Gwiazdkę Michelin i pozostaje jedyną restauracją w Polsce z tym wyróżnieniem.

W kategorii Bib Gourmand Gdańsk reprezentują Hewelke, Treinta y Tres oraz Brut Bistro. Sopot ma z kolei Vinissimo. To pokazuje, że nad morzem kulinarna oferta nie musi ograniczać się do smażonej ryby w sezonowym lokalu. Coraz łatwiej znaleźć miejsca, w których liczy się jakość produktu, wino, atmosfera i pomysł na kuchnię.

### Wyróżnienia Michelin w Gdańsku i Sopocie:

- Arco by Paco Pérez – Jedna Gwiazdka Michelin;
- Eliksir w Gdańsku – Zielona Gwiazdka Michelin;
- Hewelke, Treinta y Tres i Brut Bistro w Gdańsku oraz Vinissimo w Sopocie – Bib Gourmand

## POZNAŃ. MIASTO DOBREGO SMAKU I WINA



Poznań był jednym z pierwszych polskich miast rozwijanych w ramach selekcji Michelin. Dobrze pasuje do kulinarnego city breaku: jest kompaktowy, wygodny do zwiedzania pieszo, ma ciekawą architekturę, Ostrów Tumski, Stary Rynek, jezioro Maltańskie i coraz bardziej różnorodną gastronomię.

Najważniejszym adresem pozostaje Muga, restauracja z Jedną Gwiazdką Michelin. To miejsce dla osób, które chcą spróbować kuchni eleganckiej, dopracowanej i opartej na doświadczeniu degustacyjnym. Poznańska scena ma jednak także bardziej swobodne oblicze, co dobrze widać po wyróżnieniach Bib Gourmand. W tej kategorii znalazły się Fromażeria, Posto, SPOT. oraz TU.REStAURANT. To zestaw, który dobrze oddaje charakter miasta: jest tu miejsce na kuchnię europejską, wino, produkty wysokiej jakości i mniej formalną atmosferę. W najnowszej selekcji indywidualną nagrodę Sommelier Award otrzymał też Dawid Kurlus z restauracji Maremma, co dodatkowo wzmacnia wizerunek Poznania jako miasta, w którym wino traktuje się poważnie, ale bez niepotrzebnego zadęcia.

### Wyróżnienia Michelin w Poznaniu:

- Muga – Jedna Gwiazdka Michelin;
- Fromażeria, Posto, SPOT. i TU.REStAURANT – Bib Gourmand.



## MIASTA, KTÓRE DOŁĄCZYŁY DO KULINARNEJ MAPY

Największą zmianą w 2026 roku jest rozszerzenie selekcji na całą Polskę. Dzięki temu w przewodniku pojawiły się miasta, które dotąd rzadziej kojarzono z Michelin, choć często miały własne, ciekawe sceny gastronomiczne.

Białystok zyskał dwa wyróżnienia Bib Gourmand: Kwestia Czasu / NAGO oraz Sztuka Chleba i Wina. To dobry pretekst, by spojrzeć na Podlasie nie tylko przez pryzmat natury, cerkwi, wielokulturowości i kuchni regionalnej, ale też współczesnych interpretacji lokalnych smaków.

Katowice reprezentuje KRZYWA Sztuka Wina, wyróżniona Bib Gourmand. Dla turysty to ciekawy punkt na mapie miasta, które w ostatnich latach mocno zmieniło swój wizerunek: z przemysłowego centrum w coraz ciekawszy kierunek weekendowy, z dobrą architekturą, muzyką, kulturą i gastronomią.

Kielce mają w przewodniku The Moment, Toruń – Piernicová, Olsztyn – Da Andrea, Rzeszów – Naamę, Łódź – Acanti, a Lublin – 2PiEr. Każde z tych miejsc może być dodatkowym argumentem, by przy okazji zwiedzania nie traktować posiłku przypadkowo. W Toruniu kulinarna trasa naturalnie łączy się z piernikami i starówką, w Lublinie z widokami i energią miasta akademickiego, w Łodzi z postindustrialnym klimatem, a w Olsztynie z bliskością jezior.

## MAŁE MIEJSCOWOŚCI I WIELKIE POWODY DO PODRÓŻY

Najciekawsza wiadomość dla turystów jest taka, że Michelin nie kończy się na największych miastach. Jedna z nowych Gwiazdek trafiła do restauracji Steampunk w Pszczynie. To ważny symbol tegorocznej selekcji. Pszczyna, znana z zamku, parku i spokojnej

atmosfery małego miasta, zyskała kulinarny adres, który może stać się samodzielnym powodem przyjazdu.

Drugim wyjątkowym miejscem poza dużym miastem jest Giewont w Kościelisku, restauracja z Jedną Gwiazdką Michelin. Dla osób jadących pod Tatry to sygnał, że górська kuchnia może mieć bardzo ambitne, współczesne wydanie. Kościelisko, zwykle traktowane jako spokojniejsza alternatywa dla Zakopanego, dzięki takiemu wyróżnieniu pojawia się na mapie turystyki kulinarnej.

Wyróżnienia Bib Gourmand trafiły też do mniejszych lub mniej oczywistych lokalizacji. Farmer & Sons w Skórzewie pokazuje, że dobre restauracje mogą działać poza ścisłym centrum dużego miasta. Biblioteka w Wałbrzychu jest z kolei przykładem miejsca, w którym kulinaria spotykają się z wyjątkową lokalizacją i historią regionu. W Zakopanem Bib Gourmand utrzymuje Stary Niedźwiedź, który może być ciekawym wyborem po dniu spędzonym na szlaku.





## JAK KORZYSTAĆ Z MICHELIN W PODRÓŻY?


Wbrew pozorom przewodnik Michelin nie musi oznaczać wyłącznie luksusowego wieczoru z wielodaniowym menu. Oczywiście gwiazdkowe restauracje warto rezerwować z wyprzedzeniem i traktować jako specjalne doświadczenie. To dobry pomysł na rocznicę, urodziny, wyjątkowy city break albo podróż, w której jedzenie jest jednym z głównych punktów programu.

Ale dla wielu turystów najpraktyczniejszą kategorią będzie Bib Gourmand. To właśnie tu najłatwiej znaleźć miejsca, które łączą jakość, charakter i bardziej przystępną formułę. Często są mniej

formalne, dobre na kolację po zwiedzaniu, lunch w trakcie weekendu albo spotkanie z lokalną kuchnią bez poczucia, że trzeba znać cały kulinarny słownik.

Warto też pamiętać, że Michelin nie ocenia miasta jako całości, tylko konkretne restauracje. Jednocześnie obecność takich miejsc zmienia sposób, w jaki patrzymy na podróż. Kraków to już nie tylko Wawel i Kazimierz, Warszawa nie tylko muzea i bulwary, Gdańsk nie tylko morze i historia, a Pszczyna nie tylko zamek. Każde z tych miejsc może być także przystankiem na kulinarnej mapie Polski. Dla zwykłego turysty najważniejsza jest chyba jedna rzecz: nie trzeba być krytykiem, żeby korzystać z przewodnika Michelin. Wystarczy ciekawość. Czasem warto zarezerwować gwiazdkową

kolację jako najważniejszy punkt wyjazdu. Innym razem wystarczy wybrać Bib Gourmand zamiast przypadkowej restauracji przy głównym deptaku. W obu przypadkach podróż zyskuje dodatkowy smak.

Polska gastronomia przez lata nadrobiła dystans do najbardziej znanych europejskich scen kulinarnych. Dziś coraz częściej nie musi już niczego udowadniać. Ma szefów kuchni, lokalne produkty, regionalne historie, odważne pomysły i gości, którzy chcą próbować czegoś więcej niż bezpiecznego zestawu z turystycznego menu. Michelin nie jest jedyną miarą jakości, ale jego obecność sprawia, że te miejsca łatwiej zauważyć. A dla podróżnych to zaproszenie, by Polskę poznawać także od strony stołu. 



# Restauracja

pismo biznesu gastronomicznego



## TWÓJ BRANŻOWY DORADCA

Inspirujące treści,  
aktualne tematy, najważniejsze informacje

### Zamów prenumeratę na 2026 r.

Wypełnij formularz na [www.e-restauracja.com](http://www.e-restauracja.com)  
lub zadzwoń do nas pod numer 22 333 88 26

# Dolny Śląsk

smakuje historią,  
rzemiosłem i lokalnością



**Dolny Śląsk od kilku lat coraz wyraźniej zaznacza swoją pozycję na kulinarnej mapie Polski.** Region, kojarzony dotąd głównie z górami, uzdrowiskami i zabytkami, dziś przyciąga także turystów szukających lokalnych smaków, autentycznych doświadczeń i kuchni mocno osadzonej w miejscu. Co istotne, nie chodzi tu wyłącznie o modne restauracje czy pojedyncze adresy, ale o znacznie szersze zjawisko, czyli budowanie turystyki opartej na regionalności, rzemiośle i jakości.

**T**o właśnie różnorodność staje się jedną z największych sił Dolnego Śląska. W ciągu jednego weekendu można odwiedzić lokalną winnicę, spróbować rzemieślniczych serów, zjeść kolację w historycznym pałacu, a następnego dnia odpoczywać w uzdrowisku lub ruszyć na górski szlak. Region coraz lepiej odpowiada na potrzeby różnych grup turystów – od par szukających spokojnego wyjazdu we dwoje, przez rodziny z dziećmi, po seniorów i osoby zainteresowane aktywnym wypoczynkiem.

Ważnym elementem tej zmiany jest także rosnąca świadomość lokalnych producentów i restauratorów, którzy coraz częściej stawiają na produkty z regionu oraz kuchnię opowiadającą historię miejsca. Dolny Śląsk korzysta przy tym ze swojej wielokulturowej przeszłości i położenia na styku różnych tradycji kulinarnych, tworząc ofertę bardziej zróżnicowaną niż wiele innych regionów w Polsce.

Coraz większą rolę odgrywa również turystyka kulinarna oparta na doświadczeniu. Nie chodzi już wyłącznie o sam posiłek, ale



o atmosferę, otoczenie i możliwość poznania regionu poprzez smaki. Winnice, gospodarstwa, restauracje w zabytkowych obiektach czy lokalne manufaktury stają się dziś pełnoprawnymi atrakcjami turystycznymi, które zachęcają, by zostać na Dolnym Śląsku dłużej niż tylko na krótki weekend.

