

# Madera

Region Autonomiczny Madery to portugalski archipelag położony na Oceanie Atlantyckim. Urzeka tu przede wszystkim piękno krajobrazu. Nie bez przyczyny wyspa nazywana bywa „perłą Atlantyku” czy „Kraina Wiecznej Wiosny” - panuje tu łagodny klimat sprzyjający rozwojowi zachwycającej roślinności.

**Czas przelotu:** Polska - Funchal – ok. 5,5 godz.

**Czas lokalny:** czas polski minus 1 godz.

**Język:** portugalski, można się też porozumiewać w języku angielskim lub niemieckim.

**Napięcie:** 220 V

**Waluta:** euro (EUR).

**Plaże:** publiczne, opłata za serwis plażowy (2 leżaki i parasol) ok. 12 EUR.

## Najczęściej Zadawane Pytania

### **Czy przy wyjeździe na Maderę potrzebuję wize?**

Portugalia jest państwem członkowskim Unii Europejskiej. Podczas podróży wymaganym dokumentem jest dowód osobisty lub paszport. Należy pamiętać, że osoby, które podróżują z paszportem muszą mieć ważny ten dokument minimum 3 miesiące od powrotu do kraju.

### **Czy powinienem się szczepić?**

Od przyjeżdżających do Portugalii nie wymaga się świadectwa szczepień ochronnych. Nie występują zagrożenia sanitarno-epidemiologiczne odbiegające od zagrożeń powszechnie obecnych w Europie.

### **Czy na Maderze jest bezpiecznie?**

Madera jest stosunkowo bezpiecznym miejscem. Nie należy jednak pozostawiać bez nadzoru swoich rzeczy. Mimo, że władze dbają o bezpieczeństwo turystów, nie ma sposobu na zlikwidowanie drobnej przestępczości. Dlatego nie należy pozostawiać bagażu bez opieki, nosić przy sobie większej ilości pieniędzy, a jeśli mamy więcej niż jedną kartę kredytową - nie trzymajmy ich w tym samym miejscu.

### **Jakie jest napięcie elektryczne i wtyczki?**

W Portugalii napięcie elektryczne wynosi 220V. Urządzenia z polskimi wtyczkami działają bez problemów, nie ma konieczności przywożenia ze sobą adaptera do gniazdek.

### **Czy jest dostęp do Internetu?**

Internet na Maderze jest bardzo popularny, nie tylko ze względu na zapotrzebowanie przejawiane przez turystów. Kafejkę internetową znajdziemy nawet w małych miasteczkach. W hotelach często jest punkt internetowy, płatny ok. 3 EUR.

## **Czy można wynająć samochód?**

Wyspa nie jest duża, w każde miejsce można dojechać szybko i bez większych problemów. Autobusy na Maderze pozwalają na tanie i w miarę wygodne zwiedzanie wyspy. Cena biletu to około 1,5 euro. Najdroższym środkiem transportu są taksówki – cena to około 8 euro za kilometr. Wypożyczenie auta to koszt ok. 80 euro za dzień, litr benzyny kosztuje 1,5 euro/litr. Zaleca się korzystanie z dużych wypożyczalni samochodów lub polecanych przez rezydentów, które mają w ofercie sprawne pojazdy z ważnymi i kompletnymi dokumentami. Polskie prawo jazdy jest powszechnie akceptowane.

## **Jakie plaże są na Maderze?**

Plaże nie są mocną stroną Madery. Madera jest wierzchołkiem ogromnej zanurzonej w wodzie góry, która sięga 4000 metrów w głąb oceanu. Wyspa ma charakter wulkaniczny, większości miejsc jest stroma, przez co zejście do wody jest utrudnione. Plaże często są betonowe, a wejście do wody umożliwiają drabinki. Niektóre plaże są żwirowe. Są jednak miejsca, w których można spokojnie wylegiwać się na plaży i korzystać z uroków morskiej wody. Najciekawsze plaże na Maderze to Praia de São Tiago, Praia do Gorgulho, Praia Formosa, Praia dos Namorados, Praia Nova i plaża Santa Cruz. Większość plaż na Maderze jest kamienista, piaszczyste plaże spotkamy w miejscowości Calheta i Machico.

