





## Sardynia – żyjesz pełniej

[www.sardegneritardo.it/en](http://www.sardegneritardo.it/en)



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

**SARDEGNA**



Since 1917

[www.nikon.pl](http://www.nikon.pl)

## *Wizja przygody*

Potrzebny Ci sprzęt trekkingowy?  
Dobrze trafłeś. Lornetki Nikon Sporter EX  
są tym, czego potrzebujesz.  
Lekkie, ostre, nowoczesne, warte  
swej ceny.



SPORTER EX 10x42

SPORTER EX 12x50

**Nikon Sport Optics**



Mają w sobie magiczną moc. Zniewalażą widokiem bezkresnego morza, oczarowują egzotycznym krajobrazem, kuszą zapachem nieznanych potraw i skąpanymi w słońcu plażami. W dzieciństwie najbardziej podobają nam się wyspy bez ludzie. Im jesteśmy starsi, tym więcej mamy oczekiwania co do atrakcji, jakie powinny oferować. Na szczęście większość z nas zimny drink i basen w hotelu nie wystarczają. Chcemy podziwiać zabytki, przemierzać szlaki, aktywnie wypoczywać, testować lokalne trunki. Nie rezygnując z dziecięcych marzeń, pragniemy być odkrywcami i niczym Robinson Crusoe poznawać wyspy wszystkimi zmysłami.

Na wakacje we wrześniu proponujemy cztery wyspy w sąsiedztwie Europy: Ibizę, Sardynię, Maderę i Cypr. Każda jest inna, a łączy je jedno – spełniają marzenia o udanym wypoczynku.

Jeśli zdecydują się Państwo na bliższy wypadek, polecamy rezerwaty przyrody w Kielcach, gdzie możemy zgłębiać tajemnice geologicznej przeszłości Ziemi. Na świecie pozostało jeszcze wiele miejsc do odkrycia...

Urszula Gabryelska  
redaktor naczelna

*Ugabryelska*



# HOTEL & RESTAURANT

vanilla

Krakowskie Przedmieście 12, Lublin  
tel.: 081 536 67 20  
[www.vanilla-hotel.pl](http://www.vanilla-hotel.pl) [info@vanilla-hotel.pl](mailto:info@vanilla-hotel.pl)



Serdecznie zapraszamy do „Vanilla Hotel”, położonego w samym sercu Lublina, w XVII-wiecznej kamienicy na lubelskim deptaku. Bliskość Starówki sprawia, że Vanilla Hotel jest idealnym miejscem zarówno dla gości podróżujących w celach służbowych jak i turystycznych. Zapraszamy do skorzystania z 18 pokoi o bardzo różnych, niezwykłych aranżacjach. Pokoi komfortowych, klimatyzowanych z dostępem do internetu. Obsługa naszego hotelu zadba o Państwa i sprawi, że pobyt u nas będzie przyjemnością.

Odwiedzających nasz hotel zapraszamy również do istniejącej od lat „Vanilla Cafe” – najlepszej kawiarni w Lublinie, w której serwowane desery i kawa oraz niepowtarzalny klimat pozostają na długo w pamięci naszych gości

Dla pragnących zorganizować kameralne spotkania przygotowaliśmy „Vanilla Club”, gdzie w niebanalnie urządzeniach wnętrzach możecie Państwo miło spędzić czas.

Mamy nadzieję, że odnajdziecie się Państwo w naszych wnętrzach, a my stworzymy atmosferę, w której nie zauważycie jak szybko mija czas.

**Lubelskie**  
Smakuj życie!



# Najlepsze na Lubelszczyźnie

THE BEST OF LUBLIN AREA

Zwycięzczami konkursu zorganizowanego przez Lubelską Regionalną Organizację Turystyczną zostały najbardziej atrakcyjne, nowatorskie i przyjazne produkty turystyczne. Ostatni laureat – szlak „Magia Miejsc” zdobył największe uznanie internautów.

Urszula Gabryelska  
Barbara Jampolska-Wasiak

Zdjęcie: P. Edytańska / L. Skwarska

The winners of the competition held by the Lubelskie Regional Tourism Association are the most fascinating, innovative and tourism-friendly products. The ‘Magic of Places’ trail was chosen in an online voting.



## I MIEJSCE / 1<sup>ST</sup> PLACE: LETNIA AKADEMIA FILMOWA

Zwierzyniec położony przy granicy Roztoczańskiego Parku Narodowego otaczają piękne lasy. Miasto z 400-letnią historią szczeri się wieloma zabytkami, z których najbardziej reprezentatywnym jest wybudowany na wyspie barokowy kościół pw. św. Jana Nepomucena. Oprócz wspaniałych willi do naszych czasów przetrwało 70 drewnianych przedwojennych domów w dzielnicy Borek oraz 200-letni browar. W zabytkowym budynku znajduje się rozlewnia piwa, a na dziedzińcu zakładu co roku w sierpniu odbywa się Letnia Akademia Filmowa.

Impreza ta od 10 lat promuje kino wybitne, a przy tym atrakcyjne dla widza. Długą listę niespodzianek dla kinomanów wypełniają pokazy plenerowe, repliki najważniejszych polskich filmów dokumentalnych, koncerty, spektakle, wykłady i spotkania dyskusyjne. W niepowtarzalnej atmosferze Zwierzynca można obejrzeć zarówno dawne, jak i współczesne obrazy luminary X muzy. Przez 10 dni na kilku ekranach jest wyświetlanych ok. 400 filmów z całego świata. W przyszłym roku znów wyruszymy w podróż po filmowych szlakach, podczas której zobaczymy szlagiry i najnowsze osiągnięcia światowej kinematografii.

## SUMMER FILM ACADEMY

Zwierzyniec located at the edge of Roztocze National Park is surrounded by stunning forests. The town with 400 years of history boasts many historic sites, with the most representative one – baroque St Jan Nepomucen church on an island. Apart from marvellous villas, 70 wooden pre-war houses in Borek district and a 200-year old brewery have survived. The historical building still houses a beer distributor. The Summer Film Academy takes place every summer in its backyard. The event has been promoting outstanding and appealing cinema for 10 years. The long list of surprises for movie fans is bursting with open-air screenings, replicas of most significant Polish documentary movies, concerts, performances, lectures and debates. In the imitable ambiance of Zwierzyniec, you can watch both old and contemporary pictures created by the luminaries of the 10th Muse. Over 400 films from the entire world are screened during 10 days. Next year we will also embark on the film trail journey where we will see classics and recent achievements of international cinematography.  
[www.laf.net.pl](http://www.laf.net.pl)



## II MIEJSCE / 2<sup>ND</sup> PLACE: SZLAK ŻELAZA I KOWALSKICH TRADYCJI

Chcesz się dowiedzieć, jak powstało ogrodzenie wokół twojego domu, wybierz się na wędrówkę Szlakiem Żelaza i Kowalskich Tradycji. Jego głównym punktem jest Wojciechów – miasteczko położone 25 km od Lublina. Tutaj mieszkają się Muzeum Kowalstwa (jedyne w Polsce) i 90-letnia kuźnia, w której od 25 lat odbywają się Ogólnopolskie Imprezy Kowalskie.

Dla turystów przygotowano aż sześć atrakcji. Przygodaaczyna się od zwiedzania muzeum, ale najpierw trzeba sięwspiąć na szczyt XVI-wiecznej Wieży Ariańskiej. Kiedy już zapoznamy się z historią kowalstwa, przychodzi pora na zajęcia warsztatowe, podczas których własnoręcznie wykonamy podkowę. Przed obiadem u kowalej chętni mogą zobaczyć zabytkową kuźnię Romana Czernieca z 1920 r. i miniskansen Wojciechosko Zagroda. Nie sposób też przegapić pokazu wytapiania i odlewania metali w dymarce odbywającego się w Młynie Hipolit. Podkowę oczywiście zabieramy ze sobą... na szczęście.

## IRON AND FORGING TRADITIONS TRAIL

Do you want to know how the fence around your house was made? Take a trip on the Iron and Forging Traditions trail. Its main point is Wojciechów located 25 km from Lublin. The only Smithery Museum in Poland and a 90 year old forge where national smithery events have been organized since 25 years are here. The adventure starts from visiting the Museum, but first you need to climb the 16th century Arian Tower. After you learn the history of forging, it is time for practical class where you make a horseshoe. Before lunch, you can see the historical forge of Roman Czerniec from 1920 and a mini open air museum Wojciechosko Farm. Don't miss the show of metal smelting and founding in Hipolit Mill. Take your horseshoe... for luck.

[www.kowale.com.pl](http://www.kowale.com.pl), [www.wojciechow.pl](http://www.wojciechow.pl)

Zdjęcie: V. Lebedev - fotolia.com, archiwum LROT





### III MIEJSCE / 3<sup>RD</sup> PLACE JARMARK HETMAŃSKI

12 czerwca 1580 r. król Stefan Batory nadał akt lokacji Zamościa i przywilej organizacji jarmarków. Dla upamiętnienia tego wydarzenia w połowie czerwca na Rynku Wielkim w Zamościu jest organizowany Jarmark Hetmański. Impreza z 16-letnią tradycją przywołuje postać hetmana Jana Zamoyskiego, założyciela miasta. Jak przed wiekami ożywają kamieniczki z podcieniami, a kupieckie stragany rozłożone w cieniu ratusza z wachlarzowymi schodami uginają się pod ciężarem rzemiosła artystycznego i gustownych kolekcjonerskich przedmiotów. Wokół roztacza się zapach piroga janowskiego i biłgorajskiego, nalewki żurawinowej i potraw przygotowanych na konkurs „Smaki Zamościa i Roztocza”. Podczas widowiska kulinarnego można skosztować krupnika hetmańskiego i kulisza kozackiego. Dzieci z zaciekawieniem oglądają, jak dawniej tłoczono olej, lepono garnki, tkano i pozywiano miód. Największym zainteresowaniem publiczności cieszą się widowisko historyczne „Szturm Twierdzy Zamość” (pokazy szabli bojowej, łucznictwa, jeździectwa, bitwa ognia między wojskami szwedzkimi a zamojską artylerią) oraz inscenizacja przybliżająca narodzinę szwedzkiego stołu.

### HETMAN FAIR

On 12 June 1580, King Stefan Batory granted the location act and the privilege of holding fairs to Zamość. The Hetman Fair is organized every June in the Grand Market Square in Zamość to commemorate this fact. The event, with 16 years of tradition, refers to hetman Jan Zamoyski, the founder of the town. Arcade buildings come back to life as centuries ago and merchants' stands in the shade of the town hall bend from the weight of craft work and stylish collector items. The aroma of Janów and Biłgoraj dumplings, cranberry liquor and dishes prepared for the 'Tastes of Zamość and Roztocze' competition linger in the air. During the culinary show, you can taste hetman barley soup and Cossack's kulisz. Children watch with interest how oil was pressed, pots, textile and honey were made in the past times. However, the historical show 'Zamość Fortification Siege' (sabre, archery, horse-riding, fire fight between Swedish and Zamość army) and the staging depicting the origins of the tradition of eating standing enjoy the greatest popularity.

[www.zamosc.pl](http://www.zamosc.pl)



## SZLAK MAGIA MIEJSC

Łączy niezwykłe obiekty kulturowe, przyrodnicze i historyczne na mapie Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego. Na trasie mijamy Zawieprzyce (będące gospodarzem Majówki w Zawieprzycach) z owianym tajemnicą parkiem i magicznymi ruinami zamku oraz Kijany, których historia zaczęła się na początku XI w. Doskonałym punktem wypadowym do zwiedzania pojezierza z 68 jeziorami jest szczytająca się okazałą synagogą Łęczna.

Dalej szlak prowadzi przez Ludwin, w którym odbywają się jarmarki sztuki ludowej, Dratów z zabytkową cerkwią i cmentarzem prawosławnym oraz Kaniwołę szczytającą się malowniczym dworem i parkiem z pocz. XX w. Ostatnimi miejscowościami na trasie są Rogóżno z łowiskiem licencyjnym PZW, Piaseczno położone nad jeziorem o tej samej nazwie oraz Cyców wciąż pamiętający bitwę z 1920 r. (rekonstrukcje nie pozwalają zapomnieć) zakończoną zwycięstwem polskiej kawalerii nad bolszewikami. Wzdłuż szlaku wiodą ścieżki piesze i rowerowe, wodniacy mogą wyruszyć na spływ kajakowy rzeką Wieprz. Aktywna turystyka to najlepszy sposób na poznanie magii miejsc w powiecie łęczyńskim. Na nocleg zapraszają liczne gospodarstwa agroturystyczne.

## MAGIC OF PLACES TRAIL

It links unusual cultural, natural and historical sites in Łęczyńsko-Włodawa Lakeland. On the route you will pass Zawieprzyce (host of the May Festival in Zawieprzyce) with a mysterious park and magical castle ruins and Kijany, whose history started in the beginning of the 11th century. Łęczna, with its impressive synagogue, is a perfect base point for visiting the lake area and its 68 lakes. Further, the trail leads through Ludwin, where folk craft fairs take place; Dratów with a historical Orthodox Church and cemetery; and Kaniwola proud of a picturesque manor and park from the beginning of the 20th century. The last towns on the trail are Rogóżno with a fishing ground, Piaseczno located on a lake and Cyców remembering the battle of 1920 (its annual reconstructions keep it in the inhabitants' memory) when Polish cavalry conquered Bolsheviks. Foot and bicycle routes lead along the trail and fans of water sports can take a kayaking trip on Wieprz River. Active tourism is the best way to get to know the magic of places in Łęczna Province. Numerous agritourist farms offer accommodation here.

[www.powiatleczynski.pl](http://www.powiatleczynski.pl)

# z bloga...

## KONIE NA LEWO HORSES LEFT

Wędrując szlakami parku narodowego Torres del Paine, jednego z najpiękniejszych w Chile, natknęłam się na dziwną tablicę informacyjną: ludzie (personas) na prawo, konie (caballos) na lewo. Długo zastanawiałam się, czy to dowcip, czy praktyczna wskazówka dla podróżujących konno.

Park narodowy Torres del Paine obejmuje ochroną unikalne formacje skalne w masywie Paine: strzeliste wieże (torres) i nagie graniowe szczyty (cueros) przypominające rogi. Nie sposób przemierzyć całego park pieszo, może wierzchowcem? Chilijscy farmerzy, obserwując dynamiczny rozwój turystyki w Andach, chętnie wynajmują konie podróżnym, którzy pragną zobaczyć mniej dostępne zakątki z nieco innej perspektywy. Przed wyruszeniem w drogę warto skorzystać z krótkiej lekcji instruktażowej, by poczuć się pewniej w siodle i zaprzyjaźnić z towarzyszem podróży. Na szlaku można spotkać zarówno samotnych jeźdźców, jak i wędrujących z przewodnikami, zwany arrieros. Są nimi chilijscy kowboje, którzy przeprowadzają bydło przez Andy albo doprowadzają na wysoko położone pastwiska po wiosennych roztopach.

Zatem w prawo czy w lewo? Ciekawość nie daje mi spokoju. Najpierw wybieram ścieżkę rekomendowaną dla koni. Długa droga wiję się po stromym zboczu i prowadzi w dolinę rzeki. Usypany stos kamieni pozwala zwierzętom przeprawić się na drugi brzeg. Wracam do znaku. Teraz sprawdzam ścieżkę dla ludzi. Po kilku krokach docieram do długiego, bardzo wąskiego i bujającego się na wszystkie strony mostu przewieszzonego nad rwaną rzeką. Teraz wszystko jest jasne. Konie nie byłyby w stanie tedy przejść. Kiedy już jeździec pokona drogę prowadzącą na prawo, a koń na lewo, trzeba ustalić miejsce zbiórki po przekroczeniu rzeki...



Hiking down the paths of Torres del Paine National Park, one of the most beautiful in Chile, I have come across a strange information board: people (personas) right, horses (caballos) left. Long have I wondered whether it was just a joke or some practical tip for horse riders. Torres del Paine National Park preserves the unique rock formations of Paine massif: soaring spires (torres) and bare horn-like granite peaks (cueros). It is impossible to traverse the whole park on foot, on horseback perhaps? Chilean farmers observing dynamic growth of tourism in the Andes are willing to rent horses to tourists eager to see the less accessible places from a different perspective. Before setting off it is worthwhile to benefit from an introductory lesson in horse riding and familiarize yourself with your hooved companion. While on the path expect to meet both lone riders and those roving with guides called arrieros. They are the Chilean cowboys who drive cattle through Andes or after spring thaw lead them to pastures high up in the mountains. Shall I go left or right then? Driven by curiosity I choose the path recommended for horses. A long road winding down the steep mountainside leading to the river valley. An erected pile of stones lets horses get across to the other riverbank. I return to the information board and go down the path for people. After a few steps I arrive at a long very narrow hanging bridge that swinging spans over the rushing river. It is all clear now. Horses would not be able to get across here. Once the rider makes it over the bridge following the right path, and his mount does the same down the left one, the only thing remaining is to set a meeting-place at the other side...



### W ZASIĘGU RĘKI / AT HAND'S REACH

Najlepsze na Lubelszczyźnie  
The Best of the Lublin Area ..... 6

### Z BLOGA / BLOG

Konie na lewo / Horses Left ..... 14

### 100 KILOMETRÓW PRZYGODY

ONE HUNDRED KILOMETERS OF ADVENTURE

Sardynia – wyspa niczym kontynent

Island Like a Continent ..... 18

Madera – Wielka mała wyspa

Madeira – A Large Small Island ..... 22

Tajemnicza Ibiza

Mysterious Ibiza ..... 28

### SPACEREM PO... / WALKING AROUND...

Przystanek Ujazd

An Stopover at Ujazd ..... 32

Czerniewice – czas na grzyby

Mushroom time ..... 34

### WYDARZENIA / EVENTS

Opowieści z Warmii

Tales from Warmia ..... 36

Zamość – gra z pomysłem

Game with a clue ..... 40

Praga się bawi

Praga Has Fun ..... 42

### PODRÓŻE OD KUCHNI

#### CULINARY TRAVELS

Cypryjskie bachanalia

Bachanalia in Cyprus ..... 48

Biesiada u sąsiadów

Dinner at the Neighbours ..... 52

Królowa przypraw

Spicy queen ..... 56

### WYPOCZYNEK Z POMYSŁEM

#### HOLIDAY WITH IMAGINATION

Kielce – geologiczne eldorado

Geologic eldorado ..... 60

### WYPRAWA / EXPEDITION

Teren prywatny: nie wchodzić!

Restricted Area: do not enter! ..... 66

### OUTDOOR

Sztuka podglądania

The Art of Watching ..... 70

Zajęcia z kamerą ..... 74

### KSIĄŻKI

Biblioteka podróżnika ..... 74

### ADRES REDAKCJI

02-548 Warszawa,  
ul. Grażyny 15 lok. 112–114  
tel./faks: +48 22 845 58 41  
redakcja:  
tel.: +48 22 845 29 24  
[www.magazynswiat.pl](http://www.magazynswiat.pl)  
[kontakt@magazynswiat.pl](mailto:kontakt@magazynswiat.pl)  
[promocja@magazynswiat.pl](mailto:promocja@magazynswiat.pl)

### REDAKTOR NACZELNA

URSZULA GABRYELSKA  
[u.gabryelska@magazynswiat.pl](mailto:u.gabryelska@magazynswiat.pl)

### WSPÓŁPRACA

EDYTA BUCHERT  
WALTER FALGIO  
KINGA GNAŚ  
MARCIN GÓRKO  
WOJTEK HENSZEL  
BARBARA JAMPOLSKA-WASIAK  
JOANNA LAMPARSKA  
AGNIESZKA ŁUCZAK  
KATARZYNA ROMOTOWSKA  
ELŻBIETA WOŁOSZYŃSKA  
MAREK WOŁOSZYŃSKI  
PAWEŁ WROŃSKI  
PIOTR ŻABOWSKI

### PROMOCJA

[promocja@magazynswiat.pl](mailto:promocja@magazynswiat.pl)

### REKLAMA

MAGDALENA  
LEWANDOWSKA-MACIAK  
[magda@magazynswiat.pl](mailto:magda@magazynswiat.pl)  
MAREK RYŃSKI  
[m.rynski@magazynswiat.pl](mailto:m.rynski@magazynswiat.pl)  
[reklama@magazynswiat.pl](mailto:reklama@magazynswiat.pl)

### TŁUMACZENIE I KOREKTA

ANNA CZECHOWSKA  
PIOTR WOŹNIAK

KOREKTA POLSKA  
BARBARA ZAPOLSKA

DYREKTOR ARTYSTYCZNY  
PIOTR JANOWCZYK

### NAKŁAD

10 000 egzemplarzy  
© Copyright by Magazyn Świat

OKŁADKA: Sardynia

Niezamówionych materiałów redakcja nie zwraca, a w razie opublikowania zastrzega sobie prawo do ich skrócania. Magazyn Świat® nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszeń i reklam i ma prawo odmówić publikacji bez podania przyczyny.

© Copyright by Magazyn Świat. Wszystkie materiały są objęte prawem autorskim. Przedruk materiałów materiałów jakiejkolwiek formie i w jakimkolwiek języku bez wcześniejszej pisemnej zgody Wydawcy jest zabronione. Wydawca zabronia bez umownej sprzedaży numerów bieżących i archiwalnych miesięcznika „Świat Podróże Kultura”. Działanie wobec powyższemu zakazowi skutkuje odpowiedzialnością prawną.

# Wrzesień

## Dni Zielonej Góry

Polska stolica wina obchodzi święto.  
Na ulicach miasta będzie królował  
Bacchus i jego szlachetny trunk.

## Days of Zielonej Góra

The wine capital of Poland  
is celebrating its holiday.  
Bacchus is going to rein on the streets  
together with his noble beverage.

[www.dnizielonejgory.pl](http://www.dnizielonejgory.pl)



4-12



17-25

## Warsaw Music Week

Koncerty, imprezy muzyczne  
oraz pokazy audiowizualne  
w warszawskich klubach  
i salach koncertowych.

## Warsaw Music Week

Concerts, music events and audiovisual  
shows in Warsaw clubs and concert halls.  
[www.warsawmusicweek.pl](http://www.warsawmusicweek.pl)

## 58. Międzynarodowy Festiwal Filmowy w San Sebastian

Po raz 58. do rywalizacji o Złotą Muszlę  
staną dzieła światowej kinematografii.  
Polskę reprezentuje „Chrzest” w reżyserii  
Marcina Wróbla.

## 58 International Film Festival in San Sebastian

International cinematography works are  
going to compete for the Golden Shell  
Award. Poland is represented by Baptism  
(Chrzest) directed by Marcin Wrobla.



oko w oko  
z historią



## Kulmixtura, Warszawa

Stara Praga zmienia się w wielokulturowe  
miasteczko, w którym poznamy  
tradycje różnych kultur.

## Kulmixtura, Warsaw

Praga will transform into a multiethnic  
district holding art and dance shows.



5



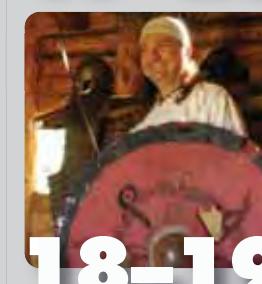
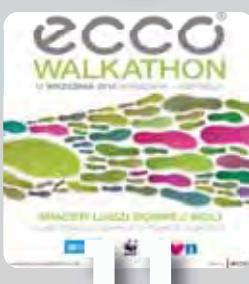
17-25

## Ecco Walkathon, Warszawa

Spacer ludzi dobrego woli.  
Każdy przebyty kilometr to 4 zł  
na cele charytatywne. Do wyboru  
trasy 6- i 10-kilometrowe

## Ecco Walkathon, Warsaw

A walk of people of good will. Each  
kilometer covered means  
PLN 4 for charity. Six and ten  
kilometer walks at choice.  
[www.ecco.com.pl](http://www.ecco.com.pl)



18-19

## II Jazd Wojów Wczesnośredniowiecznych, Kalisz

W programie m.in.: inscenacja  
zdobywania słowiańskiej wioski, pokazy  
uzbrojenia, turnieje, dawne obrzędy.  
Early Medieval Knight Reunion,  
Kalisz

The programme includes: staging of a  
Slavic village conquer, armament shows,  
knight tournaments, and old customs.  
[www.1850.kalisz.pl](http://www.1850.kalisz.pl)



12



20

## The British Birdwatching Fair

Przez trzy dni w Rutland Water East  
Midlands będą prezentować się firmy  
organizujące bliskie spotkania  
z przyrodą.

The British Bird Watching Fair  
Companies holding close encounters  
with nature are going to present  
themselves for 3 days in Rutland Water  
East Midlands.

[www.birdfair.org.uk](http://www.birdfair.org.uk)

## Kartofisko, Ptaki

Kurpiowska Puszcz Zielona  
zaprasza na ziemniaki pieczone  
w ognisku i potrawy regionalne.

## Potato field, Ptaki

The Green Primeval Forest in Kurpie  
Region invite for potatoes baked  
in a bonfire and regional dishes.

