



- | | | |
|--|---|---|
| 1 <i>Gęś w Dymie, Laskowa 679, Laskowa</i> | 6 <i>La Mano, ul. Orkana 1, Zakopane</i> | 9 <i>Luxury Chalet Karpielówka, Karpielówka Boczna 30, Kościelisko</i> |
| 2 <i>Villa 11 Folk & Design, ul. Broniewskiego 11, Zakopane</i> | 7 <i>Dziki Róż, Janice 34, Lubomierz</i> | 10 <i>Dom Tkacza, Rościszów 44, Pieszycy</i> |
| 3 <i>Karczma Szymkówka, Szymkówka 1, Brzegi</i> | 8 <i>Willa Koliba, ul. Kościeliska 18
Willa Oksza, ul. Zamoyskiego 25
Galeria Władysława Hasióra, ul. Jagiellońska 18b</i> | 11 <i>Restauracja Zakopiańska, ul. Jagiellońska 18, Zakopane</i> |
| 4 <i>Villa Greta, Dobków 59, Świerzawa</i> | 12 <i>STRH Bistro Art Cafe, ul. Krupówki 4A, Zakopane</i> | |
| 5 <i>Browar Miedzianka, Miedzianka 57b, Janowice Wielkie</i> | | |



POLSKIE GÓRY

PRZEWODNIK

Polskie góry to trudny temat. Z jednej strony piękna natura, z drugiej: infrastruktura, która nie nadąża. W Zakopanem tłok, w powietrzu smog, piękne wille niszczeją. Trudno wyłuskać tu coś nowoczesnego. Ale pytaliśmy, jeździliśmy, i się udało. Zebraliśmy dla was kilka miejsc, w których warto się zatrzymać podczas zimowej wyprawy. A jeśli macie swoje tropy, podzielcie się – chętnie poznamy wasze ulubione miejscówki!

On oszalał!

W malowniczej wsi Laskowa, położonej u stóp Beskidu Wyspowego, 70 km od najbliższego większego miasta, działa restauracja, o której mówi się coraz głośniejsze. To za sprawą szefa kuchni – Marcina Pławackiego, o którym spokojnie można by powiedzieć, że oszalał. W dobie półproduktów i kulinarnej postprawdy postanowił gotować uczciwie i bezkompromisowo – ot tak, w starym domu pośrodku niczego. Jego menu pełne jest wodzących na pokuszenie dań, których próżno szukać gdziekolwiek indziej, a wbrew nazwie restauracji wybór w karcie wcale nie kończy się na gęsinie. Kapłony czy perlice na talerzach nie są tam niczym niezwykłym. Ucztę można rozpocząć słynnymi już ślimakami, prawdziwą czerniną lub bulionem z polskich raków z palonym masłem. Jednym z największych rarytasów jest jednak konfitowane gęsie udo, o którym przy pierwszej wizycie zapomnieć nie wolno. Prawie wszystkie składniki dań pochodzą z własnego gospodarstwa lub od zaprzyjaźnionych dostawców. Ze względu na ograniczoną dostępność produktów rezerwacja jest konieczna. (Karolina Milczanowska)



