

Informacje praktyczne:

- Z racji tego, że nie ma z Polski regularnych połączeń na Maderę (można lecieć tanimi liniami przez Portugalię) wybraliśmy ofertę biura TUI. Po 12 latach wybraliśmy się na wyjazd korzystając z biura podróży. Wybór oferty wynikał właśnie z bezpośredniego przelotu z Katowic (nie musieliśmy przesiadać się z małym Stasiem, a także korzystnej ceny po sezonie, która za przelot, nocleg w hotelu ze śniadaniem wynosił 3481zł za 2 osoby z dzieckiem do 2 lat.

Mankamentem lotu była godzina wylotu z Katowic o 6:40, co skutkowało, że musieliśmy naszego Stasia wyciągnąć z łóżka o 3:15. Chyba spodziewał się, że gdzieś jedziemy i trzeba iść spać bo zasnął już o 18, więc o 3:15 był wyspany.

- Nocleg w Funchal w hotelu Jardins d'Ajuda (<http://www.hoteljardinsdajuda.com/>) położony około 3km od centrum miasta. Zaletą na pewno jest to, że za rogiem jest galeria handlowa ze sklepami i dużym marketem spożywczym. Sam hotel dysponuje 277 pokojami. My wybraliśmy studio, na które składała się sypialnia (z łóżeczkiem dla dziecka) oraz salon z aneksem kuchennym, w cichej części hotelu z widokiem na wewnętrzny ogród. Hotel dysponuje zarówno basenem zewnętrznym jak i wewnętrznym, jacuzzi, sauną. Śniadania w formie bufetu monotonne, bo codziennie praktycznie to samo, ale wybór spory, więc przez tydzień nie można się znudzić. Hotel ma niby 4 gwiazdki, ale... były one chyba w latach 80. W tej chwili nie jest to hotel najwyższych lotów, co pokazują liczne opinie ze zdjęciami w internecie. Jednak dla nas istotna była niska cena, dobra lokalizacja oraz aneks kuchenny, bo i tak czasu w hotelu spędzaliśmy niewiele. Poza tym zazwyczaj nie nocujemy w takich miejscach, więc akurat standard nie miał dla nas większego znaczenia.
- Transport na Maderze – najprościej wynajęty samochód. Już wcześniej w Polsce zamówiliśmy samochód w firmie Funchal Car Hire (<http://www.funchalcarhire.net/>) 140E – za 5 dni plus paliwo, którego średni koszt to był 1,539 Euro za litr (drogo, ale wszędzie na szczęście blisko). Dodatkowo płatny fotelik: 25E za 5 dni. Parkingi są tanie około 0,4E za godzinę. W okolicy hotelu parkowaliśmy na ogólnych miejscach miejskich płacąc za postój do godziny 20 i od 8 rano. W nocy parkowanie było darmowe. Transport na Maderze jest prosty, przez to, że wyspa jest nieduża. Drogi nie są płatne. Maderczycy się postarali i stare, kręte drogi zamienili na tunele, skracające drogę (np. jednego dnia przejechaliśmy 53 tunele w sumie o długości prawie 40km). Stąd jeździ się naprawdę dobrze, tylko w małych miejscowościach, czy w górach, trzeba uważać na krętych, wąskich drogach.

Parkingi:

Parking na cyplu św. Wawrzyńca za darmo; Santa Cruz – 0,4E/godz.; Ponta do Sol w tunelu za restauracją na skale – za darmo; Porto Moniz - 0,4E/godz.

Wstępy:

Uwaga: Bardzo duża część atrakcji na Maderze jest bezpłatna. Wejścia do kościołów bezpłatne. Lewady – trasy turystyczne wzdłuż kanałów wodnych również bez opłat. Punkt widokowy na szkalnym tarasie Cabo Girao – bezpłatny.

Ceny wstępów:

- Kolejka na Monte - 16 E
- Teleferico do Rancho - 5 E
- Jaskinia w Sao Vicente – 8 E

- Ogród Tropikalny na Monte – 12,50E
- Przejazd saniami z Monte 25E za 1 osobę, 30E za 2 osoby.

Dostęp dla osób z dziećmi w wózku.

W wielu miejscach byliśmy z naszym Staśkiem w wózku. Przydało się też nosidło na szlakach lewad oraz w jaskini Sao Vicente.

