

Podróże to styl życia

travel
& style

Portugalia



&active



&relax



&family



&nature



&food



&culture



Bezdroża

Mistrzowska
ochrona # ERGO
HESTIA

Portugalia

Podróże to styl życia

- Kup książkę
- Poleć książkę
- Oceń książkę
- Księgarnia internetowa
- Lubię to!
- Nasza społeczność



Kup książkę

Poleć książkę



152

Algarve

Faro i wschodnia część
Algarve ▶ 156

Centralna część Algarve ▶ 167

Zachodnia część Algarve
i Costa Vicentina ▶ 174



Smaki Algarve ▶ 184



Algarve z dziećmi ▶ 186



Algarve aktywnie ▶ 188

190

Estremadura i Ribatejo

Tomar ▶ 194

Fatima ▶ 197

Batalha ▶ 200

Alcobaça ▶ 202

Costa de Prata ▶ 204

Óbidos ▶ 208

Mafra ▶ 211



Smaki Estremadury
i Ribatejo ▶ 214



Estremadura i Ribatejo
z dziećmi ▶ 216



Estremadura i Ribatejo
aktywnie ▶ 218

220

Beiras

Coimbra ▶ 224

Okolice Coimbrы ▶ 232

Viseu ▶ 236

Serra da Estrela i okolice ▶ 238

Wybrzeże Beiras ▶ 244



Smaki Beiras ▶ 250



Beiras z dziećmi ▶ 252



Beiras aktywnie ▶ 254

Kup książkę

Pobierz książkę






256

Porto

- Historia Porto ▶ 260
- Baixa ▶ 264
- Ribeira i nabrzeże ▶ 270
- Vila Nova de Gaia ▶ 274
- Poza historycznym centrum ▶ 278
- Okolice Porto ▶ 280

 Smaki Porto ▶ 284

 Porto z dziećmi ▶ 286

 Porto aktywnie ▶ 288

290

Trás-os-Montes i Douro

- Bragança ▶ 294
- Alto Douro ▶ 298

 Smaki Trás-os-Montes
i Douro ▶ 306

 Trás-os-Montes i Douro
z dziećmi ▶ 308


 Trás-os-Montes i Douro
aktywnie ▶ 310


312

Minho

- Braga ▶ 316
- Guimarães ▶ 322
- Barcelos ▶ 328
- Parque Nacional
da Peneda-Gerês ▶ 332
- Dolina Limy ▶ 336
- Viana do Castelo ▶ 338

 Smaki Minho ▶ 342

 Minho z dziećmi ▶ 344

 Minho aktywnie ▶ 346



PORTUGALIA PRAKTYCZNIE ▶ 350

Informator A-Z ▶ 352

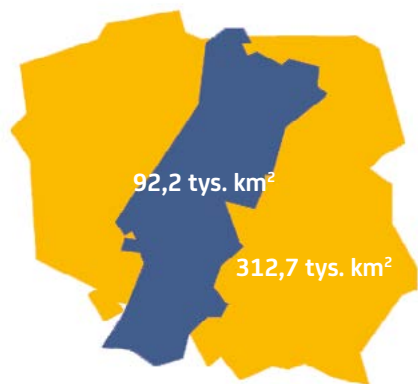
Na miejscu ▶ 354

INDEKS ▶ 367

Kup książkę

Poleć książkę

Portugalia w pigułce



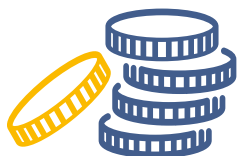
liczba ludności
10,31 mln



największe miasta
LIZBONA 500 tys.
Porto 238 tys.
Braga 181 tys.



ustrój polityczny
republika; władzę
ustawodawczą sprawuje
jednoizbowy parlament –
Zgromadzenie Republiki



euro
EUR

Kup książkę

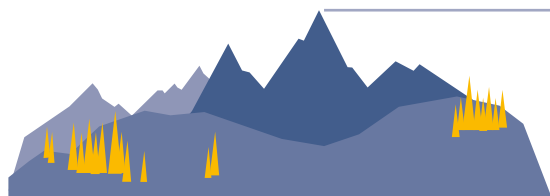


Warszawa
UTC +1



Lizbona
UTC +0

Poleć książkę



Szczyt Pico na Azorach
2351 m n.p.m.

Torre (1993 m n.p.m.)
w kontynentalnej części
Portugalii

najwyższy punkt

Ocean Atlantycki
0 m n.p.m.

najniższy punkt



język urzędowy
portugalski

.pt

WWW



+351



struktura etniczna

- ▶ Portugalczycy: 96,3%
- ▶ Inne nacje: 3,7% (głównie z Brazylii, Wysp Zielonego Przylądka, Mozambiku i Ukrainy)



struktura religijna

- ▶ katolicy 81%
- ▶ pozostali chrześcijanie 3,3%
- ▶ niezdeklarowani i niewierzący 15%

Kup książkę

Poleć książkę

Przyroda

Wody Atlantyku oblewają Portugalię od południa i zachodu. Przyroda jest znacznie bujniejsza niż w sąsiedniej Hiszpanii, a klimat – zgodnie uznawany za jeden z najbardziej przyjaznych w całej Europie.