Gęś w Dymie, Laskowa 679, Laskowa,
www.facebook.com/geswdymie

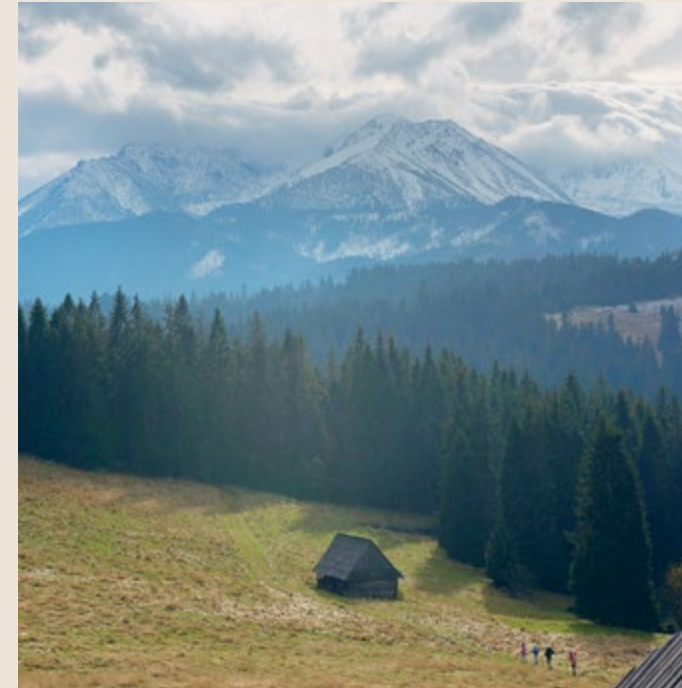


Chałupa niezwykła

Zaczął się od marzenia, aby stworzyć miejsce designerskie, ale z nutką góralską. Barbara Majcher wraz z mężem Mateuszem znaleźli w swojej ulubionej dzielnicy Zakopanego w okolicy Koziańca piękną starą chałupę o cechach zabytkowych. Remont pod okiem konserwatora trwał rok. Udało się stworzyć miejsce nowoczesne i minimalistyczne, są tu jednak detale nawiązujące do góralskiego stylu. Basia zresztą jest współtwórczynią Zako_Tworów, targów designu pod Giewontem, dlatego też wiele elementów wystroju w Villi 11 pochodzi od znajomych twórców. Są meble z pracowni Projekt Stołek, oświetlenie dostarczyły Lompki, stoły zdobią drewniane misy od Jaśka Krzysztofa z JK Woodwork. Abażury w pokojach są ręcznie malowane przez przyjaciółkę Blankę Gluzińską-Tatar. – Dużo podróżujemy, więc wszędzie, gdzie jesteśmy, podglądamy różne rozwiązania i zbieramy pomysły, które później wykorzystujemy przy aranżowaniu naszych wnętrz – tłumaczy Basia. W pensjonacie jest 13 apartamentów, sauna, pokój relaksu i jadalnia – we wspólnych przestrzeniach wisi niezwykła kolekcja starych nart i plakatów z Zakopanego. – Jedne i drugie od dłuższego czasu kolekcjonowałam, dopiero tu miałam szansę, by je wyeksponować – opowiada właścicielka. Dzień zaczyna się tu od porządnego śniadania, np. domowych racuchów, a w sezonie świeżego oscypka i bundzu od znajomych gospodarzy. A potem można ruszać w góry. (Olga Badowska)



Villa 11 Folk & Design, ul. Broniewskiego 11,
Zakopane, www.villa11.pl



Gołąbki z widokiem

Szymkówka to polana pasterska oddzielona wąskim pasem lasu od drogi z Bukowiny Tatrzańskiej do Morskiego Oka. Stylowa drewniana karczma projektu Krzysztofa Trebuni-Tutki słynie z widoków i jagnięciny. To ostatnie miejsce w Tatrach, z którego można podziwiać pierwotny krajobraz: żadnych słupów elektrycznych, asfaltu, zero domów. Tylko trzy drewniane pasterskie szałas, regłowy las i skalny mur Tatr od Giewontu przez Rysy, Gerlach, Lodowy aż po Hawrań z Muraniem. Nocą widać jeszcze zawieszony w połowie nieba światło z Kasprowego Wierchu. Zimą lepiej posiedzieć w ciepłej karczmie – Tatry odcinają się bielą od chmurnego nieba przed halnym wiatrem. Latem polana jest pełna owiec. Jagnięcina jest wyborna. Pulpety marynowane w tymianku, rozmarynie, czerwonym winie i ziołach serwowane z sosem borowikowym w kosorkach – koszykach wysmażonych z oscypka – czy szaszłyk jagnięcy z sosem śliwkowym to już klasyka. Ale górale przychodzą na gołąbki. Pół roku prac nad recepturą złożoną tylko z baraniny, kasz i ziół dostępnych na Podhalu przed stuleciem nie poszło na marne, bo smakują jak babcine. Po nartach najlepiej robi człowiekowi bardzo rozgrzewająca zupa karpacka. No i piwo z miejscową wiśniówką. (Grzegorz Kapła)