Wybraliśmy kilka lewad i te które przeszliśmy były strzałem w dziesiątkę, bo udało się pójść na szlak z 14 miesięcznym maluchem. Warto na lewady zabrać porządne buty, bo często są to kamienne ścieżki, może być ślisko. Należy zabrać też kurtki, bo pogoda lubi się zmieniać.

Najłatwiejszym szlakiem był Ribeiro Frio – lewada Vereda dos Balcoes – tutaj da się wjechać nawet wózkiem. Cała trasa do punktu widokowego i z powrotem to niespełna godzinka. Kolejnym miejscem jest Dolina Rabacal. Tutaj wybraliśmy dwa szlaki lewadę da Risco prowadzącą do przepięknego wodospadu oraz lewadę 25 Fontes. Polecam tutaj dojechanie do dużego parkingu Rabacal, a następnie wsiąść do busa kursującego między parkingiem a schroniskiem „Posto Forestal de Rabacal” za 5 E w obie strony (lub 3 w jedną) jest to przejazd 2,5km w dół od parkingu, a tym bardziej powrót na parking może być męczący. My od razu postanowiliśmy pojechać busem, że względu na naszego malucha. To był dobry pomysł, bo zaoszczędziliśmy czas i siły na noszenie Stasia. Wybraliśmy się najpierw na krótszą trasę do wodospadu około 1,5km od schroniska – trasa łatwa, Staś nie protestował w nosidle, a skoro nie protestował postanowiliśmy ruszyć na trasę lewady 25 Fontes to kolejne ok. 3km w jedną stronę (obie trasy najpierw idą razem). Stwierdziliśmy, że jak będzie marudził to zawrócimy, ale... doszliśmy do końca, czyli do 25 źródeł i wróciliśmy do schroniska. Obie trasy mają w sumie około 8km. Nam zajęło to około 3,5 godziny (z postojem po powrocie do schroniska na pyszny sernik z marakui).

Czwartą trasą była lewada Caldeiro Verde w parku leśnym Queimadas. Tutaj jednak poszliśmy tylko kawałek. Droga zrobiła się dość wąska, było dość późno, a na dodatek las zachodził mgłą. Dodatkowo na dalszym odcinku tej trasy potrzebne są latarki, bo przechodzi się tunelami. Jednak przejście dosłownie kawałka tej trasy dostarczyło nam wrażeń przepięknego lasu chmurowego, zalewanego mgłą.

Trasa na Półwyspie św. Wawrzyńca – tutaj próbowaliśmy trasy, ale z małym Stasiem nie był to dobry pomysł, gdyż na trasie są trudne podejścia, a nie ma drzew, co powoduje, że idzie się w słońcu. Męczące dla malucha i dla tego, kto niesie Staśka w nosidle. Dotarliśmy do pierwszego punktu widokowego po pół godzinie marszu i tu postanowiliśmy zawrócić, zresztą jest to podobno najładniejszy punkt widokowy trasy.

Pico do Arieiro 1818m npm – trzeci najwyższy szczyt Madery... na który można wjechać samochodem. Zostawić na parkingu samochód i z dzieckiem w wózku podejść na punkty widokowe. Widoki niezapomniane, zwłaszcza przy pięknej pogodzie, gdy poniżej przelewają się chmury.

Restauracje:

Wybór jest spory, ceny różne, ale da się przeżyć.

- Virtu's Bar za rogiem naszego hotelu (bar dla lokalnych mieszkańców, ale okazał się strzałem w dziesiątkę) – (Rua Vale da Ajuda Edif. Golden Star, 21 loja LH) – espada com banana 8,50E, picado (mała porcja a jak dla drwala) 8E, poncha 2E, piw 1,30E

Ponadto: bolo do caco 2,50E, bolo de queijo (z serem) 2,50E, napój alkoholowy Nikita 2,50E; poncha 2E lub 2,50E, w zależności od smaku, zupa dnia 2E