Ukształtowanie terenu

Portugalia jest najdalej na zachód wysuniętym państwem Europy. Od północy i wschodu graniczy z Hiszpanią. Dodatkowo w skład Portugalii wchodzi wyspy położone na Oceanie Atlantyckim – Archipeląg Azorski (Açores) i Madera (Madeira). Od strony północnej dominują tereny górskie i wyżynne. Przebiegają tędy pasma gór Serra da Estrela (najwyższy

szczyt to Torre – 1993 m n.p.m.), Serra do Larouco (1535 m n.p.m.) i Serra do Marão (1415 m n.p.m.). Na południu natomiast przeważa krajobraz nizinno-wyżynny. Wybrzeże w południowej części jest klifowe, z przepięknymi plażami.



Najwyższym szczytem Portugalii jest stratowulkan Pico, położony na azorskiej wyspie o tej samej nazwie, który sięga 2351 m n.p.m.

▼ Parque Natural da Serra da Estrela



Kup książkę

Poleć książkę



▲ Rzeka Gwadiana



Kup książkę

Ocean i rzeki

Portugalię oblewają wody Oceanu Atlantyckiego, którego fale przez wieki niósły w dal żądnych przygód żeglarzy, a później emigrantów i turystów. Kraj przecina sieć rzek, które w większości płyną z głębi Półwyspu Iberyjskiego, by na terenie Portugalii wpaść do oceanu. Dwie wielkie rzeki to Tag (1007 km) i Douro (927 km), w języku polskim powszechnie stosowana jest hiszpańska nazwa rzeki – Duero). W estuarium pierwszej z nich leży Lizbona, drugiej – Porto.

Z winnic na stromych zboczach dolin w górnym biegu Douro pochodzi najstynniejszy produkt Portugalii – wino porto. Tag natomiast płynie powolnym, szerokim nurtem, rozlewając swe wody na płaskiej, żyznej równinie Ribatejo. Najbardziej malownicza rzeka, Gwadiana (Guadiana) stanowi naturalną granicę między Hiszpanią a Portugalią.

Poleć książkę

Społeczeństwo

Portugalczyki lubią mawiać, że są narodem szczęśliwym, bo tylko w ich kraju przez ponad 300 dni w roku świeci słońce. Z drugiej strony wszechobecna jest tu *saudade*, czyli tęsknota, nostalgia.

Portugalię, choć jest stosunkowo niewielkim krajem, można podzielić na część południową i północną. W Lizbonie przebiega niewidzialna granica między silnie katolicką północą i biedniejszym południem, którego mieszkańców nazywano kiedyś pogardliwie Maurami.



Portugalczyki sami siebie nazywają ludźmi *brandos costumes* – czyli spokojnych obyczajów, z dumą podkreślając swą odmienność od „rozkrzyżczanych” Hiszpanów.

Oczywiście to tylko uogólnienia i stereotypy, bo na przykład regionem najsilniej dotkniętym przez emigrację w latach 70. XX w. było północne Minho, a dziś jednym z bogatszych jest południowe Algarve, które finansowo zasilają tłumy turystów i liczni rezydenci z bogatszych krajów.

Saudade, fado, Fatima i futbol

Cechą charakterystyczną dla Portugalczyków jest *saudade*. Według słownika *saudade* (łac. *solitudo*) to smutne i tkliwe wspomnianie osób czy rzeczy odległych

Kup książkę

Poleć książkę





bądź minionych, tęsknota powodowana nieobecnością ukochanej osoby. *Sau-dade* tłumaczy się dziejami Portugalii, nostalgią za czasami pionierskich dokonań portugalskich żeglarzy i szybko utraconym imperium zamorskim.

Jeśli mowa o narodowych wartościach, to jedną z najważniejszych i wymienianych jednym tchem z fado i Fatimą, jest futbol. Zwany przez samych Portugalczyków „religią”, ma istotnie niezwykłą moc. Nie ma tu jednak żadnego kibolskiego chuliastaństwa. Na portugalskim piłkarskim olimpie zasiadają trzy regionalne drużyny: Benfica i Sporting z Lizbony oraz FC Porto, których największe dokonania na arenie europejskiej miały miejsce w już dość odległej przeszłości.

Emigracja i imigracja

Portugalię dotykała masowa emigracja, często z powodów zarobkowych. Tylko w 1970 r. do Francji wyjechało 135 tys. Portugalczyków, głównie z rejonów północnych. Obecnie nad Sekwaną żyje i pracuje ok. 850 tys. portugalskich imigrantów, którzy co roku w sierpniu, gdy Francja



Jednym z najlepiej znanych w Portugalii Polaków jest Józef Młynarczyk, bramkarz FC Porto w latach 80.

zapada w „wakacyjny sen”, wracają do ojczyzny i całymi rodzinami spotykają się w restauracjach, rozkoszując się *bacalhau* i dobrym, własnym winem.

Co ciekawe, Portugalia od dawna była ostatnim na kontynencie przystankiem dla milionów polskich, żydowskich czy niemieckich emigrantów, którzy wsiadając na statek w lisbońskim porcie, czasem po raz ostatni widzieli ziemię Europy.