## **Jaka waluta obowiązuje na Maderze i jakie są orientacyjne ceny?**

Madera przynależy do Portugalii, obowiązującą w Portugalii walutą jest Euro.

### **Przykładowe ceny:**

- obiad restauracji – ok. 12 EUR
- kanapka – ok. 2 EUR
- piwo – ok. 2 EUR
- wino – ok. 4 EUR
- woda 1,5 l w sklepie – ok. 2 EUR
- drink w barze – ok. 9 EUR
- napój – ok. 2 EUR
- kawa – ok. 5 EUR
- cola w puszcze – ok. 2 EUR

## **Gdzie i jakie pamiątki kupić na Maderze?**

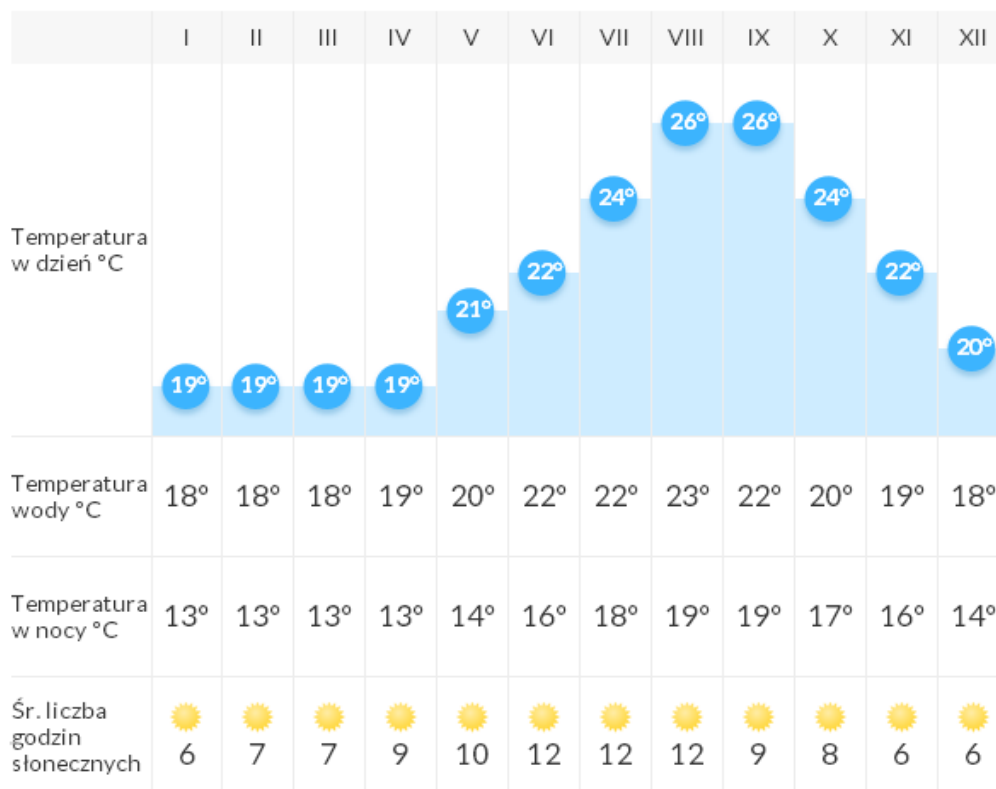
Madera słynie z produkowanego tu wina. Można zwiedzić winiarnię oraz poznać tajniki produkcji tego trunku. Wino dostępne jest w kilku odmianach – wytrawne Sercial, półwytrawne Vredelho, deserowe Boal oraz słodkie Malvasia. Można je kupić w wielu sklepach na wyspie, w tym również na lotnisku. Oprócz wina wyspa słynie z trunku o nazwie *poncha*, czyli alkoholu na bazie rumu z trzciny cukrowej, miodu i soku z cytryny. Bardzo popularne są również lokalnie wytwarzane w miasteczku Curral das Freiras) likiery w wielu różnych smakach – likier kasztanowy *castanha*, o smaku cytryny, aloesu czy marakui.