Karczma Szymkówka, Szymkówka 1, Brzegi,
www.szymkowka.pl

O Margarecie, co Polaka chciała

Paul i Agnes Wittwerowie mieli synów i córkę – Margaretę, zdrobniale zwaną Gretą. Wojna zakula braci w mundury i pognąła w okopy. Zostały po nich obrazki od pierwszej komunii. Wypłwiała Chrystus, wypłwiała chłopiec, wypłwiała słowa. Na Dolny Śląsk przyszło polskie wojsko. Janek Kowalski zakochał się w Margarecie. Byli szczęśliwi, ale w roku 1948 przyszedł nakaz deportacji. Wittwerowie wyjeżdżali. Greta chciała zostać. Janek ukrył dziewczynę na strychu u znajomych i ruszył do Warszawy, żeby zdobyć pozwolenie na ślub z Niemką. Był wojennym bohaterem, nie mogli mu odmówić. Dochowali się wnucząt. Jednym z nich jest Krzysiek Rozpędowski. W drodze do Indii, w Kwecie, zakochał się w dziewczynie, o której długi czas nie wiedział nawet, że jest Polką. Kilka lat temu odbudowali dom babci. Mieli pokój dla gości. Dziś Villa Greta to prawdziwa perła Gór Kaczawskich. Słynie ze swojej historii i domowej kuchni. Lokalnej, ale z indyjskim muśnięciem. Cukinia nadziewana kaszą i dojrzwającym serem z Wańczykówki, pierś z kaczki z orkiszem i marynowanym burakiem, korzenne żeberka na miodzie albo wśmienita gęcina z Kowalowych Skał. Smakoszom wystarczy nagradzany wielokrotnie chleb z Pomocnego, z gospodarstwa Anieli Pańczak, z leśnym miodem z pasieki Andrzeja Rzeszuta. (Grzegorz Kapła)



Villa Greta, Dobków 59, Świerzawa,
www.villagreta.pl



Mniszek z Miedzianki

Sławę Miedziance przyniósł browar. Najmniejsze miasto na Dolnym Śląsku, a browar najlepszy. Nie, wróć, to było sto lat temu! Sławę Miedziance przyniósł Filip Springer swoim reportażem o poszukiwaniu miasta, które zniknęło z powierzchni ziemi ot tak, na skutek decyzji władz, które chciały ukryć przed światem ślady sowieckich kopalni uranu z czasów zimnej wojny. Siedem wieków historii i zniknęło wszystko: gospoda, rynek, ratusz, domy, cmentarz i nawet browar. Ostał się kościół na wzgórzu z najpiękniejszym widokiem w całych Sudetach. No i legenda. Książka Springera była początkiem nowego życia. Najpierw wystawy, potem teatr z cieszącym się niesłabnącym powodzeniem plenerowym spektaklem o powojennej historii miasta. Do tego Festiwal Reportażu no i oczywiście... browar, który znowu Miedziance przynosi sławę. Są tu rzemieślnicze, można powiedzieć rękodzielnicze piwa: Rudawskie, Górnik, Mniszek czy święteczne Piernikowe. No i kuchnia. Znajdą się placki albo zupy wege, ale króluje regionalna, tradycyjna, górnicza prosta i mocna strawa: żebra, golonka czy „śląskie niebo” – pieczony schab w grubych plastrach, z knedlami i śliwkowo-morelowym sosem. Jak w czasach, kiedy mieli tu karczmy, gospody, domy i ratusz. (Grzegorz Kapla)