## Sacrum Profanum, Kraków

Najważniejszy festiwal muzyki  
współczesnej w Polsce uświetni  
artyści z całego świata. Headlinerem  
tegorocznej edycji będzie Jónsi.  
Artists from all over the world  
are going to the most important  
festival of contemporary music. Jónsi  
is going to be the headliner.

[www.sacrumprofanum.pl](http://www.sacrumprofanum.pl)



13-16



23-26

## Babie Lato 2010, Stalowa Wola

Podczas zawodów w niebo wzbija się  
25 balonów, które będzie można  
podziwiać w dzień i w nocy.

## Indian Summer 2010, Stalowa Wola

During the tournament 25 balloons  
are going to soar into the sky,  
giving you an opportunity  
to admire them day and night.

[www.astw.vet.pl](http://www.astw.vet.pl)

fot.: [www.birdfair.org.uk](http://www.birdfair.org.uk) z archiwum artysty Jónsi, [www.eco.com.pl](http://www.eco.com.pl), [www.warsawmusicweek.pl](http://www.warsawmusicweek.pl)

## Jacek Majchrowski

Prezydent Miasta Krakowa  
zaprasza na

**OTWARCIE PODZIEMI  
RYNKU W KRAKOWIE  
24.09.2010/20:00**

[WWW.PODZIEMIARYNKU.COM](http://WWW.PODZIEMIARYNKU.COM)

Jest pod ziemią – tuż pod Rynkiem w Krakowie.  
Ale zobacysz i usłyszysz tu więcej, niż na zewnątrz.  
Skieruj swój wzrok na jeden z 40 ekranów.  
Postuchaj jednego ze 150 audiobooków  
oraz efektów dobrzej jakości z blisko 100 głośników.

A kiedy będziesz miał dość wrażeń, zatrzymaj się  
na filiżance kawy lub kieliszek wybornego wina.

Jeszcze nigdy historia nie robiła tak dużego wrażenia.  
Podziemia Rynku w Krakowie. Zejdź pod ziemię  
i poznaj fascynującą historię.



PODZIEMIA  
RYNKU



PROJEKT PN. ŚLĄSKIEJ TOŻSAMOŚCI KRAKÓWA - SZLAK TURYSTYCZNY PO PODZIEMIACH RYNKU GŁÓWNEGO WSPÓŁFINANSOWANY PRZEZ UNIJĘ EUROPEJSKĄ  
ZE ŚRODKÓW EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU ROZWOJU REGIONALNEGO W RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO INNOWACYJNA GOSPODARKA, 2007-2013

# Wyspa niczym kontynent

Walter Falgio

ISLAND LIKE A CONTINENT



Sardynię często nazywa się kontynentem w miniaturze. Oprócz morza i wspaniałych plaż są tu rzeki i jeziora, góry i wąwozy, wodospady i jaskinie. Wspaniały klimat, cenne zabytki i wyśmienita kuchnia przyciągają turystów przez cały rok.

Sardynia leży w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego. Jest większa od Korsyki i mniejsza od Sycylii. Omywają ją wody mór Tyrreńskiego i Sardyńskiego. Na tej w większości górzystej wyspie odnajdziemy cenne skarby przyrody i kultury, uznane przez UNESCO za dziedzictwo ludzkości.

**PLAŻE PO HORYZONT** >> Z gór wewnątrz lądu do nadmorskich plaż droga jest zawsze krótka. Na liczącym prawie dwa tysiące kilometrów wybrzeżu na złaknionych słoń-

Sardinia is located in the Western Mediterranean Basin. It is larger from Corsica and second in size only to Sicily. It is surrounded by the Tyrrhenian and Sardinian seas. This predominantly mountainous island is a treasury of ancient traditions, natural and cultural heritage sites listed by UNESCO.

**BEACHES REACHING THE SKYLINE** >> The way from the inland to the coast is always short. With 2,000

ca turystów czeka wiele wspaniałych plaż – są wśród nich zarówno pokryte śnieżnobiałym piaskiem zatoczki z doskonałą infrastrukturą turystyczną, jak i dzikie, odludne zakątki z podwodnymi skałami. Na plażach nie brak wydm i lasków sosnowych, raf i jałowców. Szeroki pas plaż odsłania od morza obszary podmokłe, stawy i laguny, zamieszkane przez liczne gatunki zwierząt. Rzeki i potoki, spływając kaskadami, tworzą stawy i jeziora (obecnie przystosowane do żeglugi) dają możliwość cieszenia się urokami Sardynii.

kilometres of coastline, Sardinia offers endless beaches, excellent tourist infrastructure, secluded bays with pure white sand, picturesque dunes, pine forests, coral reefs and juniper trees. The vast strip of sea is adjacent to numerous wetlands, marshes and lagoons that abound with wildlife. Rivers and torrents form waterfalls and lakes adjusted for boats, creating additional possibilities of enjoying the charm of Sardinia, not only from the shore.



Plaża osłonięta skałami, jedno z wielu zacisznych i odludnych miejsc na Sardynii / Rock sheltered beach, one of many snug and secluded places on Sardinia

**NA ŁONIE NATURY >>** Turystę przybijającego do brzegów Sardynii spowijają intensywne zapachy: pistacji, nieśmierTELNIKA, tymianku, lawendy – to wizytówki pięknej nieskażonej natury. Obszary o najcenniejszych walorach przyrodniczych chronią liczne parki przyrody i rezerwaty. Przez najpiękniejsze zakątki wyspy prowadzą malownicze ścieżki rowerowe oraz trekkingowe.

Mieszkańcy Sardynii cieszą się długowiecznością. Wyjątkowy klimat, nieskażone środowisko, zdrowy styl życia i bliski kontakt z naturą sprawiają, że setne urodziny obchodzi spore gono sardyńczyków (wyspa ma 1 650 000 mieszkańców, z czego 230 przekroczyło sto lat). Fenomen długowieczności sardyńczyków jest przedmiotem badań naukowców i podziwu mieszkańców innych części globu.

**WYPOCZYNEK WŚRÓD ZABYTKÓW >>** Na Sardynii każda wieś i każde miasto ma swój niepowtarzalny klimat. Świadczeniem liczącej wiele tysięcy lat historii wyspy są liczne zabytki – od datowanych na XV w. p.n.e. wież obronnych, zwanych nuragami, poczynając, a na XX-wiecznej architekturze miejskiej i pozostałościach przemysłu kopalnianego, kończąc. Podczas zwiedzania wyspy zobaczymy punickie porty i nekropolie, rzymskie termy, bizantyjskie i romańskie kościoły, domy gotycko-arganowskie oraz wielkie gmachy sabaudzkie. Amatorzy aktywnego wypoczynku znajdują na Sardynii wiele możliwości realizacji sportowych pasji, i to o każdej porze roku. Wyspę można przemierzać rowerem lub konno, pływać po morzu żaglówką, szaleć na desce windsurfingowej, nurkować lub łowić ryby. Zadowoleni będą też miłośnicy golfa i wspinaczki.

**NATURALLY >>** Visitors to the island are welcomed by pervasive aromas of pistachio, lentisk, helichrysum, thyme and lavender which are evidence of a unique, unspoiled environment. The most valuable areas are protected in natural parks and marine reserves. Picturesque bicycling and trekking routes lead through the most beautiful nooks on the island. Sardinians are extraordinarily long-lived. Owing to the unique climate, pure environment, healthy lifestyle and life close to nature, many Sardinians celebrate their 100th birthday (more than 230 out of 1,650,000 inhabitants are over a hundred years old). Sardinians' longevity studied by researchers from all over the world.

**REST AND HISTORY >>** Each town in Sardinia has its unrepeatable ambiance. Sardinia's long history is testified by the nuraghi (ancient stone towers from 15th c. BC) to 20th century architecture and the remains of coal industry. It is worth to visit Phoenician ports and necropolises, Roman baths, Byzantine and Romanesque churches, Gothic manors and huge Sabaudian buildings. Visitors to Sardinia can indulge in their favourite sports all year round. Cross the island on bicycle or on horseback, admire it from the sea, on board or a sailing boat or while windsurfing, go diving or underwater fishing. There are plenty of golf courses and extensive rock climbing opportunities.

**TASTE OF HOSPITALITY >>** Authentic Sardinian hospitality boasts exclusive hotels, campings, B&Bs and guest houses. Everywhere you stay, you will be greeted with

Zdjęcia: arch. Sardegna



Sardyńskie rarytas z ciasta / Sardinian cake delicacies

**SMAKI GOŚCINNOŚCI >>** Autentyczną sardyńską gościnność oferują ekskluzywne hotele, campingi, kwatery bed & breakfast, pensjonaty. Wszędzie tam, gdzie się zatrzymamy na nocleg, spotkamy się z życzliwym przyjęciem. Restauracje podejmują gości tradycyjnymi sardyńskimi daniami. Warto skosztować pieczonych podrobów wieprzowych z groszkiem (*la cordula*), podrobów jagnięcych i cielęcych z rusztu, i gotowanego owczego mięsa. Specjalnością regionów położonych centralnie są kiełbasy wyrabiane według tradycyjnej receptury. Nadmorskie knajpki i bary oferują przyrządzane na wiele sposobów ryby, tj. łobany (z rodziną cefalowatych), labraksy (okoniokształtne), złotniki (czyli dorady), węgorze. Dużym uznaniem smakoszy cieszy się także *bottarga* (suszona w soli ikra ceftala morskiego) – nazywana kawiorem biedaków i oczywiście tuńczyk.

Gospodynij przygotowują domowe z ciasta prawdziwe arcydzieła sztuki kulinarnej. Spod ich ręki wychodzą takie rarytas jak: *coccoi* – koronkowej roboty chlebek o wymyślnych kształtach, *pane carasau* zwany chlebem pasterzy, cieni niczym opłatek, chrupki i długo utrzymujący świeżość, faserowne pierogi *culurgionis*, małe kluseczki *fregola* podpiekane w piekar尼u czy karbowane muszelki *mallorreddus*.

Pierwszym i drugim danym towarzyszy ser owczy *pecorino sardo*. Po sutym obiedzie przychodzi pora na małe co nieco. Na stół wkraczają desery z migdałów i miodu oraz *sebada*, delikatny placek polany miodem, bądź posypany cukrem. Zwieńczeniem posiłku są pierwszej jakości wina, np. Cannonau, Vermentino, Carignano. Sardynia jest łatwo dostępna z całej Europy. Dziesiątki bezpośrednich połączeń lotniczych i morskich, także w taryfach low cost zapewniają dogodny dojazd na wyspę.

Assessorato al Turismo,  
Artigianato e Commercio  
Regione Autonoma della Sardegna  
[www.sardegnavisit.it](http://www.sardegnavisit.it)

 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# SARDEGNA

kind warmth. Restaurants welcome guests with traditional Sardinian dishes. It is worth to try roasted pork pluck with peas (*la cordula*), lamb and calf pluck as well as boiled sheep meat. The specialty of central regions is sausage made according to a traditional recipe. Restaurants on the shore offer fish prepared in various ways i.e. mullet fish, perciformes, dorada and eel. Gourmets appreciate also bottarga (dried roe of sea mullet) and tuna. Housewives create magic out of dough. They make by hand such treats as *coccoi* – thin bread in fancy shapes, *pane carasau* called the peasants' bread – thin, crispy and staying fresh long, stuffed dumplings called *culurgionis*, tiny noodles *fregola* and shells *mallorreddus*. Appetizers and main courses are usually accompanied by cheese made from sheep milk called *pecorino sardo*. After a lavish dinner, it is time for a little treat. Desserts are usually made from almonds, honey and *sebada*, delicate fritella sprinkled with honey and sugar. A meal is crowned with first quality wines i.e.: Cannonau, Vermentino, Carignano. Sardinia can be easily accessed from every European country. Owing to dozens of direct air and sea connections, also low-cost ones, reaching the island is easy.

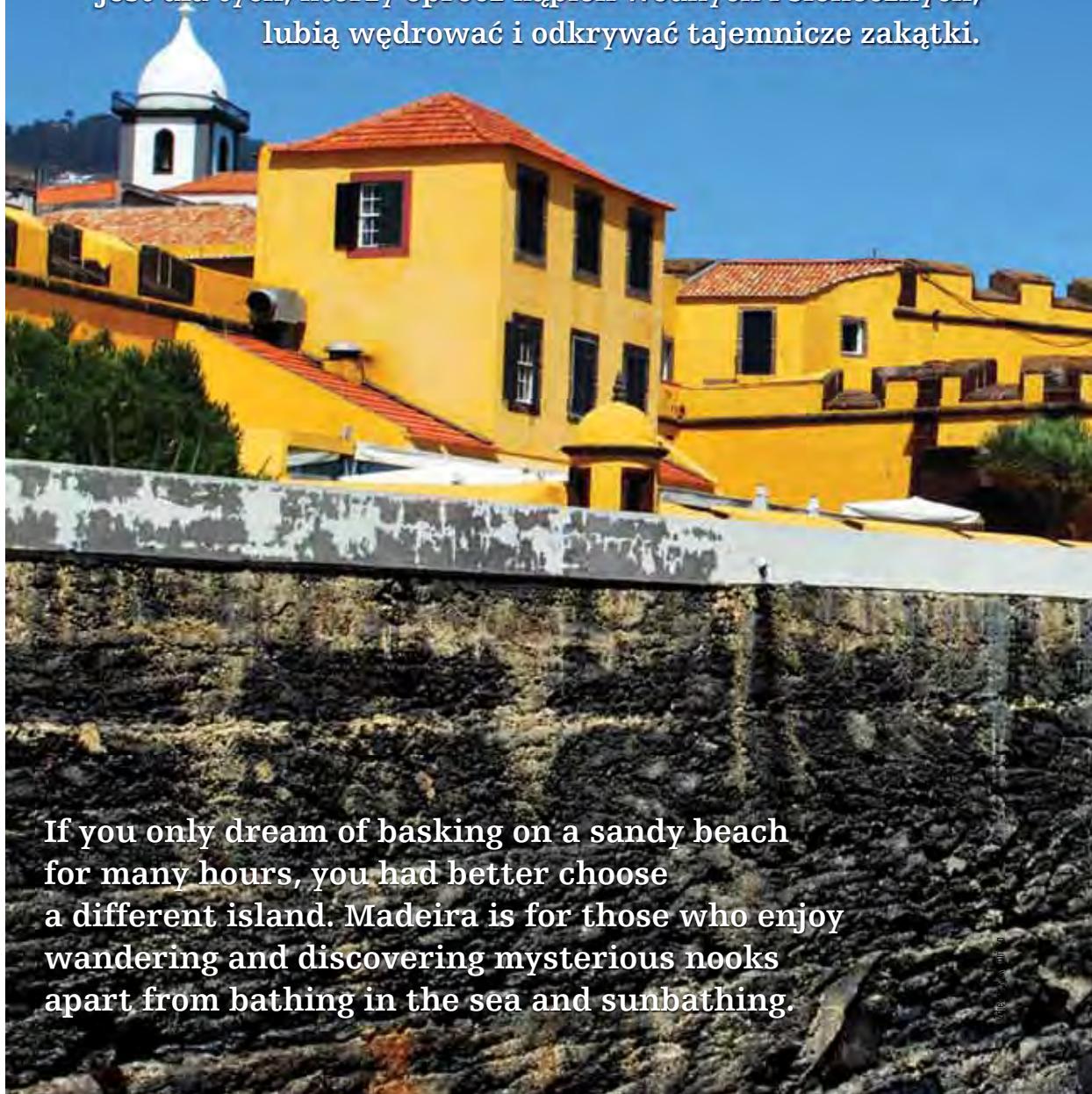
Fantazyjne skały są ozdobą wybrzeża wyspy / Fancy rocks adorn island's coast



# Wielka mała wyspa

A LARGE SMALL ISLAND

**Jeśli marzysz tylko o wielogodzinnym wylegiwaniu się na piaszczystej plaży, lepiej wybierz inną wyspę. Madera jest dla tych, którzy oprócz kąpieli wodnych i słonecznych, lubią wędrować i odkrywać tajemnicze zakątki.**



If you only dream of basking on a sandy beach for many hours, you had better choose a different island. Madeira is for those who enjoy wandering and discovering mysterious nooks apart from bathing in the sea and sunbathing.

Kinga Gnaś

Madera z lotu ptaka wygląda jak malutka wulkaniczna wysepka, nie inaczej jest w statystykach – 57 km długości i 22 km szerokości. Niewielki kawałek lądu zakotwiczony na Atlantyku 570 km od północnych wybrzeży Afryki i 370 km od Europy jest w pełni niezależnym politycznie terytorium Portugalii.

Najlepszym sposobem zwiedzania Madery jest trekking. Jedna z najbardziej malowniczych tras Levada das 25 Fontes (Trasa 25 źródeł) prowadzi wzduż zabytkowych kanałów (levadas) dostarczających wodę z wyższych partii gór do niżej położonych plantacji trzciny cukrowej i marakui. Ścieżki traversują zbocza, przecinają wąwozy i lasy wawrzynowe. Kiedyś pokrywały niemal całą Europę, dziś przetrwały na kilku wyspach i jako osobliwość wpisano je na Listę Światowego Dziedzictwa Przyrodniczego UNESCO. W gajach rosną: paprocie, fiołki i storczyki. Największą atrakcją szlaku są wodospady, których woda zasila kanały.

**BLISKI WSCHÓD MADERY >>** Poznanie Madery zaczynam od wschodu. Stawiam turystyczną poprzeczkę najwyżej, jak mogę i ruszam ku Pico do Arieiro (1818 m n.p.m.), co w wolnym tłumaczeniu znaczy „góra piasku”. Po rzeźkim hikingu zdobywam trzeci najwyższy punkt na wyspie i naprawiam się pięknem górskiego krajobrazu. Decyduję się też zdobyć Pico do Ruivo (1861 m n.p.m.), najwyższy szczyt Madery. Wspaniale jest być między niebem a skał!

Schodzę na ziemię, gdzie czekają na mnie kolejne atrakcje. Aby je zobaczyć, wsiadam do wynajętego samochodu

MADEIRA'S MIDDLE EAST >> I begin my encounter with Madeira from the East. I set myself the highest tourist standard and I head for Pico de Arieiro (altitude 1818m) which freely translated means "a heap of sand". Following a brisk hike I reach the third top spot on the island and I delight in the beauty of the mountain landscape. I also decide to tackle the highest peak of Madeira – Pico do Ruivo (altitude: 1861m). It is great to be between the rock and the sky! I get down to earth, though, where other attractions wait for me. In order to see them I get into a rented car and I soon get to the town of Ribeiro Frio (Cold Stream) where rainbow trout is bred. Enchanted with the view of multicolour flowers and juicy green lawns I take a few souvenir pictures. I warm up the cold name of the town by tasting a local





Ogród botaniczny w stolicy wyspy / The botanical garden in the capital city



Santana, domki w kształcie litery „A” / Santana, A-letter-shaped houses



Naturalne baseny w kurorcie Porto Moniz / Natural pools in the Porto Moniz resort

du i już wkrótce docieram do miejscowości Ribeiro Frio (Zimny Potok), gdzie hoduje się pstrąga tęczowego. Zachwycona widokiem różnokolorowych kwiatów i soczyste zielonych trawników, robię kilka pamiątkowych fotografii. Rozgrzewam chłodno brzmiącą nazwę miejscowości, testując lokalny trunk poncha – magiczną miksturę skomponowaną ze świeżo wyciągniętego soku z pomarańczy i cytryn, gęstego miodu i 50-procentowego rumu z trzciny cukowej; oryginalną i wyrafinowaną w smaku.

**APETYCZNE BIAŁE ZŁOTO >>** Po wypiciu drinka ruszam na spacer do punktu widokowego Balcoes. Panorama rodem z filmu „Avatar” Jamesa Camerona – zielone drzewa i bujne ogrody zawieszone w powietrzu robią wrażenie. Na kolejny postój zatrzymuję się w miejscowości Santana pełnej przytulnych domków pokrytych słomianymi dachami w kształcie litery „A”. Chwilę później goszczę w Porto do Cruz, gdzie działa fabryka produkująca cukier trzcinowy. Z „białego złota”, którego plantacje porastają południowo-zachodnie wybrzeże, produkuje się nie tylko cukier, ale także mocny rum *aguardente de cana* oraz apetyczny miód.

**CYPEL WOLNOŚCI >>** Sąsiednia wioska Caniçal, kiedyś znana jako osada poławiaczy wielorybów, dziś jest niewielkim portem usytuowanym w pobliżu strefy przemysłowej. Okrutne polowania skończyły się 1981 r., kiedy wody wokół Madery stały się rezerwatem ssaków morskich: wielorybów, delfinów, fok. O dawnym rzemiośle mieszkańców wioski świadczą niewielkie muzeum w siedzibie spółki wielorybniczej. W pobliżu wioski leży zatoka Prainha, gdzie rozpościera się jedyna naturalna piaszczysta plaża Madery. To dobre miejsce na odpoczynek, więc rozkładam koc i rozkoszuję się biegim lenistwem. Świadomość czekających na mnie atrakcji nie pozwala na długie wylegiwanie się na plaży. Orzeźwiona kąpielą w Atlantyku wyruszam w drogę ku Ponta de São Lourenco, najdalej na wschód wysuniętej części wyspy. Piękny cypel kończy się postrzępionymi urwiskami. Wiatr rozgania przestrzeń. Zamkam oczy i słyszę fale Atlantyku rozbijające się o klif. Widzę bliskość i bezkres. Jestem... wolna!

beverage of poncha – a magic mixture made of freshly squeezed orange and lemon juice, thick honey, and 50% sugar cane rum – original and sophisticated in taste.

**TASTY WHITE GOLD >>** Having had the drink I set off for a walk to the viewpoint of Balcoes. The view is as if from the Avatar film by James Cameron – green trees and lavish gardens perched in the air are truly impressive. I make the next stop in the town of Santana full of cosy houses with thatched A-letter shaped roofs. A moment later I am a visitor to Porto do Cruz where a cane sugar factory operates. Not only sugar but also strong aguardente de cana rum and tasty honey is made of the “white gold” whose plantations grow on the south-west coast.

**FREEDOM CAPE >>** The neighbouring village of Caniçal, once a significant settlement of whale hunters, is now a tiny port situated close to an industrial district. The cruel hunting came to a stop in 1981 when the waters surrounding Madeira were declared a reserve of sea mammals such as whales, dolphins, seals. A little museum in the whaling company headquarters bears witness to the old craft of the village inhabitants. In the vicinity of the village there is Prainha Bay with the only natural sandy beach stretching in Madeira. This is a good spot to take a rest, so I unfold a blanket and delight in blissful idleness. The awareness of the attractions awaiting me does not allow me to bask on the beach for long. Refreshed with a bath in the Atlantic Ocean I set off towards Ponta de São Lourenco, the easternmost part of the island. The cape ends with rigged precipices. The wind disperses the space. I close my eyes and I hear the waves of the Atlantic crashing against the cliff. I see closeness and infinity. I am... free!

**MADEIRA'S WILD WEST >>** On the second day I set off for a drive around the western part of Madeira. Along a very crooked, narrow road I reach crater-like Currall das Freiras (The Valley of Nuns). The seemingly sleepy and isolated valley bustles with life and impresses you with its picturesque location in the

Zdj. J. Limpuska, Turismo de Portugal

**DZIKI ZACHÓD MADERY >>** Drugiego dnia rozpoczynam objazd zachodniej części wyspy. Bardzo krętą, wąską drogą docieram do przypominającej krater Currall das Freiras (Dolina Zakonnic). Na pozór senna i odosobniona dolina tętni życiem i zachwyca malowniczym położeniem w otoczeniu wysokich szczytów. Setką zakrętów jechałam do perfyeryjnych dzielnic stolicy, którą zostawiam sobie na koniec pobytu na Maderze. Teraz moim celem jest Cabo Girão, najwyższy klif w Europie! 580 m robi wrażenie. Ocean u mych stóp, błękit nieba nad głową. Natura to potęga! Kolejne serpentyny prowadzą mnie do miasteczka Ribeira Brava, które mocno ucierpiało podczas zimowej powodzi. Lawiny błota zrównały z ziemią wiele domów, zniszczyły drogi. Jednak mieszkańcy dzięki finansowej pomocy rządu odbudowali zniszczone tereny.

Niecałe 20 km dzieli południe od północy Madery. Jako pierwsze przywitało mnie miasteczko São Vicente otoczone kamienistą plażą, która zdaje się nie mieć końca. Jestem w najbardziej malowniczej części wyspy. Od São Vicente przez Seixal do Porto Moniz towarzyszą mi wodospady spływające z górskich zboczy, skarpy dotykające fal Atlantyku, przepaście odgrodzone znakami drogowymi, tunele wydrążone w skałach. Ozdobą regionu jest miasteczko Porto Moniz, pięknie położone u podnóża stromego klifu. Kurort słynie z naturalnych basenów, w których wody oceanu są zamknięte przez skały wulkaniczne, tworząc urokliwe sadzawki i oczka wodne. Błoga kąpiel – tego mi trzeba!

