

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

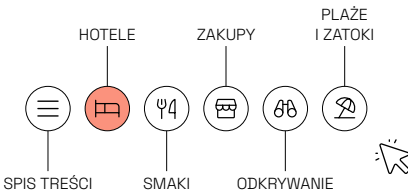
JAK KORZYSTAĆ Z E-BOOKA

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!



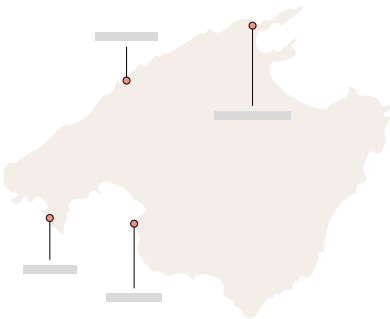
NAWIGACJA

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.



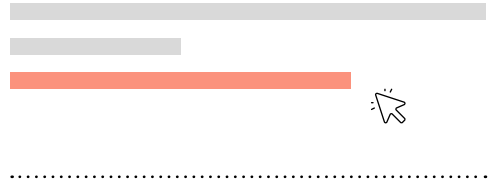
MAPY

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](#).



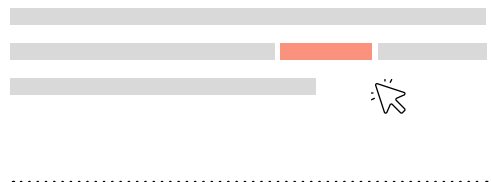
ADRESY

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.



Fika Farina



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 I ODBLOKOWAĆ
DODATKOWE 123 STRONY?**

KUP PRZEWODNIK NA [SUNNSALT.COM](https://sunnsalt.com)