

# MAJORKA

Odkryj kreatywne oblicze największej wyspy Balearów.

SUN&SALT



# MAJORKA

Odkryj kreatywne oblicze  
największej wyspy Balearów.

SUN&  
SALT

# SPIŠ TREŠCI



## WSTĘP

JAK KORZYSTAĆ Z E-BOOKA  
 PRAKTYCZNIE O MAJORCE  
 MAPA

## HOTELE

W MIEŚCIE  
 NA WYBRZEŻU  
 WŚRÓD GÓR I NATURY

## SMAKI

RESTAURACJE  
 KAWIARNIE  
 PIEKARNIE  
 LODZIARNIE  
 WINNICE  
 KUCHNIA MAJORKI

## ZAKUPY

DLA SMAKOSZY  
 LOKALNE RZEMIOSŁO  
 KREATYWNE KONCEPTY  
 TARGI  
 SELEKCJA PAMIĄTEK

## ODKRYWANIE

SZTUKA  
 MIASTECZKA  
 OGRODY I PARKI  
 DOŚWIADCZENIA  
 PUNKTY WIDOKOWE  
 MAŁOWNICZE DROGI

## PLAŻE I ZATOKI

## INDEKS

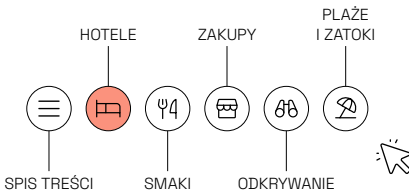
# JAK KORZYSTAĆ Z E-BOOKA

Zależy nam, by ten przewodnik był idealnym kompanem podróży, dlatego jest on w pełni interaktywny, z mnóstwem linków, odnośników i ze sprytną nawigacją, która pozwala z łatwością przeskakiwać między konkretnymi działami. Klikaj i odkrywaj!



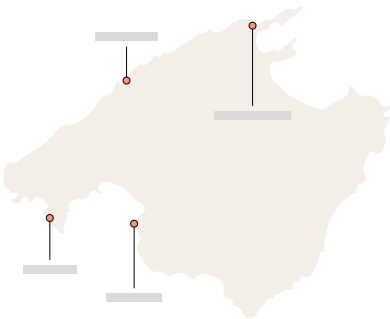
## NAWIGACJA

W lewym górnym rogu większości parzystych stron umieściliśmy ikony, które szybko przeniosą Cię na początek wybranego działu lub do spisu treści. Na pomarańczowo zawsze zaznaczony jest dział, w którym aktualnie się znajdujesz. Korzystaj z nich śmiało, a znajdziesz każde miejsce w mgnieniu oka.



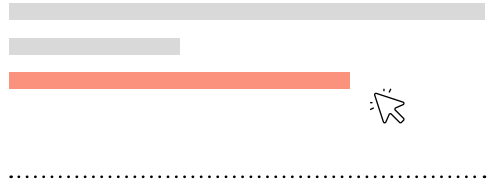
## MAPY

Na początku każdej kategorii znajdują się małe mapy z zaznaczonym położeniem wszystkich opisanych w niej miejsc. Mają na celu szybko pokazać Ci co znajdziesz w danej części wyspy. Pełną mapę ze wszystkimi adresami z przewodnika obejrzyj [tutaj](#).



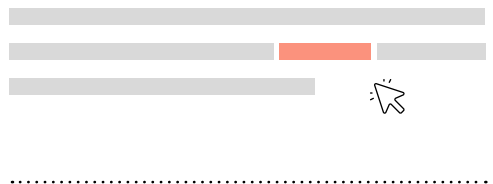
## ADRESY

Przy każdym opisanym miejscu znajdują się ich adresy zaznaczone na pomarańczowo. Kliknij w adres, by przenieść się do konkretnej lokalizacji w Google Maps. Przy niektórych miejscach, jak plaże, targi, czy miasteczka, zamiast adresów znajdziesz ikony z pinezką o tym samym działaniu.



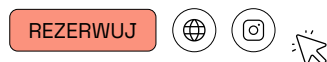
## ODNOŚNIKI

Czasem znajdziesz w opisach słowa zaznaczone kolorem pomarańczowym. Są to odnośniki, które wygodnie przeniosą Cię na stronę wspomnianego w tekście miejsca.



## HIPERŁĄCZA

Przy każdym opisanym miejscu znajdziesz też przyciski do stron internetowych, social mediów, czy rezerwacji.