5

Browar Miedzianka, Miedzianka 57b,
Janowice Wielkie, www.browar-miedzianka.pl



Dłoń i góry

W zalewie kierpców, oscypków, pluszowych owieczek i gofrów z potrójną bitą śmietaną La Mano to w Zakopanem ulga i wytchnienie. Obstawialiśmy, czy da się tu wypić kawę przelewową – większość ekipy była dosyć sceptyczna. Ale jest w La Mano! To jedno z niewielu miejsc w polskich górach, ba, być może pierwsze, które kawy specjality serwuje, rozumie i potrafi promować. Kasia Bilka, która je założyła, zawsze wiedziała, że chce mieszkać w Zakopanem. Przeprowadziła się tu pięć lat temu z Wielkopolski. Rok temu założyła La Mano, co po włosku znaczy ręka. Jak tłumaczy Kasia, trzeba spełnić cztery warunki, by powstała dobra kawa – potrzebne są: la machine (ekspres ciśnieniowy), la machine de satore (młynek), la miscela (mieszanka kawy) oraz la mano (dłoń baristy, jego umiejętności). To tzw. zasada 4M. Co prawda Kasia często robi kawę metodą przelewową, ale dłoń pozostaje jej znakiem przewodnim. Kasię można najczęściej spotkać za barem w kawiarni, chętnie doradzi, jaką kawę wybrać (ma kawy z palarni Coffee Proficiency, La Cabra, Bonanza, Rubens Gardelli), można chwilę porozmawiać, zamówić ciasta, kupić gadzety do parzenia kawy. Znajdziecie tu także dobre magazyny i książki. Dla nas to zdecydowanie nowa twarz Zakopanego!

6

La Mano, ul. Orkana 1, Zakopane,
www.facebook.com/lamanozakopane



Róże w Sudetach

Pierwszą połowę swojego życia Magda i Rafał przeżyli pod Krakowem. Kiedy ich dzieci były już dorosłe, postanowili przeprowadzić się na wieś. Szukali małego domu z hektarem ziemi blisko Krakowa – gdzieś na Dolnym Śląsku, w Kotlinie Kłodzkiej. Znaleźli wielki – w odległym zakątku Polski na Pogórzu Izerskim. Decyzję o zakupie podjęli w 15 minut, bo zauroczył ich dom, podupadły, ale z historią, a także widok na góry i malownicze okolice. Remont trwał trzy lata, dziś Dzikie Róże wyglądają jak dom na południu Francji. Wszystko zostało przemyślane, odremontowane z poszanowaniem dla historii miejsca. Izby, w których się śpi, wyposażono w styl wiejskiej chałupy: w zabytkowe skrzynie, szafy i łóżka z puchowymi pierzynkami. Magda i Rafał robią przetwory, zbierają grzyby, gotują, robią kompost, dbają o ogród. Śniadanie wjeżdża do jadalni gości małą windą. Na talerzach wszystko co lokalne i sezonowe: twarożki, jajka, chleby, konfitury. Właściciele chętnie opowiadają o swoim miejscu i atrakcjach w okolicy. A ta jest bajkowa, przedgórze Karkonoszy, stare domostwa, świetne szlaki i stoki. Najlepiej!