**STOLECZNY DESER >>** Na zakończenie wyprawy, niczym na deser, zostawiłam sobie stolicę, Funchal (czyt. Funsal), pełną niezwykłych atrakcji. Jedną z nich jest targ Mercado dos Lavradores. W dwupiętrowej hali z dziedzińcem w środku na pokuszenie kupujących są wystawione kwiaty, owoce, ryby i inne maderskie specjały. Sprzedawcy zapraszają do degustacji, wkładając w dłoń miniporcje soczystych owoców. W drugiej części targowiska na straganach piętrzą się ryby najrozmaitszych gatunków, które na Maderze osiągają imponujące rozmiary. Prawdziwym rarytatem jest *espada* (czyt. szpada), drapieżnik występujący tylko

surrounding of high summits. Taking a hundred turnings I go down to the peripheral districts of the capital the sightseeing of which I have left for the very end of my stay on Madeira. Right now my destination is Cabo Girao, the highest cliff in Europe. Its 580 m of height make a lasting impression on you. The ocean at my feet, the blue colour of the sky over my head. Nature is such a power! The following serpentines take me to the little town of Ribeira Brava which suffered severely during the winter flooding. Mud avalanches razed many buildings to the ground, destroyed many roads. The inhabitants, however, have rebuilt the destroyed area with the financial aid of the government. Less than 20 km separate the south from the north of Madeira. The first to greet me is the town of São Vicente surrounded by a stony beach which seems to be endless. I am in the quaintest part of the island. From São Vicente via Seixal to Porto Moniz I am accompanied by waterfalls flowing down the slopes, escarpments touching waves of the Atlantic, precipices fenced off by road signs, tunnels drilled in rocks. The pride of the region is the town of Porto Moniz, beautifully located at the foot of a steep cliff. The resort is famous for natural pools where the ocean waters are “enclosed” by volcanic rocks, creating pretty pools and ponds. A blissful bath – this is just what the doctor’s ordered.

**SUNNY DESSERT >>** To conclude my trip, I have left myself, as if for a dessert, the capital town of Funchal, full of unique attractions. One of them is the Mercado dos Lavradores market. In a two-storey market hall with a yard in the middle of it flowers, fruit, fish and other specialties of Madeira are displayed to tempt shoppers. The vendors invite you for sampling putting miniportions of juicy fruit into your hand. In the other part of the marketplace

Wyspa opala 200 km szlaków turystycznych  
The island is entwined with 200 km of tourist trails





Grillowana ryba espada z bananami / Grill espada fish with bananas



Najstarszy trunek wyspy / Madeira wine, the most famous beverage of the island

na Maderze i u wybrzeży Japonii. Delikatne białe mięso tej głębinowej ryby wyśmienicie smakuje z rosnącymi na wyspie małymi, bardzo słodkimi bananami oraz sokiem z marakui.

Poznałam już większość smaków i zapachów Madery, wyruszam więc na spacer po mieście. Błądę wśród krętych uliczek i zaglądam do winiarń „The Old Blandy Wine Lodge” założonej przez rodzinę Blandy's, producentów słynnego wina Madera. Odwiedzam też wytwórnię Blandy's mieszącą się w dawnym klasztorze w sercu starego Funchal. Od XV w. na wyspie wytwarza się cztery rodzaje wina Madera: wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie. Intrigujący smak wina zawdzięcza temu, że przez pół roku ogrzewa się je w temperaturze 40–50°C, a potem wzmacnia porcją brandy.

Chwilę wytchnienia odnajduję w Jardim Dos Loiros, największym ogrodzie botanicznym na wyspie. Przechadzam się pod czujnymi spojrzeniami białego pawia i gadających papug wśród kaktusów, palm i strelicji. Potem kolejka górska zwozi mnie na najwyższe wzgórze w stolicy. Czas na adrenalinię i zjazd toboganem. Dwuosobowy wiklinowy wózek na drewnianych płozach ciągnięty przez dwóch mężczyzn mknie wąską asfaltową dróżką. Taki przejazd to duża frajda, zwłaszcza że przy okazji można podziwiać panoramę miasta. Mimo że Madera jest malutką wysepką ubogą w piaszczyste plaże, stanowi wielką atrakcję turystyczną. Mnogość jej walorów usatysfakcjonuje każdego. Na Maderze wszystko jest inspirujące. Lec i rozkoszuj się magią podzwrotnikowego raju!

fish of various kinds are piled. Some of them reach huge size on Madeira. A real delicacy is espada, a predator only to be found on Madeira and off the coast of Japan. Delicate, white flesh of this deep-sea fish tastes excellent with little, very sweet bananas growing on the island and with passion flower juice. I have tried all the tastes and smells of Madeira, I therefore head for a walk around the town. I get lost in the maze of crooked streets and I pop into “The Old Blandy Wine Lodge” wine bar established by the Blandys, the manufacturers of the famous Madeira wine. I also visit the Blandys’ winery located in the former monastery in the heart of the old town of Funchal. Four kinds of wine have been produced on the island since the 15th century: dry, semidry, semisweet and sweet. The wine owes its intriguing flavour to the fact that it is warmed up in the temperature of 40–50 degrees, and then it is strengthened with a portion of brandy. I find a moment of rest in Jardim Dos Loiros, the biggest botanical garden on the island. I stroll around under an alert eye of a white peacock and squawking parrots among cactuses, palm trees and strelicias. Afterwards a cable car takes me to the top of the highest hill in the area. It is time for adrenaline and a ride down in a toboggan. A two-person wicker trolley on wooden sleds pulled by two men rushes a narrow tarmac path. Such a ride is great joy, particularly given the fact you can admire the view over the city throughout it. Although Madeira is a tiny island poor in sandy beaches is a great tourist attraction. The multiplicity of its qualities will satisfy everyone.

**Kiedy jechać:** sezon zaczyna się w marcu i kończy późną jesienią (średnia temperatura w styczniu 16°C).

**Jak dotrzeć:** z Warszawy na Maderę przez Lizbonę latają portugalskie linie TAP – lot z przesiadką trwa

8 godz., bilet ok. 1700 zł. W sezonie biura turystyczne organizują loty charterowe, są dużo tańsze niż rejsowe.

**Jak zwiedzać:** na piechotę, busem (za pokonanie 30–40 km zapłacimy 4–5 euro) lub samochodem.

Wypożyczalnie mieszczą się na lotnisku i przy hotelach.

Koszt: 30–35 euro/doba plus kauca: od 50 euro (w zależności od auta).

**Warto wiedzieć:** w pensjonatach i hotelach nocleg

w dla dwóch osób ze śniadaniem kosztuje 30–50 euro. Obiad w restauracji to wydatek 8–12 euro.

**Waluta / Currency:** euro, 1 euro – ok. 4 zł

**When to go there:** the season begins in March and finishes late in the autumn (average temperature in January 16°C).

**How to get there:** Portuguese TAP airlines fly from

Warsaw to Madeira via Lisbon – a flight with a stopover takes 8 hours, a ticket is approx. PLN 1700.

**Worth knowing:** a double room with breakfast in guesthouses and hotels costs EUR 30–50. A restaurant dinner costs EUR 8–12.

cheaper than scheduled ones.

**How to do the sightseeing:**

on foot, by bus (30–40 km can be covered at EUR 4–5) or by car. Rental companies are located at the airport and by the hotels.

The cost: EUR 30–35 per day plus a deposit of EUR 50 (depending on the car).

**During the season charter flights are held, they are much**

Zdjęcie: J. Lamparska, Turismo de Portugal

## XVIII MIĘDZYNARODOWE TARGI TURYSTYCZNE



TT WARSAW

23-25 WRZEŚNIA 2010



# SPEŁNIJ MARZENIA O PODRÓŻACH!

PREZENTACJA PONAD 60 KRAJÓW ŚWIATA ✓

ATRAKCYJE TURYSTYCZNE Z CAŁEJ POLSKI ✓

NIEZWYKŁE OFERTY NA SEZON JESIENNO-ZIMOWY ✓

JUŻ DZIŚ ZAPLANUJ WRZEŚNIOWĄ  
WYPRAWĘ NA TT WARSAW

SZCZEGÓŁÓW SZUKAJ NA WWW.TTWARSAW.PL

KRAJ  
PARTNERSKI



PARTNER  
MERYTORYCZNY



PATRONAT  
PRASY BRANŻOWEJ



PATRONAT  
MEDIALNY



# Tajemnicza Ibiza

Joanna Lamparska

MYSTERIOUS IBIZA

Zamiast szaleć na dyskotekach, pлавилям się w magii. Opalonych Hiszpanów przysłoniły opowieści o skale, która jest lądowniskiem przybyszów z kosmosu.

Zamiast wertować lekki przewodnik zagłębiałam się w lekturze Nostradamusa.

Instead of going clubbing, I wallowed in magic. The tanned Spaniards suddenly looked pale compared with the tales about a rock considered to be the landing spot of visitors from the outer space. I studied Nostradamus.

Na Ibicie wszyscy wydają się szczęśliwi. Opaleni, zrelaksowani, uśmiechnięci. Kiedy wieczorem niemal cała wyspa jechała na plażę w Sant Antonio, aby oglądać zachód słońca, świat wydaje się idealny. Ibiza ma zresztą sławę miejsca, na które nie docierają kłopoty. Wszyscy wiedzą, że ominie ją nawet koniec świata.

Everyone seems happy in Ibiza. Tanned, relaxed. When almost everyone on the island comes to the beach in Sant Antonio to watch the sunset, the world seems perfect. After all, Ibiza is known as the place never reached by trouble. Everyone knows it will be bypassed even by the end of the world.

**ZŁOTE GARNKI** >> Stara legenda mówi, że niegdyś na Ibicie mieszkał ubogi rybak. Miał na imię Jaume i żył w pobliżu Portal Nou. Jaume nie dość, że nie miał z czego żyć, nosił jeszcze garb i utrzymywał liczną rodzinę. Los obdarzył go również nieprzyjemnym bratem. Pewnego dnia garbus nie zdążył dotrzeć na czas do mostu zwodzonego, który prowadził do portu. Położył się więc, żeby przeszukać do rana na jego otwarcie. W środku nocy usłyszał śpiew. W pobliżu tańczyło sześć przepięknych wróżek, które nuciły znaną na wyspie piosenkę, nie mogły sobie

**GOLDEN POTS** >> According to a legend, a poor fisherman once lived in Ibiza. His name was Jaume and he lived near Portal Nou. Jaume not only had no money but he also had a humpback and had to support a large family. Fate burdened him also with an annoying brother. One day the hunchback was late for the drawbridge leading to the port. He lied down to wait for the morning. In the middle of the night, he heard singing. Six beautiful fairies were dancing and humming a song, which was well-known on the island, but



Z Wieży Pirata roztača się widok na wyspę Es Verda / Es Verda seen from the Pirate's Tower

jednak przypomnieć jej zakończenia. Jaume im pomógł, a wróżki dały mu za to wóz złotych monet i zabrały garb. Zazdrośnie brat, którymu – co prawda niczego w życiu nie brakowało – postanowił również wzbogacić się w ten sam sposób. Zaczaił się pod mostem i kiedy nadeszły wróżki, radośnie wyskoczył, żeby dopomóc im w czymkolwiek. Pięknym pannom jednak się to nie spodobało, dały bratu Jauma worek pełen jaszczurek i węże a na dodatek rzucily na niego czar. Teraz jemu

they could not remember the ending. Jaume helped them, so they gave him a sack of golden coins and took away the hump. The jealous brother decided to get rich the same way. He waited in ambush under the bridge and when the fairies came he eagerly jumped out to help them. The pretty ladies did not like it and they gave Jaume's brother a sack full of snakes and cast a spell on him. Now he had a hunchback. Everyone in Ibiza knows the moral of this story. Take what life gives

Morał tej historii zna każdy na Ibicie. Bierz od życia to, co ci daje i nie oczekuj za wiele. Jeśli już znalazłeś się na wyspie, to znaczy, że jesteś szczęściarzem. Przecież sam Nostradamus, słynny francuski lekarz, astrolog, matematyk i okultysta przepowiedział, że „jeśli ludzkość się nie opamięta, doprowadzi do użycia najstrasliwszej w dziejach bronii. A wówczas, gdy to już się stanie, wyginą i rosliny, i zwierzęta, i ludzie – zniknie wszelkie życie na Ziemi. Ocaleje tylko małe wysepka na Morzu Śródziemnym i ci, którzy wtedy tam będą...”. Wszyscy wierzą, że chodzi właściwie o Ibizę, której mieszkańców i tak od wieków mają kontakt z siłami nadprzyrodzonymi.



Jedna z wielu plaż na Ibicie  
One of Ibiza's many beaches



Foto: SunPhoto - fotolia.com / J. Lamparska



Wyspę można zwiedzać promem / The island can be toured on a ferry

**PODSTĘPNA GÓRA** >> Linia brzegowa Ibizy liczy ok. 210 km, samochodem wyspę można więc obejrzeć w jeden dzień. Słoneczne plaże przeplatają się z malowniczymi zatokami, które wcinają się w skały. Tajemnicze jaskinie i groty sprawiają, że ta kropka na Morzu Śródziemnym stała się ostoją tajemnicy. Z Zatoki Śmierci może wdrapać się na Wieżę Pirata, z której zobaczymy najbardziej niezwykłe miejsce na świecie: to Es Vedra. Dziwny to widok. Trochę niepokojący. Urokliwa wysepka wynurza się z morza na wysokość prawie 400 m. Es Vedra przypomina skalną katedrę, jakby wbitą z całą siłą w zatokę i tak działa na wyobraźnię, że Mike Oldfield umieścił ją na okładce swojej płyty „Voyager”.

Legendy nadały wielkiej skale nieprawdopodobną moc. Tu miał się urodzić słynny wódz Hannibal, wcześniej zaś żyły tu syreny, które opisywał Homer. Pół-kobiety, pół-ptaki z Vedry czekały cierpliwie na statki a następnie wabiły marynarzy słodkim śpiewem. W przeciwnieństwie do wróżek, które daly garbusowi worek ze złotem, syrenom przyjemność sprawiało dręczenie i zabijanie ludzi morza. Tedy miał przepływać Odyseusz. Ale to jeszcze nie wszystko. Ezoterycy są przekonani, że fragmenty skał służyły jako budulec egipskich piramid, najodważniejsze teorie mówią zaś, że to pozostałość mitycznej Atlantydy.

„Hippisi, którzy mieszkają na naszej wyspie, wierzą, że Es Vedra jest lądowiskiem kosmicznych statków – mówi Neus Tur, zajmująca się organizacją turystyki na Ibizie – Niektórzy nawet widzieli tu UFO. W rzeczywistości wyspę uchodzi za trzecią największą anomalię magnetyczną na świecie, a kompasy przestają tu normalnie działać”.

**TAJEMNICA BOGINI** >> Opowieści o tym, że Ibiza jako jedyny punkt na mapie przetrwa największe katastrofy sprawiły, że w latach 60. XX w. na wyspę tłumnie zaczęli przenosić się hippisi. Za nimi podążali na Baleary m.in.: Nina Hagen, Chris Rea, członkowie zespołów Pink Floyd i King Crimson. Bob Dylan skomponował zaś na siedzącej z Ibizą wyspę swoją „Formentera Lady”. Na wyobraźnię wszystkich artystów, ale i co wrażliwszych „zwykłych” turystów wpływa również mityczna przeszłość wyspy

**TRICKY MOUNTAIN** >> Ibiza's coastline is about 210 km. It can be circled in one day. Sunny beaches intertwine with picturesque lagoons cut out in rocks. Mysterious caves and grottoes make this dot on the Mediterranean Sea to seem the keeper of mysteries. From the Death Bay you can access the Pirate's Tower to see the most amazing place in the world: Es Vedra. It is a stunning view. Somewhat disturbing. A charming island emerging from the sea at the altitude of almost 400 m. Es Vedra resembles a rock cathedral crashed into the bay. It really moves imagination. Mike Oldfield chose this view for the cover of his album „Voyager”. The famous Hannibal is believed to have been born here and before that, sirens described by Homer used to live here. Half-women, half-birds from Vedra patiently waited for ships and lured sailors. Unlike the fairies who gave the hunchback a sack with gold, the sirens took pleasure from torturing and killing the men of the sea. Odysseus supposedly passed through here. But this is not all. Esoterics are convinced that pieces of these rocks were used to build the pyramids in Egypt; the boldest theory claims this is what has survived from the mythical Atlántida.

“The Hippies living on the island believe that Es Vedra is the landing spot of objects from the outer space” says Neus Tur, a manager of tourist tours on the island. “Some even saw UFO here. It is true that the island is considered the third largest magnetic anomaly in the world. Compasses don't work here”.

**SECRET OF A GODDESS** >> The stories that Ibiza will be the only place to survive the largest disasters attracted swarms of hippies in the 1960s. They were followed to the Balearics by: Nina Hagen, Chris Rea, members of Pink Floyd, King Crimson and others. Bob Dylan composed his “Formentera Lady” on the island next to Ibiza. The imagination of artists and tourists is stirred by the island's past

Zdjęcie: J. Lampańska, foto - fotolia.com

Ibiza to kwintesencja zabawy / Ibiza is the essence of party life



**Dojazd:** na Ibizę najłatwiej dotrzeć samolotem, z Madrytu i Barcelony regularnie latają tu lokalne linie. Najtańszą opcją są jednak loty czarterowe.

**Kiedy jechać:** Ibiza ma typowo śródziemnomorski klimat, sezon trwa od maja do końca października. W ciągu roku jest ponad 280 dni słonecznych.

**Waluta:** euro, 1 euro – ok. 4 zł

**Warto wiedzieć:** wczasy na Ibizie z polskim biurem podróży kosztują od 2000 zł za tydzień do 5500 zł za dwa tygodnie; wypożyczanie leżaka na plaży – 2 euro, wejście na imprezę klubową od 20 do 60 euro (w zależności od programu i klasy lokalnej).

**Getting there:** It is the easiest to reach Ibiza by plane from Madrid or Barcelona; local airlines fly here regularly. Chartered flights are the most economic option.

**When to travel:** Ibiza has a typical Mediterranean climate; high season is from May till the end of October. There are over 280 sunny days a year.

**Currency:** euro, 1 EUR – about 4 PLN

**Worth knowing:** holiday on Ibiza organized by a Polish travel agency costs from 2,000 pln per one week to 5,500 pln per two weeks; renting a deckchair on the beach – 2 euro; entrance to clubs – 20–60 euro

connected with the cult of a healer goddess Tanit. In the past times, elderly and sick people came to Ibiza to be healed or to die. If they ended their life here, their wish was to be buried on the island. The midget-god Bes – protector of pregnant women worshiped in Egypt – also had his temple on the island. The Carthaginians called the island Ibosim (Bes' Island) which suggests that moms-to-be came to Ibiza to happily give birth. Since wonderful beaches, sun and picturesque views improve well-being in general, everyone, regardless of the individual level of mystic sensitiveness, is bound to feel happy on the island.

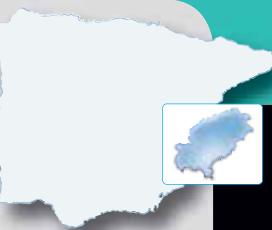
**DZIEŃ KOŃCZY SIĘ NAD RANEM** >> To magiczne szczęście jako pierwsi docenili hippisi. Na wyspie dorasta już trzecie pokolenie dzieci kwiatów. Pomiędzy Santa Eulalia a Escaną w każdą środę jest otwarty Hippie Market, najslawnieszy targ na wyspie. Można tu kupić wszystko, co kojarzy się z epoką ludzi żyjących dniem dzisiejszym. Wieczorem zaś, wraz z zachodem słońca, życie zaczyna pulsować wraz z rytmem setek dyskotek. Ibiza słynie z całonocnych atrakcji, a przez największe dyskoteki przewija się do 12 tys. ludzi w ciągu jednej nocy! Szczególnie popularna jest fiesta ibisenca, której uczestnicy są ubrani na biało. Nocne zabawy ustają około szóstej, gdy zamyka się centrum rozrywki. Rano znów na podbój wyspy! Na zwycięzców czekają świeże owoce morza, zimna sangria (koktail z owoców) i białe plaże, po których chodzą najpiękniejsze kobiety świata. A na deser troszeczkę mistyki.

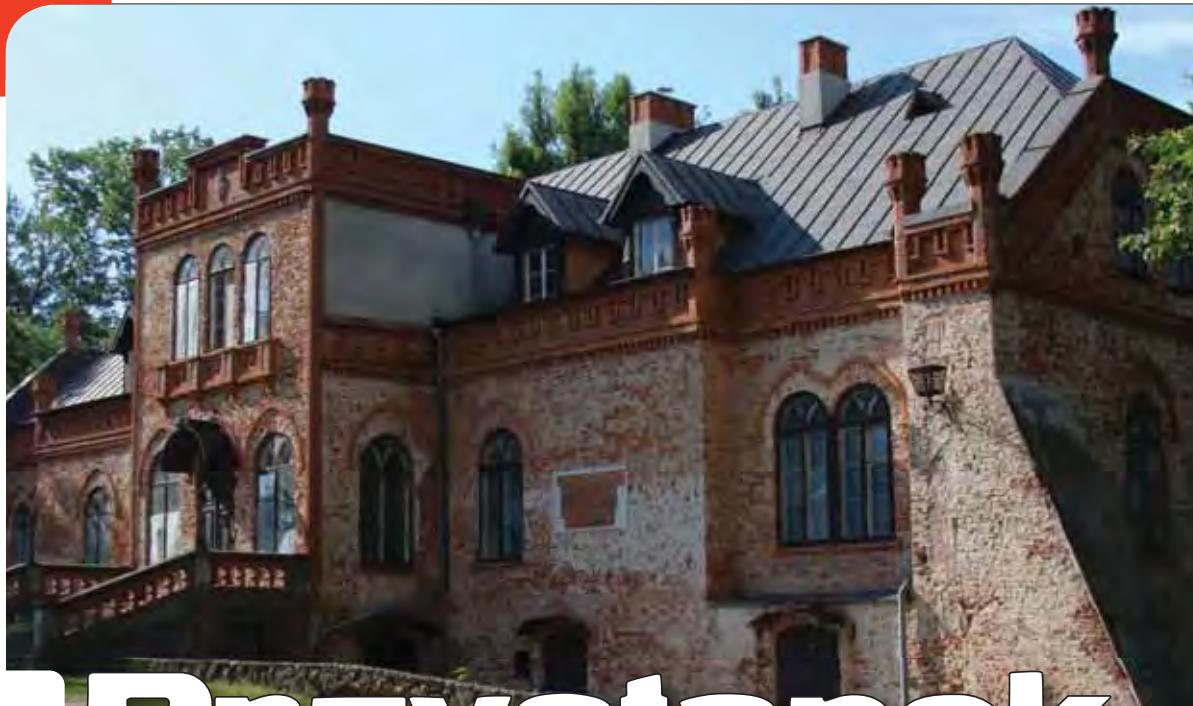
Hippie Market, najslawniejszy targ na wyspie  
Hippie Market, the most famous market place on the island



Zdjęcie: J. Lampańska, foto - fotolia.com

Ocet balsamiczny i oliwa, niezbędne w hiszpańskiej kuchni  
Balsamic vinegar and olive oil, indispensable in any kitchen





# Przystanek Ujazd



Agnieszka Łuczak

AN STOPOVER AT UJAZD

Co łączy Kaspera Denhoffa, doradcę króla Władysława IV, z Cezarym Pazurą? Odpowiedź jest prosta: obaj byli związani z Ujazdem – malowniczą wsią położoną nad rzeczką Piasecznicą.

What ties Kasper Denhoff, an advisor to King Vladislav IV, with Cezary Pazura? The answer is simple: they were both connected with Ujazd – a quaint village situated on the Piasecznica river.

W drodze do Łodzi lub w kierunku przeciwnym do Tomaszowa Mazowieckiego, Radomia lub Lublina mijamy Ujazd. Z okien samochodu widzimy strzelistą wieżę kościoła, plac targowy oraz ryneczek z roku na rok zyskujący na urodzie. Mknemy dalej, zadowoleni, że przejazd zajął kilka minut. Tymczasem ta urocza wieś zasługuje co najmniej na kilkugodzinny postój.

**Z ZAMKU DO PAŁCU >>** Na początku XV w. Ujazd miał prawa miejskie. W tym czasie stanął tu potężny zamek należący do Piotra Dunina, marszałka na dworze Kazimierza Jagiellończyka. Niestety, budowla nie przetrwała do naszych czasów. A szkoda, bo zamek był czterokrotnie większy niż neogotycki pałac (zdjęcie powyżej) wznieziony na jego miejscu w latach

On the way to Łódź, or in the opposite direction to Tomaszów Mazowiecki, Radom or Lublin we pass through Ujazd. From the car windows we can see a church steeple, a market square becoming more and more charming each year. We rush on, happy to have passed it in just a couple of minutes. However, the village deserves at least a few-hour stopover.