Od lat 70. XX w. obserwuje się zmianę tendencji migracyjnych: w 1975 r., rok po rewolucji goździków, Portugalia opuściła swoje kolonie, a wstępując do Unii Europejskiej, stała się atrakcyjnym krajem dla imigrantów z dawnych kolonii afrykańskich. W latach 90. XX w. dotychczas do nich przybyły ze Wschodu, głównie z Ukrainy i Mołdawii, ale także z Brazylii. Poza granicami kraju żyje ponad 4 mln Portugalczyków, którzy rozproszeni są po całym świecie.

Kup książkę

Poleć książkę

Kuchnia

Podczas wakacji w Portugalii szybko można się przekonać, że miejscowa kuchnia, choć nieskomplikowana, jest wyborna, a jej największe zalety to właśnie prostota i wyraziste smaki.

Dorsz na 1001 sposobów

Narodowym daniem Portugalii jest *bacalhau*, czyli suszony dorsz. Ryba zyskała ogromną popularność szczególnie za czasów dyktatury Salazara, kiedy łowiony masowo w wodach Nowej Funlandii dorsz był tak tani, że gościł na portugalskich stołach niemal codziennie.

Portugalczyki chwalą się, że potrafią przyrządzić dorsza na 1001 sposobów. Ma on lekko słonawy smak. Tradycja suszenia ryb sięga według historyków czasów odkryć geograficznych, niektórzy twierdzą jednak, że umiejętność suszenia *bacalhau* Portugalia zawdzięcza cystersom, którzy przybyli tutaj w XIII w.

Chociaż Portugalia była w XVI w. najpotężniejszym eksporterem przypraw ze Wschodu, nie wykorzystwała ich w swojej kuchni, odgrywając raczej rolę dostarczycielki „nowinek” kulinarnych. To Portugalczykom Indie i Wielka Brytania zawdzięczają przyprawę curry, bo właśnie oni mieli przywieźć z Afryki zachodniej papryczkę piri-piri. Nawet tempura, klasyczna potrawa kuchni japońskiej, ma portugalski rodowód.

Owoce morza, ryby i mięso w sobotę

W restauracjach portugalskich jest duży wybór potraw z owoców morza i ryb. Jedną z nich jest *cataplana* przygotowana z owoców morza w dużym, miedzianym

naczyniu zwanym *cataplana*, który kształtem przypomina wok.

Obowiązkowymi pozycjami w każdym portugalskim menu są także *arroz de marisco*, czyli ryż z owocami morza, i *caldeirada de peixe* – rodzaj zupy rybnej z ziemniakami.

Popularna jest *açorda* – danie z owocami morza lub świeżą rybą, którego głównym składnikiem jest chleb moczony w wodzie i mleku. W całym kraju serwuje się grillowane *sardinhas* (sardynki), *lulas* (kałamarnice) i *polvo* (ośmiornice), które są smażone bądź pieczone w oliwie z oliwek.

Powszechnie spożywane w gronie rodzinnym w soboty są: *frango no churrasco* (kurczak z rożna z ostrym sosem piri-piri), *cozido à portuguesa* (duszone mięso z warzywami, ziemniakami i kiełbasą) lub *arroz de pato* (ryż zapiekany z kaczką).

Popularnymi dodatkami do dań są ziemniaki, ryż, a także *batatas fritas*, czyli domowe smażone frytki. Czasem w tej roli podaje się duszone warzywa.

Obiady i kolacje zawsze wieniec deser i maleńka *cafezinho* („kawusia”).

Najpopularniejsze słodkości to *leite-creme* (zapiekany budyń, przypominający francuski *crème brûlée*), *pão-de-ló* (ciasto biszkoptowe), *pastel de nata* (ciasteczka wypieczona kremem budyniowym, z zewnątrz kruche, posypane cynamonem i cukrem pudrem), *arroz doce* (ryż z mlekiem i cynamonem) i wszystkie *doces conventuais* („słodczyce klasztorne”).



▲ *Cataplana*

W portugalskich domach często po kolacji serwuje się biały serek *queijão* z dodatkiem *doce de abóbora*, dżemu z dyni.

Wraz z osiedlaniem się imigrantów, głównie z Brazylii i byłych kolonii afrykańskich Portugalii – Angoli, Mozambiku czy Wysp Zielonego Przylądka, portugalska kuchnia, szczególnie w dużych miastach,

wzbogaciła się o nowe smaki. Często spotkać się można z takimi daniami, jak *cachoupa* (gęsta zupa z fasolą i mięsem), przysmakami z niegdyś portugalskiego regionu Indii, Goa – wyborne jest *caril de camarão* (curry z krewetkami), i brazylijskimi drinkami na bazie *aguardente* z cukru trzcinowego – *caipirinha* i *caipiroshka*.



Kulinarny dzień Portugalczyka

„Bohaterką” *pequeno almoço* (śniadania) jest kawa espresso bądź *galão* (podobna do włoskiego latte). Oprócz obowiązkowej *café* (kawy), Portugalczyki nie mają jednego „pomysłu” na śniadanie: na stole mogą pojawić się croissanty i różnego rodzaju ciasteczka albo jajko na bekonie i opiekane pądy chleba z solonym masłem.