- A Muralha Restaurante (Zona Velha, Largo do Corpo Santo 2, Funchal) – menu dnia za 10E – przystawka (melon z winem madera), espada com banana, deser sernik z marakui; piwo 4,60E
- O Professor (Rua da praça n°4, Santa Cruz) rewelacyjna restauracja na ryneczku – espetada regional 9E, sałatka 2,50E, frytki 5E, poncha 2,50, napój brisa 1,50E – całość na dwie osoby 20,50E (dodatków było dużo, wystarczy zobaczyć na zdjęcia w galerii foto)
- Restaurante Sol Poente (przy tunelu, zawieszona na skale w Ponta do Sol) – Espada com banana 12E, poncha 2,50E
- Casa do Farol (Rua da Nossa Sra da Conceicao, Camara dos Lobos) – napój brisa 2E, lapas – 6E, Espetada 11,50E, Picado 8E – za dwie osoby w sumie 29,50E
- Restaurane Malta Gira (Avenida 25 de Maio n° 41, poza centrum, w okolicy ronda, Santana) – świetne miejsce – stek w sosie pieprzowym 11E, stek na kamieniu 11E, do tego w cenie półmisek frytek, półmisek ryżu, półmisek sałatek (nie dało się zjeść w dwie osoby) napój brisa 1,40E
- Ferro Velho (Rua da Fonte Velha, Sao Vicente) – wieprzowina z ryżem i warzywami 8E

Kawiarnie:

- Padaria Pau de Canela (Rua Latino Coelho 10, Funchal, obok targu) – Ciastko bolo arroz 0,85E, pasteis de nata 0,85E, kawa bica 0,60E
- Snack bar Areeiro – 2 pasteis de nata 1,80E; 2 kawy bica – 2E
- Nature Spot Cafe w Rabacal – 2 kawy 2,40 E, sernik z marakui 3,50E
- Pasteleria Doce Satisfacao (Santa Cruz, przy placu zabaw) – kawa bica 0,65E, pasteis de nata 0,80E
- Restaurante Vale Freiras (n. 2, Caminho da Padaria, Dolina Zakonnic) – ciastko z kasztanami 3,50E, bułka z kasztanami 2E, pasteis z kasztanami 1,50E, kawa bica 1E

Jedzenie dla niemowląt w sklepach:

Zakupy robiliśmy w Pingo Doce – wybór bardzo mały – na półkach były tylko 4 rodzaje obiadków w słoiczkach i oczywiście tak jak w Hiszpanii zmielonych na krem. Na szczęście nasz 14miesięczny maluch zainteresowany jest bardzo jedzeniem rodziców na talerzu. Próbował wszystkiego, a zwłaszcza chlebków z masłem i czosnkiem (Bolo do caco) oraz... frytek. Kaszki zabraliśmy z Polski, bo nie zajmowały niewiele miejsca. Pieluchy od 5-6E za opakowanie.

Kuchnia Madery:

- **Espada** - (pałasz czarny, eng. black scabbard fish) – ryba wygląda zdecydowanie gorzej niż smakuje. Pałasz żyje w wodach Oceanu Atlantyckiego w rejonach Półwyspu Iberyjskiego na głębokości 1700m, ale to właśnie w okolicach Madery rozmnaża się od października do grudnia, aby potem powędrować na chłodniejszą północ. Gdy wypływa ku powierzchni, wtedy rybacy ją poławiają. Espada to wyjątkowo obrzydliwa z wyglądu ryba. Długa prawie na metr, czarna, oślizgła, przypomina trochę węgorza. Jej mięso jest białe i bardzo delikatne. W smaku jest dość miękka i delikatna, trochę przypomina dorsza. Najbardziej znaną potrawą jest espada

com banana – czyli ryba z bananem. I muszę przyznać jako osoba, która średnio za rybami przepada... była smaczna (i bez ości!!!) na tyle, że w ciągu tygodnia jadłam ją 3 razy 😊