# SMAKI



RESTAURACJE ↗

KAWIARNIE ↗

PIEKARNIE ↗

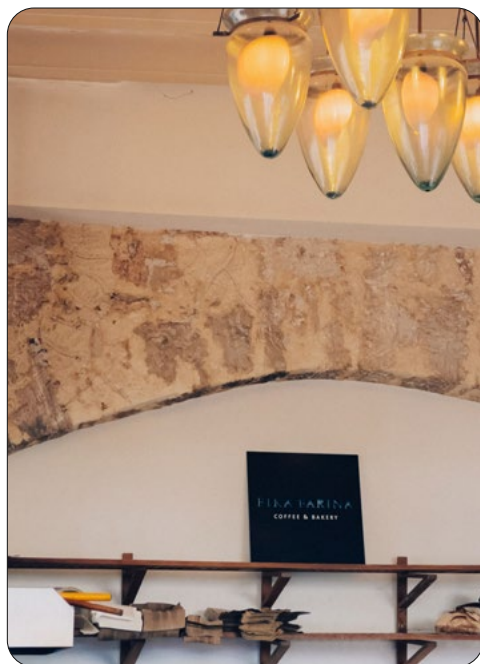
LODZIARNIE ↗

WINNICE ↗

KUCHNIA MAJORKI ↗



# PIEKARNIE



## FIKA FARINA

Szwedzka piekarnia w hiszpańskiej Palmie. To świetne miejsce na kawę i ciastko podczas zwiedzania stolicy Majorki. Koniecznie trzeba spróbować świeżo wypieczonych, jeszcze ciepłych cynamonek - popisowego skandynawskiego wypieku. Oprócz słodkich ciastek, Fika Farina oferuje też wysokiej jakości pieczywo na zakwasie i świeże soki. Wyroby Fika Farina można też spotkać w Rialto Cafè.

*C. del Sindicat, 4, 07002 Palma*



Mówią wiele o historii, tradycji i o samych mieszkańcach, bowiem zwykle receptury wypieków są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Niektóre z nich powstały jeszcze w XVIII wieku, a inne przyplęły na Majorkę prosto ze Skandynawii zaledwie kilka lat temu. Łączy je jedno - doskonałej jakości wypieki.





## FORM DE LA GLORIA

Piekarnia z tradycyjnymi, majorkańskimi wypiekami, jak popularne ensaimadas, czy flaó. Asortyment obejmuje też różne rodzaje świeżo wypiekanego, pachnącego chleba. Polecamy spróbować szczególnie legendarnych już ensaimadas, choć trzeba pamiętać, że bardzo szybko znikają z półek! Początki Forn de la Glòria sięgają XVIII wieku, skąd pochodzą pierwsze wzmianki o piecu, od którego zresztą bierze się nazwa ulicy. Budynek, w którym obecnie znajduje się piekarnia został wybudowany w XIX wieku, a rodzinne przepisy przechodzą z pokolenia na pokolenie. To miejsce, w którym naprawdę czuć historię i pasję do wypieków.

*Carrer del Forn de la Glòria, 7, Palma*



## FORNET DE LA SOCA

Fornet de la Soca to nie tylko piekarnia, lecz działający od 2008 roku projekt przywracający pamięć o tradycyjnych smakach Majorki i oddający hołd jej kulinarnej kulturze. Piekarnia przywraca zapomniane receptury i wydaje książki o kulinarnym dziedzictwie wyspy, czerpiąc ze starych książek, zapisków w notesach, i przekazów ustnych. Założyciele nazywają swoje działania gastronomiczną archeologią. Warto też zwrócić uwagę na XIX-wieczny wystrój piekarni i ręcznie malowany szyld. Polecamy wstąpić do Fornet de la Soca po klasyczną, majorkańską ensaimadę, która sprzedawana jest w różnych rozmiarach i smakach.

*Plaça de Weyler, 9, 07001 Palma*



## CAN SALEM FORN

Can Salem to piekarnia i cukiernia z ponad 50-letnią tradycją. Została założona w 1967 roku przez Macià Oliver Joana. Od tego czasu piekarnia jest rodzinnym biznesem, który obecnie prowadzi jego syn, Jaume Oliver. Sklep znajduje się w bocznej uliczce w Algaidzie, w centralnej części Majorki. Oferuje szeroki wybór tradycyjnych wypieków, od ensaimady po przeróżne ciasta i pieczywo. Wszystkie produkty są w 100% wyrabiane ręcznie z najwyższej jakości składników. Can Salem słynie z tradycyjnego smaku i pysznych słodkości, które sprzedają się w mgnieniu oka. My około południa zastaliśmy w piekarni ostatnią ensaimadę.

*Carrer del Laberint, 16, 07210 Algaida*



## LA CONFIANÇA

Piekarnia w Sóller i jedna z najstarszych piekarni na Majorce, która otworzyła się ponownie na początku 2023 roku, po niemal dekadzie przerwy. Już prawie 180 lat temu wypiekano tu chleb i słodkości. Wnętrze La Confiança jest prawdziwą perełką. Zachowany został oryginalny projekt sufitu, ręcznie namalowany przez miejscowego artystę w 1906 roku i stojąca na środku piekarni kolumna, podtrzymująca strop, nad którym dawniej znajdował się magazyn mąki. Poza klasyczną ensaimadą, polecamy spróbować croissantów w zielone mazania - w środku wypełnionych kremem pistacjowym.

*Carrer de sa Lluna, 9, 07100 Sóller*

**TO JUŻ KONIEC BEZPŁATNEGO FRAGMENTU.  
CHCESZ CZYTAĆ DALEJ? KUP PRZEWODNIK  
I ODBLOKUJ DODATKOWE 123 STRONY.**