Obiad, czyli *almoço*, spożywany jest w przerwie na lunch, między 12.00 a 15.00, a do kolacji – *jantar* – zasiada się o 20.00, najpóźniej o 21.00. W międzyczasie, około 16.00 lub 17.00, Portugalczyki lubią wpaść do *pastelaria* lub *café* na *lanche* – podwieczorek i kawę.

Gdzie na obiad?

Większość restauracji czynna jest 6 dni w tygodniu, w godzinach 12.00–15.00 i 19.00–22.00. W większych miastach i kurortach w sezonie letnim bez problemu znajdziemy restaurację czynną codziennie i taką, która serwuje swoje przysmaki przez cały dzień, bez przerwy. Od 8.00 do 22.00 czynne są niezwykle tanie snack-bary, gdzie podaje się smaczne *pratos do dia* (danie dnia, 5–8 EUR), a także niezłe *sandesh* (kanapki) i *tostas mistas* (gorące tosty z serem i szynką).

Doskonale i względnie tanio można zjeść w *tascas* – niewielkich lokalach z rodzinną atmosferą. *Restaurantes* są zróżnicowane pod względem cen, jakości posiłków i oferowanych potraw. *Marisqueira* specjalizuje się w rybach i owocach morza, a *churrasqueira* serwuje grillowane mięso, najczęściej kurczaka. Na popołudniowe *petiscos* (przekąski) i piwo można wybrać się do *cervejaria* – piwiarni.

Kup książkę

Poleć książkę

Nie pomień!



▼ Klasztor Hieronimitów

Przepiękny przykład architektury manuelińskiej, jedno z najważniejszych miejsc na turystycznej mapie Portugalii, które miało ogromne znaczenie w historii kraju.

▲ Alfama

Najstarsza część Lizbony, pełna wąskich, krętych uliczek, suszącego się prania, pięknych punktów widokowych, a w środku tego ciekawe kościoły i zamek św. Jerzego.



Kup książkę

Poleć książkę

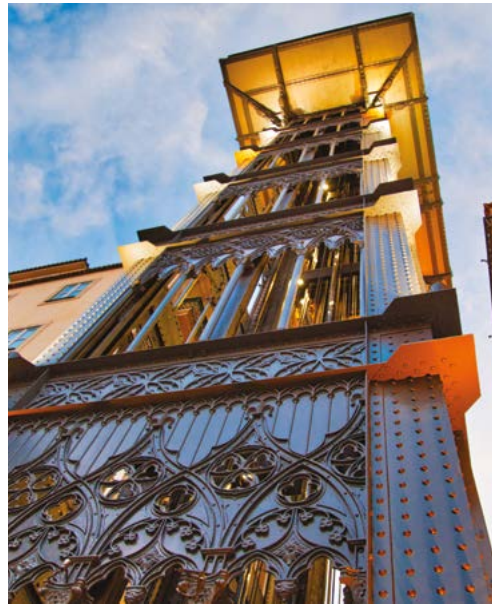


▲ *Pastéis de Belém*

Najstarszy „kawałek” miasta, pyszne babeczki z budyniowym kremem. Narodziły się w Lizbonie i tu można zjeść oryginalne *pastéis de Belém*.

▼ Tramwaj 28

Słynny żółty tramwaj każdego dnia niestrudzenie przemierzający wzgórze Lizbony. Przejazdka starymi wagonikami to nie lada atrakcja dla wszystkich!



▲ Winda Santa Justa

Charakterystyczna winda łącząca dzielnice Baixa i Chiado. Z punktu widokowego na końcu trasy rozpościera się przepiękny widok na całe centrum Lizbony.



Kup książkę

Poleć książkę

Historia Lizbony

Lizbona przez lata była stolicą najbogatszej monarchii Europy. Miasto rozwijało się dzięki złotu, diamentom, przyprawom i niewolnikom przywożonym z portugalskich kolonii. Aż w 1755 r., w dniu Wszystkich Świętych, zdarzyła się tragedia, której skutki widać w mieście nawet dziś...

Odyseusz i nimfy na krańcu świata

Najstarsza opowieść o Olisipo znajduje się wśród greckich mitów. Kraina odkryta przez Odyseusza, który zgubiwszy drogę, pożegłował na „kraniec świata”, miała być baśniowym ogrodem, zamieszkanym przez nimfy Hesperidy. Jeszcze przez wielu renesansowych pisarzy legendarny Grek był uznawany – jak najbardziej poważnie – za założyciela Lizbony. Co ciekawe, jak potwierdzają badania archeologiczne, tereny faktycznie zamieszkałe już w epoce neolitu, pokrywają się z baśniową krainą. W innej wersji mitu, zakochana w Ody-

seuszu nimfa Kalipso przemieniła się w węża, którego ciało uformowało siedem lizbońskich wzgórz.

Według historyków jedno z owych wzniesień – to, na którym znajduje się dziś średniowieczny zamek – zostało zasiedlone ok. 1200 lat p.n.e. przez Fenicjan. Nadali oni lizbońskiemu wybrzeżu miano *Allis Ubba*, czyli „łagodna Zatoka”. W 205 r. p.n.e. Rzymianie, po wkroczeniu na teren Luzytanii, zajęli Olisipo, zwane za czasów Cezara *Felicitas Iulia*. Aż do V w., kiedy te ziemie przejęli Wizygoci, Rzymianie budowali w mieście drogi, wznosili fortyfikacje oraz sadzili – tak ważne dla gospodarki współczesnej Portugalii – winorośli i oliwki.