Na targu miejskim *Mercado dos Lavradores* w Funchal można kupić egzotyczne owoce i krzyżówki różnych owoców np. marakui i ananasa, a także wiele pięknych kwiatów – nasiona, sadzonki i cebulki, które po powrocie można zasadzić domu czy ogrodzie. Z przedmiotów ręcznie wykonanych, charakterystyczne dla Madery są koronki, tradycyjne nakrycia głowy i instrumenty, a także wyroby z wikliny i wyroby z korka – na Maderze z korka produkuje się nawet buty, biżuterię, portfele, torebki i czapki. Oprócz tego, na wyspie można zakupić różnego rodzaju haftowane obrusy oraz przepiękną malowaną ceramikę w motywy kwiatowe jak strelicje, hortensje lub oliwki.

## Kiedy najlepiej wybrać się na Maderę?

Na Maderze przez cały rok świeci słońce, a temperatura powietrza jest przyjemna, nie spada poniżej 20°C. Latem słońce świeci nawet przez 12 godzin dziennie, temperatura powietrza w dzień to ok. 25°C, w nocy 19°C. Opady deszczu występują zazwyczaj w marcu i kwietniu, najwięcej jest ich w części północnej. Zimą szybciej tworzą się chmury, a wiatr jest silniejszy i chłodniejszy niż w miesiącach letnich.

Klimat na Maderze sprawia, że praktycznie każdy miesiąc będzie dobry na podróż tutaj. Osoby, które nie lubią upałów i swój urlop chcą spędzić spacerując, powinny zastanowić się nad podróżą w miesiącach jesiennych bądź zimowych. Temperatura nie spada wtedy poniżej 20°C, a słońce wciąż przyjemnie grzeje. Jeśli natomiast planujemy wylegiwać się na plaży i kąpać w oceanie, na Maderę najlepiej przyjechać latem. Woda w oceanie jest wtedy cieplejsza i osiąga 23°C, natomiast temperatura powietrza nie spada poniżej 25°C.



## Jaka jest kuchnia?

Turyści podróżujący po Portugalii i portugalskich wyspach przekonują się, że jedzenie jest niedrogie, ale smaczne, potrawy są wyśmienite, porcje duże oraz treściwe. Taki efekt Portugalczycy osiągnęli dzięki łączeniu poszczególnych składników, dlatego nie powinny dziwić dania rybno-mięsne czy przyprawy zrobione z owoców i warzyw.

Znaczną rolę w historii portugalskiej kuchni odegrał król Henryk Żeglarz, który nakazał swoim podwładnym, by z wypraw morskich przywozili z sobą kulinarne przepisy. Kulinarnym podbojom przysłużył się również słynny podróżnik Vasco da Gama poszukujący pieprzu i cynamonu goszczącego obecnie na portugalskich stołach. Za sprawą odkrywcy wiele potraw zyskało na smaku dzięki curry nadającemu oryginalnego smaku. Dla portugalskiej kuchni charakterystyczne są również maleńkie, ogniste papryczki chili pochodzące z Angoli, znane pod nazwą *piri-piri* i cieszące się taką popularnością jak pieprz i sól. Innym ciekawym nabytkiem jest afrykańska kawa, natomiast herbatę określa się mianem cha. Czosnek i cebula przybyły do Portugalii wraz z Rzymianami, podobnie jak oliwki i winogrona, natomiast Arabowie sprowadzili ryż i migdały oraz nauczyli Portugalczyków jak uprawiać brzoskwinie i figi.