## SMAK LOKALNOŚCI I POWRÓT DO RZEMIOSŁA

Jednym z najmocniejszych trendów widocznych dziś na Dolnym Śląsku jest powrót do lokalnego rzemiosła i produktów tworzonych w niewielkiej skali. Coraz większą popularnością cieszą się manufaktury, rodzinne gospodarstwa i miejsca, które stawiają na jakość oraz autentyczność zamiast masowej produkcji. Dla turystów stają się one często równie interesujące jak klasyczne atrakcje regionu.

Dobrym przykładem są lokalne sery, pieczywo czy przetwory, które coraz częściej trafiają nie tylko do restauracji, ale również bezpośrednio do turystów odwiedzających region. Sery Lutomierskie pokazują, jak duże znaczenie zaczynają dziś mieć niewielkie, rzemieślnicze produkcje oparte na jakości i lokalności. Możliwość zobaczenia procesu produkcji, rozmowy z właścicielami czy degustacji na miejscu sprawia, że kulinarna podróż nabiera bardziej osobistego charakteru. To właśnie takie doświadczenia budują dziś przewagę regionów, które chcą przyciągać turystów nie tylko krajobrazem, ale również atmosferą i opowieścią.

Podobny kierunek reprezentują także lokalne browary rzemieślnicze. Browar z Serca Kotliny Kłodzkiej „Korna Sudetów” wpisuje się w rosnący trend poszukiwania produktów mocno związanych z miejscem i regionalną tożsamością. Dla turystów odwiedzających Kotlinę Kłodzką tego typu miejsca stają się naturalnym uzupełnieniem wyjazdu obok górskich tras, uzdrowisk czy historycznych miasteczek.

Dolny Śląsk ma w tym zakresie szczególny potencjał. Wielokulturowa historia regionu, wpływy czeskie, niemieckie i kresowe oraz powojenna mieszanka tradycji stworzyły kuchnię różnorodną i otwartą na reinterpretację. Coraz więcej restauracji i producentów



świadomie do tego nawiązuje, tworząc ofertę opartą na lokalnych składnikach i regionalnej tożsamości.

W praktyce oznacza to, że turystyka kulinarna na Dolnym Śląsku nie ogranicza się do wizyty w restauracji. Coraz częściej obejmuje całe doświadczenie, od odwiedzin w gospodarstwie czy winnicy, przez degustację i warsztaty, po możliwość poznania historii miejsca i ludzi, którzy je tworzą. Dzięki temu region przyciąga zarówno osoby szukające spokojnego weekendu, jak i bardziej świadomych turystów zainteresowanych kulturą i lokalnymi tradycjami.





## KUCHNIA OSADZONA W MIEJSCU

Jedną z największych sił Dolnego Śląska jest umiejętność łączenia gastronomii z historią i charakterem miejsca. Coraz więcej restauracji, hoteli i obiektów turystycznych buduje dziś ofertę, w której jedzenie staje się częścią szerszego doświadczenia podróży, a nie jedynie dodatkiem do noclegu czy zwiedzania.

Dobrym przykładem są historyczne pałace i zamki adaptowane na obiekty hotelowe oraz restauracyjne. Pałac Kamieniec pokazuje, jak można połączyć zabytkową architekturę z nowoczesną kuchnią i spokojnym wypoczynkiem w duchu slow travel. Dla wielu turystów coraz większe znaczenie ma dziś właśnie atmosfera miejsca, możliwość spędzenia wieczoru w historycznych wnętrzach, regionalna kuchnia i kontakt z lokalną historią.

Podobny kierunek widać także w restauracjach stawiających na autorskie interpretacje lokalnych smaków. Coraz częściej menu opiera się na produktach od regionalnych dostawców, sezonowości i kuchni inspirowanej tradycjami Dolnego Śląska. Dzięki temu region zaczyna budować własny, rozpoznawalny styl kulinarny, który nie próbuje kopiować największych gastronomicznych trendów z Warszawy czy Krakowa, ale wykorzystuje własną tożsamość.

Ważnym elementem oferty pozostają również dolnośląskie uzdrowiska i mniejsze miejscowości, które coraz skuteczniej przyciągają turystów szukających spokojniejszego wypoczynku. Kudowa-Zdrój, Polanica-Zdrój czy Łądek-Zdrój coraz częściej stawiają nie tylko na tradycyjne walory uzdrowiskowe, ale również na rozwój restauracji, kawiarni i lokalnych produktów. Dzięki temu region dobrze odpowiada zarówno na potrzeby seniorów, jak i młodszych turystów szukających weekendowego odpoczynku poza dużymi miastami.

## WINO, KTÓRE ZMIENIA WIZERUNEK REGIONU

Jeszcze kilkanaście lat temu Dolny Śląsk rzadko kojarzył się z enoturystyką. Dziś region coraz śmielej buduje swoją pozycję na polskiej mapie winiarskiej, a lokalne winnice stają się nie tylko miejscem produkcji, ale również ważnym elementem oferty turystycznej. Sprzyjają temu warunki klimatyczne, zróżnicowany teren oraz rosnące zainteresowanie turystów wypoczynkiem opartym na spokojniejszym rytmie podróżowania.



Jednym z miejsc pokazujących ten kierunek rozwoju jest Winnica Niemczańska, położona wśród wzgórz Przedgórze Sudeckiego. To przykład nowoczesnej enoturystyki, w której samo degustowanie wina staje się częścią szerszego doświadczenia obejmującego krajobraz, lokalną kuchnię i spokojny rytm wypoczynku. Coraz więcej takich miejsc funkcjonuje dziś nie tylko jako producent, ale także jako przestrzeń spotkań, weekendowych wyjazdów i kulinarnych podróży.

Winnice przyciągają zarówno pasjonatów wina, jak i osoby, które po prostu szukają mniej oczywistych atrakcji. To właśnie tutaj szczególnie dobrze widać zmianę, jaka zachodzi w turystyce regionu: od krótkich, intensywnych wizyt do bardziej świadomego i jakościowego wypoczynku.

Dolny Śląsk korzysta przy tym z dużej różnorodności krajobrazów. Winnice pojawiają się zarówno w pobliżu historycznych miejscowości, jak i w otoczeniu wzgórz czy terenów uzdrowiskowych, dzięki czemu łatwo łączyć je z innymi atrakcjami regionu. Dla wielu turystów stają się one naturalnym uzupełnieniem pobytu, obok zwiedzania, aktywnego wypoczynku czy lokalnej gastronomii.

Rosnąca popularność dolnośląskich win wpisuje się także w szerszy trend poszukiwania lokalnych produktów i autentycznych doświadczeń. Coraz więcej restauracji współpracuje z regionalnymi producentami, a sami turyści chętniej sięgają po ofertę opartą na miejscu i historii. W efekcie wino przestaje być dodatkiem do podróży, a coraz częściej staje się jednym z powodów przyjazdu na Dolny Śląsk.

## PRAKTYCZNE RADY DLA KULINARNYCH PODRÓŻNIKÓW

Planując kulinarny wyjazd na Dolny Śląsk, warto zostawić sobie więcej czasu niż standardowy weekend. Region jest rozległy, a wiele najciekawszych miejsc znajduje się poza głównymi trasami turystycznymi. Najlepiej podróżować samochodem, który pozwala swobodnie łączyć wizyty w winnicach, lokalnych manufakturach, uzdrowiskach i mniejszych miejscowościach.

Dobrym pomysłem jest także podróżowanie tematyczne. Jeden weekend można poświęcić enoturystyce i odwiedzaniu dolnośląskich winnic, inny – odkrywaniu Kotliny Kłodzkiej, lokalnych browarów i regionalnych produktów. Coraz więcej obiektów oferuje również degustacje, warsztaty oraz spotkania z producentami, dzięki czemu wyjazd staje się bardziej angażującym doświadczeniem.

Warto pamiętać, że Dolny Śląsk bardzo dobrze sprawdza się o każdej porze roku. Wiosna i lato sprzyjają zwiedzaniu winnic oraz aktywnemu wypoczynkowi, jesień to idealny moment na kulinarne road tripy i spokojniejsze wyjazdy do uzdrowisk, natomiast zimą region przyciąga atmosferą górskich miejscowości oraz kuchnią opartą na bardziej tradycyjnych smakach.

Coraz większym atutem regionu pozostaje także różnorodność noclegów – od butikowych hoteli i historycznych pałaców, przez nowoczesne apartamenty, po kameralne pensjonaty prowadzone przez lokalnych gospodarzy. Dzięki temu Dolny Śląsk można odkrywać zarówno w wersji premium, jak i bardziej kameralnie oraz budżetowo. Dla wielu turystów największym zaskoczeniem pozostaje jednak to, jak naturalnie region łączy kulinarię z historią, naturą i spokojniejszym stylem podróżowania. I właśnie w tym połączeniu tkwi dziś jego największa siła.



## SMAKI, DO KTÓRYCH CHCE SIĘ WRACAĆ

Dolny Śląsk coraz skuteczniej udowadnia, że nowoczesna turystyka kulinarna nie opiera się wyłącznie na modnych restauracjach czy pojedynczych atrakcjach. O sile regionu decyduje dziś umiejętność łączenia smaków, historii, krajobrazu i lokalnych doświadczeń w jedną spójną opowieść.

To region, który można odkrywać na wiele sposobów. Coraz wyraźniej widać również, że region dojrzeźwa kulinarnie. Lokalni producenci, restauratorzy i właściciele obiektów turystycznych coraz częściej świadomie budują ofertę opartą na regionalności i doświadczeniu miejsca, a nie tylko na sezonowej modzie. W efekcie Dolny Śląsk przestaje być wyłącznie kierunkiem „na chwilę” i staje się regionem, do którego wraca się po kolejne smaki, miejsca i historie. 🍷

Anna Smolec

### Fine dining coraz bliżej lokalności

Dolnośląska gastronomia coraz wyraźniej pokazuje, że nowoczesny fine dining nie musi oznaczać odcinania się od regionu i lokalnych tradycji. Wręcz przeciwnie – coraz więcej szefów kuchni buduje swoje menu wokół produktów pochodzących od lokalnych dostawców oraz sezonowych składników związanych z Dolnym Śląskiem.