**FROM THE CASTLE TO THE PALACE >>** At the beginning of the 15th century Ujazd used to be a town. At that time there stood a mighty castle belonging to Piotr Dunin, a marshal at the court of King Casimir Jagiellonian. Unfortunately the building did not make it to our times. Archeological research prove that the castle was fourfold bigger than the neo-gothic palace build on its

Zdjęcie: Jarosław Cieślak

**Położenie / Location:** Ujazd leży w woj. łódzkim, w powiecie tomaszowskim, przy drodze nr 713 Januszewice – Łódź i nr 715 Ujazd – Koluszki – Brzeziny.  
**Ujazd lies in the Łódź Voivodship, in Tomaszów County, by the 713 road**

**Odgległości / Distances:** Łódź – 40 km, Piotrków Tryb. 35 km, Tomaszów Maz. 12 km, Warszawa 115 km, Radom 90 km  
**Więcej informacji / More information:**  
**The Borough Council of Ujazd** / Urząd Gminy Ujazd, pl. Kościuszki 6, tel. (44) 719-23-79, e-mail: ugujazd@wp.pl



80. XVIII w. przez rodzinę Ostrowskich. Pałac przechodził różne kolejne losy. Był własnością PGR-u, siedzibą przedszkola, później urządzali w nim harcerze. Obecnie zabytek jest w rękach prywatnych, jego restauracją zajmuje się właściciel.

site in the 1780s. The history of the Ostrowskis' palace took various turns. It belonged to the State Farms, it was a seat of a kindergarten, then scouts officiated in it. Right now, it is privately owned, its owner deals with its restoration.

**SPACEREM PO PARKU >>** Gdy w Ujeździe gospodarzyli Ostrowscy, w salonach wisiały obrazy Matejki, Fałata, Gierymskiego. Na drzwiach wejściowych do pałacu widniał rodowy herb Ostrowskich – panna na niedźwiedziu. Z kolei ostatni właścicieli dóbr w Ujeździe, Jan Krystian Ostrowski, założył tu wspaniały ogród warzywny i park botaniczny, który przed wojną był atrakcją turystyczną miejscowości. Uważny miłośnik przyrody, przechadzając się po parku okalającym pałac, natknie się na egzotyczne oliwki i opuncje zasadzone prawie wiek temu.

Ostrowscy związali się tak mocno z Ujazdem, że przy barokowym kościele św. Wojciecha dobudowali kaplicę będącą miejscem spoczynku kolejnych przedstawicieli rodu.

Znużony trudami drogi turysta najlepiej odpocznie w ujazdowskim centrum, któremu patronuje naczelnik Tadeusz Kościuszko. Stanowi je świeżo odrestaurowany plac z ławeczkami wśród ozdobnych krzewów.

**Z SĄSIEDZKĄ WIZYTĄ >>** Z Ujazdem graniczy Niewiadów. W miejscowości tej już przed II wojną światową działał zakład zbrojeniowy, w PRL-u znany z produkcji niezwykle pożądanych dóbr, tj. przyczep campingowych i młynków do kawy. Współczesny Niewiadów słynie z największej w Europie huty szkła płaskiego i powlekanej – Euroglas Polska. Potężna bryła zakładu wyróżnia się w nizinnym krajobrazie gminy.

**WALKING THROUGH THE PARK >>** When Ujazd was maintained by the Ostrowskis, there were paintings by Matejko, Fałata, Gierymski hanging in the parlours. Over the front door there was the family coat of arms – a maiden on a bear. The last owner of the estate in Ujazd, Jan Krystian Ostrowski, established an amazing vegetable garden and a botanical park, which used to be a tourist attraction of the village before the war. While strolling around the park surrounding the palace, a careful nature enthusiast will encounter exotic olive trees and opuntias planted almost a century ago. The Ostrowski were so closely tied with Ujazd that they built a chapel by the Baroque church of Saint Adalbert to make it the place of eternal rest for the subsequent family representatives. A tourist bored with the tedium of the way shall take the best rest in the centre of Ujazd patronized by Tadeusz Kościuszko. It is a freshly-renovated market square with benches among decorative flowers.

**WITH A NEIGHBOURLY VISIT >>** Ujazd borders on Niewiadów. It was already before WW2 that a well-known military armament plant operated there, while in the times of the People's Republic of Poland craved for goods such as camping vans and coffee grinders used to be produced there. Contemporary Niewiadów is famous for Euroglas Polska – the biggest glass-works of flat and coated glass in Europe. The massive block is clearly distinctive in the lowland landscape of the borough.

Odniesiony plac Kościuszki / Kościuszki Square after renovation



Malowniczy park / The picturesque park



MUSHROOM TIME

Agnieszka Łuczak

# Czas na grzyby

**Jesienią czerniewickie lasy rozpościerające się po obu stronach drogi szybkiego ruchu obfitują w grzyby. Podczas postoju na grzybobranie warto zwiedzić okolice Czerniewic.**

**The forests stretching on both sides of an express way in Czerniewice commune abound with mushrooms in autumn. During your stop for mushroom-picking, it is also worth to sightsee the Czerniewice area.**

Wieś gminna Czerniewice w dawnych wiekach leżała przy trakcie z Małopolski na Mazowsze. Przemierzały ją liczne wojska, a jej mieszkańców byli świadkami bitew i potyczek. W XVII w. przez wieś wiodła trasa pocztowej ze stolicą do Wrocławia, a później również do Karkowa. Dziś gminę przecina gierkówka, wciąż najszybsza trasa prowadząca ze stolicą na Śląsk. Rzeczka Krzemionka malowniczo wijąca się przez gminę zasila liczne stawy stanowiące ostoję ptactwa wodnego, ryb i bobrów. Dogodny dojazd i ciekawy pejzaż, na który składają się gęste lasy i mazowieckie równiny, sprawiają, że w gminie chętnie wypoczywają mieszkańcy Warszawy, Łodzi i Rawy Mazowieckiej. Pierwsze osiedle rekreacyjno-ekologiczne powstało w niewielkiej wsi Wale.

**ROWEREM PRZEZ PUSZCZĘ** >> Łagodnie pofałdowany teren porośnięty lasami i niewielkimi zagajnikami zachęca do spacerów nawet niezbyt wytrawnych piechurów, a co dopiero mówić o turystach nastawionych na aktywny wypoczynek. W Czerniewicach rozpoczyna się zielony szlak rowerowy „Trakt przez Puszcę Pilicką” (ok. 40 km). Wiedzie przez rezerwat dąbrowy świetlistej, bunkry kolejowe z II wojny światowej na Konewce, „prezydencką” Spałę aż po sanktuarium maryjne i aleję jabloniową w Studziennej-Poświętne.

In the past ages Czerniewice village was located at the main road from Małopolska to Mazovia. It was crossed by many armies and its inhabitants witnessed many battles and fights. In the 17th century, the horse mail trail from the capital to Wrocław and later to Kraków led through here. Nowadays, the commune is crossed by “gierkówka” the fastest route from Warsaw to Silesia. Krzemionka River picturesquely winding through the commune, supplies numerous ponds, which are a mainstay for water birds, fish and beavers. Convenient access and interesting landscape of thick forests and Masovian plains encourage inhabitants of Warsaw, Łódź and Rawa Mazowiecka to rest here. The first ecological recreation settlement was created in a tiny village Wale.

**BIKING THROUGH THE FOREST** >> The gently undulated land covered with forests and small groves encourages, even beginners not to mention tourists longing for active leisure, to take a walk. The green bicycle trail “Route through Pilicka Forest” (40 km) starts in Czerniewice. It leads through a reserve, WWII



Zdjęcia: Arch. Urzędu w Czerniewicach

**WŚRÓD ZABYTKÓW** >> Przyrodnią perelką Czerniewic, stolicy gminy, jest rozległy park z wiekowymi drzewami oraz pozostałościami pałacu. Na uwagę zasługują też XVIII-wieczne zabytki – drewniany kościół św. Małgorzaty i stojąca obok drewniana dzwonnicza. W sąsiedniej Krzemienicy wznosi się XVI-wieczny kościół św. Jakuba Apostoła. Sylwetkę świątyni, która w serialu „Pan Wołodyjowski” grała kościół w Kamieńcu Podolskim, znają wszyscy kinomani. Klasycystyczny drewniany dwór i otaczający go park z przełomu XVIII i XIX w. to wizytówki Chociwia. W miejscowości zachował się też spichlerz wzniesiony XIX w.

bunkers in Konewka, the “presidential” Spala, sanctuary of Virgin Mary and apple tree alley in Studzienna-Poświętne.

**AMONG HISTORIC SITES** >> A vast park with old tress and palace ruins is the pearl of Czerniewice, the main city in the commune. Historic sites dating back to the 18th century: the wooden Holy Maragret church and bell-tower are noteworthy. In the nearby Krzemienica, a 17th century St Jacob the Apostle church stands, which starred as a church in Kamieniec Podolski in ‘Pan Wołodyjowski’ TV series. A classicist wooden manor and the surrounding park from the turn of the 18 and 19th centuries are the showcases of Chociwi. There is also a 19th c. granary.

**CIEKAWE IMPREZY** >> W Czerniewicach nie brak także atrakcyjnych imprez. Jedną z ciekawszych jest Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych. Odbywa się co roku w maju i służy ocaleniu od zapomnienia i utrwaleniu lokalnego dziedzictwa kulinarnego. Od dziewięciu lat prym wiodą reprezentantki kół gospodyń wiejskich z terenu gminy i powiatu tomaszowskiego. To one przygotowują, a następnie prezentują staropolskie potrawy. Stoły uginają się od specjałów, które kiedyś przyrząдаły nasze babcie i prababce. Konkursowi towarzyszą występy ludowych wykonawców. Najważniejszą jest biesiada, podczas której degustuje się potrawy i własnej produkcji napitki. We sierpniu w Czerniewicach odbyły się dożynki: gospodarze gminy po ukończeniu żniw i prac polowych prezentowali swoje plony. Można było zobaczyć praktyki i zwyczaje związane ze święttem zbiorów.

**INTERESTING EVENTS** >> Czerniewice boasts interesting events. One of the most interesting ones is the District Competition of Regional Dishes. It takes place every year in May and saves local culinary heritage from oblivion. Since nine years, the winners have been the representatives of the commune and Tomaszów district. They prepare and present Old-Polish dishes. Tables bend from the weight of delicacies once prepared by our great grandmothers. The competition is accompanied by performances of folk artists. However, the feast – when food and beverages are tasted – is the most important. In August, the harvest festival took place in Czerniewice: after finishing harvest and all field work, local peasants presented their crops. It was also possible to see customs connected with the harvest period.



Dożynki / Harvest festival

Kościół pw. Jakuba Apostoła w Krzemienicy  
Jacob the Apostle church in KrzemienicaPark w Czerniewicach  
Park in Czerniewice

Kościół w Czerniewicach / Church in Czerniewice

**Gmina Czerniewice** – leży w północno-wschodniej części woj. łódzkiego przy międzynarodowej drodze K-8 Warszawa–Katowice, 80 km na południowy zachód od stolicy.

**Czerniewice Commune** is located in the north-eastern part of Łódź Province on K-8 international road from Warsaw to Katowice, 80 km west from Warsaw.

**Informacja turystyczna /Tourist Information:**  
Urząd Gminy, ul. Mazowiecka 42  
97–216 Czerniewice  
tel. 44 710 45 00, faks 44 710 40 10  
email: gmina@czerniewice.pl





Artykuł zrealizowany w ramach projektu:  
„Dom Warmiński – Integracja różnych narodowości na terenie Warmii” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Osi Priorytetowej 2 – „Turystyka”.  
Działanie 2.2 – „Promocja województwa i jego oferty turystycznej”.

Piotr Żabowski

# Opowieści z Warmii

TALES FROM WARMIA

**Strzeliste wieże gotyckich katedr, majestatyczne kościoły i zamki krzyżackie od wieków budzą podziw. Jeśli dodamy do tego barwne imprezy oraz rozległe lasy i jeziora, otrzymamy ciekawą ofertę wypoczynku.**

Położona na północnych rubieżach kraju Warmia jest często mylona z Mazurami, choć – w przeciwieństwie do nich – ma dużo bogatszą historię, na spotkanie z którą najlepiej wyruszyć podczas wakacji.

**NA TROPIE GOTYKU** >> Podróż rozpoczynamy od Olsztyna, w którym mieszkał Mikołaj Kopernik. Astronom siedzi na ceglanej ławecze przed zamkiem Kapituły Warmińskiej i wspomina kilka lat życia, jakie spędził w jednym ze skrzydeł budowli. O związkach miasta z astronomią przypominają planetarium (drugie co do wielkości w Polsce), a w nim niezwykłe seanse astronomiczne, oraz XIX-wieczne obserwatorium w wieży ciśnień. Pobliskie Dobre Miasto zachwyca ogromną gotycką kolegiatą (większą może się poszczycić tylko Frombork). Budowa wraz z zabudowaniami przypomina zamek i skrywa cenną rzeźbę z pocz. XVI w. przedstawiającą Trójcę Świętą. Kręta rze-

**The soaring towers of Gothic cathedrals and Teutonic castles have been admired since time immemorial. If we add to that interesting events, vast woodlands and lakes it will make an interesting holiday destination.**

Located at the northern frontiers of Poland Warmia is often mistaken for Masuria, although it has a much richer history that might be best acquainted with during summer holidays.

**GOTHIC** >> We start our trip in Olsztyn where Nicolaus Copernicus lived. The astronomer sits on a brick bench in front of the Warmia Chapter Castle and recalls the years he spent in one of the wings of the building. The city's connection with astrology is clearly visible in both a planetarium (the second largest in Poland) and a 19th century observatory in the water tower. Near Dobre Miasto has a huge ravishing Gothic collegiate church (only Frombork boasts a bigger one). The main and auxiliary buildings seem like a castle and are the seat of the valuable early 16th century statue of

Zdjęcie: D. Olejnicki (4)



Frombork – Wzgórze Katedralne / Cathedral Hill



Ratusz na rynku w Ornecie / The town hall



Braniewo – bazylika św. Katarzyny / St. Catharine Basilicas

# Opowieści z Warmii

ka Łyna prowadzi do Lidzbarku Warmińskiego, gdzie wznosi się jeden z najcenniejszych gotyckich zamków w Polsce. Zamek Biskupów Warmińskich wyróżnia się trzema na- róznymi wieżyczkami i krużgankami na dziedzińcu.

Nie mniej interesująca jest pobliska Orneta, urocze, wielokulturowe miasteczko. Obok XIV-wiecznego kościoła katolickiego ozdobionego gotyckimi malowidłami wznoszą się dwie cerkwie (prawosławna i grekokatolicka) oraz dawna synagoga. Na rynku orneckim od kilkuset lat czuwa imponujący ratusz miejski, w którego wieży znajduje się najstarszy na Warmii dzwon z 1384 r.

**ŚLADAMI KOPERNIKA** >> Następny przystankiem na trasie warmińskich

miast jest Braniewo. Już z daleka widać górującą nad nim XIV-wieczną bazylikę pw. św. Katarzyny. W mieście rozpoczyna bieg kolej nadzalewowa. Znaczną część trasy po- ciągi pokonują przy brzegu Zalewu Wiślanego, można nimi dojechać do Fromborka. Jego wizytówką jest Wzgórze Katedralne. Na naturalnym wzniesieniu stoją: gotycka katedra Wniebowzięcia NMP i św. Andrzeja, pałac biskupi (obecnie mieści się tu Muzeum Mikołaja Kopernika) oraz domy kanoników. Najpiękniejszy widok na miasto roztacza się z wieży Radziejowskiej, w podziemiach której działa planetarium. Z Fromborka można popłynąć statkiem do położonej po drugiej stronie Zalewu Wiślanego Krynicy Morskiej i kontynuować wakacyjną przygodę na północy Polski.

Zdjęcie: D. Olejnicki (4)

**FOLLOWING KOPERNICUS' TRAIL** >> Braniewo is the next stop. Seen from afar is the 14th St. Catharine Basilicas towering the city. The city is the starting point

for the Vistula Lagoon railway line. The majority of the route runs along the shoreline of the lagoon and it gets to Frombork. The city is known for its Cathedral Hill. The natural land elevation is the home of the Assumption of the Blessed Virgin Mary and St. Andrew Gothic Cathedral, bishops castle (at present home to Nicolaus Copernicus Museum) and canons' homes.

## Kiedy warto tu być / The best time to come:

W tym roku na Warmii odbywa się wiele ciekawych imprez; na uwagę zasługują / This year, there are many interesting events in Warmia, among them:

- 43. Międzynarodowy Festiwal Muzyki Organowej we Fromborku: VI – VIII, w każdą niedzielę o godz. 14
- III Warmiński Kiermasz Tradycji, Dialogu i Zabawy w Bałdach: VII
- Spotkania Warmińskie w Gietrzwałdzie i Worytach: VII
- Watra – Spotkania Pogranicza w Głębocie i Braniewie: 20–22 VIII
- Święto Urożaju – dożynki w Pieniężnie: 28 VIII
- Muzyka Czterech Kultur – Polska, Białoruś, Ukraina, Niemcy: wrzesień
- Dożynki wojewódzkie w Lidzbarku Warmińskim: 19 IX
- Konferencja popularnonaukowa „Krańce Europy” w Braniewie: 1–30 X
- V Spotkanie „Kolejny Czterech Kultur” w Braniewie: 13–22 XII
- IV „Kulinarnie Świąteczne Spotkania Warmińskie” w Braniewie: 13–22 XII
- “43rd International Organ Music Festival” in Frombork: June-August, each Sunday at 2 pm
- 3rd Warmia Tradition, Dialog and Play Fair in Bałdy: June
- Warmia Meetings in Gietrzwałd i Woryty: July
- “Fire – Borderland Meetings” in Głębocie and Braniewo: 20–22 August
- “Music of Four Cultures” – Poland, Belarus, Ukraine, Germany: September
- “Harvest Festival” in Pieniężno: 28 August
- Provincial Harvest Festival in Lidzbark Warmiński: 19 September
- Popular Science Conference “Ends of Europe” in Braniewo: 1–30 October
- 4th Meeting “Christmas Carols of Four Cultures” in Braniewo: 13–22 December
- 4th Culinary Warmia Christmas Meetings in Braniewo: 13–22 December



**PROGRAM REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓŁNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



„Warmia i Mazury regionem zjednoczonej Europy”.

Projekt dofinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Warmia i Mazury na lata 2007–2013.

Konkurs  
„Pamiątka regionu Warmii i Mazur”

Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego  
zaprasza do udziału w konkursie

## „PAMIĄTKA REGIONU WARMII I MAZUR”

Celem konkursu jest pozyskanie pamiątki regionalnej jednoznacznie kojarzonej z Warmią i Mazurami, służącej promociji regionu oraz stanowiącej atrakcyjną pamiątkę dla turystów.

Termin nadsyłania prac konkursowych upływa **30 września 2010 r.**

Laureaci konkursu otrzymają nagrody pieniężne w wysokości:

I nagroda – 5.000 zł II nagroda – 3.000 zł III nagroda – 2.000 zł

Regulamin konkursu i karta zgłoszenia znajdują się na stronie: [www.wrota.warmia.mazury.pl](http://www.wrota.warmia.mazury.pl), w zakładce TURYSTYKA.



PROGRAM REGIONALNY  
NARODOWA STRATEGIA SPÓŁNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt dofinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Warmia i Mazury na lata 2007-2013.



### BIURO TURYSTYCZNE "TATIANA"

97-200 Tomaszów Maz. ul. Mościckiego 31/33  
tel./faks (+48) 44 7250457 [www.tatianabt.pl](http://www.tatianabt.pl)

Założone w 1991 roku Członek IZBY TURYSTYKI ZIEMI ŁÓDZKIEJ

#### IMPREZY WYJAZDOWE I PRZYJAZDOWE NA TERENIE EUROPY

DLA DZIECI I MŁODZIEŻY  
wycieczki szkolne, zielone szkoły,  
białe szkoły, kolonie, obozy, zimowiska

DLA DOROSŁYCH  
wycieczki zakładowe, integracyjne,  
szkolenia, wczasy

DLA WYMAGAJĄCYCH  
turystyka kwalifikowana i specjalistyczna  
(np. obsługa grup z Izraela  
i grup polonijnych)

WYNAJEM AUTOKARÓW

**TOBIE... JEMU... IM.... CODZIENIE...  
SPRZEDAJEMY MARZENIA!**

=société  
restauracja  
club

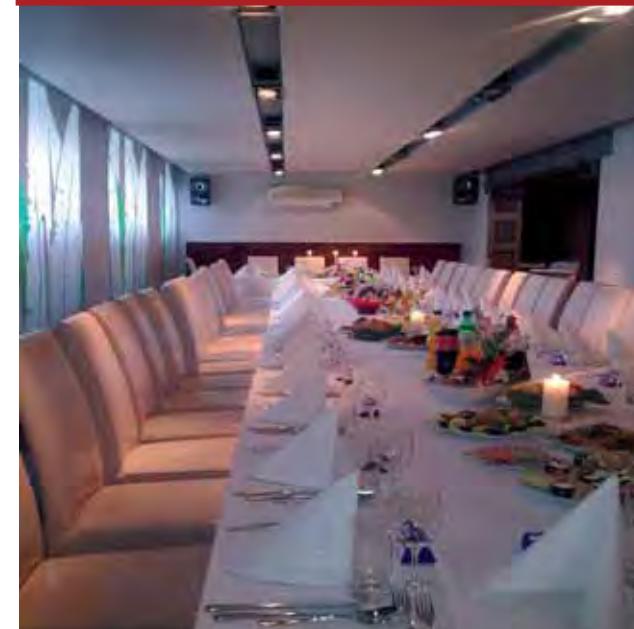
Restauracja société ul. Różana 14, tel.: 022 540 13 33, e-mail: [societe@societe.pl](mailto:societe@societe.pl)



=société  
restauracja  
club

= oferujemy urozmaicone menu z akcentami kuchni polskiej i śródziemnomorskiej,  
= organizujemy imprezy okolicznościowe tj. bankiety, wesela, konferencje oraz spotkania biznesowe,  
= proponujemy mile spędzić czas w otoczeniu zieleni naszego ogrodu

= We offer a varied menu with some accents of Polish and Mediterranean cuisine,  
= we organize occasional parties, that is banquets, wedding receptions, conferences and business meetings  
= We recommend spending nice time in our green garden.



[www.societe.pl](http://www.societe.pl)

Piotr Żabowski

# Gra z pomysłem

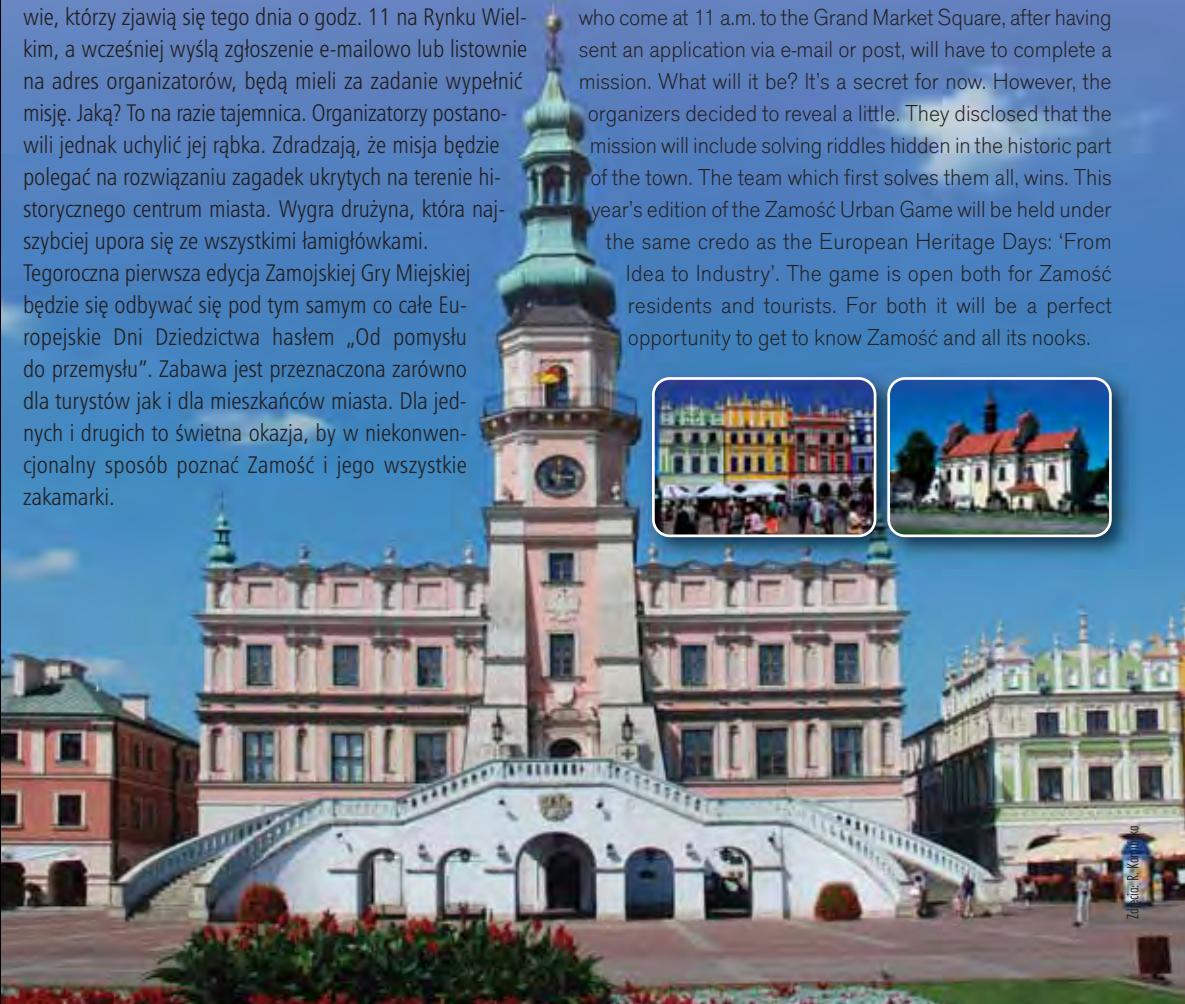
GAME WITH A CLUE

W Polsce jest tylko jedno takie miasto – zbudowane od podstaw i urządzone według zasad renesansowych traktatów urbanistycznych. Zamość oraz jego tajemnice już niebawem będziemy mogli odkryć podczas specjalnej gry miejskiej.