Lista dań wywieszona przed restauracjami nazywa się najczęściej *petiscos* lub *comidas* i jest odpowiednikiem hiszpańskiego *tapas*, czyli przekąsek podawanych na zimno. Jeżeli chce się zjeść coś na szybko, warto rozglądać się za niewielkimi tawernami – *tasca*, małymi stołówkami – *casa de pasto* lub po prostu wpaść do *cervejaria* (piwiarni) na piwo i zakąskę. Warto pamiętać, że *prato do dia* oznacza „danie dnia”, a nazwa *ementa turistica* nie odnosi się do turystów, ale określa zestaw obiadowy. Często zdarza się, że kelnerzy przed daniem głównym podają na stół zakąski w postaci oliwek, sera, pasty z sardynek, chleba i masła, a wszystko, co zostanie zjedzone, jest wliczone później do rachunku.

Turyści zjadają się często gulaszem rybnym – *caldeirada de peixe* oraz obfitym daniem z owoców morza z dodatkiem ryżu – *arroz de marisco*. Ryby najczęściej jada się z gotowanymi ziemniakami, a turyści którzy gustują we frytkach mogą zapomnieć, że tak przygotowane ziemniaki istnieją. Głównym składnikiem dodawanym do potraw jest kapusta przyrządzana na wiele sposobów, więc nie należy dziwić się, że w prawie każdej potrawie można znaleźć ślady tego warzywa, a w wielu kuchniach widać kociołki z parującą kapuścianą zupą. Królową mięs jest natomiast wieprzowina, cenione są również szynki *presunto* i *fiambre* oraz kiełbasy *salsichas*. W restauracjach można trafić na wieprzowinę podawaną z małżami – *porco a alentejana* jak i prosię z różną – *leitao*, natomiast zupełnie normalne jest, gdy w bulionie *cozido a portuguesa* wyłowi się łyżką świńskie ucho.

Na szczęście istnieją w Portugalii również potrawy lekko strawne takie jak składająca się z pomidorów, oliwek i cebuli sałatka *salada mista*, chociaż przeważnie jest tak obfita, że ciężko zjeść po niej danie główne. Najsmakowitsze desery to sałatka owocowa – *salada da fruta*, pudding obłany karmelem *pudim flan* oraz ryż na słodko – *arroz doce*. Niektórzy smakosze uganiają się za babeczkami z kremem – *pasties de nata* i wielkimi „napoleonkami” – *mil-folhas*.

W wielu tawernach Madery można zamówić *lapas grelhadas*, czyli małże przyrządzane na grillu, smakowity jest także gotowany tuńczyk i stek z tuńczyka oraz szaszłyk z żabnicy i krewetek. Najpopularniejszą rybą jest Espada z delikatnym, białym mięsem bez ości podawana najczęściej ze smażonymi bananami. Smakosze mięs mogą spróbować *carne vinha d'alho* – mięsa marynowanego w winie i czosnku z gotowaną lub smażoną kukurydzą jako dodatkiem. Tradycyjnym deserem podawanym na Maderze jest *bolo del mel* – ciasto miodowe.

Madera znana jest na świecie z produkcji wyśmienitych win, które można kupić w wielu miejscach i często mogą to być poszukiwane roczniki. Do produkcji tego zacnego trunku używa się najbardziej znanego na wyspie szczepu Malvasia. Do lampki dobrej „Madery” najlepiej pasuje piernik z melasą wytwarzany z rosnącej na wyspie trzciny cukrowej *bolo del mel*. Na targach można kupić charakterystyczne dla wyspy owoce takie jak papaje, awokado czy pigwy. Są idealną przystawką do napoju alkoholowego wytworzonego z miodu, rumu z trzciny cukrowej i soku cytryny, zwanego *poncha*.