W restauracjach coraz częściej pojawiają się regionalne sery, dolnośląskie wina, lokalne zioła, pieczywo z rzemieślniczych piekarni czy produkty inspirowane dawną kuchnią regionu. Kluczowe staje się nie tylko samo jedzenie, ale także historia stojąca za produktem i współpraca z lokalnymi producentami.

To trend dobrze widoczny zarówno we Wrocławiu, jak i poza największymi miastami regionu.

Restauracje działające w pałacach, hotelach butikowych czy uzdrowiskach coraz częściej stawiają na autorską kuchnię opartą na miejscu i sezonowości. Dzięki temu Dolny Śląsk buduje dziś gastronomię, która łączy nowoczesność z regionalną tożsamością, zamiast kopiować globalne trendy.



# Nie tylko Paryż i Rzym.

## Kulinarne podróże poza oczywistym szlakiem

**Turystyka kulinarna coraz rzadziej oznacza wyłącznie wizytę w modnej restauracji.** Dla wielu podróżnych jedzenie stało się sposobem na poznawanie miejsc, ludzi i historii. Robert Makłowicz, historyk kuchni i dziennikarz, we współpracy z aplikacją eSIM Saily wskazuje kierunki, w których prawdziwy smak regionu wciąż można znaleźć z dala od najbardziej oczywistych tras.

Jeszcze niedawno kulinarna podróż po Europie kojarzyła się przede wszystkim z Paryżem, Rzymem, Barceloną albo Lizboną. To miasta, które wciąż mają ogromną siłę przyciągania, ale coraz więcej turystów szuka czegoś innego: mniej przewidywalnego, mniej wystylizowanego, bliższego codziennemu życiu mieszkańców. Nie chodzi już tylko o „ładne miejsce na kolację”, lecz o doświadczenie, za którym stoi opowieść – o regionie, historii, rodzinnej recepturze, targu, lokalnym produkcie albo sposobie przygotowania potraw, który przetrwał kilka pokoleń.

Ten trend dobrze widać także w Polsce. Podróżujemy częściej i śmieiej, ale coraz częściej pytamy nie tylko: „co warto zobaczyć?”, lecz także: „co tu się naprawdę je?”. Według materiału przygotowanego przez Saily, aż 81 proc. podróżnych na świecie stawia autentyczne doznania kulinarne wyżej niż klasyczne atrakcje turystyczne. To zdanie dobrze oddaje zmianę, która dokonała się w turystyce ostatnich lat. Kuchnia przestała być dodatkiem do zwiedzania. Stała się jednym z głównych powodów wyjazdu.

### TAM, GDZIE NIE PROWADZI ALGORYTM

W świecie, w którym restauracje potrafią stać się słynne w ciągu kilku dni dzięki mediom społecznościowym, coraz trudniej odróżnić autentyczne doświadczenie od atrakcji przygotowanej specjalnie pod zdjęcia. Właśnie dlatego tak ważni są przewodnicy, którzy nie szukają jedynie miejsc popularnych, ale takich, które coś mówią o kulturze.

Jednym z nich jest Robert Makłowicz. Historyk kuchni, dziennikarz i popularyzator wiedzy o jedzeniu od lat pokazuje, że kuchnia regionalna nie jest zbiorem przepisów, lecz częścią dziedzictwa. W swoich programach, książkach i internetowych podróżach wraca do miejsc, w których lokalne smaki wynikają z historii, klimatu, migracji, religii, handlu i codziennych przyzwyczajzeń mieszkańców.

„Regionalne przepisy i tradycyjne techniki przyrządzania potraw to coś więcej niż tylko jedzenie – to artefakty kulturowe. Najbardziej autentyczne doświadczenia rzadko zdarzają się w miejscach stworzonych pod media społecznościowe. Kiedy dokumentujemy i udostępniamy te tradycje, nie tworzymy po prostu treści – zachowujemy wiedzę, która w przeciwnym razie mogłaby zniknąć” – mówi Robert Makłowicz w materiale przygotowanym przez Saily. Wspólnie z aplikacją Saily Makłowicz wskazuje kilka kierunków, które mogą zainteresować kulinarnych podróżników. Nie są to miejsca całkowicie nieznanne, ale często pozostają w cieniu najbardziej popularnych tras. Ich przewagą jest to, że lokalna kuchnia wciąż nie została tam w pełni podporządkowana turystycznej modzie.





## PARAGWAJ I URUGWAJ. AMERYKA POŁUDNIOWA BEZ OCZYWISTOŚCI

Dla wielu europejskich turystów Ameryka Południowa zaczyna się od Argentyny, Brazylii albo Peru. Paragwaj i Urugwaj rzadziej trafiają na pierwszą listę marzeń, a właśnie dlatego mogą być szczególnie ciekawe dla osób, które chcą zobaczyć mniej oczywistą stronę kontynentu.

Paragwaj, z Asunción jako jednym z najważniejszych punktów podróży, łączy dziedzictwo Guaranów z wpływami hiszpańskimi. Ta mieszanka widoczna jest także w kuchni: prostej, sycącej, mocno związanej z lokalnymi produktami. Nie chodzi tu o wy rafinowanie znane z wielkich restauracji, ale o smak codzienności – potrawy przekazywane w rodzinach, jedzenie targowe, kuchnię domową i lokalne interpretacje produktów obecnych w regionie od wieków.

Urugwaj przyciąga z kolei kulturą asado. To znacznie więcej niż grillowanie mięsa. Asado jest rytuałem społecznym, sposobem spędzania czasu i jednym z symboli pampy. Hodowla bydła, otwarta przestrzeń, ogień i długie biesiadowanie tworzą kulinarny pejzaż, który trudno sprowadzić do jednej potrawy. Właśnie takie doświadczenia bywają dla podróżnych najcenniejsze: niekoniecznie spektakularne, ale głęboko zakorzenione w miejscu.

## WIETNAM. WIĘCEJ NIŻ PHO I SAJGONKI

Wietnam jest już dobrze obecny na turystycznej mapie świata, ale jego kuchnia wciąż bywa upraszczana do kilku najbardziej rozpoznawalnych dań. Tymczasem kraj ten jest jednym z najciekawszych kierunków dla osób, które chcą zrozumieć, jak historia zapisuje się w jedzeniu.

Hanoi pokazuje siłę kuchni ulicznej. To miasto, w którym z pozoru proste dania mają własną geografie, rytm dnia i lokalne zasady. Jedzenie kupowane przy niewielkich stoiskach, w rodzinnych lokalach i na targach nie jest dodatkiem do podróży, lecz jej centrum. Właśnie tam najlepiej widać, że kuchnia wietnamska opiera się na równowadze: świeżości, ziołach, kwaśności, ostrości, słodczy i umami.

Innym światem jest Hue, dawna stolica cesarska. Tamtejsza kuchnia zachowała pamięć o tradycjach dworskich, większą dbałość o formę, kompozycję i symbolikę potraw. To dobry przykład miejsca, w którym kulinaria prowadzą podróżnika głębiej niż klasyczne zwiedzanie. Można oglądać zabytki, ale dopiero przy stole zaczyna się rozumieć, jak odmienna była kultura dawnego dworu i jak mocno wpłynęła na lokalne smaki.





## DALMACJA. MORZE, OLIWA, WINO I PEKA

Dalmacja jest jednym z tych regionów, które polscy turyści dobrze znają z wakacyjnych wyjazdów. Często jednak patrzymy na nią przede wszystkim przez pryzmat plaż, wysp i nadmorskich miasteczek. Tymczasem kulinarna Dalmacja ma osobną opowieść – śródziemnomorską, prostą, ale bardzo wyrazistą.

Robert Makłowicz zna ten region szczególnie dobrze. Poświęcił mu książkę i wiele materiałów filmowych. W rekomendacjach przygotowanych z Saily pojawiają się rybackie miejscowości, rodzinne wytwórnie oliwy, lokalne wina i tradycje, które przetrwały mimo rosnącej popularności Chorwacji.

Dalmacja smakuje morzem, ale nie tylko. Świeże ryby i owoce morza są naturalnym wyborem, lecz równie ważna jest peka – mięso lub owoce morza pieczone pod metalową pokrywą, zasypywaną żarem. Do tego oliwa, zioła, warzywa, sery i wino. Szczególnie warto zwrócić uwagę na lokalne odmiany winorośli, w tym Plavac Mali, z którego powstają mocne, charakterne czerwone wina. To kuchnia, która najlepiej działa bez pośpiechu: przy stole ustawionym blisko morza, w konobie prowadzonej przez rodzinę, z prostym menu wynikającym z tego, co danego dnia przyniósł rybak albo rolnik.

## MALTA. MAŁA WYSPA, WIELE WPŁYWÓW

Malta może wydawać się niewielka, ale kulinarnie jest znacznie bardziej złożona, niż sugerowałby jej rozmiar. Jej kuchnia powstawała na styku wpływów włoskich, arabskich i brytyjskich, a jednocześnie zachowała własny, bardzo lokalny charakter. To kierunek ciekawy dla tych, którzy lubią kuchnię śródziemnomorską, ale chcą spróbować jej mniej oczywistego wariantu.

Wśród potraw najczęściej przywoływanych w kontekście Malty pojawia się stuffat tal-fenek, czyli duszony królik, uznawany za jedno z najbardziej tradycyjnych dań wyspy. Są też pastizzi – niewielkie, chrupiące wypieki z nadzieniem, często jedzone szybko, bez celebracji, ale właśnie dlatego tak mocno związane z codziennością. Do tego lokalne wina, ryby, owoce morza i kuchnia rodzinnych restauracji w historycznych miejscowościach.

Malta jest dobrym przykładem miejsca, w którym nie trzeba jechać daleko od głównych tras, by znaleźć coś autentycznego. Czasem wystarczy odejść od najbardziej zatłoczonych punktów, wejść w boczne uliczki, zajrzeć do lokalu bez wielkiej reklamy i zamówić to, co jedzą miejscowi.