Zamość został założony przez Jana Zamoyskiego, kanclerza i wielkiego hetmana koronnego, w 1580 r. Do dziś możemy podziwiać wspaniale zachowane Stare Miasto z Rynkiem Wielkim o kształcie idealnego kwadratu (100x100 m). Okalają go bogato zdobione – a przez to niezwykle urokliwe – kamieniczki. Historyczne centrum Zamościa od 18 lat figuruje na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO.

W tym roku, w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa, 18 września odbędzie się Zamojska Gra Miejska. Śmiałoście, którzy zjawią się tego dnia o godz. 11 na Rynku Wielkim, a wcześniej wysła zgłoszenie e-mailowo lub listownie na adres organizatorów, będą mieli za zadanie wypełnić misję. Jaką? To na razie tajemnica. Organizatorzy postanowili jednak uchylić jej tajemnicę. Zdradzają, że misja będzie polegać na rozwiązaniu zagadek ukrytych na terenie historycznego centrum miasta. Wygra drużyna, która najszybciej upora się ze wszystkimi łamigłówkami.

Tegoroczna pierwsza edycja Zamojskiej Gry Miejskiej będzie się odbywać się pod tym samym co całe Europejskie Dni Dziedzictwa hasłem „Od pomysłu do przemysłu”. Zabawa jest przeznaczona zarówno dla turystów jak i dla mieszkańców miasta. Dla jednych i drugich to świetna okazja, by w niekonwencjonalny sposób poznać Zamość i jego wszystkie zakamarki.



# ZAMOJSKA GRA MIEJSKA

MISJA I - „Od pomysłu do przemysłu”

18 WRZEŚNIA 2010 - RYNEK WIELKI

start: g. 11:00 - finał: g. 14:00

Zapisy do

**8 września 2010r.**



[www.projekteuropa.free.ngo.pl/EDD2010.html](http://www.projekteuropa.free.ngo.pl/EDD2010.html)

patronat honorowy



organizatorzy



patroni medialni



partnerzy  
ZAMOJSKIE BRACTWO RYCERSKIE



EFEMROS  
MUZEUM ZAMOJSKIE  
oraz Muzeum Barwy i Oręża 'Arsenal'

Urszula Gabryelska

# Praga się bawi

PRAGA HAS FUN



**Na początku września Ząbkowską, Brzeską i Targową przejdzie barwna wielokulturowa parada. Rytm zabawie będą nadawać brazylijska samba, afrykańskie bębny oraz bałkańskie przyśpiewki ludowe. To jednak nie koniec atrakcji. Pod koniec miesiąca w Koneserze ożyje duch PRL-u, ten dobrzy oczywiście...**

In the beginning of September, a colourful multicultural parade will cross Ząbowska, Brzeska and Targowa streets. Brazilian samba, African drums and Balkan folk songs will set the rhythm. That is not all. In the end of the month, the spirit of PRL, the good one, of course, will come back to life in Koneser.

Jak zabawa, to tylko na Pradze – chciałoby się powiedzieć travestując słowa przeboju Ireny Santor. Po czerwcowej „Nocy Pragi” we wrześniu odbędą się kolejne ciekawe imprezy – „Kulmixtura” i „PRL Party”.

A jeszcze nie tak dawno Praga cieszyła się ponurą sławą. W oczach mieszkańców lewego brzegu stolicy uchodziła za miejsce niebezpieczne, owiane złymi legendami. Dziś barwne postaci półświatka powoli odchodzą do lamusa, zamiast nich na Pradze częściej spotykamy artystów, którzy w opuszczonych składach i fabrykach zakładają pracownie i galerie. Współczesna Praga jest bowiem dzielnicą modną i nowoczesną, a przy tym nie tracącą swego charakteru. Na taki wizerunek Pragi pracowało wielu ludzi. Jednym z nich jest Artur Buczyński od trzech lat pełniący funkcję wiceburmistrza dzielnicy Praga

If you want to party, the only place is Praga – one could say travestyng the words of Irena Santor's hit. After the June 'Praga Night', two more noteworthy events – Kulmixtura and PRL party will take place in September.

Not so long ago Praga had a bad opinion. In the eyes of the residents of the left shore Warsaw, it was a dangerous place, surrounded by gloomy legends. Nowadays, the colourful characters of the underworld are fading into the past and instead of them we more often encounter artists who have their workshops and galleries in the abandoned factories and warehouses. Contemporary Praga is a modern district with its historic character. Many people have worked to build this image of Praga. One of them is Artur Buczyński, the Deputy Mayor of Praga-North since 3 years. "It is my dream to develop



Kapela Praska – popularyzatorzy folkloru dzielnicy / The Praga Band popularizing the district's folklore

Północ. „Moim marzeniem jest, aby Praga rozwijała się przepięknie jak londyńskie dokи, gdzie jeszcze w latach 70. strach było się poruszać po zmroku, a dzisiaj to ekskluzywna część miasta” – mówi wiceburmistrz.

#### ETHNO VIBES >>

On 5 Sept. Praga will transform into a multiethnic district holding art and dance shows. You will also be able to try culinary treats from around the world and listen to traditional music. The event offers excellent fun for entire families.

The organizers took care of attractions for every generation. Although Kulmixtura lasts only a day, it surpasses many weeklong events. “Last year’s edition gathered over 30,000 people. We have prepared more attractions this year so the audience will definitely be larger” Buczyński says. Even if the weather is not perfect, the atmosphere will be heated by the multiethnic parade in Brazilian spirit which will march through Brzeska, Ząbkowska and Targowa streets to CH Wileńska. The most important events

Zdjęcie: P. Bluszczakiewicz

Artur Buczyński podczas „Nocy Pragi”  
Artur Buczyński during the Praga Night



#### ETNICZNE KLIMaty >>

5 września Stara Praga zmieni się w wieloetniczne miasteczko, w którym poznamy tradycje różnych kultur, będziemy podziwiać pokazy artystyczne, taneczne. Spróbujmy przysmaków kulinarnych ze świata i posłuchamy dźwięków tradycyjnej muzyki. Impreza oferuje wyśmienitą zabawę dla całej rodziny. Organizatorzy zadali o atrakcje dla wszystkich pokoleń. I choć „Kulmixtura” trwa zaledwie dzień, to bogactwem programu artystycznego przewyższa większość tygodniowych imprez odbywających się w Polsce. „Ubiegłyroczna edycja zgromadziła ponad 30 tys. ludzi. W tym roku przygotowaliśmy więcej atrakcji, zainteresowanie publiczności z pewnością też będzie większe – mówi Artur Bu-

Praga as London docks did. In the 1970s it was not safe to even be there after dark, nowadays it is an exclusive part of the down” says the Mayor.



Zabawa w rytmie brazylijskiej sambы / A feast in the rhythm of Brazilian samba



Uczestnicy wielokulturowej parady / Participants of the multicultural parade

czyński. Nawet jeśli pogoda nie dopisze, atmosferę rozgrzeje do białości wieloetniczna parada w brazylijskim duchu, która przejdzie ulicami: Brzeską, Ząbkowską, Targową pod CH Wileńska”. Najważniejsze wydarzenia rozegrają się na trzech scenach. Na ulicy Ząbkowskiej stanie wielokulturowa scena główna. Tu wystąpią niezwykle energetyczne zespoły z całej Europy, m.in.: KAL (Belgrad, Serbia), Pad Brapad (Francja), Zbogom Brus Li (Nowy Sad, Serbia) na zakończenie – koncert Kayah (Poland).

**FROM HIP-HOP TO SLAM >>** The stage at CH Wileńska will be taken by the dance muse Terpsychora. International masters will perform there, while beginners will participate in workshops conducted by the finalists of “You can dance”. The current European champions in jazz and modern dance below 11 years of age, Caro Dance Mini collective from Siedlce, will perform in the morning. In the afternoon, the floor will be taken by Caro Dance Junior, the champions in jazz and modern below 15. The evening will pass with hip-hop presented by dance instructors.

**OD HIP-HOPU PO SLAM >>** Scenę przy CH Wileńska przejmie we władanie muza tańca Terpsychora. Pod jej opieką czymi skrzydłami swoje taneczne umiejętności zaprezentują mistrzowie Europy, a początkujący adepci VIII muzy wezmą udział w warsztatach prowadzonych przez finalistów „You can dance”. Rano przed publicznością wystąpią m.in.: aktualni mistrzowie Europy do lat 11 w kategorii jazz i modern, czyli zespół Caro Dance Mini z Siedlec. Po południu na parkiet wkroczy formacja Caro Dance (junior Warszawa), aktualni mistrzowie Polski do lat 15 w jazzie i modern. Wieczór upłynie pod znakiem hip-hopu w wykonaniu tancerzy i instruktorów tańca towarzyskiego. Utworzona przez nich formacja trzy lata temu zdobyła mistrzostwo świata w Niemczech w kategorii hip-hop powyżej 35. roku życia. W zupełnie inny nastrój wprowadzi nas konkurs slamu w Koneserze. Na dziedzińcu dawniej wytwórnii wódekiej stanie wielki wojskowy kontener, na takiej scenie ton nadawać będzie improwizowana twór-

łobuziarski anioł promujący Pragę  
A mischievous angel promoting Praga





Taniec ognia, fragment widowiska artystycznego  
Fire dance, fragment of an art show



Kolorowe konfetti i mnóstwo atrakcji dla dzieci  
Colourful confetti and many attractions for children



Podczas imprez ożywają ulice Pragi  
The streets of Praga come to life during the event

cość poetycka w towarzystwie jazzu i performance'u. W Koneserze swoją kulturę zaprezentuje także Rosja (w programie m.in. nauka gry na harmonijkę, malowanie matroszek, koncert na skrzypce i gitarę) oraz Słowacja (występy zespołu ludowego Makovica ze Svidnika, poprockowej formacji Tuczno!st, pokazy sokolników, przedstawienie studia pantomimy). Podczas cyklu warsztatów plastyczno-artystycznych pn. „Szalom” poznamy bliżej tradycję żydowską.

**BAJKOWE PODWÓRKA** >> W pierwszą niedzielę września Bazar Różyckiego spowijać będzie tajemniczy zapach kadzidła, który zaprowadzi nas do tężniącego muzyką serca Czarnego Lądu. Warsztaty gry na bębnach i tańca afrykańskiego oraz degustacja potraw senegalskich – to tylko kilka pozycji z długiej listy atrakcji, jakie przygotowano w Wiosce Afrykańskiej. Na uwagę najmłodszych gości wioski zasługują występy opowiadaczy bajek grupy Studnia O, mistrzowie słowa zaprezentują opowieści „W cieniu Baobabu”. Gwiazda wioski – przybyły z Mali śpiewak i harfista, Adama Kamissoko, wystąpi z zespołem West African Project. Żywiolowy spektakl wizualno-muzyczny zaprezentuje także Grupa Perkusyjno Tancerzna Strefy Rytmu. Podczas ich występów zobaczymy, jak bębny wspólnie grają z tańcem. Kupując tradycyjne instrumenty i tkaniny, zabierzemy ze sobą część Afryki do domu.

Dużo ciekawych propozycji przygotowano na podwórku dalekowschodnim (Brzeska 14 a), gdzie będzie można poznać tajniki orgiami, malowania na jedwabiu, gry w go i chińskiej kaligrafii. Podczas ciekawych pokazów zobaczymy m.in.: jak w Azji parzy się herbatą i jak rapuje się w Wietnamie. Nie zabraknie oczywiście wietnamskich koktajli i przekąsek.

Podobnie jak przed rokiem wiele będzie się działało na podwórku arabskim (Brzeska 29/31). Dla pań przygotowano namiot z kosmetycznymi specjałami (masaże, perfumy, olejki arabskie). Panów będzie kusić Harem Wezyra, a w nim: fajka wodna, kawa parzona po arabsku. W atmosferze Bliskiego Wschodu wprowadzi nas muzyka tradycyjna i współczesna (DJ Aya, DJ Samir,

**FAIRYTALE YARDS** >> On the first Sunday of September the Różycski Market will be encompassed in a mysterious scent of incense which will lead us to the heart of the Black Continent throbbing with music. Drum and African dance workshops and tasting of Senegal dishes are only a few of the positions from the long list of attractions in the African Village. The performance of Studnia O storytellers should attract the attention of the youngest. The masters of word will present the stories “In Baobab's shade”. The star of the village, little singer and harp player from Mali Adama Kamissoko will perform with the West African Project. A vigorous visual-music performance will be presented also by Rhythm Zones Percussion-Dance Group. We will see the harmony between drums and dance. Purchasing traditional instruments and textiles, we will take a piece of Africa home. A lot of interesting propositions will be ready at the Far East Yard (14a Brzeska) where we will be introduced to the secrets of origami, silk painting, go game and Chinese calligraphy. During intriguing presentations we will be able to see how tea is brewed in Asia and how does rap music look like in Vietnam. Of course, there will be copious amounts of Vietnamese cocktails and snacks.

Like a year ago, a lot will be going on in the Arabic Yard (29/31 Brzeska). A tent with beauty treats (massage, perfume, Arab oils) will be set up for the ladies. Vizier's Harem is being prepared for the gentlemen. It will feature sheeshas and Arab coffee. We will be introduced into the Middle Eastern climate also by traditional and contemporary music (DJ Aya, DJ Samir, Nassek) and original dishes.

“Walking on that day on Ząbkowska and Brzeska streets, we will come across yards where a culture from a different part of the world will be presented i.e. Balkan, Brazilian, Georgian” Artur Buczyński adds with pride. “The Latino yard, where Caribbean dance – salsa, afro, samba and reggae – will be the hottest.” It is also worth to visit the football course at 6a Brzeska Street where a football game will be held. An

Zdj. P. Błaszkiewicz

exhibition of old photos of the stadium and a film showing the construction of the new EURO 2012 National Stadium are prepared for the visitors. Kulmixturę in Praga will end with the illumination of Ząbkowska Str.

**PRL CHARM** >> The next opportunity to have fun in Praga will come two weeks later. The PRL Praga Party will kick off on 18 Sept. in Koneser. The event will accompany the celebrations of Szmulowizna and Michałów Days – two important areas in Praga. The legendary “cucumber buses” will ride to Praga on that day. Memories from the old times will be brought back to life owing to hits from the 1970-80s. “We don't have the detailed programme yet” Buczyński says.

“We would like to ask Bronisław Cieślak, a top agent in PRL, to participate in the parade. We also plan an outdoor cinema and anti-capitalist parade.”

It will be possible to buy treats from trains, polo cocta and Fiat 126p with stamps. However the true highlight of the event will be a PRL dancing with live music. The menu will be very PRL-like: cold meat jelly, pork chop, tripe and of course vodka (65 pln per person, [www.prlparty.pl](http://www.prlparty.pl)). Kapela Praska and Michał Milowicz will perform.

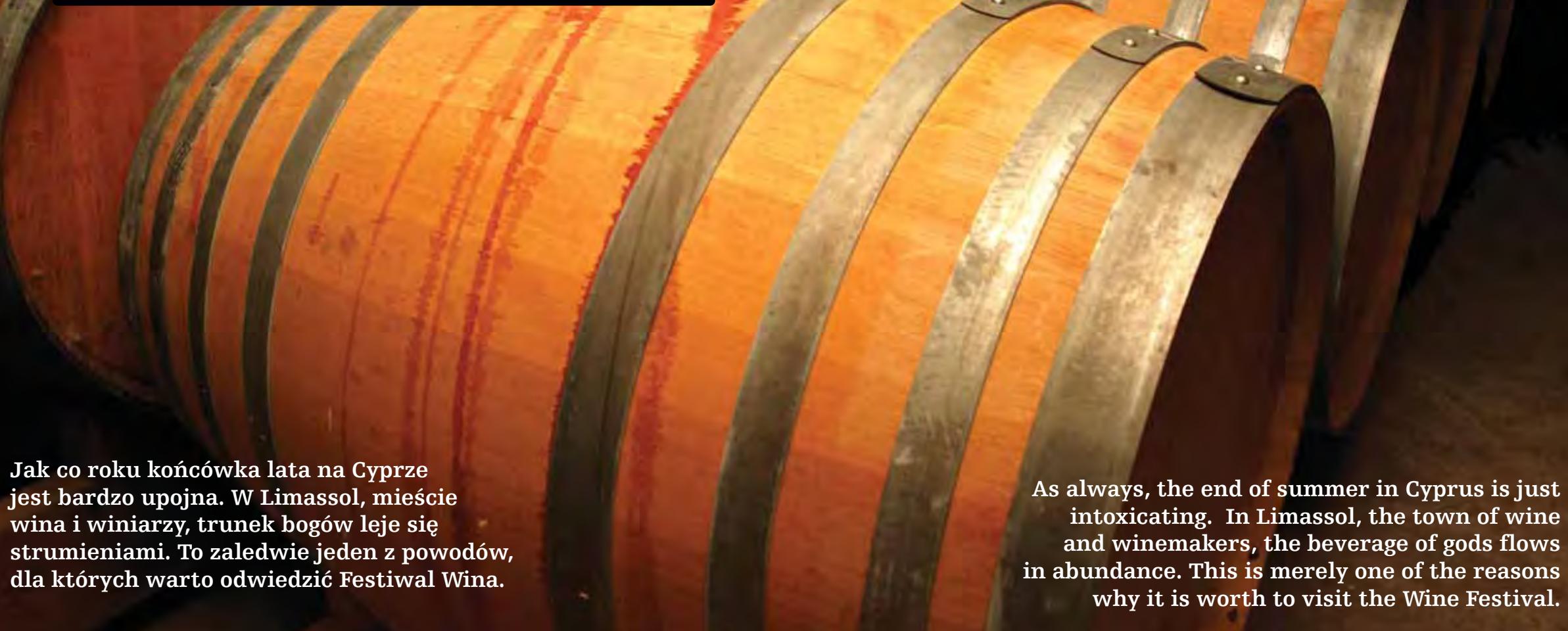
Pyzy, specjal do nabycia na bazare Różyckiego  
Pyzy (dumplings), a delicacy available at Różyczy market



Wojtek Henszel

# Cypryjskie bachanalia

BACCHANALIA IN CYPRUS



Jak co roku końcówka lata na Cyprze jest bardzo upojna. W Limassol, mieście wina i winiarzy, trunk bogów leje się strumieniami. To zaledwie jeden z powodów, dla których warto odwiedzić Festiwal Wina.

„Pij wino, aby żyć pełnią życia” – to hasło reklamowe festiwalu wina, który od 49 lat odbywa się pod koniec sierpnia w Limassol. Przez 10 dni (od 27 sierpnia do 5 września) cypryjscy winiarze prezentują swoje trunki w parku rozpościerającym się w sercu miasta. Impreza, której główną atrakcją jest bezpłatna degustacja wina przeróżnych gatunków, ściąga do położonego na południu wyspy Limassol tysiące turystów i niezliczone rzesze Cypryjczyków.

“Drink wine to enjoy life” is the credo advertising the festival organized in Limassol in the end of August since 49 years. During 10 days (August 27–September 5) Cyprian winemakers offer their beverages in a park located in the centre of the town. The event, with its highlight undoubtedly being free wine-tasting, attracts thousands of tourists and countless Cypriots to Limassol situated in the south of the island.

Zdjęcie: Tomasz

As always, the end of summer in Cyprus is just intoxicating. In Limassol, the town of wine and winemakers, the beverage of gods flows in abundance. This is merely one of the reasons why it is worth to visit the Wine Festival.

**BOGOWIE ZAPRASZAJĄ >>** Idea festiwalu nawiązuje do Dionizji, święta organizowanego w starożytnej Grecji na cześć Dionizosa (w mitologii rzymskiej Bachus). To on nauczył ludzi uprawy winorośli i produkcji wina. Scenę lekki przedstawia jedna z mozaik podłogowych z III–V w. n.e. w Domu Dionizosa, w parku archeologicznym w Pafos, na południowym zachodzie wyspy. Organizowane w dzisiejszych czasach festiwale podtrzymują tradycje kultu Dionizosa i bogini miłości

**INVITATION FROM GODS >>** The idea of the festival refers to Bacchanalia feast held in ancient Greece to honour the god Dionysus, called Bacchus in Roman mythology. It was him who has taught people to grow vine. This moment is depicted in one of the floor mosaics dated as 3rd–5th century B.C. in Dionysus House in the Paphos Archaeological Park in the south-west of the island. The currently organized festival maintains the tradition of the cult of Dionysus and Aphrodite,



Zabawa z winem w roli głównej / A party with wine as the protagonist



Zamek Kolossi na tle winnic / Kolossia Castle with vineyards in the background



Tradycyjny sposób wyciskania soku z winogron / The traditional method of pressing grapes



Końcowy efekt pracy winiarzy / The final result of wine keepers' work

Afrodyty. Bo czy może być coś piękniejszego niż raczenie się aromatyczną, słodką Commandarią w sercu Wyspy Afrodyty. Jedno z najstarszych win na świecie zaczęli wytworzać joannici w położonym niedaleko Limassol zamku Kolossi.

**STOLICA WINA** >> Podczas festiwalu Limassol – port i tężniący życiem kurort – zmienia się w cypryjską stolicę wina. Większość hoteli, restauracji i nocnych klubów ciągnących się wzdułgi 15-kilometrowej linii brzegowej przeżywa oblężenie. Turyści w przerwie między kolejnymi atrakcjami festiwalu zwiedzają położoną w okolicach portu najstarszą część miasta. Tuż wazoni się średniowieczny zamek zbudowany w miejscu bizantyjskiej twierdzy, w którym Ryszard Lwie Serce poślubił hiszpańską księżniczkę Berengarię z Navarry. W wiekowych murach mieści się Muzeum Sztuki Średniowiecznej i Bizantyjskiej z wieloma ciekawymi eksponatami.

**BARWY I SMAKI FESTIWALU** >> Święto wina na Cyprze jest barwne i gwarne, wypełnia je muzyka, taniec, folklor i teatr. Występy cyrkowców i bogaty program imprez dla dzieci i młodzieży umilają czas najmłodszym gościom. Pokazy sztuki kulinarnej i spotkania ze znanimi cypryjskimi kucharzami i sommelierami to nie lada gratka dla dorosłych. Chętnych do degustacji wina i regionalnych przysmaków oczywiście nie brakuje, zwłaszcza że łagodny klimat pozwala na rozkoszowaniem się tymi specjałami do późnej nocy. Zainteresowani produkcją wina mogą zasięgnąć informacji bezpośrednio od winiarzy.

Kuchnia i wino to piękny, ale trudny do uzyskania harmonij związek. Któz z nas przed zaserwowaniaiem gościom ulubionej potrawy nie stanął przed dilematem, jakie wino do niej podać? Na szczęście na Cyprze kucharze takich problemów raczej nie mają. Lekka kuchnia śródziemnomorska, w której dominują ryby i owoce morza, pyszne sery, dużo warzyw i sałatek oraz wszelkiej maści mięsiva z grilla wyśmienicie komponuje się

the goddess of love. Could there be anything more beautiful than savouring aromatic and sweet Commandaria in the heart of Aphrodite's island? One of the world's oldest wines was first manufactured by the brothers of the Order of Saint John in Kolossi Castle located in the vicinity of Limassol.