- **Espetada** - Tradycyjna espetada to marynowane w soli, pieprzu, czosnku i liściu laurowym kawałki wołowiny nadziane na gałąź drzewa laurowego, grillowane nad rozżarzonym węglem lub drewnem. Sposób serwowania tego dania jest dość efektowny. Nabite na tradycyjną gałązkę (np. w Camara dos Lobos) lub w większości przypadków metalowy szpikulec mięso (np. w Santa Cruz) podaje się w formie zwisającego szaszłyka, umocowanego na specjalnym stojaku. Espetadę podaje się z frytkami i sałatkami.
- **Picado** - Tradycyjnie przygotowuje się ją z wołowiny pokrojonej w małe kostki, smażonej i przyprawionej czosnkiem i pieprzem. Do tego góra frytek. Najczęściej są 3 rozmiary dania. Należy zawsze brać najmniejszą, bo to i tak będzie gigantyczna porcja. W sumie to dużo mięsa, frytek, a warzyw prawie wcale.
- **Lapas (skaloczepey)** - uważane za delikatesowy przysmak. Są to żyjące na skałach mięczaki, przypominające małe małże. Grillowane na maśle z czosnkiem, podane skwierczące jeszcze prosto z pieca na specjalnej patelni, skropione cytryną są naprawdę wyśmienite.
- **Bolo do caco** – to jedna z najbardziej popularnych maderskich przekąsek. To nic innego jak mały chrupiący chlebek z jasnej mąki wypiekany na gorącym kamieniu. Podawany jest na ciepło, najczęściej z masłem czosnkowym i z natką pietruszki lub w formie sandwicha np. z chorizo, serem, mięsem czy warzywami, a nawet rybą. Nasz Staś stał się fanem tego chlebka.
- **Marakuja** - to z niej słynie madera. Podobno jest ich tutaj 25 gatunków. Najwięcej można ich zobaczyć w Funchal – Mercado dos Lavradores i... popróbować. Sprzedawcy małymi łyżeczkami serwują na próbę potencjalnym klientom. Ale uwaga ceny na targu są zawrotne 20-25E/kg. Lepiej poszukać na parterze kilku stoisk z tańszymi poniżej 10E/kg, albo w lokalnych sklepikach, bazarkach w małych miasteczkach. Próbowaliśmy marakuj o smaku bananowym, cytrynowym, pomarańczowym, brzoskwiniowym, cytrynowej i tradycyjnej, tej fioletowej, znanej w Polsce. Jest też pomidorowa, ale to nie jest marakuja tylko tamarillo, ale kiedy sprzedawcy nazwali go marakuj pomidorową sprzedaż naturalnie wzrosła.
- **Bananoananas (ceriman)** – jest to owoc monstery dziurawej, powszechnie nazywanej filodendronem. Ceriman najbardziej jest jednak znany jako „bananoananas”. Kształtem swym przypomina banana, smakiem słodkiego ananasa. Ceriman na zewnątrz zielony, w środku ma miękki biały miąższ o konsystencji budyniu. Ale uwaga: miąższ ten pokryty jest czymś w rodzaju czarnych kłujących pestek. Są to, kryształki szczawianu wapnia, które mają chronić roślinę przed roślinożercami i, które miękną dopiero, gdy owoc dojrzeje, dlatego tak ważne spożywanie jest właśnie dojrzałego już owocu. W smaku ceriman jest przyjemnie słodki, tylko kłujące mikropestki utrudniają jedzenie.
- **Banan maderski** – mniejszy i bardziej słodki, a pieczony z cukrem i cynamonem... bajka.
- **Przysmaki z kasztanów** – dostępne głównie w Dolinie Zakonnic – ciastka (broa de castanha), pasteisy (queijadas castanhas), bułki, a nawet lody. Jest też likier kasztanowy
- **Pasteis de nata** - babeczki budyniowe z ciasta francuskiego charakterystyczne dla kuchni portugalskiej, wywodzą się z lizbońskiego klasztoru hieronimitów w Belem.