## WĘGRY. POZA BUDAPESZTEM

Węgry bywają kojarzone z Budapesztem, kąpieliskami termalnymi i gulaszem. To skojarzenia prawdziwe, ale zdecydowanie niewystarczające. Węgierska kuchnia jest jedną z najbardziej charakterystycznych w Europie Środkowej, a jej siła wyrasta z tradycji pasterskich, papryki, wina i kuchni wiejskiej. Makłowicz opisał ją szerzej w książce „Smak Węgier”. W podróży kulinarnej po tym kraju warto wyjść poza stolicę i szukać miejsc, gdzie jedzenie nadal jest częścią lokalnej codzienności. Wiejskie csárdy, czyli tradycyjne gospody, potrafią być lepszym wprowadzeniem do węgierskiej kuchni niż najbardziej elegancka restauracja w centrum Budapesztu.

Gulasz, paprykarze, dania duszone, ryby słodkowodne, wypieki i wina pokazują, jak zróżnicowany jest ten kraj. Osobnym tematem są tokaje – delikatne, szlachetne, historycznie obecne na stołach Europy od stuleci. Węgry są przy tym kierunkiem łatwo dostępnym dla polskich turystów, także na krótszy wyjazd. To dobry pomysł dla tych, którzy chcą zacząć kulinarne podróżowanie od miejsca bliskiego, ale wciąż pełnego odkryć.


## SMAK JAKO PAMIĘĆ MIEJSCA

W materiale Saily pojawia się jeszcze jeden ważny wątek: dokumentowanie kulinarnej dziedziczy. Współczesny podróżnik coraz częściej nie tylko ogląda i smakuje, lecz także nagrywa, opisuje, fotografuje i udostępnia. Można oczywiście widzieć w tym znak naszych czasów, ale w najlepszym wydaniu taka dokumentacja pomaga ocalić coś więcej niż ładny kadr. Pokazuje ludzi, receptury, lokalne techniki i codzienne praktyki, które w globalnej turystyce łatwo giną pod naporem ujednoliconych atrakcji.

„Widzimy coraz więcej podróżnych, którzy nie tylko zwiedzają, ale też badają, dokumentują i aktywnie przyczyniają się do ochrony

dziedziczy kulturowego” – mówi Matas Cenys, szef produktu w Saily. Z perspektywy firmy technologicznej oznacza to oczywiście także potrzebę stałego dostępu do internetu w podróży, ale sam problem jest szerszy. Dla wielu osób telefon stał się dziś notatnikiem, mapą, tłumaczem menu, aparatem i narzędziem kontaktu z lokalnym światem.

Nie zmienia to jednak najważniejszego: najlepsze kulinarne podróże zaczynają się wtedy, gdy odłożymy na chwilę listę „miejsc obowiązkowych” i zaczniemy pytać o smak konkretnego regionu. O to, co jada się tam naprawdę. Gdzie kupuje się chleb, kto robi oliwę, które danie pojawia się przy rodzinnym stole, czym różni się kuchnia wybrzeża od kuchni interioru, dlaczego jedna przyprawa stała się symbolem kraju, a inna potrawa przetrwała tylko w kilku wsiach.

Paryż i Rzym jeszcze długo pozostaną wielkimi adresami europejskiej gastronomii. Ale kulinarna mapa świata jest znacznie szersza. Czasem najciekawsze smaki czekają tam, gdzie nie prowadzi najprostszy algorytm, nie ma kolejki po zdjęcie i nikt nie obiecuje „najbardziej instagramowego” stolika w mieście. 



# Czekolada z Beskidów.

## Słodki przystanek w podróży

**Beskidy kojarzą się z górskimi szlakami, widokami, oscypkiem, kwaśnicą i leniwym odpoczynkiem w dolinach.**

Ale można je poznawać także od słodszej strony. W niewielkiej manufakturze Beskid Chocolate powstaje czekolada wytwarzana od ziarna do tabliczki, a odwiedzający mogą zobaczyć, jak z owocu kakaowca rodzi się coś, co zwykle znamy dopiero z półki sklepowej.

**C**zekolada wydaje się czymś oczywistym. Sięgamy po nią do kawy, zabieramy w podróż, kupujemy na prezent albo podjadamy po długim dniu. Rzadko jednak zastanawiamy się, jak długa droga prowadzi od tropikalnego owocu kakaowca do tabliczki, która błyszczy, łamie się z charakterystycznym trzaskiem i powoli rozpląwa w ustach. W Beskid Chocolate tę drogę można nie tylko prześledzić, ale też poczuć wszystkimi zmysłami.

Manufaktura pracuje w modelu bean to bar, czyli „od ziarna do tabliczki”. To oznacza, że czekolada nie powstaje z gotowej masy kupionej od wielkiego producenta, lecz z wyselekcjonowanych ziaren kakaó. Trafiają one do Beskidów z różnych części świata: z Ameryki Południowej, Azji i Afryki. Ważne jest nie tylko pochodzenie, ale też jakość upraw, fermentacja, sposób suszenia i uczciwa współpraca z producentami. Dla turysty brzmi to może technicznie, ale w praktyce chodzi o coś bardzo prostego: dobra czekolada zaczyna się znacznie wcześniej niż w kuchni czy pracowni.

### KAKAO TO OWOC

Jednym z najciekawszych odkryć podczas wizyty w manufakturze jest zrozumienie, że kakao to owoc. Ziarna, z których powstaje



czekolada, są ukryte we wnętrzu dużych, kolorowych owoców rosnących na drzewach kakaowca. Zanim trafią do Europy, muszą zostać zebrane, poddane fermentacji i wysuszone. To właśnie wtedy zaczyna tworzyć się przyszły smak czekolady.

W Beskid Chocolate podkreślają, że bez dobrego kakao nie ma dobrej czekolady. Dlatego każda partia ziaren przechodzi ocenę: sprawdza się ich strukturę, wilgotność i czystość. Potem powstają mikropatie testowe. Różne profile prażenia pozwalają zobaczyć, kiedy ziarno najlepiej pokazuje swój charakter. Jedno może mieć nuty owocowe, inne orzechowe, kwiatowe albo delikatnie karmelowe. Dla osób przyzwyczajonych do przemysłowej czekolady to często zaskoczenie: kakao nie musi smakować tylko goryczą.

### OD PRAŻENIA DO TABLICZKI

Zwiedzanie takiej manufaktury przypomina trochę podglądanie pracy rzemieślnika, trochę wizytę w małym laboratorium smaku. Ziarna są najpierw oczyszczane i prażone w piecach bębnowych. Ten etap ma ogromne znaczenie, bo zbyt mocne prażenie może spłaszczyć smak, a dobrze dobrana temperatura wydobywa aromaty ukryte w kakao.

Potem ziarna są śrutowane, czyli rozbijane na drobniejsze kawałki, a łuska oddzielana od śrutu kakaowej. Następnie zaczyna się




jeden z najważniejszych etapów: rafinacja i konszowanie. Brzmi fachowo, ale efekt jest dobrze znany każdemu miłośnikowi czekolady. Chodzi o to, by masa stała się idealnie gładka, aksamitna i pozbawiona niepożądanych nut. W mniejszych partiach składniki ucierane są w melanżerach z granitowymi kołami, większe trafiają do nowocześniejszych urządzeń. W manufakturze działa też autorska konsza, czyli maszyna, w której masa czekoladowa jest długo mieszana, by uzyskać właściwą strukturę i smak. Na końcu przychodzi temperowanie. To właśnie ono sprawia, że tabliczka ma połysk, odpowiednią twardość i przy łamaniu wydaje

przyjemny „snap”. Dobrze zatem wiedzieć, że ten charakterystyczny trzask nie jest przypadkiem, lecz znakiem, że czekolada została właściwie przygotowana.

## BESKIDZKA ATRAKCJA NIE TYLKO NA NIEPOGODĘ

Wizyta w manufakturze czekolady może być świetnym uzupełnieniem pobytu w Beskidach. To pomysł na rodzinne popołudnie, przystanek po zejściu ze szlaku albo atrakcję na dzień, kiedy pogoda nie zachęca do długich wędrówek. Szczególnie że czekolada ma tę przewagę nad wieloma innymi tematami, że interesuje niemal wszystkich — dzieci, dorosłych, łasuchów i tych, którzy zwykle zarzekają się, że „słodczy prawie nie jedzą”.

Najciekawsze jest jednak to, że po takiej wizycie inaczej patrzy się na zwykłą tabliczkę. Zaczynamy rozumieć, że za smakiem stoi kraj pochodzenia ziaren, praca rolników, fermentacja, prażenie, czas ucierania i doświadczenie osób, które potrafią wychwycić niuanse aromatu. To nie musi być wiedza zarezerwowana dla koneserów. Wystarczy ciekawość i gotowość, by spróbować czekolady uważniej niż zwykle.

Beskid Chocolate pokazuje, że lokalna atrakcja turystyczna nie zawsze musi wyrastać z lokalnego surowca. Kakao nie rośnie przecież w polskich górach. Ale właśnie tutaj, w Beskidach, może zyskać drugie życie dzięki rzemiosłu, cierpliwości i pomysłowi na opowieść. A dla turysty to dobry powód, by między jednym szlakiem a drugim zrobić słodki przystanek. 

R E K L A M A

  
**BESKID  
CHOCOLATE**

**RZEMIEŚNICZE  
CZEKOLADY  
Z ZIAREN KAKAO  
Z CAŁEGO ŚWIATA**



**CRAFT CHOCOLATE**



# Dolnośląskie winnice marką regionu

**Dolny Śląsk od lat buduje swoją pozycję jako jeden z najbardziej różnorodnych turystycznie regionów w Polsce.** Liczne pałace, uzdrowiska, a także góry i historyczne miasta przyciągają wielu odwiedzających. To jednak nie wszystko, co wyróżnia region na turystycznej mapie kraju. Coraz większą rolę odgrywają również dolnośląskie winnice, których w regionie działa dziś naprawdę dużo.