**WINE CAPITAL** >> During the Festival, the port and thriving resort Limassol, transform into the Cyprian capital of wine. The majority of hotels, restaurants and night clubs stretching along the 15 km of coastline are "under siege". Tourists, in the breaks between festival events, visit the oldest part of the town located near the docks. The Old Town boasts a medieval castle raised in the place of a Byzantine fortification where Richard the Lionheart wed the Spanish Princess Berengaria of Navarra. The ancient walls house the Museum of Medieval and Byzantine Art featuring an impressive collection.

**FESTIVAL COLOURS AND FLAVOURS** >> The Cyprus wine feast is colourful and bustling with music, dance, folklore and theatre. Owing to circus performances and a versatile programme for children and youth, the youngest also enjoy the festival. Culinary art shows and meetings with celebrity Cypriot chefs and sommeliers are a treat for adults. There are plenty of those who want to taste wine and regional delicacies; especially that the gentle climate allows to revel in them into late night hours. Those interested in wine production may get details directly from wine makers. Cuisine and wine – this is a beautiful relationship yet difficult to obtain harmony in. Is there anyone who did not have the dilemma what wine to serve? Luckily, Cypriot cooks usually do not have this problem. Light Mediterranean cuisine dominated by fish and seafood dishes, delicious cheeses, ample servings of vegetables and salads, as well as grilled meats go perfectly with table wines (as in the majority of countries in the

z winami stołowymi (jak w większości krajów basenu Morza Śródziemnego). Ciepły, a nawet gorący klimat powoduje, że pija się tu lekkie, soczyste, aromatyczne wina. Bukiet smakowy jest bardzo bogaty – zaczyna się od nutek cytrusowych, a kończy na czarnych porzeczkach, jeżynach.

**Z PLANTACJI NA STÓŁ** >> W ostatnich latach jakość cypryjskich win znacznie się poprawiła, co skutkuje zwiększeniem sprzedaży. W okolicach Pafos i w górach Troodos do wysokości 1500 m n.p.m. rozpościerają się plantacje autochtonicznych białych gron xynisteri oraz czerwonych szczepów: mavro, marathēftico i ophtalmo. W latach 70. zaczęto sadzić międzynarodowe szczepy cabernet sauvignon, carignan, chardonnay, grenache noir, mourvèdre, riesling, syrah i welschriesling, co przyniosło dobre rezultaty. Po wstąpieniu Cypru do Unii Europejskiej zmienił się również system klasyfikacji win. Jako wzór przyjęto francuskie prawo winiarstwa, które obowiązuje od 2006 r.

Na Cyprze winorośl uprawia się głównie w wioskach położonych wokół Limassol, które jest centrum winiarstwa cypryjskiego. Wina pochodzą głównie z czterech spółdzielni. Oprócz tego działa ok. 50 małych prywatnych winiarzy produkujących wina uznane w Europie. Godne polecenia są: Aes Ambelis, Antoniades, Ayia Mavri, Bolita, Chrisorogiatissa, Harma, Krelan, Kyperounta, Kykkos Monastery, Lagria, Linos, Menardos, Nelion, Shoufas, Tsalapatis, Tsangarides, Tsiaikkas, Vardalis, Vasa, Vasilikon, Yiaskouris, Zenon.

**Dojazd:** samolotem – regularne rejsy zapewnia LOT, taniej będzie charterem z biura podróży.

**Waluta:** euro

**Warto wiedzieć:** Cypr jest podzielony na dwie części: południową (grecką) i północną (okupowaną przez Turcję). W miejscowościach nadmorskich kursują autobusy, a przystanki z reguły znajdują się w pobliżu zabytków i hoteli. Najwygodniej wynająć skuter (18 euro dziennie) lub samochód (od 40 euro dziennie). Obowiązuje ruch lewostronny. [www.visitcyprus.com](http://www.visitcyprus.com)

Mediterranean Sea basin). Due to warm, even hot, climate, light, succulent and aromatic wines are had here. The bouquet of aromas is very rich – from hints of citrus fruit to black currant and blackcurrant.

**FROM A VINEYARD ONTO A TABLE** >> The quality of Cyprian wines has improved significantly in the recent years, causing sales to boost. In the Paphos area and in Troodos Mountains – up to 1,500 m above sea level – there are vineyards with autochthonic kinds of white grapes xynisteri and red: mavro, marathēftico and ophtalmo. International strains: cabernet sauvignon, carignan, chardonnay, grenache noir, mourvèdre, riesling, syrah and welschriesling began to be grown here with good results in the 1970s. After Cyprus access the EU, it changed the wine classification system. The French wine law was adopted in 2006.

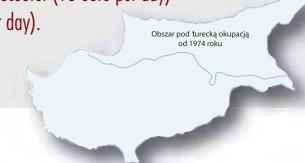
In Cyprus, vine is cultivated mainly in villages located in the vicinity of Limassol, the centre of Cyprian winemaking. Wines come mainly from four coops. Apart from them, there are approximately 50 small private wine companies producing wines recognised in Europe. Those worth recommending include: Aes Ambelis, Antoniades, Ayia Mavri, Bolita, Chrisorogiatissa, Harma, Krelan, Kyperounta, Kykkos Monastery, Lagria, Linos, Menardos, Nelion, Shoufas, Tsalapatis, Tsangarides, Tsiaikkas, Vardalis, Vasa, Vasilikon, Yiaskouris and Zenon.

**Getting there:** Airplane – LOT provides regular flights.

**Good to know:** Cyprus is divided into two parts: southern (Greek) and northern (occupied by Turkey). There are several buses in coastal towns; stops are usually located near historical sites and hotels. It is the most convenient to rent a scooter (18 euro per day) or a car (from 40 euro per day).

Left-side traffic.

[www.visitcyprus.com](http://www.visitcyprus.com)



# Biesiada u sąsiadów

Urszula Gabryelska

DINNER AT THE NEIGHBOURS

Mimo że mamy podobne upodobania smakowe, kuchnia słowacka zaskakuje prostotą wykonania i oryginalnością. Bryndzové halušky lub vyprážaný syr podbiły podniebienie niejednego smakosza z Polski.



Kuchnia na Słowacji obfituje w pożywne, wysokokaloryczne potrawy. Podstawą wielu dań są ziemniaki, kluski ziemniaczane (halušky), knedle, kapusta i mięso. Kulinarne gusta Słowaków kształtoły się pod wpływem kuchni węgierskiej, czeskiej i rosyjskiej. Od Węgrów przejęli gulasze, w tym bogracy (kotlikový gulás), leczo, paprykową zupę rybną (halászlé) i upodobanie do ostrych przypraw. Na stolach południowej Słowacji często gości węgierski perkelt, czyli kurczak

w papryce. Od Czechów pochodzą knedliczki i smażone karpie, a od Rosjan – pierogi.

Ważne miejsce w jadłospisie zajmują zupy (polievky). Są wśród nich zarówno lekkie wywarzy, np. z wołowiny czy bażanta, jak i gęstsze zupy, jak np. cesnaková z dodatkiem grzanek, jajka lub sera oraz syciące i zawiesiste typu: fasolowa, soczewicowa czy ulubiona zupa polskich narciarzy – cebulowa z ziemniakami i surowym żółtkiem. Królową zup jest kapustnica sporządzona z kwaśnej kapusty, wędzonego mięsa i kiełbasy,

Although Poles have similar culinary preferences, Slovakian cuisine surprises us with simplicity and originality of some dishes.

Bryndzové halušky and vyprážaný syr have won the palate of many Polish gourmets.

Slovakian cuisine is rich in nutritious, high-calorie foods. The base of many are potatoes, potato noodles (*halušky*), dumplings, cabbage and meat, mainly pork, poultry and game. Slovaks' culinary tastes were formed under the influences of Hungarian, Czech and Russian cuisines. From Hungary they adopted goulash, including bogracy (*kotlikový gulás*), leczo, pepper fish soup (*halászlé*) and a liking for hot spices: pepper and garlic. Hungarian perkelt or chicken in peppers can be often seen on Slovakian tables. Knedliczki, as a side dish for meats, and fried carp originate from the Czech Republic, while dumplings – from Russia. Soups (*polievky*) have an important place in the Slovakian menu. They include light broths i.e. beef or pheasant, as well as thicker soups: cesnaková with toast, egg and cheese, or stodgy, thick soups: bean, lentil or the favourite soups of Polish skiers – onion soup with potatoes and raw egg yolk. Sour cabbage soup with smoked meat, sausage and dried mushroom is the queen of Slovakian soups. It tops the long list of cabbage dishes.



Typowy słowacki zestaw, czyli smażony ser z frytkami / Typical Slovakian set, fried cheese with French fries

z dodatkiem suszonych grzybów. Stoi na czele długiej listy potraw, których podstawą jest kapusta.

**KAPUŚCIANE SPECJAŁY >>** Do najsmaczniejszych należy *prívarok* – czyli, kapusta włoska duszona z warzywami, zagęszczona śmietaną i mąką oraz małe kluseczki z kapustą i boczkiem – *strapačky*, które stanowią jedną z wielu wariacji smakowych słowackich klusek. *Halušky* przyrządza się na dwa sposoby: z samej mąki, jajka i wody (tak robi się je na południu) lub wzorem mieszkańców północy – z dodatkiem surowych starych ziemniaków. Najsłynniejsze – *bryndzové halušky* nie mogą się obejść bez ziemniaków. Podaje się je wymieszane z bryndzą i okraszone skwarkami lub śmietaną. To proste słowackie danie narodowe pochodzi z Liptowa, który słynie także ze znakomitych owczych serów. Obok bryndzy dużym uznaniem cieszą się podobne do oscypków *oravské korbáčky*.

Najbardziej popularnym bezmięsnym daniem jest *vyprážaný syr z tatarskou omačkou*, czyli panierowany i smażony ser żółty polany sosem tatarskim. Zapieczony z szynką nosi nazwę *plnený* lub *so šunkou*. Swoich zwolenników mają również *másovo-syrové fašírky* czyli, szyncke mięsno-serowe. Zamawiając serowe dania nie można zapomnieć o frytkach (*hranolkach*) no, i oczywiście kuflu smacznego miejscowego piwa lub wina.

**PODSTAWA DIETY >>** Na Słowacji, podobnie jak w Polsce, jada się dużo mięsa. Dobre znane nam: schabowy z kościami (*riberko*) i kotlet (*rezeň*) pojawiają się też pod postacią bardziej wyszukanych potraw. Na Spiszu przysmakiem jest schabowy zapiekany we francuskim cieście, tzw. kotlet po wiedeńsku. Po-

**CABBAGE DELICACIES >>** Among the tastiest is *prívarok* – Italian cabbage stewed with vegetables, sour cream and flour, *strapačky* – tiny noodles with cabbage and bacon, which are one of the many variations of Slovakian noodles. *Halušky* can be prepared in two ways: with flour, egg and water (in the South) or as it is done in the North – with grated potatoes. The most famous ones - *bryndzové halušky* must have potatoes. They are served with bryndza (sheep milk cheese), crackling and sour cream. This simple national Slovakian dish comes from the town of Liptov famous also for sheep cheese. Apart from bryndza, *oravské korbáčky* are also popular. Cheese appears on Slovakian tables both as an appetizer and as the main course. The most popular vegetarian dish in the *vyprážaný syr z tatarskou omačkou*, battered cheese with Tatar sauce. When it is baked with ham it is called *plnený* or *so šunkou*. *Másovo-syrové fašírky* or meat-cheese chops also have their fans. Ordering cheese dishes, don't forget French fries (*hranolki*) and, of course, a mug of delicious local beer or wine.

**STAPLE DIET >>** Slovaks, as Poles, have a lot of meat, which is the staple food. The well known: pork chop with bone (*riberko*) and cutlet (*rezeň*) have also a more exquisite side. The Spis delicacy is pork chop baked in French dough called the Viennese chop. *Ciernohorský rezeň* – fried meat pocket filled with stuffing is also very popular. It is worth to taste pork ribs (*prírodné bravčove rebierko*) and sirloin with champignons (*sviečkové rezy z šampiňónmi*). The original Slovakian dish *domáca zabíjačka* is made from sausage, beef, pork, blood sausage and fried potatoes. From poultry dishes, chicken breast



Kluski ziemniaczone halušky / Potato noodles – halušky

wszechnie lubiany jest też kotlet *ciernohorský rezeň* – z mięsa robi się kieszeń, którą następnie wypełnia się nadzieniem i obsmażą. Warto także spróbować wieprzowych żeberek w sosie własnym (*prírodné bravčove rebierko*) oraz polędwicy z pieczarkami (*sviečkové rezy z šampiňónmi*). Oryginalną słowacką potrawą jest *domáca zabíjačka*, czyli zestaw mięs: kielbasa, po kawałku wołowiny, wieprzowiny, czasem również kaszanka, podawane z przesmażonymi ziemniakami. Z dań drobiowych śmiało można polecić pierś kurczaka z migdałami (*kurače prsia s mandl'ami*) oraz pieczone piersi indycze z szynką i serem (*vyprážané morčacie prsia so šunkou a syrom*). Natomiast wśród dziczyzny na uwagę smakoszy zaśuguje szamorińska kaczka w winie, którą przed pieczeniem szpikuje się wędzonym boczkiem. Potrawom mięsnym towarzyszą: ryż, makaron (*cestoviny*), knedle (bulka gotowana na parze i krojona w plastrach) oraz przede wszystkim ziemniaki: gotowane, smażone lub postacią frytek i placków.

**ZIEMNIAKI I KASZTANY >>** Z gotowanych ziemniaków słowackie gospodynie wyczarowują rarytasy. Nadziewają nimi pierogi, które podaje się z podsmażoną słońnią i cebulą. Na deser najlepsze są *šúľance* z makiem lub bułką tartą, które przypominają kopytka, przyrządu się je z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem maku, cukru i masła. Największym ziemniaczanym specjałem w zachodniej Słowacji są pieczone na blasze placki ziemniaczane *lakoš*. Można je podawać na słodko i słono z różnym nadzieniem, jako dodatek (np. do gęsi lub kaczki) albo samodzielne danie. Złożone na pół i wypełnione masą makową lub orzechową stanowią doskonałą propozycję na deser. Ze słodkimi lakošami skutecznie rywalizują naleśniki z konfiturami (*palacinky so zaváraninou*), czekoladą lub bitą śmietaną i orzechami (*šláhacou a orechami*). Goszcząc na Słowacji jesienią, warto spróbować kasztanów jadalnych, które mają podobne wartości odżywcze co ziarna zbóż. Są lekkostrawne, a ich delikatny i słodki smak na długo pozostaje w pamięci. Można je serwować na surowo, upieczone lub ugotowane, bez dodatków lub polane słodkim sosem. Z kasztanów robi się też purée, którym nadziewa się indyka.

with almonds (*kuracie prsia s mandlami*) and roasted turkey breast with cheese (*vyprážané morčacie prsia so šunkou a syrom*) can be safely recommended. Gourmets should try roasted duck in wine stuffed with smoked bacon. Side dishes include rice, pasta (*cestoviny*), knedla (sliced steamed bread roll) and, first of all, potatoes: boiled, fried, in French fries and pies.

**POTATOES AND CHESTNUTS >>** Slovakian housewives know how to create magic from boiled potatoes. They stuff dumplings with them or serve with fried pork fat and onion. The best dessert is *šúľance* with poppy seeds or breads crumbs. It resembles Polish *kopytka*. They are made from potato cake with poppy seeds, sugar and butter. The best potato specialty in Slovakia is the baked potato pie *lakoš*. It can be served sweet or salty with various stuffing, as a side dish (to goose or duck) or as the main course. Folded into half and filled with poppy seed or nut cream it is an excellent dessert. Sweet *lakoš* has serious competition in pancakes with jam (*palacinky so zaváraninou*), chocolate, whipped cream and nuts (*šláhačkou a orechami*). If you visit Slovakia in autumn, try the fruit of *Castanea sativa* tree – edible chestnut. Their nutritious value is similar to grains, but they are very light. Their delicate and sweet taste lingers in memory. They can be served raw, baked or cooked, sauté or with sweet sauce. Chestnut purée is used to stuff turkey. In autumn, after grape picking, Slovakian tables bend from bottles of *federwiesser* (*burcak*), fermenting grape juice. The beverage looks like milk coffee, has 5% alcohol content, it is tasty and heals numerous ailments of the digestive system and kidneys. It can be had before and after meals.

Gęś w towarzystwie lakoš / Goose with lakoš





Paweł Wroński

# Królowa węgierskich przypraw

SPICY QUEEN

Ostra lub słodka, w całości lub sproszkowana – stanowi główny składnik większości potraw i nadaje charakterystyczny aromat, kolor i smak kuchni naszych bratanków.

Paprykę uprawia się na całych Węgrzech, ale najlepsza rośnie w widłach Dunaju i Cisy, w okolicy Szegedu i Kalocsy. W drodze do serca paprykowego regionu mijam zagrody o ścianach obwieszonych plastikowymi siatkami. Wypełnia je coś czerwonego... Papryka! Ale nie duże, mięsiste owoce, jakich pełno w naszych sklepach. Węgierski czerwony pieprz jest długi i wąski, owoce są szpiczasto zakończone, mają cienką, sztywną skórkę i mało miąższa.

**KOLORY I SMAKI** >> Uprawia się paprykę: słodką (édes) i ostrą (csipos). Smakowe przymioty są niezależne od koloru owoców, najczęściej czerwonego, żółtego lub pomarańczowe-

Red pepper is grown all over Hungary, but the best grows in the fork of the Danube and the Tisza Rivers, in the vicinity of Sheged and Kalocsa. On the way to the heart of the red pepper land I pass by farms with walls covered in plastic nets. They are filled with something red. It is capsicum! But not the big and fleshy fruit our shops are plentiful of. The Hungarian red peppers are long and thin, its fruit has sharp tips, thin and stiff peel and not much flesh.

**COLORS AND FLAVOURS** >> Two kinds of Hungarian capsicum are grown: sweet (edes) and spicy (csipos) ones. Their taste is not dependent on their colour, which is usually

Zdjęcie: P. Wroński (3)



Owoce papryki zywia się ręcznie / Pepper fruits are hand picked

go. Jak dotychczas nie ustalono, od czego zależy barwa.

– Jak rozpoznać odmianę na krzaku? – zapytałem. – Zasada jest prosta. Owoce słodkiej papryki zwisają, ostrej – sterzą do góry. Jest jeszcze paląca podniebienie odmiana czereśniowa, której nie da się z niczym pomylić. Jej owoce są kuliste jak gigantyczne nasionka pieprzu.

**Z POLA DO SŁOIKA** >> Plantatorzy tworzą spółdzielnie i wspólnie zajmują się uprawą. Papryka jak każda szlachetna roślina wymaga żmudnej pracy: od plantowania krzaków, przez częste podlewanie i okopywanie, aż do zrywania strąków. Z jednego hektara zbiera się ok. 20 ton owoców. We wrześniu, w paprykowych żniwach uczestniczą całe rodziny, zbiorów wciąż nie udało się zmechanizować. Akcja trwa zaledwie dwa tygodnie. Większość owoców trafia do skupów. Część strąków umieszcza się w przewiewnych siatkach i suszy się na ścianach szop, a domy zdobią paprykowe girlandy. W ten sposób łączy się przyjemne z pożytecznym. Paprykowe ornamenty mają właściwości bakteriobójcze.

Produkcją papryki w proszku zajmują się zakładы w Szegedzie i Kalocsy. Wysuszone, a następnie utarte owoce wędrują do słocików oznaczonych napisami: *különleges* (spe-

red or yellow and sometimes orange. It hasn't been determined yet where the colour comes from. – How do you recognise the variety on the bush? – I asked. – The principle is simple. Sweet capsicum has its fruit hanging down; the spicy one has its fruit standing up. There is also a cherry variety which burns the palate and cannot be mistaken for anything else. Its fruit is round like enormous pepper grains.

**FROM FIELDS TO A JAR** >> Planters establish cooperatives and grow capsicum together. Like any other precious plant red pepper requires much arduous work: from planting bushes, through frequent watering and hoeing, to picking pods. You get about 20 tons of fruit from one hectare. As it has not been possible so far to mechanize the harvest, whole families participate in collecting peppers in September. It takes only two weeks. Most of capsicums are subsequently taken to purchase centres. The share of the crops which stays in houses is placed inside airy nets and put to dry on walls of sheds, while houses are decorated in capsicum garlands. Thus usefulness is combined with pleasure. The pepper decorations have antibacterial properties. Powdered paprika is manufactured by plants in Szeged and Kalocsa. Dried, and then ground, the fruit is put into

**Whether hot or sweet, as a whole or powdered – it is the main ingredient of the majority of dishes and gives a characteristic fragrance, colour and taste to the cuisine of our cousins**





Plantatorzy świętują zbiory / Growers celebrate harvest



Suszenie paprykowych girland / Drying pepper garlands

cjalna), *csemege* (delikatesowa), *édes* (słodka), *felédes* (półsłodka), *erős* (ostra). Nawet niewielkie naczynko tej ostatniej wystärca na długo. Zaledwie szczypta ostrej papryki (blisko sto razy mocniejszej od chili) sprawia, że potrawa jest czerwona i paląca jak ogień. Jednak wbrew pozorom do sztandarowych węgierskich potraw, czyli gulaszu (*gulyás albo pörkölt*), zupy gulaszowej (*gulyásleves*), rybackiej (*halászlé*), paprykarza (*paprikás*) częściej dodaje się paprykę słodką. Wersje pikantne są zarezerwowane dla miłośników ostrych wrażeń... Stąd w domach bądź restauracjach na stole zawsze stoi stołczek „tylko dla orłów”.

**NAPOLEON I WITAMINA C** >> Paprykę na Węgrzech zaczęto uprawiać w XVII w., głównie w okolicach Szegedu. Jej międzynarodową sławę i karierę jako przyprawy zapoczątkował Napoleon. Z powodu wojen toczonych przez cesarza Francuzów monarchia austro-węgierska została pozbawiona korzennych przypraw. Wówczas Węgrzy zaczęli suszyć i mleć paprykę, na czym zrobili doskonały interes. Sproszkowana papryka szybko opanowała europejskie stoły i zaczęła podbiąć świat. Uznano ją za bezcenny węgierski wkład do światowej kuchni i... nauki. To właśnie ze sproszkowanej papryki Albert Szent-Györgyi, biochemik z uniwersytetu w Szegedzie, w 1933 r. wyodrębnił witaminę C, za co otrzymał Nagrodę Nobla.

Jedząc paprykę, czy to w wersji słodkiej, czy ostrej, mamy pewność, że odżywiamy się zdrowo. Papryka jako jedno z najbogatszych źródeł witaminy C zwiększa odporność organizmu na choroby. Wybitne walory lecznicze ma także olejek z jej nasion. Stymuluje krwiobieg i system nerwowy, wspomaga trawnienie. Przynosi ulgę cierpiącym na kamicę nerkową, wcierny w skórę pomaga pozbyć się schorzeń reumatycznych.

**NA STOLE** >> Sproszkowana papryka jest podstawową przyprawą kuchni węgierskiej. Natomiast same strąki – czy to w całości, czy pokrojone są składnikiem większości potraw. Dwie z nich – *lecsó* i nadziewana papryka – to dania klasycz-

jars marked with the following inscriptions: különleges (special), scemega (fine), édes (sweet), felédes (semisweet), erős (hot). A small container of the latter one will suffice for long. Just a pinch of hot paprika (almost a hundred times hotter than chilli pepper) makes a dish red and burning like fire. Contrary to a popular belief, however, standard Hungarian dishes like stew (*gulyás* or *pörkölt*), goulash soup (*gulyásleves*), fish soup (*halászlé*), and paprika goulash (*paprikás*) are more frequently with sweet paprika added. Their hot versions are reserved for those seeking hot experiences. Hence, on a table there is always a jar "for champions only".

**NAPOLEON AND VITAMIN C** >> Capsicum has been grown in Hungary since 17th century, mostly in the area of Szeged. It owes its international fame and career to Napoleon. Due to the wars waged by the Emperor, the Austrian monarchy was deprived of condiments. It was then that the Hungarians started to dry and grind capsicum, doing great business on this. Powdered paprika soon reigned on European tables and it started to conquer the world. It has been declared an invaluable contribution of Hungary to the world cuisine and... science. It was for separating Vitamin C from powdered paprika in 1933 that Albert Szent-Györgyi, a chemist from Szeged University, received his Nobel Prize in Science.

Whether sweet or spicy, peppers are wholesome, because with its large content of Vitamin C they enhance our immunity to such diseases as colds and flu. Oil from capsicum seeds has also unique healing properties. It simulates blood circulation and nervous system, and it helps digestion. It brings relief to those suffering from kidney stones, and it helps cure one out of rheumatic problems when rubbed into skin.