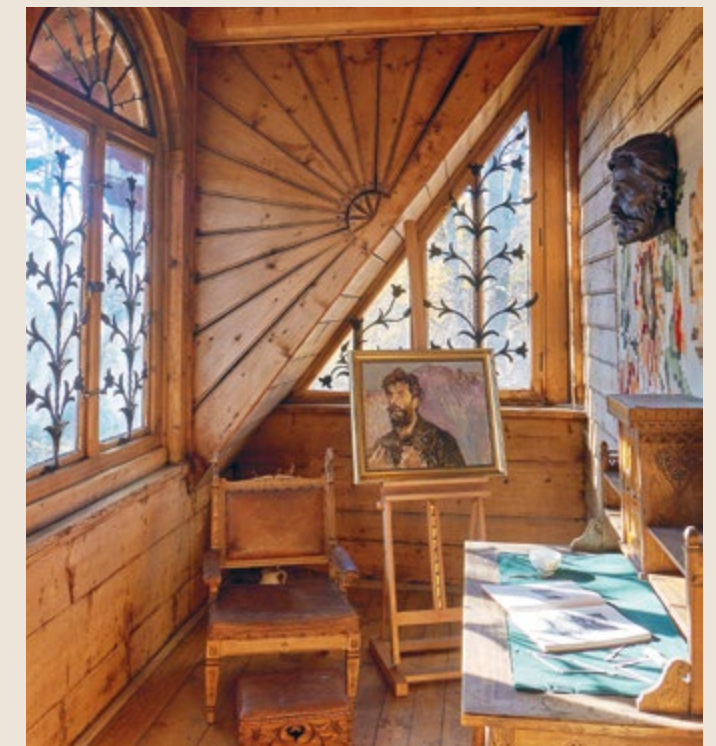


7

Dzikie Róże, Janice 34, Lubomierz,
www.facebook.com/dzikieroze

Przegląd zakopiański

Jeśli spędzacie zimę w Zakopanem, koniecznie odwiedźcie kilka miejsc związanych z tutejszą sztuką. Bo naprawdę jest co oglądać. Przede wszystkim polecamy klasykę: wille Kolibę i Okszę – obie zaprojektowane przez Stanisława Witkiewicza – twórcę stylu zakopiańskiego. W pierwszej mieści się Muzeum Stylu Zakopiańskiego, z pokojami zachowanymi w duchu epoki i wieloma intrygującymi eksponatami, tkaninami, meblami, gadżetami kuchennymi, obrazami i rzeźbami. Druga to muzeum sztuki, z niesamowitą kolekcją prac Witkacego i innych malarzy oraz rzeźbiarzy, którzy tu tworzyli. Przemieszczając się w kierunku postmodernistycznej współczesności, zahaczamy o Galerię Hasióra. Jego surrealistyczne, ekspresyjne prace, które wydają się nieustannie aktualnym komentarzem do naszej rzeczywistości, zajmują przestronny budynek przy Jagiellońskiej (tuż obok restauracji Zakopiańskiej). Ekspozycja stworzona z przestrzennych rzeźb, artefaktów, obiektów ready-made i luster robi wrażenie! Na deser zostawiamy sobie Galerię Antoniego Rząsy, zresztą jednego z najbliższych przyjaciół Hasióra, która mieści się w domu prywatnym, gdzie dziś mieszka i tworzy jego syn. Można zacząć od pracowni ojca, a skończyć, oglądając i porównując styl prac Marcina. Nam nawet bardziej do gustu przypadła pracownia współczesna: pełna jest życia, wiórów drewna, narzędzi, prac kolegów, papierów, książek, pamiątek. Oprowadziła nas wnuczka Antoniego – Hela. Pozdrawiamy!



8

Willa Koliba, ul. Kościeliska 18
Willa Oksza, ul. Zamojskiego 25
Galeria Władysława Hasióra, ul. Jagiellońska 18b, www.muzeumtatrzańskie.pl
Galeria Antoniego Rząsy, ul. Bogdańskiego 16a, www.antonirzasa.pl



Szałas luksusowy

Powiew nowoczesności w polskich górach. Dwa urocze domki na zboczach Doliny Kościeliskiej, z pięknym widokiem na panoramę Tatr. Każdy z nich ma trzy poziomy: sypialnie na antresoli, poziom parteru z salonem, kuchnią i tarasem oraz dwie sypialnie i łazienkę poniżej. W każdym zmieści się nawet osiem osób. Drewniane, z zakopiańskim sznytem, ale jednocześnie nowoczesne, dopiero co wybudowane, z ładną identyfikacją zaprojektowaną przez Lange & Lange, domki zapewniają komfort po intensywnym dniu na stoku czy w górach. Właściciele mieszkają tuż obok. W pakiecie także informacje, wsparcie logistyczne, góralska gadka oraz Wi-Fi i bezpłatny parking. Nam podoba się przede wszystkim luksusowy widok na góry. Taka panorama to jest coś!