- **Bolo de mel** - to tradycyjny piernik wypiekany na Maderze, podobno jeden z jej najstarszych deserów. Jeśli ktoś z Was odwiedził Maderę pewnie zauważył stopy tych okrągłych ciast w każdym markecie czy sklepie z pamiątkami. Bolo de mel przygotowuje się z użyciem melasy z trzciny cukrowej (a nie miodu) czyli mel de cana – co znaczy po portu miód trzciniowy.
- **Bolo de arroz** – babeczki z mąki ryżowej, przypominające ciasto biszkoptowe.
- **Serniki i ciastka z marakuja** – są przepyszne, słodkie o kwaskowatym smaku.
- **Kawa bica** - serwowana na każdym kroku, nie tylko w kawiarniach, ale także w przydrożnych piekarnio-cukierniach. Bica, to takie tutejsze espresso – dokładnie takie, jak powinno wyglądać i smakować – małe, czarne i diabelsko mocne.
- **Brisa** - popularny na Maderze gazowany napój, ala Fanta. Najbardziej znana jest brisa o smaku marakui.
- **Wino Madeira** - Madera jest winem produkowanym od przeszło 300 lat. Wulkaniczne gleby wyspy dają wysokie plony winogron, mimo dość niewielkiej powierzchni plantacji. Trunek uważany za najtrwalszy na świecie (w użyciu roczniki z czasów napoleońskich), z uwagi na wczesną porę zbioru (drugi tydzień sierpnia) oraz dojrzewanie w stosunkowo wysokiej temperaturze 40-50°C, przyspieszającej fermentację. Proces ten nazywany jest maderyzacją lub estufagem (od estufa – cieplarnia, czyli od specjalnego pomieszczenia, w którym zachodzi). Przyczyną przetrzymywania madery w takich warunkach było oddalenie wyspy od Europy – przepłynięcie tysiąca kilometrów dzielących ją od brzegów kontynentalnej Portugalii zajmowało miesiące, podczas których przeciętne wino ulegało zepsuciu.
- **Poncha** - to tradycyjny lokalny drink przygotowywany na bazie wódki z trzciny cukrowej, miodu i soku z cytryny. Obecnie dodaje się do niej także innych soków, głównie z pomarańczy albo marakui. Np. tradycyjna to ta z miodem, pescador z cytryną.
- **Nikita** - Składa się on z białego wina lub piwa, kawałków ananasa i lodów waniliowych. Wszystko musi być dobrze zmieszane w blenderze.
- **Maderskie likiery** – z kasztanów, marakui, eukaliptusa, pomarańczowy, wiśniowy (degustacje w Dolinie Zakonnic).

Ceny w sklepie market Pingo doce:

- 6 butelek wody 0,5l – 2,40E
- 10 butelek piwa Coral 0,2l – 6,99E
- 4 pasteis de nata – 1,56 E
- Bułki od 0,15 E
- Bolo de miel – 2,99E
- Poncha marakuja 9,34E
- Oliwki 0,2kg – 1,15E
- Łubin (przekąska do piwa) – 2,99E/kg
- Banany maderskie 1,44E/kg
- Jogurt naturalny 125g – 0,17E
- Jogurt ananasowy 125g – 0,23E
- Jogurt kokosowy 125g – 0,19E
- Trójpak twarożków – 1,79E
- Jogurt owsiany 4 sztuki po 100g – 2,49E
- Obiadek w słoiku dla dziecka 2sztuki – 2,99E
- Masło solone 125g – 0,84E

- 4 butelki nektaru mango 0,25 – 1,40E
- Napój Brisa marakuja 1,51 – 1,89E
- Wina od 2E
- Szynka pakowana 150g – 0,99E

Madera słynie z marakui – ich ceny na targu Lavradores sięgają 25E/kg. Dobrze najpierw obejść stoiska, bo na parterze można trafić na miejsca gdzie kosztują po 5-10E/kg; bananoanas 2-3E za sztukę. Niższe ceny są na targu w Santa Cruz, czy Santanie 5-7E/kg

Ponadto ceny np. w galerii handlowej w C&A niższe niż w Polsce. Trafiłam na promocje, gdzie koszule kupowałam za 6E i jeszcze od tego było 20% taniej. Ubranka dla dzieci od 1,70 i też jeszcze było dodatkowa zniżka 20%.

Pamiątkę, którą kupiliśmy sobie na naszą półeczkę figurek z podróży to bucik „saniarzy” z Monte – za 3,50E

Alkohol Madeira:

- Mercearia do Mercado – Claudia Pereira da Silva, Mercado Dos Lavradores Funchal – Malmsey Doce Rich, 5letnia 0,7l - 15E, 3letnia 0,375l – 7,5E. Jak dokonuje się zakupu na tym stoiku (na piętrze) degustacja jest darmowa. Jeśli tylko degustacja to za kieliszek 2E.
- Old Blandy's Wine Lodge – butelka madeiry Sercial seco dry 5letnia 0,375l – ok. 8E