**ON THE TABLE** >> Capsicum is the basic condiment in Hungarian cuisine, whereas the pods themselves – whether as a whole or chopped – are an ingredient in most of its

Zdjęcia: P. Wolski (2), Narodowe Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie (2)



Zupa gulaszowa czeka na werdykt / Goulash soup awaits verdict

ne. W przypadku *töltött paprika* szuka polega na starannej kompozycji smakowej trzech składników. Papryka, którą się nadziewa, powinna być ostra, farsz z mięsa i ryżu pikantny, a pomidorowy sos – delikatny i słodki. Paprykę podaje się do wielu produktów spożywczych, zwłaszcza do kiełbas, a w niewielkich ilościach także do naleśników i czekolady. Do kanapek i salatek używa się past i koncentratów.

**DNI PAPRYKI** >> We wrześniu w niewielkiej Kalocsy, przed nobliwą barokową katedrą, w której grywał sam Liszt, wirują w ludowych tańcach pary w tradycyjnych strojach zdobinowanych przez paprykową czerwien. W końcu bohaterem weekendu jest papryka! Na sąsiednim placu stragany uginają się od paprykowych wyrobów we wszystkich postaciach. Zabawie towarzyszy konkurs. Kucharze przygotowują na otwartym ogniu palenisk zupę gulaszową. Mistrzowie stołu oceniają recepturę, smak i aromat. Oczekiwanie na werdykt skracą kosztowanie konkursowych potraw dostępnych dla wszystkich, którzy wykupili talon. Trzeba się śpieszyć, bo choć kotłów jest wiele, to chętnych do degustacji nie brakuje. A gdy chochle zastukają o dno, na pociechę pozostałe paprykowa *pálinka*!

**Dojazd:** z Budapesztu drogą E73 w kierunku Paks, dalej promem przez Dunaj. Po ciągiem z Budapesztu przez Kisbörös. Rozkład jazdy na: [www.mav-start.hu](http://www.mav-start.hu)

**Termin/Dates:** 17–18 IX Dni Papryki / **Capsicum Days** (Kalocsai Paprika Napok)

**Adresy/Addresses:** Muzeum Papryki / **The Capsicum Museum** (Magyar Fiser-paprika Múzeum; [www.vendegvaro.hu](http://www.vendegvaro.hu)), Instytut Papryki ([www.paprika.deltav.hu](http://www.paprika.deltav.hu)).

**Nocleg/Sleeping:** od 7 euro od osoby / from 7 Euro per person; [www.hungaryrooms.com](http://www.hungaryrooms.com) (dobra wyszukiwarka / a good browser)

**Jedzenie:** tradycyjne dania serwuje restauracja Csajda Csárda (Kalocs). W jej zabytkowym wnętrzu są organizowane wystawy i sprzedaż ręcznie robionego.

**Getting there:** from Budapest by the E73 route to Paks, and then by a ferry across the Danube. There are also good passages in Gerjen and Fajsz. By train from Budapest via Kisbörös. Time-table: [www.mav-start.hu](http://www.mav-start.hu)

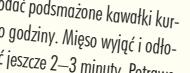
**Food:** Traditional dishes are served by Csajda Csárda restaurant (Kalocs). In its historic interior exhibitions and sales of handicraft are organised:

[www.csajdacsarda.fw.hu](http://www.csajdacsarda.fw.hu), [www.wegry.info.pl](http://www.wegry.info.pl)

## Paprykarz z kurczaka Chicken Paprikash

**Składniki:** 4 piersi kurczaka, 5 dkg smalcu wieprzowego, 1 cebula, szklanka śmietany, 1 łyżka mąki, słodka papryka w proszku, sól. Pierś pokroić na kawałki i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczy. Cebule drobno posiekać i zeszłki na złoty kolor, posypać sproszkowaną papryką, dodać podsmażone kawałki kurczaka, przyprawić solą. Dodać 2 szklanki wody i dusić pod przykryciem około godziny. Mięso wyjąć i odłożyć do dekorowania kiełkem śmietany i krążkami zielonej papryki; podawać z kluskami galuszkami.

**Ingredients:** 4 chicken breasts, 3 tablespoons of lard, 1 onion, 1 cup of cream, 1 tablespoon of flour, ground sweet pepper, salt. Chop up chicken breasts into pieces and sear in hot lard. Finely chop the onion and sauté until golden-brown, sprinkle with ground sweet pepper, add parboiled chicken pieces, add salt to taste. Add two glasses of water and simmer covered for about an hour. Take out the meat and put it aside. Thicken thus obtained sauce by adding cream and flour. Cook together with meat for another 2–3 minutes.



Szeged



# Geologiczne eldorado

GEOLOGICAL ELDORADO

Elżbieta Wołoszyńska  
Marek Wołoszyński



Kielce szczerą się pięcioma rezerwatami przyrody. W mieście występują skały od kambru po czasy współczesne. Najstarsze – kambryjskie – przebyły 12 tys. km, nim trafiły w miejsce, gdzie odkryto ich tajemnice. Kielce takes pride in its five nature reserves. Rocks dating from the Cambrian period to the modern age appear within the city limits. The oldest, Cambrian, city limits. The oldest, Cambrian, had travelled 12000 km before reaching the destination where their secret was uncovered.

Większość z nas pamięta z lekcji geografii powtarzane jak mantra zdanie: Góry Świętokrzyskie należą do najstarszych w Polsce. Niewielu jednak zdaje sobie sprawę, jakie bogactwo ciekawych form i zjawisk geologicznych kryje obszar, na którym leży stolica regionu świętokrzyskiego. Trwająca od kilkuset lat eksploatacja surowców skalnych odsłoniła niektóre z nich, umożliwiając obserwację skutków ruchu skorupy ziemskiej i zmian klimatycznych, jakie następowały w ciągu ponad 500 mln lat.

Most of us still can recollect the sentence repeated like a mantra during geography classes: The Świętokrzyskie Mountains are among the oldest in Poland. Few realize though, what an abundance of interesting forms and geological phenomena lies hidden in the area where the capital of the Świętokrzyski region is situated. Rock raw materials exploitation, that has been ongoing for the last few centuries, has uncovered some of them allowing for observation of results of both earth's crust movements and climatic changes, that occurred over more than 500 million years.



Wzniesienie zbudowane z mułowów kambryjskich  
Elevation made from Cambrian mudstones

**GEOLOGICAL ORIGINS >>** A typical feature of Kielce landscape is the relay station rising from Telegraf (408 m amsl), the highest peak in Dymińskie Range. In the west it is bordered by Posłowickie Range that includes the Kamienna Mountain. On its south-west slope lies a closed down sandstone quarry where some of the oldest rocks in Świętokrzyskie Mountains, Cambrian sandstones and mudstones dating back approximately 540 million years had been uncovered during exploitation. The quarry, Biesak Biały geological reserve's main attraction, is accessible through a barrow previously used for taking away mining products. In its wall diagonal strata are visible. Sandstones on the left (thicker) and mudstones on the right. Former excavation is now partially filled by a lake. To the right a small elevation, whose top is formed from Cambrian mudstones, can be seen. Below, just above the surface of water, rise the greenish and russet Ordovician sandstones resting on Cambrian sandstones and mudstones hidden beneath the water surface. Younger Ordovician rocks have formed an 'inlay' between the adjoining older rocks both above and below. This abnormal structure is an effect of orogenesis that resulted in appearance of tectonic faults and rock movement in different directions. Proof of volcanic activity in Świętokrzyskie Mountains has been discovered in the reserve. Presence of bentonite, a rock formed as a result of undersea weathering of volcanic ash, is an evidence in support of that claim. Over by the lake a number of geological exposures are visible. A careful observer can see a structure of minor faults and smooth surfaces: so-called tectonic mirrors with scratches indicating the direction of geological strata movement.

**OVERTURNING...FOLDS >>** Jan Czarnocki rock nature reserve 'Ślichowice' is home of the most famous example of an overturned fold in Poland. It has been established that the name Ślichowice was used in reference to the hill already in 1812. The reserve itself has entered into

Fold obalone w rezerwacie Ślichowice / Overturned fold in Ślichowice natural reserve



Zachodni kamieniołom w Ślichowicach / West quarry in Ślichowice



Przykład mineralizacji w skałach Wietrzni / An instance of mineralization in Wietrzna rocks

go przekręcił nazwę – tego nie dowiemy się nigdy. Na wzgórzu Ślichowice eksploatację dewońskich wapieni rozpoczęto w latach 20. ubiegłego wieku. Działały tu dwa kamieniołomy. Zachodni (starszy i większy) jest obecnie udostępniony do zwiedzania. Po dawnej pochylni schodzi się na dół wyrobiska. W jego ścianie widać ciemnoszare wapenie i łupki margliste układające się naprzemienne z jaśniejszymi wapeniami powstały z okruchów rafy koralowej. Warstwy skalne przyjmują prawie pionowy układ, a w lewej części wschodniej ściany widać pochyły na południe falą.

W czasie eksploatacji surowca skalnego prowadzonej podczas II wojny światowej we wschodnim kamieniołomie został odsłonięty przepiękny fal obalone. Skały o dużej miąższości zostały najpierw sfałdowane, a następnie przemieszczone do pozycji poziomej, czyli obalone (stąd nazwa falu). Oba kamieniołomy rozdziela skalny grzbiet o szerokości do 25 m. Tuż po zakończeniu wojny, w 1949 r. dzięki staraniom geologa Jana Czarnockiego strukturę tę objęto ochroną jako pomnik przyrody.

Rezerwat porasta objęta ochroną roślinność krzewista i zielna, m.in. wiśnienka stepowa, berberis, dzika róża.

register as a rock nature reserve Ślichowice in 1949. Who, when and why first mispronounced the name will forever remain a mystery. Devonian limestone exploitation of Ślichowice hill started in the 1920's. Two quarries operated here. West (older and bigger) is currently open for tourists. The old incline is used to go down the excavation. In its wall is dark-grey limestone and marly slates interlaced with brighter limestone formed from chipped coral reef. Strata form an almost vertical structure, on the left side of the eastern wall a south-sloping fold is visible. During exploitation of rock raw materials carried out during WWII in the east quarry a beautiful overturned fold was uncovered. It owes its name to the process of overturning in which high thickness rocks are first bent and then leveled. Both quarries are separated by a rock ridge up to 25 meters wide. After the war in 1949 Jan Czarnocki's efforts put into assuming protection of this structure succeeded and it became a monument of nature. Reserve is home to protected shrubs and herbs including steppe cherry, berberis and dog rose.

**PREHISTORIC SEA >>** Zbigniew Rubinowicz rock nature reserve 'Wietrzna' was founded in 1999. Beautiful Devonian limestone exposures and a pond in the former mining pit (north of strict reserve) are results of mining operations in 1897–1974. From Wietrzna hill (316 m amsl), where limestone and dolostone had been mined, only three 900 metres deep headings (Wietrzna, Międzygórz and Międzygórz Wschodni) remain. Świętokrzyski region's geological history can be learned thanks to numerous rock exposures. Wietrzna, part of Kadzielniańskie Range connects Kadzielnia (west) and Łysogórskie Range (east). Limestones forming the hills all come from the same geological period (Devonian) but were formed in different circumstances: shallow sea (limestones on Kadzielni),

to a deep reservoir (Łysogórskie). Rocks from Wietrzna can be placed in the middle of the scale as bituminous limestones found here, their dark color caused by addition of organic

**OBALAJĄC... FAŁDY >>** W rezerwacie skalnym Ślichowice im. Jana Czarnockiego możemy podziwiać najbardziej znany przykład falu obalonego w Polsce. Jak ustalono, nazwa Ślichowice była używana w stosunku do wzgórza już w 1818 r. Jednak sam rezerwat został wpisany w 1949 r. do rejestru jako rezerwat przyrody neożywionej Ślichowice. Kto, kiedy i dlacz-



Skałka Geologów – wejścia do jaskiń / Geologists' Rock – entrances to the caves



Amfiteatr w rezerwacie Kadzielnia / Amphitheater in Kadzielnia natural reserve



Pobernardyński klasztor na Karczówce / Post-Bernardine monastery on Karczówka

aż do głębokiego zbiornika (łysogórskie). Skały z rezerwatu Wietrznia plasują się w połowie stawki. Świadczą o tym występujące w kamieniołomie Międzygórze Wschodnie wapienie bitumiczne o ciemnym zabarwieniu spowodowanym domieszką substancji organicznych. Są to utwory charakterystyczne dla głębszych zbiorników wodnych.

W rezerwacie Wietrznia odnaleziono liczne ślady ramienionogów, koralowców, gąbek i ślimaków, a także ryb pancernych. W trakcie zwiedzania warto również zwrócić uwagę na ślady zjawisk krasowych – lekki wypełnione zwietrzeliną o barwie wiśniowej (terra rossa), liczne faldy, lustra tektoniczne. Na terenie rezerwatu występują także jaskinie. Niestety, wiele z nich zniszczone w trakcie eksploatacji surowca skalnego. Taki los spotkał m.in. jaskinię Lisia Jama, która miała ok. 60 m długości. Tyle samo metrów liczy najdłuższa obecnie jaskinia Na Wietrzni.

**TAJEMNICE JASKIŃ >>** Rezerwat przyrody nieożywionej Kadzielnia utworzony w 1962 r. po zamknięciu zakładów wapienniczych (wapienie eksplotowane od 1770 r.) to miejsce piękne i tajemnicze. Upodobały je sobie rzadkie gatunki roślin wapieniolubnych, tj. rojnik pospolity, goryczka orzęsiona.

Intensywna, trwająca ok. 200 lat, działalność górnictwa spowodowała znaczne zmiany w krajobrazie. Powstało głębokie wyrobisko, na dnie którego znajduje się Jezioro Szmaragdowe. Z pokaźnego wzgórza Kadzielnia (295 m n.p.m.) pozostał samotny ostaniec – Skała Geologów. Na niej znajdują się piękne przykłady krasu kopalnego (leje i komory wypełnione terra rossą). Działalność górnictwa miała także dobre strony, przyczyniła się do odkrycia pierwszych w Polsce śladów występowania ryb pancernych.

Atrakcją Kadzielni są liczne jaskinie. Spośród 26 tego typu dwóch najdłuższa jest Szczelina Kadzielniańska (180 m). W tym roku jest planowane otwarcie podziemnej trasy turystycznej, która połączy jaskinie Odkrywców, Szczelinę i Prochownią. W jaskiniach odkryto kości prehistorycznych nosorożców włochatych, niedźwiedzi jaskiniowych, gryzonów stepowych oraz jelenia.

substances, support this claim. These formations are typical for deeper bodies of water. Many remains of brachiopods, anthozoans, sponges, gastropods and placoderms were found in Wietrznia reserve. On tour it is worthwhile to notice of traces of Karst phenomena – funnels filled with dark red (terra rossa) decayed rock, numerous folds, tectonic mirrors. There are also many caves within the reserve, unfortunately many of them were destroyed during mining operations. Same fate has befallen Lisia Jama cave which used to be 60 m deep, as deep as the deepest present-day cave in Wietrznia.

**CAVES' MYSTERIES >>** Kadzielnia rock nature reserve was formed in 1962 when limestone works (limestone had been exploited here since 1770) were closed. It is a beautiful and mysterious place, rare calcicole plant species such as jovibarba sobolifera and fringed gentian have taken a liking to this place. Intensive, lasting for about two centuries, mining operations caused significant changes in the landscape. A deep mining pit was created where at the bottom lies the Emerald Lake. Of Kadzielnia, formerly an impressive hill, only one hum remains – Geologists' Rock. On it are situated beautiful instances of fossil Karst (terra rossa filled funnels and chambers). Mining operations bore also some benefits as they contributed to discovering first traces of placoderms occurrence in Poland. Vast caves are Kadzielnia's attraction. Among the 26 formations of this type Szczelina Kadzielniańska (180 m) is the longest. There are plans to open this year an underground tourist path connecting Explorers', Rift and Prochownia caves. In the caves bones of prehistoric woolly rhinoceros, cave bear, steppe rodents and deer were discovered. Reserve is encircled by an educational path with vantage points, from which one can admire the beauty of Kadzielnia and mountain ranges surrounding Kielce from the south. A thoroughly modernized amphitheater is worth of note too. It is here that the 'Tu es Petrus' oratory by Zbigniew Książek and Piotr Rubik had its premiere performance.

Zdjęcia: Jacki Penel (2), Elżbieta Włodziszewska i Marek Włodziszewski (1)

**LEAD RIDERS >>** Kielce, like Rome, lies on numerous hills. One of which, covered in forest, is Karczówka (340 m amsl) towered by a post-Bernardine monastery built in the first half of the XVII century. Karczówka is preserved as a landscape reserve but the hill harbors many geological mysteries. Limestones are interlaced by many faults filled with ore veins such as galena (lead ore), Calcite and barite. Some faults formed as result of tectonic activity are almost 500 m long. Scientists believe that already in the thirteenth century attempts were made to mine the ore. Deposits located near the surface were mined by drilling shafts and rifts. It is easy to find traces of old excavations during a walk on Karczówka. The most valuable ore was galena. Tied to mining of galena is a legend about a poor miner from vicinity of Kielce. He was unsuccessfully looking for lead ore on Karczówka. Devoid of hope he saw three riders emerge from within a hole in the hill. The riders had shown the miner where to dig. The place where had dug galena ore lumps is called 'Saints' rift'. Palpable proof of the miners work can be found in monastery chapel. One of the lumps has been made into a statue of St. Barbara. The remaining two were made into figures of The Holy Virgin (currently at Kielce cathedral) and St. Anthony. From Karczówka hill spreads a magnificent view over Kielce and Świętokrzyskie Mountains. From the tower of the monastery on a clear day it is even possible to see the outline of Jasna Góra monastery in Częstochowa 100 km away.

#### Urząd Miasta Kielce – Wydział Edukacji, Kultury i Sportu

tel. (41) 36 76 643, [www.um.kielce.pl](http://www.um.kielce.pl) – tu znajdziesz dodatkowe informacje  
Rezerwat Biesak-Białogon – dojście od ul. Krakowskiej prowadzącej w kierunku Chęcin.

Rezerwat Ślichowice – niedaleko ul. Piekoszowskiej, dojście ul. Kazimierza Wielkiego. Rezerwat Wietrznia – pomiędzy ulicami Wojska Polskiego, Księcia J. Poniatowskiego i Prost. Zwiedzanie najlepiej rozpocząć przy skrzyżowaniu ulic Wojska Polskiego i Poniatowskiego.

Rezerwat Kadzielnia – między Al. Legionów, ul. Krakowską i ul. Pakosz.

Rezerwat Karczówka – od północy i zachodu dojście ul. Bernardyńska, od wschodu – ul. Karczówkowską.

**Kielce City Hall – Department of Education, Culture and Sport**

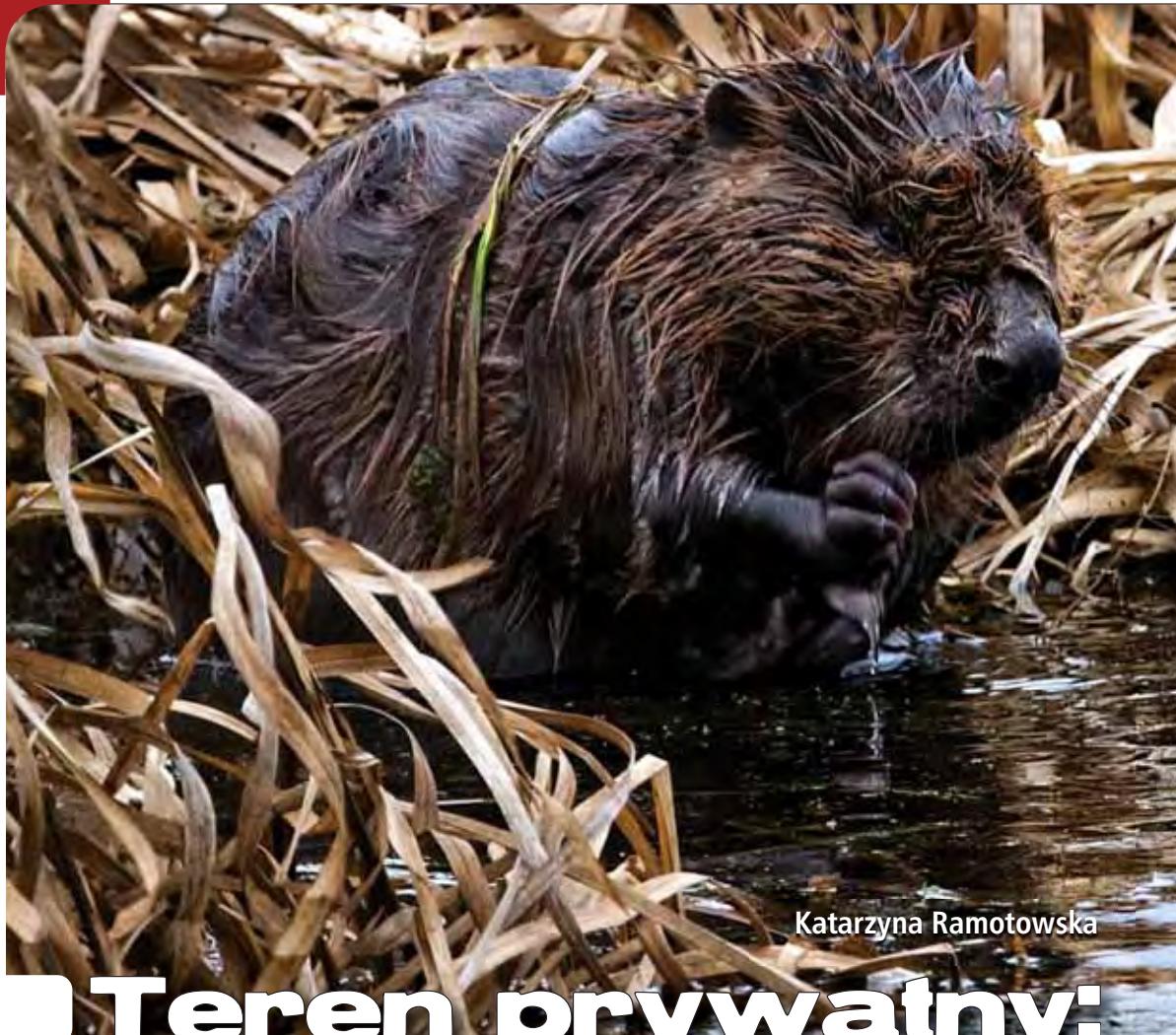
tel. (41) 36 76 643, [www.um.kielce.pl](http://www.um.kielce.pl) – here you will find additional information  
Biesak-Białogon Reserve – access via Krakowska St. direction Chęciny; Ślichowice Reserve – near Piekoszowskiej St, access via Kazimierza Wielkiego.

Wietrznia Reserve – between Wojska Polskiego, Księcia J. Poniatowskiego and Prosta streets. Best to start sightseeing tour at the junction of Wojska Polskiego and Poniatowskiego.

Kadzielnia Reserve – between Aleja Legionów, Krakowska and Pakosz streets.

Karczówka Reserve – from north and west approach via Bernardyńska St, from east Karczówkowska St.





Katarzyna Ramotowska

# Teren prywatny: nie wchodzić!

RESTRICTED AREA: DO NOT ENTER!

Przyroda to otwarta księga,  
jej czytanie wzbogaca nasze życie.

Gdybyśmy tylko włożyli więcej  
wysiłku w zrozumienie zwierząt,  
zdziwilibyśmy się, jak wiele  
mają nam do powiedzenia  
i jakie formy przekazu stosują...

Nature is an open book and reading it enriches our lives. If we only put more effort into understanding animals, we would be surprised how much they have to tell us and how diversified means of expression they use...

Pewnego wiosennego dnia postanowiłem odwiedzić zaprzyjaźnionego boberka Stefana, który zasłynął z niebywałą szelmostwa w kontaktach z ludźmi. Miał ulubioną, otoczoną wodami rozlewisk wysepkę położoną cztery metry od asfalto-

One spring day I decided to visit my beaver friend Stefan, who is famous for rascaldom in contacts with humans. He has his favourite island in the backwaters located only four metres from the asphalt road Sulin–Rutki. He

Zdjęcie: R. Bedziga

wej drogi Sulin-Rutki. Nie przejawiał żadnego zainteresowania ludźmi stojącymi na jezdni. Do tego stopnia był pochlonięty aletą lub pałaszowaniem soczystych kłącz roślin, że nie przerwał swoich zajęć, nawet gdy trzaskało się drzwiami samochodu. W jadłodajni pojawił się godzinę przed zachodem słońca (z dokładnością niemal co do minuty) i przebywał w niej nawet dwie godziny.

**WZAJEMNA OBSERWACJA >>** Tak było i tym razem. Kiedy stałem na drodze cztery metry od niego, był pochlonięty łapaniem pcheł. Nawet nie puścił do mnie oczka na przywitanie. Miał już przygotowaną pokaźną stertą gałązek. Trzymając je w chwytnych przednich kończynach, przesuwał wzduż zębów, obracając i jednocześnie okorowując.