**T**radycje uprawy winorośli na Dolnym Śląsku sięgają średniowiecza. Historycy wskazują, że pierwsze winnice zakładali tu zakonnicy oraz osadnicy przybywający z Europy Zachodniej. Po latach zapomnienia regionalne winiarstwo zaczęło odradzać się na początku XXI wieku. Sprzyjające warunki klimatyczne, rosnąca wiedza producentów oraz moda na lokalne produkty sprawiły, że Dolny Śląsk stał się jednym z najaktywniejszych regionów winiarskich w Polsce. Na mapie regionu działa już kilkadziesiąt winnic. Od niewielkich rodzinnych gospodarstw po nowoczesne obiekty łączące produkcję wina z działalnością hotelarską i gastronomiczną.

## WINNICE PRZYCIĄGAJĄ CZYMŚ WIĘCEJ NIŻ WINEM

Winnice coraz częściej stają się pełnoprawnym produktem turystycznym, przyciągając zarówno weekendowych gości z dużych miast, jak i turystów zagranicznych odwiedzających region. Rosnące zainteresowanie sprawia, że właściciele winnic rozwijają ofertę

wykraczającą poza samą degustację. Coraz częściej organizowane są pikniki wśród winorośli, koncerty plenerowe, warsztaty rodzinne, kolacje tematyczne, festiwale wina, pokazy live cooking oraz wydarzenia integracyjne dla firm. Wiele obiektów oferuje także noclegi, strefy relaksu i usługi spa.

Dzięki rozbudowanej ofercie dolnośląskie winnice przyciągają dziś nie tylko miłośników wina. Dla wielu odwiedzających równie ważne stają się atmosfera miejsca, wydarzenia plenerowe oraz możliwość wypoczynku wśród wzgórz i winorośli, z dala od miejskiego zgiełku.

## WINIARSKA MAPA REGIONU

Duża liczba winnic sprawia, że turyści mogą wybierać nie tylko spośród różnorodnych miejsc i ofert, ale także wydarzeń organizowanych przez dolnośląskie winnice.

Wśród najbardziej rozpoznawalnych dolnośląskich winnic wymieniamy m.in. Winnica Jaworek, Winnica Agat, Winnica De Sas, Winnica Silesian, Winnica Silensi, Winnica Zakrzewo, Winnica

Celtica oraz Winnica Jadwiga. Każde z tych miejsc rozwija własny model działalności. Od kameralnych degustacji po rozbudowane wydarzenia kulinarne i turystyczne. To właśnie różnorodność staje się jednym z największych atutów dolnośląskiej enoturystyki.

Rozwój branży oraz rosnące zainteresowanie turystów doprowadziły także do powstania Dolnośląskiego Szlaku Winnic. Trasa prowadzi przez malownicze zakątki regionu, łącząc miejsca związane z lokalnym winiarstwem i enoturystyką. Dzięki temu odwiedzający mogą nie tylko poznawać dolnośląskie wina, ale również odkrywać atrakcje regionu.

## POTENCJAŁ, KTÓRY WCIAŻ ROŚNIE

Dolnośląska enoturystyka nadal znajduje się na etapie rozwoju. Kluczowe znaczenie dla dalszego wzrostu branży będzie miała promocja regionu oraz budowanie marki Dolnego Śląska jako jednego z najważniejszych regionów winiarskich w Polsce.

Coraz większą rolę odgrywa również współpraca winnic z sektorem hotelarskim i gastronomicznym. Dzięki temu turyści mogą planować pobyty oparte na lokalnych smakach, regionalnej kuchni i autentycznych doświadczeniach.

Dolny Śląsk pokazuje dziś, że wino może być nie tylko produktem rolniczym, ale także skutecznym narzędziem promocji regionu i lokalnej turystyki.

O to, jakie szanse i wyzwania stoją dziś przed dolnośląską enoturystyką, zapytaliśmy dr Edytę Pijet-Migoń z Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu.


„Liczba winnic na Dolnym Śląsku dynamicznie rośnie. Do rejestru KOWR (Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa) w 2026 r. było zgłoszonych 85 winnic. Podobnie jak w innych regionach Polski, również na Dolnym Śląsku dominują winnice małe, które można określić jako butikowe. Jednak ich charakterystyczną cechą jest silne powiązanie z rozwijającą się turystyką winiarską. Szansą do dalszego rozwoju oferty enoturystycznej jest fakt, że większość winnic prawie od początku swojej działalności rozwija funkcję turystyczną, przy czym oferta ta wykracza poza standardowe de-

gustacje i możliwość zakupu wina. W winnicach organizowane są wydarzenia kulturalne (np. koncerty jazzowe, muzyki klasycznej), pikniki winiarskie, warsztaty edukacyjne, plenery artystyczne, spotkania z artystami.

Oferta turystyczna dolnośląskich winnic wpisuje się w aktualne trendy obserwowane w turystyce, czyli nastawienie na emocje, poszukiwanie doświadczeń, autentyczności miejsca, ucieczkę od codzienności i wypoczynek w pobliżu natury. Jeśli trendy te utrzymają się, to będą one wpływać na dalszy wzrost popularności turystyki winiarskiej w regionie.

Również położenie winnic, bardzo często w malowniczych obszarach (u podnóża Sudetów, w Masywie Ślęży, na Wzgórzach Trzebnickich czy w Dolinie Baryczy) i w pobliżu cennych pod względem przyrodniczym miejsc, a także umiejętnie zaplanowana i estetycznie przygotowana tak zwana mała infrastruktura turystyczna winnic, w tym nasadzenia roślin ozdobnych (lawendy, róż) postrzegane są jako atrakcyjne i sprzyjają wypoczynkowi. Szansą jest na pewno wyjście naprzeciw stale rosnącej popularności turystyki rowerowej. Dla przykładu niedawno powstały Trzebnicki Szlak Winnic oferuje kilka tras rowerowych z możliwością odpoczynku i relaksu w winnicach. Podobne szlaki mogą zostać wyznaczone również w innych częściach Dolnego Śląska.

Kolejną szansą na rozwój enoturystyki jest dalsza współpraca winiarzy w ramach stowarzyszeń (w tym Stowarzyszenia Winnice Dolnośląskie), wspólna promocja oraz organizacja wspólnych wydarzeń. Aktualnie największą imprezą winiarską na Dolnym Śląsku jest festiwal „Winiarze i Przyjaciele”, który odbywa się cyklicznie pod koniec lata we Wrocławiu. W ubiegłym roku w tym wydarzeniu brało udział 29 winnic. Impreza ta cieszy się dużą popularnością nie tylko wśród mieszkańców Wrocławia. Organizowane są także mniejsze wspólne wydarzenia subregionalne, jak na przykład piknik Enoślęża, na którym wspólnie promują się winnice położone w Masywie Ślęży. Różnego typu wydarzenia przyczyniają się do pozyskiwania nowych turystów, ale również zachęcają do ponownych wizyt. Dodatkowo pomagają budować pozytywne relacje pomiędzy winiarzami a turystami. Kontynuacja organizacji tych wydarzeń, ale także nowe inicjatywy w tym zakresie niewątpliwie mogą się przyczynić do dalszego wzrostu popularności enoturystyki. Również dalsza rewitalizacja dolnośląskich kolei może ułatwiać dotarcie do winnic pociągiem, co również będzie miało duże znaczenie w przypadkach uczestnictwa w różnego typu imprezach winiarskich.

Wśród wyzwań, na które muszą przygotować się w najbliższej przyszłości winiarze, jest obserwowany spadek konsumpcji alkoholu lub nawet całkowita rezygnacja spożycia napojów alkoholowych przez przedstawicieli młodszego pokolenia. Dolnośląscy winiarze starają się dostosować swoją ofertę do aktualnych trendów i preferencji polskich konsumentów, a zwłaszcza osób w wieku 30–50 lat, które stanowią główną grupę odbiorców usług enoturystycznych w Polsce. Wiele winnic do swojej oferty wprowadziło wina typu Pét-nat (pétillant-naturel) o nieco niższej zawartości alkoholu niż tradycyjne wina musujące, a także wina pomarańczowe (bursztynowe), które kojarzą się z kreatywnym podejściem do produkcji wina. Dodatkowo podejmowane są próby produkcji jakościowego wina bezalkoholowego.” 



Alicja Tondel - Convention Bureau - Wrocław





# Abu Zabi – stolica smaków, nie tylko Orientu

**Od dawna Orient fascynował Europejczyków. To kraina na poły realna, a na poły zbudowana z naszych wyobrażeń i mitów.**

Z jednej strony surowa pustynia, z drugiej antyczna Arabia Felix. To miejsce, gdzie smaki i zapachy opowiadają baśnie z 1000 i 1 nocy. A wszystkiego tego, inkrustowanego nowoczesnością, możemy posmakować w Abu Zabi – stolicy Zjednoczonych Emiratów Arabskich.

**M**iało to być pod wieloma względami niezwykle, bowiem z jednej strony daje nam poczucie poznania niezwyklej i dla nas egzotycznej kultury, a z drugiej owa egzotyka jest oswojona poprzez nowoczesną ofertę. Poza licznymi, choć niewątpliwie wyjątkowymi atrakcjami jak Luwr Abu Zabi czy Ferrari World Abu Dhabi na wyspie Yas, która jest wielkim centrum rozrywki, mniej oczywistą dla wielu turystów jest oferta gastronomiczna Abu Zabi.

Jak całe miasto, również jego scena gastronomiczna jest wyjątkowa i splata ze sobą różne wątki, smaki i koncepty kulinarne.

To oferta nie tylko dla wysublimowanych krytyków kulinarnych (choć ci znajdą tu bez problemu coś dla siebie), ale również dla zwykłych podróżnych, którzy chcą, by podróż pozostawiła wśród wspomnień wyjątkowe doznania kulinarne.