Lizbona jak San Francisco

Ze względu na położenie, a także imponujący most Ponte 25 de Abril, Lizbona często porównywana jest do San Francisco w Stanach Zjednoczonych. Rzeczywiście, gdy spojrzeć na pocztówki z obydwu miast z mostem na głównym planie, Oakland Bay Bridge („zawieszony” tuż obok Golden Gate) i 25 de Abril są prawie identyczne. Wybudowane przez tę samą firmę – United States Steel Export Company, siostrzane konstrukcje są na tyle elastyczne, że mogą przetrwać nawet najsilniejsze trzęsienie ziemi.

Ponte 25 de Abril ma długość 2277 m. Jego nazwa (most 25 Kwietnia) upamiętnia dzień, w którym w 1974 r. miał miejsce pucz, nazwany później rewolucją goździków.

Za przejazd Ponte 25 de Abril (tylko przy wjeździe do miasta) trzeba zapłacić

Kup książkę

Poleć książkę

Lizbona zostaje stolicą

Plemiona germańskie wycofały się stąd wraz z nadejściem Maurów, którzy w 714 r. zdobyli Lizbonę, nazywaną *Lixbuną* lub *Olissiboną*. W tym samym czasie u stóp zamku powstała, właściwie niezmienniona do dziś, dzielnica *al-Hamma*, współcześnie Alfama.

W 1147 r. Afonso VI, znany w historii jako Dom Afonso Henriques, pierwszy król Portugalii, wtargnął do miasta wraz z wielonarodową armią krzyżowców (Anglików, Flamandów, Niemców i Normanów), rządzącą trwającą kilka dni krwawą rzeź. W 1255 r. stolicę z Coimbrы przeniesiono do Lizbony, która od tego czasu, aż po tragiczne trzęsienie ziemi w 1755 r., nieustannie się rozwijała.

Dzięki skarbowi, przyprawom i niewolnikom, przywiezionym z wypraw przez Bartolomeu Diaza (1487) i Vasco da Gamę (1497), Portugalia stała się najbogatszą monarchią Europy. Większą część budżetu pochłaniała jednak, nierzadko ekstrawagancka, rozbudowa stolicy rodzącego się imperium kolonialnego. Okres dobrobytu skończył się w 1580 r. wraz z połączeniem Portugalii z Hiszpanią,

a rocznicę końca 60-letniej okupacji hiszpańskiej obchodzi się w Portugalii co roku 1 grudnia.

Przełom XVII i XVIII w. to korzystny okres w dziejach Lizbony – z Brazylii przyptywały statki załadowane diamentami i złotem. 1 listopada 1755 r. w Lizbonie zatrzęsała się ziemia... Ranniem w miasto uderzyła potężna fala tsunami, powodując kolosalne zniszczenia, do dziś widoczne w mieście.

Miasto, które się odrodziło

Kontrolę nad zniszczoną Lizboną przejął Marquês de Pombal. Zrównał z ziemią średniowieczne ruiny, na których wznosił, niezwykle nowoczesną jak na owe czasy, dzielnicę Baixa, jedną z najchętniej dziś odwiedzanych.

Od XIX w. aż po lata 50. XX w. tysiące emigrantów z całej Europy ze statków odplywających z lizbońskiego portu do Ameryki patrzyło, nierzadko po raz ostatni, na Stary Kontynent.

W 1998 r. miasto gościło wystawę Expo, dzięki której powstała dzielnica Park Narodów. Dziś Lizbona to miasto, które cały czas się rozwija, każdego roku przyciągając coraz więcej turystów.



Kup książkę

Poleć książkę

Lizbona z dziećmi

Hippotrip

Okazja, by zobaczyć Lizbonę w kolorowej amfibii. Najpierw amfibia przejeżdża przez centrum i dzielnicę Belém (można poznać miasto i jego topografię), a następnie obok wieży Belém wjeżdża do wody i płynie po Tagu. Świetna zabawa nie tylko dla najmłodszych!



Hippotrip

- ▶ Doca de Santo Amaro
- ▶ www.hippotrip.com

Oceanarium

Jedna z największych atrakcji dla dzieci w Lizbonie. Proponuje podróż do podwodnego

- ▼ Oceanário de Lisboa

świata, w którym zobaczyć można płaszczki, rekiny, stada sardynek, tuńczyki, mureny, wydry i pingwiny. Lekcja nauki o życiu oceanów oraz niepowtarzalna okazja, by z bliska podpatrzeć ich mieszkańców.



Oceanário de Lisboa

- ▶ Esplanada Dom Carlos I
- ▶ www.oceanario.pt

Pawilon Wiedzy – Żywa Nauka

Mieści się w Parku Narodów, stawia na interaktywne poznawanie świata przez dzieci i młodzież. Odwiedzający mogą spróbować wykonać różne eksperymenty i doświadczenia, zobaczyć wystawy o ży-



Kup książkę

Poleć książkę



ciu na naszej planecie. Pawilon Wiedzy ma uczyć i bawić. Atrakcje dostosowano do różnych grup wiekowych.