## Co warto zwiedzić?

**Funchal** – stolica wyspy, w której nie brakuje ekskluzywnych hoteli, wspaniałych rezydencji, wytwornych ogrodów i imponujących zabytków. Turyści określają Funchal mianem „małej Lizbony” i nie ma w tym nic dziwnego, gdyż tętniąca życiem stolica ma swój urok i niespotykany klimat. W majestatycznym porcie zawsze cumują wspaniałe jachty a długa promenada zachęca do romantycznych spacerów, podobnie jak miejscowy ogród botaniczny.

Doskonałym miejscem na spacer jest także park Santa Catarina położony na wzgórzu ponad miastem, roztaczają się z niego niebywale widoki nie tylko na kurort, ale także na całą wyspę. Zwiedzić również można piękny klasztor Santa Clara, XV-wieczny kościół Sao Paulo czy katedrę.



**Miasto Dzieci** – w Funchal można ciekawie spędzić czas na świeżym powietrzu spacerując po wspaniałym parku edukacyjnym przeznaczonym dla dzieci, ale również dorośli znajdą tam ciekawe zajęcia. Na terenie parku znajdują się powierzchnie wystawiennicze, planetarium, sale filmowe oraz liczne ścieżki spacerowe.



**Jaskinie** – niezapomnianych wrażeń dostarczy nam system jaskiń ulokowany na północy Madery niedaleko Sao Vence. W trakcie pasjonującej wędrowki do wnętrza ziemi można zobaczyć skutki licznych erupcji wulkanicznych, a także podziemne, krystaliczne jeziora wzbudzające zachwyt. Przy okazji warto zajrzeć do Centrum Wulkanicznego by obejrzeć audiowizualny pokaz na temat geologicznego pochodzenia wyspy lub wybrać się na spacer po okolicznych ogrodach, przez które wiodą ciekawe trasy spacerowe.

**Ogród Monte Palace** – wyprawa do ogrodu w Quinta Monte może być ciekawym przeżyciem zarówno dla dorosłych jak i dla dzieci. Spacerując po niezwykłym miejscu można podziwiać wiele bardziej i mniej znanych gatunków roślinnych, w tym tzw. żywe skamieniałości.



**Madera Theme Park** – położony na wielkim obszarze w Santanie tematyczny park jest obowiązkową wizytą dla turystów wypoczywających na wyspie. Niezwykły kompleks poświęcony jest historii, nauce i tradycjom wyspiarskim całego archipelagu. Poszczególne pawilony prezentują różne aspekty życia na wyspie oraz oferują turystom liczne atrakcje.



**Jazda na sankach** – jedną z ciekawych atrakcji, z którą można spotkać się wyłącznie na Maderze jest zjazd malowniczą trasą z Monte do Funchal po asfalcie na wiklinowych sankach, prowadzonych przez specjalnych kierowców zwanych „carreiros”. W niezapomnianą podróż mogą wybrać się turyści w każdym wieku.

**Rejs na wyspy Desertas** – w wolnej chwili można wypłynąć ciekawym rejsem na okoliczne, bezludne wyspy będące rezerwatem przyrody. Wyprawa gwarantuje niezapomniane widoki na klify i bezkres oceanu, a także kąpiele w odludnych zatoczkach kąpielowych połączone z nurkowaniem i poznawaniem zaskakującego, podwodnego świata.



**Wyspa Porto Santo** – nie do końca odkryty raj znacznie różniący się od sąsiedniej Madery. Nazwa wyspy to inaczej „Święty Port”, który został odkryty razem z Maderą w 1418 r. przez Joao Goncalvesa Zarco. Głównym ośrodkiem jest miejscowość Vila Baleira leżąca między dwoma największymi szczytami, charakteryzująca się portugalską zabudową z wybielonymi domkami i krętymi uliczkami. Turyści mogą spacerować po placu Largo do Pelourinho, po którym przed wiekami stąpił Krzysztof Kolumb ze swoją wybranką Filipą Moniz. Na Porto Santo pływają promy z portu Funchal.