Kuchnia Abu Zabi jest jak samo miasto: z jednej strony zakorzeniona w tradycji Półwyspu Arabskiego, z drugiej otwarta na świat. W jednym dniu można tu spróbować aromatycznej kawy z kardamonem, daktyli, ryżu z przyprawami i mięsem, świeżych ryb z targu, a wieczorem wybrać kolację w restauracji włoskiej, japońskiej, libańskiej, tajskiej albo indyjskiej. Dla turysty to dobra



## MICHELIN W STOLICY EMIRATÓW

Abu Zabi coraz mocniej zaznacza swoją obecność na światowej mapie gastronomii także dzięki przewodnikowi Michelin. W edycji Michelin Guide Abu Dhabi 2026 znalazło się 56 restauracji. Trzy lokale utrzymały po jednej Gwiazdce Michelin: Erth, Hakkasan oraz Talea by Antonio Guida – wszystkie trzy mieszczą się w luksusowym kompleksie Emirates Palace Mandarin Oriental. To ważne nie tylko dla koneserów. Dla zwykłego turysty taka informacja oznacza, że miasto można potraktować jako miejsce, w którym kolacja staje się osobnym punktem programu podróży.

Najbardziej lokalny charakter w tym gronie

ma Erth, restauracja odwołująca się do kuchni i dziedzictwa Emiratów. Hakkasan reprezentuje elegancką kuchnię kantońską w luksusowym wydaniu, a Talea by Antonio Guida pokazuje włoską tradycję w hotelowej, dopracowanej oprawie. Każde z tych miejsc działa trochę inaczej, ale wszystkie potwierdzają, że Abu Zabi nie jest już wyłącznie dodatkiem do kulinarnej mapy regionu.

wiadomość, bo Abu Zabi nie wymaga kulinarnej odwagi od pierwszego posiłku. Można zaczynać spokojnie, od znanych smaków, a potem stopniowo odkrywać te bardziej lokalne.

Tradycyjna kuchnia emiracka wyrosła z warunków życia na styku pustyni, morza i dawnych szlaków handlowych. Ważne są w niej ryż, ryby, mięso, daktyle, pszenica, mleko, szafran, kardamon, cynamon i inne przyprawy, które przez wieki trafiały do regionu wraz z kupcami. Nie jest to kuchnia krzykliwa. Raczej aromatyczna, gościnna i związana z ideą wspólnego stołu.

## OD DAKTYLI I KAWY PO MACHBOOS

Dobrym początkiem kulinarnej przygody w Abu Zabi są daktyle i arabska kawa. To nie tylko przekąska, ale ważny element lokalnej gościnności. Kawa, często doprawiana kardamonem, ma charakterystyczny aromat i zwykle podawana jest w małych filiżankach. Warto spróbować jej bez pośpiechu, najlepiej w miejscu, które pokazuje lokalną kulturę, a nie tylko hotelową elegancję.

Z dań głównych jednym z najważniejszych jest machboos — aromatyczny ryż z przyprawami, mięsem, kurczakiem albo rybą. To potrawa, która dobrze pokazuje, jak w lokalnej kuchni spotykają się prostota i zapach przypraw. Warto też zwrócić uwagę na harees, czyli gęste, długo gotowane danie z pszenicy i mięsa, często kojarzone z tradycyjnymi okazjami, oraz na dania rybne. Abu Zabi jest przecież miastem nad Zatoką Perską, a morze przez pokolenia było jednym z podstawowych źródeł pożywienia. Innym wartym uwagi daniem jest thereed – mięso gotowane na aromatycznym chlebie, które również wpisuje się w tradycję wspólnego, rodzinnego stołu.

Dla podróżnego, który chce spróbować smaków Emiratów bez konieczności wielkiej wyprawy kulinarnej, dobrym tropem są restauracje serwujące kuchnię emiracką w bardziej przystępnej, codziennej formie. W przewodniku Michelin pojawiają się m.in. Al Mrzab i Meylas. Z autentyczną kuchnią emiracką kojarzone jest także Al Fanar Restaurant & Café – miejsce, które odtwarza klimat dawnego Abu Zabi i serwuje tradycyjne dania w historycznej scenerii. To dobry wybór na początek, zwłaszcza gdy chcemy zrozumieć różnicę między kuchnią arabską w ogóle a kuchnią emiracką, która ma własny rytm i zestaw smaków.



Równie ciekawa dla podróżnych jest kategoria Bib Gourmand, czyli wyróżnienie dla restauracji oferujących dobrą jakość w rozsądnej cenie. W 2026 roku do tej grupy dołączyły trzy nowe lokale: 3Fils Abu Dhabi, Bua Thai Café i Goldfish Sushi & Yakitori Abu Dhabi. To adresy bardziej swobodne, dobre dla osób, które chcą zjeść ciekawie, ale bez wchodzenia w świat pełnego fine diningu. Obok nich w tej kategorii utrzymały się wcześniejsze wyróżnienia, m.in. Al Mrzab, Almayass, Beirut Sur Mer, Mika, Ryba, Otoro i T'azal, co pokazuje stabilny poziom gastronomiczny miasta.

## MIASTO WIELU KUCHNI

Największą siłą Abu Zabi jest różnorodność. W mieście żyją i pracują ludzie z wielu krajów, co naturalnie odbija się w gastronomii. Kuchnia libańska, indyjska, pakistańska, perska, filipińska,





tajska, japońska, włoska czy francuska nie jest tu egzotycznym dodatkiem, ale częścią codzienności. Dzięki temu podróżnik ma ogromny wybór: od eleganckich restauracji w hotelach i na wyspach po proste lokale w centrach handlowych, przy ulicach i w dzielnicach, w których jedzą mieszkańcy.

Warto pamiętać, że w Abu Zabi wiele dobrych posiłków nie musi mieć spektakularnej oprawy. Czasem najciekawszy obiad czeka w niewielkiej restauracji z kuchnią indyjską albo południowoazjatycką, gdzie przy sąsiednich stolikach siedzą pracownicy biur, rodziny i ludzie, którzy wracają tam regularnie od lat. Takie miejsca pokazują prawdziwy kulinarny puls miasta równie dobrze jak lokale z przewodników.

Z drugiej strony Abu Zabi potrafi zachwycić widokiem i scenografią. Restauracje na Saadiyat Island, nad wodą, w hotelach przy plaży albo w pobliżu najbardziej znanych atrakcji pozwalają połączyć

kolację ze spacerem, zachodem słońca albo wizytą w muzeum. To jedna z przyjemniejszych cech miasta: jedzenie można tu dopasować do planu dnia, nastroju i budżetu.

## TARG, MORZE I LOKALNE PRODUKTY

Kto chce zobaczyć Abu Zabi mniej restauracyjnie, powinien zajrzeć w okolice Mina Zayed Fish Market (znanego też jako Fish Souk). To miejsce związane z rybami, owocami morza, warzywami i produktami, które lepiej pokazują codzienną stronę miasta niż hotelowe bufety. Targ rybny i pobliskie przestrzenie handlowe są dobrym przypomnieniem, że zanim Abu Zabi stało się metropolią z muzeami i drapaczami chmur, było miastem mocno związanym z morzem.





nikt nie patrzy dziwnie na gościa przy stoliku dla jednej osoby.

To miasto dobre również dla tych, którzy nie są kulinarnymi ryzykantami. Abu Zabi nie zmusza do wyboru między „lokalnie” a „bezpiecznie”. Można jednego dnia zjeść emiracki machboos, drugiego ramen albo sushi, trzeciego włoską kolację, a czwartego prosty posiłek w libańskiej restauracji. W tym sensie stolica Emiratów jest bardzo wygodna: pozwala próbować świata po kawałku.

## SMAK NOWOCZESNEJ ARABII

Abu Zabi nie próbuje być kulinarnym skansenem. To raczej miejsce, w którym tradycja spotyka się z globalnym stylem życia. Obok

Wizyta na targu nie musi oznaczać wielkich zakupów. Wystarczy spacer, obserwowanie sprzedawców, zapach przypraw, widok świeżych ryb i rozmowy prowadzone w wielu językach. To także dobry punkt wyjścia do zrozumienia lokalnej kuchni. Ryby, daktyle, ryż, przyprawy i aromatyczna kawa mówią o historii regionu więcej niż niejedna broszura turystyczna.


W Abu Zabi warto też szukać doświadczeń związanych z kulturą kawy, daktylami i tradycyjną gościnnością. Dla turystów, którzy niekoniecznie chcą eksperymentować z każdym daniem, to najłatwiejszy sposób wejścia w lokalny świat smaków. Filiżanka kawy, kilka daktyli i krótka opowieść o zwyczajach potrafią być równie zapadające w pamięć jak wystawna kolacja.

## DLA RODZIN, PAR I OSTROŻNYCH SMAKOSZY

Kulinarną ofertę Abu Zabi łatwo dopasować do różnych typów podróży. Rodziny znajdą tu mnóstwo restauracji przyjaznych dzieciom, kuchnie dobrze znane z Europy, pizze, burgery, makarony, ale też miejsca, w których można łagodnie wprowadzać najmłodszych w nowe smaki. Pary mogą potraktować kolację jako część wieczornego programu: po plaży, muzeum, rejsie albo spacerze promenadą. Osoby podróżujące solo docenią z kolei bary, kawiarnie, food courty i restauracje, w których

daktyli, kawy, ryżu, ryb i przypraw pojawiają się restauracje prowadzone przez znanych szefów, modne koncepty z innych miast, kuchnie migrantów i lokale, w których młodzi kucharze szukają nowego języka dla smaków regionu.

Dla turysty najważniejsze jest jednak to, że jedzenie w Abu Zabi nie musi być dodatkiem do zwiedzania. Może stać się jednym z jego najprzyjemniejszych elementów. Po wizycie w Luwrze Abu Zabi można zjeść kolację na Saadiyat Island. Po spacerze po Corniche warto zatrzymać się na kawę i coś słodkiego. Po wycieczce na pustynię inaczej smakuje prosty, aromatyczny posiłek podany do wspólnego stołu.

Abu Zabi coraz częściej przyciąga nie tylko architekturą, kulturą i słońcem, ale także kuchnią. I nie trzeba być znawcą, żeby to docenić. Wystarczy dać sobie czas, spróbować czegoś lokalnego, zajrzeć na targ, wybrać jedną dobrą restaurację i pozwolić, by miasto opowiedziało o sobie przez smak. 



# Siedem kulinarnych doświadczeń na Maderze



**Madera najlepiej smakuje niespiesznie: przy ciepłym bolo do caco, kieliszku wzmacnianego wina, świeżej rybie z Atlantyku albo podczas pikniku pośród zielonych lewad.** To wyspa, którą warto poznawać nie tylko z punktów widokowych i górskich szlaków, lecz także przez lokalne produkty, rodzinne przepisy i spotkania z ludźmi.