Pavilhão do Conhecimento – Ciência Viva

- ▶ Largo José Mariano Gago 1
- ▶ www.pavconhecimento.pt

Ogród zoologiczny

Zoo w Lizbonie ma ponad 2000 zwierząt reprezentujących ok. 330 gatunków z całego świata. Zobaczyć tutaj można słonie, lwy, żyrafy lub tygrysy. Nie lada atrakcją są pokazy delfinów i ich karmienie oraz przeloty ptaków. Dodatkowo atrakcje to minipociąg i kolejka linowa. W lizbońskim zoo cała rodzina może spędzić świetny dzień.



Jardim Zoológico de Lisboa

- ▶ Praça Marechal Humberto Delgado
- ▶ www.zoo.pt

Muzeum Pieniędzy

Jest to jedno z interaktywnych muzeów w Lizbonie. Najmłodszy mogą tutaj wydrukować własny banknot lub zobaczyć prawdziwy skarbiec bankowy i ogromną sztabę złota. Można wrzucić monetę do studni – na szczęście. A przy tym to lekcja o historii i znaczeniu pieniędzy.



Museu do Dinheiro

- ▶ Largo de São Julião
- ▶ www.museudodinheiro.pt



Kup książkę



Poleć książkę

Palácio de Monserrate

Pałac, położony 3 km od Quinta da Regaleira w stronę Colares, to kolejne romantyczne miejsce Sintry, zaprojektowane i zamieszkane przez Brytyjczyków. Pierwszym właścicielem był sir Francis Cook, który zadbał o to, by willę ozdobiły elementy stylu *moghul*, łączącego detale perskiej, islamskiej i środkowoeuropejskiej architektury. Piękne ogrody w stylu angielskim stanowią idealne miejsce na popołudniowy spacer.



Palácio de Monserrate

- ▶ Rua Barbosa do Bocage
- ▶ www.parquesdesintra.pt
- ▶ codz. pałac: IV–IX 9.30–19.00, X–III 10.00–18.00, park: IV–IX 9.30–20.00, X–III 10.00–18.00
- ▶ 8 EUR, 6–17 lat i seniorzy
6,50 EUR, bilet rodzinny 26 EUR



Cabo da Roca

Zwiedzanie Sintry lub Cascais warto połączyć z wizytą na Przylądku Skąty. Jest to najdalej wysunięty na zachód punkt Europy kontynentalnej. Tworzą go wysokie na ponad 140 m klify, pod którymi z impetem rozbijają się fale oceanu. Z Sintry do Cascais przez Cabo da Roca jeździ autobus 403 (www.scotturb.com). Na przylądku znajduje się betonowy krzyż z cytatem z *Os Lusíadas* Luísa de Camõesa: „Gdzie kończy się ziemia, a morze rozpoczyna”. Cały czas działa latarnia morska z XVIII w., a w punkcie informacyjnym można kupić certyfikat potwierdzający, że turysta dotarł na koniec Europy.

Kup książkę

Poleć książkę

Convento dos Capuchos

Jak głosi legenda, pomysł budowy **klasztoru Kapucynów** miał przyśnić się Dom Álvaro de Castro, synowi wicekróla Indii. W XVI w. ośmiu franciszkanów zamieszkało w maleńkich celach nowego domu zakonnego. Klasztor działał aż do 1834 r., kiedy w Portugalii wprowadzono zakaz działalności religijnych zgromadzeń.



Convento dos Capuchos

- ▶ droga EN 270–3 w kierunku Cabo da Roca
- ▶ www.parquesdesintra.pt
- ▶ codz. IV–IX 9.30–20.00, X–III 10.00–18.00
- ▶ 7 EUR, 6–17 lat i seniorzy 5,50 EUR, bilet rodzinny 22 EUR



Kup książkę

Poleć książkę



wnętrza kontrastują połączane kaplice boczne, w których warto zwrócić uwagę na XVI-wieczny obraz *Św. Michał i dusze*.



Igreja de Santo Antão

- ▶ Praça do Giraldo
- ▶ wt.–nd. 9.00–18.00
- ▶ bezpłat.

Museu do Relógio de Évora

- ▶ Rua de Serpa Pinto 6
 - ▶ www.museudorelogio.com
 - ▶ wt.–pt. 14.00–17.30, sb.–nd. 10.00–12.30
- 2 EUR, dzieci do lat 10 bezpłat.

Skręcając w Rua de Serpa Pinto, można trafić do **Museu do Relógio de Évora**. To muzeum posiada ponad 2000 zegarów z całego świata, najstarszy pochodzi z 1630 r.

Sé de Évora

Katedra jest największą średniowieczną budowlą w kraju. W XII w. stała tu niewielka, skromna kaplica, którą w 1204 r. wyburzono, by zrobić miejsce dla tej imponującej świątyni. W subtelny sposób łączy elementy romańskie z gotyckimi. Mistrzowskie rzeźby przedstawiające dwunastu apostołów zdobią główny

Kup książkę

Poleć książkę



▲ Katedra w Évora. Obok: krużganki w katedrze.