Staliśmy tak naprzeciw siebie ponad 40 min. Najzwyczajniej w świecie zaczęło mi się nudzić, a sunęce za plecami raz po raz samochody stawały się uciążliwe. Postanowiłem się ruszyć. Schodząc z nasypu drogowego, zrobiłem trzy kroki w kierunku bobra. Tego Stefcio już nie udźwignął. Przerwał swoje zajęcia, stanął słupka, pogłaskał się po brodzie jak sędziwy starzec, po czym wsunął cicho do wody. „I masz babo placek – pomyślałam – wystraszyłam go”.

**ZARAZ CI COŚ POWIEM >>** Karcąc się w duchu, wpatrywałam się tempo w miejsce, gdzie zniknął bób. Po chwili się wynurzył, ale, ku mojemu zaskoczeniu wziął namiar prosto

showed absolutely no interest in people standing on the road. He was always so absorbed in bathing or eating that he never stopped what he was doing even when someone slammed their car door. He appeared in the cafeteria exactly one hour before sunset (sharp) and stayed there for up to two hours.

**MUTUAL OBSERVATION >>** This was what happened also that time. When I stood on the road, four metres away from him, he was busy with catching fleas. He didn't even say hi. He already had a big bunch of twigs ready. Holding them in his prehensile front extremity, he moved them in his teeth, turning and debarking at the same time. We stood in front of each other for over 40 minutes. I simply got bored. The sound of cars passing behind me was getting annoying. I decided to move. I walked down the embankment and took three steps towards him. This was something Stefcio couldn't deal with. He stopped what he was doing, he stroked his beard as an old man and quietly dived underwater. "Way to go – I scared him off" I thought to myself.

**I WILL TELL YOU SOMETHING >>** Angry at myself I kept staring at the place where the beaver disappeared. After a while he re-emerged and to my

## Wyprawy po Biebrzy GRUPY ŁĄCZONE

Biebrza Eco-Travel  
[www.biebrza.com](http://www.biebrza.com)



W KAZDĘ CZWARTEK  
**Spływ na bobry**



W KAZDĘ PIĄTEK  
**Tropienie wilków**



W KAZDĄ SOBOTE  
**Biebrza w pigułce**



W KAZDĄ NIEDZIELĘ  
**Wyprawa na łosia**



Szczegóły: [www.biebrza.com](http://www.biebrza.com), tel. (85) 7380785

RE: M. Lewandowski, A. Falej, P. Swiętakowicz, H. Szulc



Zimą bobry odżywiają się tykiem drzew liściastych, które zgromadziły w lecie / In winter beavers feed on phloem from leafy trees which they gathered in summer

na mnie. Trzy metry, dwa metry, jeden metr. Odliczałam dystans do ucieczki. Przywołałam w pamięci opłakany w skutkach przypadek szarży bobra na człowieka sprzed kilku miesięcy. Nie chciałam być kolejną...

Po chwili brunatna kula przelewającego się tłuszczu wygramoliła się na krawędź wody i lądu zaledwie 60 cm ode mnie. Zamaszystym ruchem przednich uzbrojonych w ostre pazury łap podgarnął pod siebie butwiejącą roślinność, formując kopczyk. Sadząc ciężkie cielsko na kopczyku, zamarł na ułamek sekundy w bezruchu, po czym spojrzał na mnie, upewniając się, czy aby na pewno to zauważał. Następnie dostońnie zsunął się do wody, wrócił na wysepkę i dalej delektował się soczystymi kłączami.

**PO OBU STRONACH GRANICY >>** Przecierałam z niedowierzeniem oczy. Kiedy poczułam charakterystyczny, ostry zapach *castoreum* – substancji, używanej przez bobry do znakowania terytorium, zrozumiałam co się stało. Oto Stefanek wyznaczył mi granicę, która harmonijnie dzieliła przestrzeń między człowiekiem i zwierzęciem, pozwalając przedstawicielowi każdego gatunku dbać o własne interesy na pokojowych zasadach.

surprise he was heading straight at me. Three metres, two, one. I was getting ready to run. I remembered an accident when a beaver attacked a man a few months earlier. I didn't want to be next... Moments later the brown ball of fat clambered onto the shore only 60 cm away from me. With a sweeping movement of his paws armed in sharp claws, he swept some rotting plants underneath himself and made a small mound. He sat with his heavy body on it and froze for a fraction of a second. Then he looked at me making sure I have noticed it. Then, we a very gracious movement, slipped back into the water, returned to the island and he continued to savour the tasty twigs.

**BOTH SIDES OF THE BORDER >>** I rubbed my eyes with disbelief. When I sensed the characteristic smell of castoreum – a substance used by beavers to mark their territory, I understood what has happened. Stefanek delimited a border which divided the land between humans and animals allowing both species to take care of their own business maintaining peaceful relations.

Zdjęcie: P. Świdnicki

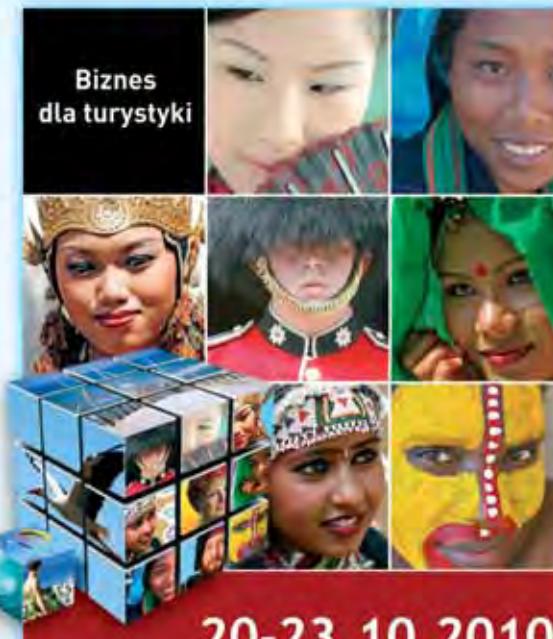


Międzynarodowe Targi Poznańskie  
Poznań International Fair

spotkaj przyszłość  
meet the future



Targi Regionów i Produktów Turystycznych



20-23.10.2010  
Poznań

Ekspozycje specjalne

Liczne konferencje

Wszystkie polskie regiony

Jedna z niespodzianek Tour Salonu  
Znana charyzmatyczna postać  
kochająca podróżę

Oferty nowych uczestników:

- ✓ Finlandia
- ✓ USA
- ✓ Meksyk
- ✓ Maroko
- ✓ Palestyna
- ✓ Nepal
- ✓ Jordania
- ✓ Namibia
- ✓ i wielu innych...

[www.tour-salon.pl](http://www.tour-salon.pl)

sprawdź co przygotowaliśmy dla Ciebie!

Kraj partnerski:



Region partnerski:



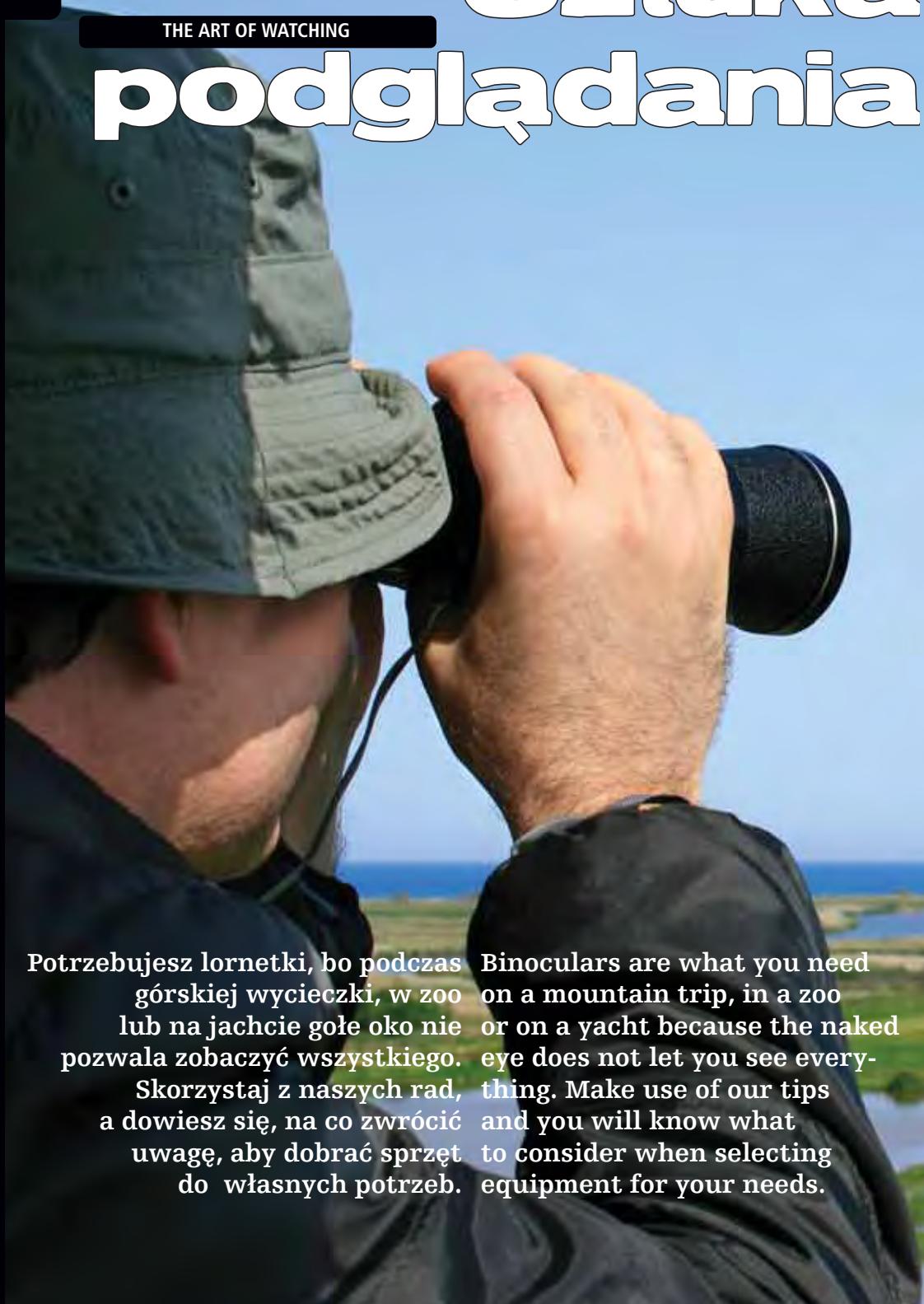
W tym samym czasie:



Barbara Jampolska-Wasiak  
Marcin Górkó

THE ART OF WATCHING

# Sztuka podglądania



Potrzebujesz lornetki, bo podczas górskiej wycieczki, w zoo lub na jachcie gołe oko nie pozwala zobaczyć wszystkiego. Skorzystaj z naszych rad, a dowiesz się, na co zwrócić uwagę, aby dobrać sprzęt do własnych potrzeb.

Binoculars are what you need on a mountain trip, in a zoo or on a yacht because the naked eye does not let you see everything. Make use of our tips and you will know what to consider when selecting equipment for your needs.

Zdjęcia: V. Kolek - www.fotolia.com, arch. NIKON

**WAŻNE PYTANIA >>** Na początek trzeba odpowiedzieć na podstawowe pytania: czy będziemy obserwować świat tylko w dzień, czy także w nocy? Czy będziemy używać lornetkę okazjonalnie i raczej przy dobrej pogodzie, czy intensywnie i może się zdarzyć, że podczas deszczu? Czy nasze obserwacje będą długotrwałe czy krótkie? Za tym idzie kolejne pytanie: co chcemy obserwować rozgwieździone niebo czy ptaki. Odpowiedź na te pytania pozwoli nam ustalić, czy potrzebujemy kompaktowej i lekkiej lornetki czy „konkretnego” sprzętu?

**PODSTAWOWE PARAMETRY >>** Średnica obiektywu (np. 40 mm) oraz powiększenie (np. 10x) te dwa parametry opisują każdą lornetkę w postaci symboli 10x40. Średnica obiektywów decyduje o wielkości, wadze i ergonomii lornetki, powiększenie – informuje o proporcji wielkości obserwowanego obiektu w stosunku do jego wielkości podczas patrzenia na gołym okiem. I tak np. obserwacja obiektu z odległości 700 m przez lornetkę o powiększeniu 7x da taką samą wielkość obrazu, jak obserwacja gołym okiem z odległości 100 m. Do obserwacji ptaków najodpowiedniejsze są lornetki o 10-krotnym powiększeniu i średnicy obiektywu 42 mm. Ważne jest również pole widzenia, czyli obejmowana przez lornetkę szerokość widzianego obszaru, znajdującego się w pewnej odległości. Oko ludzkie ma kąt widzenia ok. 60 stopni. Współczesne lornetki oferują pole widzenia o kącie 9–2 stopni. Optymalne pole widzenia wynosi ok. 5–7 stopni, dla lornetki z powiększeniami w zakresie 8x–12x. Im większe pole widzenia, tym łatwiej odnaleźć cel oraz łatwiej utrzymać poruszający się obiekt w polu widzenia lornetki.

**W DZIEŃ I W NOCY >>** Nasze żrenice dostosowują swoją wielkość do oświetlenia – w słoneczny dzień mają 2–3 milimetrową średnicę, w nocy wynosi ona 6–7. Dobrze dobrana lornetka powinna mieć żrenice wyjściowe (snop światła wytwarzany za okularem lornetki, ang. eye relief) nie mniejsze od żrenic oczu człowieka podczas obserwacji. Inaczej traci się

**IMPORTANT QUESTIONS >>** First you have to answer these basic questions: are you going to observe the world in daylight only or perhaps at night as well? Are you going to use binoculars occasionally and rather in good weather or intensively and in rain? Are the observations going to be lengthy or brief? Another question follows: are you going to be watching the stars or birds. Answers to these questions will allow to determine whether you require compact and light binocular or some 'solid' equipment.

**BASIC PARAMETERS >>** diameter of the lenses (e.g. 40 mm) and magnification (e.g. 10x) are two parameters that describe every binoculars in the form of 10x40. Diameter of the lenses determines the size, weight and ergonomics of the binoculars while the magnification offers information on the proportion between the object's perceived size and its size observed by the naked eye. So, the size of an object observed through 7x magnification binoculars from a distance of 700 m is equivalent to the same object's size at 100 m visible to the naked eye. For bird-watching best binoculars are those with a 10x magnification and 42 mm lenses. Another important factor is field of view, it is the width of viewed area captured at a certain distance. The human eye has a field of view of approx. 60 degrees. Field of view offered by modern binoculars ranges between 9–2 degrees. Optimal field of view is approx. 5–7 degrees for binoculars with magnification of 8x–12x. The greater the field of view is, the easier it is to find the target and keep a moving target in sight.

**IN DAYLIGHT AND AT NIGHT >>** Our pupils adjust to the intensity of lighting – on a sunny day they are 2–3 mm in diameter, 6–7 mm at night. Well matched binoculars should have exit pupils (eye relief – shaft of light formed behind binoculars' eyepiece) no smaller than the observer's



Nikon Action EX 10x50  
– wodoszczelna, sprawdza się w każdych warunkach.  
– watertight, works well in all conditions.



Nikon Monarch 10x36  
– mała, lekka, idealna do obserwacji dziennych.  
– small, light, ideal for daylight observation.



Nikon Tropical 10x30  
– ciężka z dużą średnicą wyjściową, dobra do obserwacji nocnych.  
– heavy, with a big exit diameter, good for night observation.



Nikon High Grade 8x20  
– składana, jej autum jest poręcznościami i kompaktowymi.  
– folding, its advantage lies in handiness and compact size.

część światła, czyli nie wykorzystuje pełnych możliwości sprzętu. Wyznaczenie średnicy wyjściowej jest proste: trzeba podzielić średnicę obiektywu przez powiększenie (np. lornetka 10x40 będzie miała 4-milimetrową średnicę wyjściową). Jeśli przewidujesz obserwacje dzienne, taka średnica wyjściowa wystarczy. Do obserwacji typowo dziennych odpowiednie będą małe i lekkie lornetki Nikona, takie jak Sprint IV 8x21, 8x32 SE, Sportstar EX 10x25 czy Monarch 10x36.

Do obserwacji nocnych średnica obiektywu musi wynosić mniej więcej 7 mm (np. lornetki 7x50 lub 8x56). Trzeba pamiętać, że w tym przypadku więcej nie znaczy lepiej, używając w dzień lornetki o większej średnicy (np. 8x56) tracimy ok. 60 proc. światła, czyli otrzymujemy obraz jak przy obserwacji przez lornetkę 8x32. Kompromisem może być 10x50. Odpowiednie modele to np. Action EX 7x50, Monarch 8x56 lub Tropical 10x70.

#### **DO LASU, NA ŁÓDKĘ, W DALEKĄ PODRÓŻ >>**

Jeśli zakładamy, że będziemy używać lornetki w trudnych warunkach atmosferycznych, np. podczas deszczów lub przy dużej wilgotności powietrza, najlepiej kupić lornetkę wodoszczelną. W ten sposób w czasie spływu kajakowego lub opadów podczas wędrówki unikniemy zaparowania wnętrza sprzętu.

Lornetki wodoszczelne mają również większy dopuszczalny zakres temperatur pracy, czyli doskonale się nadają zarówno na afrykańskie safari, jak i zimową wspinaczkę wysokogórską. Wszystkie najważniejsze serie lornetek Nikona, takie jak: EDG, High Grade, Monarch, Sporter EX oraz Marine i Tropical są wodoszczelne, dzięki czemu sprawdzają się w każdych warunkach.

**PTAKI I GWIAZDY >>** Obserwatorzy rozgwieżdżonego nieba lub ptaków, którzy potrafią godzinami oddawać się swojemu hobby, szczególną uwagę powinni zwrócić na ergonomię lornetki: należy sprawdzić, czy pewnie i dobrze leży w dłoniach, czy obsługa pokrętła ostrości nie sprawia trudności, czy muszle oczne dobrze przylegają do oczodołów. Bardzo ważne przy dużych lornetkach jest upewnienie się, czy... damy radę ją utrzymać przez czas dłuższy przy oczach. Optymalne powiększenia dla lornetki trzymanej w ręku to 7x–12x. Urządzenia wyposażone w większe powiększenia wymagają stabilnego mocowania. Jeśli lornetka jest zbyt ciężka, mamy dwa wyjścia – kupić sprzęt o mniejszym powiększeniu albo statyw (koniecznie upewnijmy się, czy jest możliwy montaż na statywie!).

**NA CO DZIEN>>** Jeśli nie zamierzamy prowadzić obserwacji w warunkach trudniejszych niż np. loża teatralna lub spacer po zoo, a najważniejszymi cechami lornetki są jej rozmiar i możliwość łatwego transportu – najlepszym wyborem będzie składany model, który zmieści się w kieszeni. Optymalny wybór to modele High Grade 8x20 lub Sportstar EX 8x25.

pupils at the time of observation. Otherwise some light is lost, thus equipment's capabilities are not fully used. Estimating exit pupils is easy: you need to divide the lenses diameter by the magnification (e.g. 10x40 binoculars will have a 4 mm exit pupil diameter). If you are planning on daylight observation then such exit diameter is enough. Suitable for typical day observation would be small and light Nikon binoculars such as: Sprint IV 8x21, 8x32 SE, Sportstar EX 10x25 or Monarch 10x36.

Night observation requires lenses diameter of approx. 7 mm (e.g. 7x50 or 8x56 binoculars). Bear in mind that in this case more is not necessarily better, using binoculars with bigger diameter (e.g. 8x56) in daylight approx. 60 percent of light is lost resulting in image comparable with one from a 8x32 binoculars. 10x 50 might be a good compromise. Suitable models are: Action EX 7x50, Monarch 8x56 or Tropical 10x70.

#### **IN THE FOREST, ON A BOAT, ON A LONG TRIP >>**

If you assume that the binoculars will be used in difficult weather conditions, e.g. rain, high air humidity, it is best to buy watertight binoculars. This way while canoeing or in heavy rain you will prevent your equipment's inside from steaming-up. Watertight binoculars offer a wider range of acceptable operating temperatures, thus are ideal for African safari but also winter mountain climbing. All major series of Nikon binoculars such as: EDG, High Grade, Monarch, Sporter EX and Marine and Tropical are watertight and work well in all conditions.

**BIRDS AND STARS >>** Observers of starry skies or birds, who can devote themselves to their hobbies for hours on end, should consider ergonomics of the binoculars: check if they fit well in your hand, if the focus knob causes no trouble, if the eyecups fit well to eye-sockets. It is very important in the case of bigger binoculars to check if...you are able to hold them in your hand for an extended period of time. Optimal magnification for binoculars held in hand is 7x–12x. Devices equipped with greater magnification require a stable tripod. If binoculars are too heavy there are two solutions - buying equipment with smaller magnification or a tripod (make sure that it is possible to attach a tripod!).

**EVERYDAY >>** If you don't intend to conduct observation in conditions more difficult than e.g. theater box or walk around a zoo, the most important features of binoculars are their size and portability – the best choice would be a folding model that you can have with you at all times. Optimal selection are models: High Grade 8x20 or Sportstar EX 8x25.

# Targi Turystyki i Sportów Zimowych ZIMA 2010



[www.TargiZima.pl](http://www.TargiZima.pl)

Do wygrania pobytu w górskich SPA  
Pokazy sprzętu sportowego  
Porady ekspertów i instruktorów  
Wirtualne narciarstwo

wakacyjne oferty last minute  
oferty regionów górskich  
sporty zimowe  
ośrodki wellness & spa

Wrocław, 9-10 października, Hala IASE



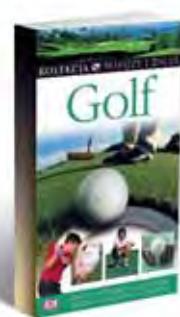
Barbara Jampolska-Wasiak

# Biblioteka podróżnika

## Bajkowa mikstura

Czarnogóra zajmuje 13 812 km<sup>2</sup>, czyli 1/3 woj. mazowieckiego. Na tej niezbyt dużej przestrzeni co kilkadesiąt kilometrów zmienia się krajobraz: ledwie miniemy szczyty i głębokie kaniony, a już wita nas słoneczna plaża, krasowe pustynie zmieniają się w gaje oliwne. Podobnie mieszają się kultury: śródziemnomorska, orientalna i słowiańska. Do tego dorzućmy przejrzysty układ przewodnika, szereg praktycznych wskazówek oraz gorący temperament mieszkańców, a walizki same się pakują w podróż.

**Czarnogóra. Fiord na Adriatyku; Draginja Nadaždin, Maciej Niedźwiecki;**  
wydawnictwo Bezdroża; cena 29,90 zł



## Graj jak Tiger Woods

Ilustrowany przewodnik z Kolekcji Wiedzy i Życia uczy golfa od podstaw, opisując nie tylko elementy gry, ale także savoir-vivre na polu, strój, reguły i turnieje. Ostatni rozdział charakteryzuje 75 najlepszych pól golfowych na świecie. Merytoryczne informacje urozmaicają ciekawostki, anegdoty oraz kilkaset barwnych fotografii. Sięga się z przyjemnością.

**Golf; Kolekcja Wiedzy i Życia**  
wydawnictwo Hachette; cena 99,90 zł

## Wyprawa w świat przyrody

Jest niezastąpionym towarzyszem wypraw do lasu, w góry i nad morze. Nie zajmuje zbyt dużo miejsca w plecaku, a dostarcza wiedzy niezbędnej na szlaku. Każdy atlas zawiera ponad 150 opisów gatunków roślin, grzybów i zwierząt występujących w Polsce. Dziecko poznaje gatunki chronione i pospolite, jadalne i trujące, dowiaduje się o zwyczajach i zachowaniu zwierząt. Opisom towarzyszą wspaniałe zdjęcia znanych fotografików przyrody – Renaty i Marka Kosińskich. Starszym odkrywcom przyrody przyda się też opis parków narodowych z miniprzewodnikiem po najciekawszych trasach trekkingowych.



**Przyrodniczy atlas Polski: W górach, Nad morzem, W lesie;**  
LektorKlett; cena 24,90 zł

PETPOLONIA  
**www.sardynia.pl**  
**DOMKI WAKACYJNE I PROMY**

**SARDYNIA**

**Bajeczna wyspa**

Mamo, zostajemy? Jest świetnie!



## TUNEZJA

śródziemnomorska oaza

TUNEZJA – prawdziwa śródziemnomorska oaza.  
To tu, przez okrągły rok, razem z całą rodziną możesz  
wypoczywać na słonecznych, piaszczystych plażach.



Zachłyśnij się lokalnym kolorytem, gdzie najwyższa europejska jakość usług cudownie harmonizuje z różnobartnym urokiem orientu.

Odkryj błęgi spokój i kojącą ciszę rezerwatów przyrody, romantyczny urok zabytków starożytnej Kartaginy.

Poczuj wyjątkowość odmładzających efektów thalassoterapii bazującej na regenerujących właściwościach alg i mineralów morskich.

Przeżyj emocjonujące safari na pustyni, której egzotyczna sceneria niezmiennie fascynuje największych reżyserów Hollywood.

Tunezja jest po prostu super!