**C**astroturystryka dawno przestała być dodatkiem do podróży. Coraz częściej to właśnie jedzenie staje się powodem wyboru kierunku i najprostszą drogą do zrozumienia miejsca. Madera doskonale wpisuje się w ten trend. Na niewielkiej wyspie spotykają się smaki Atlantyku, portugalskiej tradycji, tropikalnych owoców, wulkanicznej ziemi i wina, które od wieków podróżowało po świecie.

## 1. FUNCHAL NA WIDELCU

Kulinarny spacer z lokalnym przewodnikiem to jeden z najlepszych sposobów, by poczuć rytm Funchal. Trasa prowadzi przez Mercado dos Lavradores, niewielkie bary typu tasca, uliczne piekarnie i rodzinne restauracje, do których trudno trafić bez pomocy mieszkańców. Każdy przystanek to nie tylko degustacja, ale też opowieść o produktach, zwyczajach i wpływach, które ukształtowały kuchnię wyspy. Od tropikalnych owoców po lokalne wina i przekąski — to kulinarna mapa Madery w pigułce.



## 2. BANANOWA STRONA WYSPY

Banany są jednym z symboli Madery. Wizyta na plantacji pozwala zobaczyć, jak wygląda ręczna pielęgnacja upraw i dlaczego lokalne





## 6. GOTUJ JAK MIESZKANIEC MADERY

Warsztaty gotowania w madeirańskim domu pozwalają poznać kuchnię wyspy bez hotelowego filtra. Uczestnicy przygotowują potrawy wspólnie z gospodarzem, ucząc się przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W menu może pojawić się bolo do caco, espetada czy espada z bananem. Wspólne krojenie, mieszanie i degustowanie staje się okazją do rozmów o codziennym życiu na wyspie, a końcowa kolacja smakuje jak spotkanie u znajomych.

owoce różnią się od tych znanych z supermarketów. Są zwykle mniejsze, bardziej aromatyczne i mocno związane z wyspiarską gospodarką. Ciekawym uzupełnieniem takiej wizyty jest BAM – Banana Art Museum, gdzie banan staje się pretekstem do opowieści o kulturze, sztuce i codzienności Madery. To doświadczenie lekkie, edukacyjne i zapadające w pamięć.

## 3. ZACHÓD SŁOŃCA Z WINEM MADERA

Kolacja wśród tarasowych winnic łączy enoturystykę z lokalną kuchnią. Wielodaniowe menu oparte na produktach z wyspy zestawiane jest z degustacją wzmacnianych win Madera, a sommelier pomaga zrozumieć różnice między ich stylami. Zachód słońca nad Atlantykiem, cisza natury i smak dojrzewającego wina sprawiają, że to doświadczenie bardziej przypomina celebrowanie wyspy niż zwykłą kolację.

## 4. RYTUAŁ PONCHY OD ŚRODKA

Poncha to nie tylko drink, ale jeden z najbardziej charakterystycznych smaków Madery. Podczas warsztatów uczestnicy samodzielnie ucierają cytrusy z miodem i lokalnym rumem, poznając przy okazji historię trunku oraz regionalne warianty. Degustacja obejmuje wersję klasyczną, ponchę z marakują i inne sezonowe odmiany. To proste, bezpretensjonalne doświadczenie najlepiej pokazuje towarzyski charakter wyspy.


## 5. OCEAN, TAPAS I ZACHÓD SŁOŃCA

Rejs o zachodzie słońca zamienia kolację w pełne zmysłów doświadczenie. Z pokładu widać klify Madery, granat Atlantyku i zmieniające się światło nad wybrzeżem. Czasem łodzi towarzyszą delfiny, które spontanicznie stają się częścią spektaklu. Gdy słońce zaczyna chować się za horyzontem, załoga serwuje lokalne przekąski, świeże ryby, wino Madera lub ponchę. To posiłek, który smakuje widokiem, wiatrem i chwilą.

## 7. PIKNIK W SERCU ZIEŁONEJ WYSPY

Połączenie trekkingu wzdłuż lewad z piknikiem to jedna z najpiękniejszych kulinarnych przygód na Maderze. Trasa prowadzi przez lasy laurowe, wodospady i górskie ścieżki, a przewodnik opowiada o przyrodzie oraz lokalnych tradycjach. Na końcu czeka kosz pełen produktów z wyspy: serów, miodów, pieczywa, owoców, przekąsek i wina Madera. Nic nie smakuje tak dobrze jak prosty posiłek w sercu zielonej wyspy.

## WYSPA, KTÓRĄ POZNAJE SIĘ SMAKIEM

Madera ma wiele twarzy, ale kuchnia pomaga połączyć je w całość. Banany mówią o codziennej pracy mieszkańców, wino o historii handlu, poncha o towarzyskim temperamencie wyspy, a piknik przy lewadzie o związku człowieka z krajobrazem. Dlatego kulinarna Madera nie jest dodatkiem do podróży. Jest jednym z najlepszych sposobów, by naprawdę poczuć wyspę. 



# Miasto zaczyna się od śniadania

**Jeśli chcemy poczuć prawdziwą atmosferę miasta i otworzyć swoją wyobraźnię na historie, które może nam opowiedzieć trzeba posmakować lokalnej kuchni, ale takie prawdziwej jak miejscowi.** Jedną z najlepszych opcji, by zanurzyć się w smakach i zapachach miasta jest udanie się na lokalny targ, który w Europie często jest nie tylko miejscem sprzedaży produktów spożywczych, ale autentyczną sceną kulinarną.

**W**europejskich miastach hale targowe i poranne markety coraz częściej stają się atrakcją samą w sobie — idealną dla tych, którzy chcą poczuć smak miejsca bez nadęcia i długiej rezerwacji. Można wejść na chwilę, kupić coś do zjedzenia w drodze, usiąść przy ladzie albo po prostu krążyć między stoiskami. Dla zwykłego turysty to jedna z najprzyjemniejszych form kulinarnego zwiedzania. Nie trzeba znać nazw wszystkich produktów ani udawać krytyka kulinarnego. Wystarczy być ciekawym, patrzeć, próbować i pozwolić, by miasto opowiedziało o sobie przez smaki.

## LONDYN: BOROUGH MARKET POD KOLEJOWYMI WIADUKTAMI

Borough Market to jeden z najbardziej znanych targów spożywczych w Europie i obowiązkowy punkt dla tych, którzy chcą poznać Londyn od strony jedzenia. Leży niedaleko London Bridge, pod kolejowymi wiaduktami, w miejscu, gdzie historia miesza się z wielkomięską energią. Dziś przyciąga zarówno mieszkańców, jak i turystów, którzy przychodzą tu po śniadanie, lunch, zakupy albo zwykłą przyjemność błądzenia między stoiskami. Najlepiej pojawić się rano, zanim zrobi się naprawdę tłoczno. Można zacząć od kawy i pieczywa, potem zajrzeć do stoisk z serami, wypiekami, rybami, warzywami, przyprawami i gotowym jedzeniem. Borough Market dobrze pokazuje współczesny Londyn: obok brytyjskich produktów pojawiają się smaki z Azji, Bliskiego



Wschodu, Ameryki Południowej czy krajów śródziemnomorskich. To miasto w miniaturze — różnorodne, głośnie i bardzo apetyczne. Nie jest to już kameralny targ tylko dla wtajemniczonych. Popularność ma swoją cenę, więc trzeba liczyć się z kolejkami i tłumem. Ale jeśli potraktujemy to jako część doświadczenia, Borough Market może być świetnym początkiem londyńskiego dnia. Zwłaszcza gdy zamiast szukać „najbardziej instagramowego” przysmaku, wybierzemy coś prostego: dobrą kanapkę, świeże ciasto, kawałek sera albo gorące danie zjedzone na stojąco.

## WIEDŃ: NASCHMARKT MIĘDZY KAWĄ, PRZYPRAWAMI I ŚWIATEM

Naschmarkt to najbardziej znany targ Wiednia i świetne miejsce na niespieszny początek dnia. Ciągnie się wzdłuż długiej przestrzeni pełnej stoisk, sklepików, barów i restauracji. Można tu przyjść po zakupy, ale równie dobrze po śniadanie, kawę, coś słodkiego albo mały posiłek przed dalszym zwiedzaniem. To targ bardzo wiedeński, ale jednocześnie mocno międzynarodowy. Obok produktów lokalnych pojawiają się smaki tureckie, bałkańskie, azjatyckie, włoskie czy bliskowschodnie. W tym właśnie tkwi jego urok. Naschmarkt przypomina, że kuchnia dużego miasta nigdy nie jest jednorodna. Zawsze powstaje z historii, migracji, sąsiedztwa i codziennych przyzwyczajzeń. Dla turysty to miejsce wygodne, bo łatwo połączyć je ze spacerem po centrum, wizytą w muzeach albo oglądaniem wiedeńskiej secesji. W soboty dodatkową atrakcją jest pchli targ, który zmienia krótki poranny wypad w dłuższą miejską włóczęgę.






## FLORENCJA: MERCATO CENTRALE, TOSKANIA POD DACHEM

Florencja ma tyle zabytków, że łatwo zapomnieć o jedzeniu. A szkoda, bo toskańska kuchnia jest jedną z największych przyjemności podróży do tego miasta. Dobrym miejscem na początek dnia jest Mercato Centrale w dzielnicy San Lorenzo. Hala łączy tradycyjny targ z przestrzenią gastronomiczną, gdzie można kupować produkty, próbować dań i odpocząć od muzealnego tempa zwiedzania.

Rano warto szukać tu rzeczy prostych: dobrej kawy, pieczywa, oliwy, serów, wędlin, warzyw, makaronów, cantucci i innych lokalnych drobiazgów. Bardziej ciekawi mogą spróbować lampredotto,

czyli florenckiej kanapki z podrobami. Nie jest to propozycja dla każdego, ale dobrze pokazuje, że prawdziwa kuchnia miasta bywa bardziej odważna niż menu przygotowane wyłącznie pod turystów.