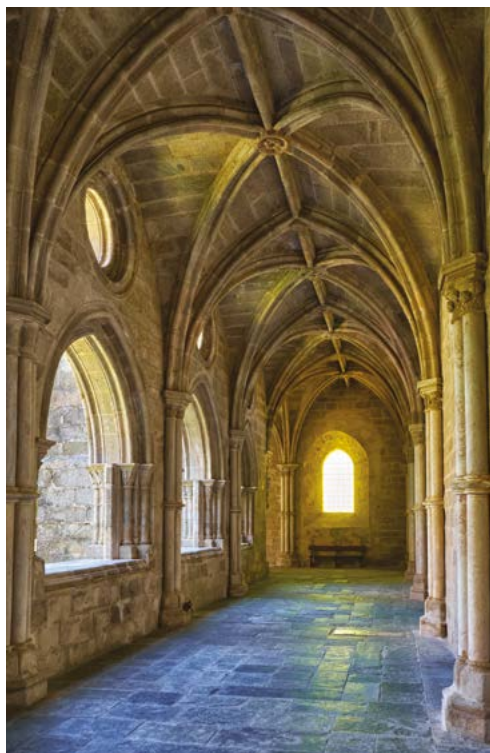
portal. Wewnątrz znajdują się XVI-wieczne organy, najstarsze w Portugalii. Warte odwiedzenia są też klimatyczne gotyckie krużganki z XIV w.



Sé de Évora

- ▶ Largo do Marquês de Marialva
- ▶ www.cm-evora.pt
- ▶ codz. 9.00–17.00
- ▶ katedra i krużganki 2,50 EUR, katedra, krużganki i wieża 3,50 EUR, katedra, krużganki i Muzeum Sztuki Sakralnej 5,50 EUR

Kup książkę



Na zwiedzanie miasta warto przeznaczyć cały dzień. Centrum Évory nie jest duże i najlepiej zwiedza się je spacerem.

Sé z daleka zwraca uwagę nie tylko swoim ogromem, ale także asymetrycznymi wieżami, z których północna mieści **Museu de Arte Sacra**. Zgromadzono tu jedną z najważniejszych w kraju kolekcji sztuki sakralnej. Jedna z sal prezentuje biżuterię sakralną.



Museu de Arte Sacra

- ▶ Largo do Marquês de Marialva
- ▶ www.cm-evora.pt
- ▶ wt.–nd. 9.00–16.00
- ▶ 4 EUR, uczniowie i osoby powyżej 65 lat 3,50 EUR

Poleć książkę



Każdego roku w Portimão odbywa się Festiwal Sardynek. Szczegóły i wszystkie wydarzenia na www.cm-portimao.pt.

Przy głównym placu miasta – Praça da República, mnóstwo sklepów i kawiarenek otacza majestatyczny, precyzyjnie odrestaurowany budynek dawnego Cólegio dos Jesuitas, który zachwyca renesansową fasadą. Najlepszych słodyczy w mieście można spróbować na brzegu Rio Arade, w pastelariach przy Praça Manuel Teixeira Gomes i sąsiedniej Rua Júdice Biker. Szczególnie polecany jest lokalny przysmak Dom Rodrigo z żółtek i migdałów.

Warto spacerować się do Bairro dos Pescadores, czyli dzielnicy rybackiej z ka-

wiarenkami i starymi budynkami. Kierując się cały czas w dół miasta, można dotrzeć do najładniejszej plaży w okolicy, szerokiej **Praia da Rocha** (w sezonie letnim do plaży dowożą z centrum autobusy nr 7 i 11).

Ferragudo i Alvor

Dużo ładniejsze od Portimão są jego okolice, a w szczególności miasteczka Ferragudo i Alvor. **Ferragudo** leży naprzeciwko Portimão, po drugiej stronie rzeki Arade i mimo natłoku turystów zachowało rybacki urok. Można spacerować się plażą, na końcu której znajduje się Castelo de São João do Arade, XVI-wieczny fort, jedyny w Portugalii wybudowany bezpośrednio na plaży. Ładny widok na całą okolicę oferuje latarnia morska, którą warto odwiedzić przed zachodem słońca.



Kup książkę

Poleć książkę

6 km na zachód od Praia da Rocha znajduje się **Alvor**, niewielkie miasteczko, które podobnie jak Ferragudo, mimo rozwiniętej turystyki, zachowało prowincjonalny czar.

Benagil

Benagil to wioska między Armação de Pêra i Carvoeiro, z kilkoma obiektami noclegowymi, restauracjami i kawiarniami. Słynie z malowniczej jaskini, a dokładnie **groty Algar de Benagil**. W sklepieniu ma powstały na skutek erozji duży otwór, przez który do wnętrza wpada snop światła. W połączeniu z pomarańczowożółtymi skałami i błękitem oceanu oraz plażą w środku robi to niesamowite wrażenie. Miejsce jest dostępne tylko od strony

▼ Algar de Benagil



Kup książkę

oceanu – z Praia de Benagil oferowane są rejsy do groty (np. Taruga Benagil Tours, www.tarugatoursbenagilcaves.pt).

Z Benagil jest blisko do ładnej i malowniczej Praia do Carvalho, do której schodzi się krótkim, wykutym w skale tunelem.

Vilamoura

To jeden z najbardziej ekskluzywnych kurortów na Algarve. To właśnie tutaj zlokalizowane są najlepsze hotele oraz duże pola golfowe. Vilamoura słynie z **mariny**, w której cumują najdroższe i najbardziej eleganckie jachty na wybrzeżu Algarve.

W pobliżu znajduje się też turystyczna miejscowość **Olhos de Água** z przepiękną **Praia da Falésia**, która jest uważana za jedną z najładniejszych plaż na Algarve.

Silves

„Bagdad Zachodu” – tak w okresie panowania muzułmańskiego zwano Xelb, dzisiejsze miasto Silves, do którego w XI w. przybywali z Dalekiego Wschodu pisarze, artyści i naukowcy. Silves jest miastem, do którego warto się udać w południe po plażowaniu albo w drodze do Lizbony. Stanowi zachwycający dowód na muzułmańską przeszłość Algarve, długą przemilczaną czy wręcz wymazywaną – szczególnie za rządów radykalnie katolickiego Salazara. Warto odwiedzić **Centro de Interpretação do Património Islâmico de Silves**. To minimum powstało w ramach projektu partnerskiego między Portugalią, Hiszpanią a Maroko. Prezentuje ekspozycję poświęconą kulturze islamu w tym rejonie.



Centro de Interpretação do Património Islâmico de Silves

- ▶ Praça do Município 3
- ▶ www.cm-silves.pt
- ▶ pn.–pt. 10.00–13.00 i 14.00–17.00
- ▶ bezpłat.

Poleć książkę

Autor przewodnika: Krzysztof Gierak

Wykorzystano teksty z archiwum Wydawnictwa Bezdroża

Redaktor prowadzący: Paweł Sondej

Redakcja: Mariusz Miodek

Korekta: Izabela Sieranc

Redakcja techniczna, skład i fotoedycja: Sabina Binek

Opracowanie kartograficzne: Daka – Studio Graficzne, Miron Kokosiński, Krzysztof Trojan

Źródło pochodzenia danych kartograficznych:

© OpenStreetMap contributors; www.opendatacommons.org/licenses/odbl

Projekt graficzny serii: Ewa Jarocka

Projekt okładki: Ewa Jarocka; materiały graficzne na okładce zostały wykorzystane za zgodą Shutterstock Images LLC

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autorzy oraz wydawnictwo Helion dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autorzy oraz wydawnictwo Helion nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Wydawnictwo Helion

ul. Kościuszki 1c, 44–100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <http://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<http://bezdroza.pl/user/opinie/?bepst1>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie I

ISBN: 978-83-283-5699-3

Copyright © Helion, 2019

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION



- 1. ZAREJESTRUJ SIĘ**
- 2. PREZENTUJ KSIĄŻKI**
- 3. ZBIERAJ PROWIZJĘ**

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA WYDAWNICZA

 **Helion SA**

Podróżowanie stało się dla wielu z nas synonimem stylu życia. Niezależnie od tego, kim jesteś, z kim i w jaki sposób najchętniej spędzasz wolny czas, w każdej części świata znajdziesz coś dla siebie. Sięgnij po przewodnik z serii **travel&style** i przekonaj się, jak różnorodne możliwości oferuje.

Jeśli jesteś amatorem lokalnych smaków, przyjrzyj się informacjom oznaczonym ikoną **travel&food**.

Jako rodzic małego dziecka, zwróć uwagę na strony opatrzone frazą **travel&family**.

Propozycje aktywnego spędzania czasu odnajdziesz w sekcji **travel&active**.



Bardziej spokojnego odpoczynku szukaj pod znakiem **travel&relax**.

Pasjonuje Cię życie i historia mieszkańców odwiedzanego regionu? Skup się na **travel&culture**.

Kochasz dziką przyrodę? Specjalnie dla Ciebie przygotowaliśmy atrakcje **travel&nature**.

Udanej podróży!

Portugalia

To mały, ale olśniewający turystyczny diament na samym krańcu Europy.

Jej bogactwo stanowią fantastyczne piaszczyste plaże i formacje skalne, malownicze miasta pełne zabytków, liczne pamiątki imponującej przeszłości oraz wymienita kuchnia, w której mieszają się wpływy z całego świata. A do tego ma jeszcze jeden skarb: otwartych, przyjaznych, uśmiechniętych mieszkańców. Wyprawa do Portugalii to fascynująca podróż przez smaki, historię i kulturę. Znajdziemy tu miejsca doskonałe zarówno do tego, by wspaniale odpocząć, jak i aktywnie spędzić czas. Kto przyjedzie tu raz, na pewno będzie chciał szybko powrócić. Przekonajcie się o tym sami!

eBook dostępny wyłączenie na:
ebookpoint^{PL}



cena: 59,90 zł

ISBN 978-83-283-5699-3



 **Bezdroża**

Księgarnia internetowa:
<http://bezdroza.pl>

Zamówienia telefoniczne:
0 801 339900
0 601 339900

Sprawdź najnowsze promocje:
● <http://bezdroza.pl/promocje>
Przewodniki najchętniej czytane:
● <http://bezdroza.pl/bestsellery>
Zamów informator podróżniczy:
● <http://bezdroza.pl/newsletter>

Helion SA
ul. Kościuski 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: bezdroza@bezdroza.pl
<http://bezdroza.pl>

Kup książkę

Poleć książkę