Targi śniadaniowe i hale z jedzeniem pokazują, że kulinarne zwiedzanie nie musi być drogie ani skomplikowane. Można poznawać miasto przez świeże pieczywo, lokalny ser, rybę z porannej dostawy, miskę owoców, małą kanapkę, sok albo kawę wypitą bez pośpiechu. W takich chwilach podróż staje się bardziej codzienna, a przez to bardziej prawdziwa.

Bo miasto najlepiej zaczyna się od śniadania. Zwłaszcza takiego, które pachnie chlebem, kawą, owocami i obietnicą całego dnia przed nami. 

## BARCELONA: LA BOQUERIA, KOLOROWY PORANEK PRZY RAMBLI

La Boqueria w Barcelonie to targ-legenda. Położony przy La Rambla, od dawna należy do najczęściej odwiedzanych kulinarnych adresów miasta. Jest kolorowy, fotogeniczny i intensywny. Czasem nawet zbyt intensywny, bo przyciąga ogromne tłumy. Dlatego najlepiej przyjść wcześniej, zanim główny nurt turystów zaleje alejki między stoiskami.

Poranek w La Boquerii pachnie owocami, kawą, rybami, szynką, oliwkami i świeżo krojonymi produktami. Można tu kupić sok, owoce, kawałek tortilli, kanapkę, porcję jamón albo kilka drobnych przekąsek.

Ale najciekawsze jest nie samo jedzenie, lecz obserwowanie targowego rytmu. Sprzedawcy układają produkty, mieszkańcy robią zakupy, kucharze wybierają składniki, a turyści próbują zrozumieć, od czego zacząć. La Boqueria dobrze pokazuje też dylemat wielu słynnych targów. Z jednej strony jest prawdziwą ikoną miasta i miejscem o długiej historii. Z drugiej, musi bronić swojej codziennej funkcji przed turystycznym uproszczeniem.



# Jak ułatwić **mobilne gotowanie?**



**Kuchnia w kamperze albo na jachcie przez lata kojarzyła się z kompromisem.** Mało miejsca, niewygodne czyszczenie, otwarty płomień, kontrolowanie gazu i sprzęt, który miał przede wszystkim „jakoś działać”. Dziś caravanning i turystyka wodna wyglądają inaczej. Podróżni chcą wygody, bezpieczeństwa i estetyki znanej z domowych kuchni.

**G**otowanie w podróży coraz rzadziej jest wyłącznie praktyczną koniecznością. Dla wielu osób staje się częścią stylu życia: poranną kawą z widokiem na zatokę, kolacją przygotowaną po dniu na szlaku albo prostym posiłkiem w kamperze zaparkowanym z dala od kempingowej infrastruktury. Im więcej czasu spędzamy w drodze, tym większe znaczenie mają rozwiązania, które pozwalają zachować codzienny komfort w małej przestrzeni.

Na tej zmianie korzystają producenci mobilnego wyposażenia. Dobrym przykładem jest seria Camper & Yacht marki DYNACOOK, zaprojektowana z myślą o kamperach, jachtach i domkach letniskowych. Jej najważniejszą cechą jest technologia „gaz pod szkłem”, czyli rozwiązanie, które eliminuje otwarty płomień, a jednocześnie zachowuje niezależność gotowania na gazie.

## **GAZ BEZ OTWARTEGO PŁOMIENIA**

W tradycyjnych kuchenkach gazowych największym problemem w małej przestrzeni jest otwarty ogień. W kamperze lub kambuzie jachtu oznacza on większe ryzyko poparzeń, zabrudzeń, zaproszenia ognia i konieczność ciągłej kontroli palników. Technologia stosowana w płytach DYNACOOK przenosi palniki pod ceramiczną tafłę szkła. Z zewnątrz urządzenie przypomina nowoczesną płytę ceramiczną lub indukcyjną, ale źródłem energii pozostaje gaz.

Jak wyjaśnia Stanisław Szyling, ekspert marki DYNACOOK, sterownik kontroli przepływu gazu i mikroprocesorowy system zarządzania spalaniem pozwalają ograniczyć ryzyka





typowe dla klasycznych kuchenek. Każde pole grzewcze ma własną regulację mocy, a obsługa odbywa się przez panel dotykowy.

W praktyce ma to znaczenie zwłaszcza tam, gdzie warunki nie są tak stabilne jak w domowej kuchni. Na jachcie dochodzi kołysanie, w kamperze – ograniczona przestrzeń i życie w ciągłym ruchu. Brak otwartego płomienia ułatwia gotowanie i zwiększa poczucie bezpieczeństwa, szczególnie gdy kuchnia znajduje się bardzo blisko części wypoczynkowej.

## MAŁA PRZESTRZEŃ, DUŻE WYMAGANIA

W mobilnych wnętrzach każdy centymetr ma znaczenie. Sprzęt musi być kompaktowy, łatwy w obsłudze i możliwie wielofunkcyjny. Dwupalnikowe płyty z serii Camper & Yacht zostały zaprojektowane właśnie z myślą o takich warunkach. Mają oferować funkcjonalność codziennej kuchni, ale bez zajmowania dużej powierzchni blatu.

Ciekawym rozwiązaniem jest model X2 Domino o szerokości 33 cm. Dwa pola grzewcze ustawione poziomo pozwalają wykorzystać wąskie blaty, które często spotyka się w kamperach, małych kambuzach czy domkach letniskowych. To ważne, bo we współczesnym caravaniu kuchnia nie jest już tylko miejscem do odgrzania konserwy. Coraz częściej służy do normalnego gotowania: śniadań, prostych obiadów, kolacji i posiłków przygotowywanych z lokalnych produktów kupionych po drodze.

## MNIEJ GAZU, WIĘKSZA NIEZALEŻNOŚĆ

Podróżowanie kamperem albo jachtem często oznacza ograniczony dostęp do infrastruktury. Nie zawsze można łatwo uzupełnić butlę gazową, podłączyć się do prądu albo korzystać z pełnego zaplecza kempingowego. Dlatego w mobilnej kuchni liczy się nie tylko wygoda, ale też oszczędność energii.

Według informacji marki DYNACOOK płyty z serii Camper & Yacht zostały zaprojektowane tak, aby ograniczać zużycie gazu przez efektywne kierowanie ciepła na dno naczynia. Krótszy czas gotowania oznacza rzadszą wymianę butli i mniej zapasów




zabieranych w drogę. Urządzenia pobierają też niewiele energii elektrycznej – do 35 W. Przy zasilaniu awaryjnym mogą pracować przez kilka dni bez dostępu do sieci, co ma znaczenie dla osób podróżujących w trybie off-grid.

Dodatkowym rozwiązaniem są pola podgrzewcze wykorzystujące ciepło generowane przez aktywny palnik. Dzięki temu część energii zostaje odzyskana, a przygotowywanie posiłków staje się bardziej efektywne.

## DESIGN NIE TYLKO NA POKAZ

Jeszcze niedawno sprzęt do kamperów i jachtów miał przede wszystkim działać. Wygląd był sprawą drugorzędną. Dziś użytkownicy oczekują czegoś więcej, zwłaszcza że nowoczesne kampery i jachty coraz częściej przypominają małe apartamenty.

Płyty DYNACOOK wykonano ze szkła ceramicznego. Gładka, czarna powierzchnia bez rusztów i wystających elementów wygląda nowocześnie, ale ma też praktyczną zaletę: łatwo ją wyczyścić. W małej kuchni to bardzo ważne. Rozlany tłuszcz, mleko czy sos można usunąć bez demontowania elementów i szorowania trudno dostępnych miejsc.

Mobilne gotowanie staje się więc częścią większej zmiany. Caravanning i turystyka wodna odchodzą od prowizorki. Coraz częściej chodzi nie tylko o to, by gdzieś dojechać albo dopłynąć, ale by po drodze wygodnie żyć. A kuchnia – nawet ta najmniejsza – pozostaje jednym z najważniejszych miejsc tej podróży. 





**REDAKCJA**  
Zbigniew Adamów-Bielkowicz

**STUDIO GRAFICZNE**  
Ewelina Kołacińska  
Elżbieta Grudzień

**REKLAMA**  
Kierownik działu:  
Małgorzata Grenda  
Anna Sienkiewicz

**NAKŁAD:** 10 tyś. egz.

**WYDAWCA**  
Polskie Wydawnictwa Specjalistyczne ProMedia Sp. z o.o.  
ul. Paca 37, 04-386 Warszawa  
tel. 22 333 88 00  
e-mail: [biuro@pws-promedia.pl](mailto:biuro@pws-promedia.pl)  
[www.pws-promedia.pl](http://www.pws-promedia.pl)

**ProMedia**  
POLSKIE WYDAWNICTWA SPECJALISTYCZNE

FOT: DEPOSITPHOTOS



Odkryj  
**enoTARNOWSKIE**  
– Kraina winem  
i słońcem pisana!



45 minut  
od Krakowa  
i Rzeszowa

**Twoja enoprzygoda  
zaczyna się tutaj!**

**enoTARNOWSKIE to wyjątkowy region, w którym enoturystyka spotyka się z zapierającymi dech w piersiach widokami, historią i wybitną kuchnią.**






**POLSKIE  
MARKI  
TURYSTYCZNE**

**eno**  
TARNOWSKIE






Więcej inspiracji i plany wycieczek znajdziesz na:

 [facebook.com/enotarnowskie](https://facebook.com/enotarnowskie)  
 [www.enotarnowskie.pl](http://www.enotarnowskie.pl)  
 [www.tarnow.travel](http://www.tarnow.travel)

**eno**  
TRAVEL

**Biuro Turystyczne „Nowy Cel”**

 [facebook.com/NowyCel](https://facebook.com/NowyCel)  
 [kontakt@nowycel.pl](mailto:kontakt@nowycel.pl)  
 [www.nowycel.pl](http://www.nowycel.pl)

**Mazowsze.**  
serce Polski

# Ma zawsze najlepsze składniki\*



ODPOCZNIJ NA MAZOWSZU

**Mazo** linki

  [mazowsze.serce.polski](https://www.mazowsze.serce.polski.pl)  
 [mazowsze.travel](https://www.mazowsze.travel)

\* Owoce mazowieckich ogrodów