9

*Luxury Chalet Karpielówka, Karpielówka
Boczna 30, Kościelisko, www.karpielowka.com*



Krosno pod okiem sowy

Piękny i przestronny dom z długą historią zbudowano około roku 1750, kiedy tkactwo w Górach Sowich kwitło, a w każdym niemal domu stukotało krosno i codziennie tkano się metry lnianego płótna. Stąd dzisiejsza nazwa domu. Wciąż stoi tu działające krosno, są drukarskie stemple do tkanin, a stare ludowe śląskie meble nadal pełnią swoją funkcję. Joanna i jej brat Wojtek kupili dom w roku 2010, po kilku latach remontu zamieszkali w nim, a od półtora roku przyjmują gości. Do dyspozycji są pokoje: Śpiewająca szafa, Pokój sukien czy Krzywe izby. – Wyjeliśmy ten dom z objęć przeszłości i płynnie wprowadziliśmy go w teraźniejszość. Byliśmy wierni historii, nie szliśmy na skróty, w każdym kącie widać nasze zakochanie i szacunek do dawnych czasów.

Wyłonił się wtedy nagle, absolutnie piękny, spod okropnej farby, jakby potrzebował tylko chwili czyjejs uwagi, by zdjąć fatalne ubranie. Pomogliśmy mu odzyskać twarz i wtedy odsłoniły się skarby. Spod olejnej farby wyjrzały wiekowe deski i barokowa malatura na drzwiach. A to był dopiero wzruszający początek – wspominają.

Właściciele nie przygotowują posiłków, ale do dyspozycji gości pozostaje dobrze wyposażona kuchnia i klimatyczna jadalnia. Joanna i Wojtek zapraszają do Rościszowa, pod oko Wielkiej Sowy, która widziała dolnośląski bunt tkaczy w 1844 roku, setki zachwyconych kuracjuszy między dwiema wojnami, rannych żołnierzy Luftwaffe podczas tej największej, a teraz patrzy na Dom Tkacza i jego gości: architektów, biegaczy, fotografów, wędrowców z duszami odkrywców.



10

*Dom Tkacza, Rościszów 44, Pieszyce,
www.domtkacza.pl*





Kwaśnica i góralski hot dog

Willa Konstantynówka to duży drewniany dom zaprojektowany przez Stanisława Witkiewicza dla Anieli Zagórskiej, kuzynki Josepha Conrada. Pisarz spędził tu podobno lato 1914 roku, tworząc. Bywali tu też Józef Piłsudski, Witkacy, Stefan Żeromski. Budynek przeszedł gruntowną renowację pięć lat temu. Dziś na parterze mieści się restauracja Zakopiańska, a na piętrach apartamenty. Szef kuchni Mariusz Bizub i właściciel Tomasz Gut chcą pokazywać kuchnię góralską w nowoczesnej odsłonie. Serwują więc kaszankę w panku, kwaśnicę na baraninie czy pierogi z bryndzą, ale też trochę klasyki, jak tatar, rosół czy konfitowana gęś. Są również bardzo smaczne lunchy, na które wpada tu sporo turystów. Oprócz Zakopiańskiej Tomasz Gut stworzył też Bystro – nowoczesne food trucki, które w Tatrach (np. na Palenicy Białczańskiej) serwują kanapki z szarpaną jagnięciną, kolendrą i pastą bryndzową albo góralskie hot dogi z białą kiełbaską jagnięcą. W mieście, gdzie życie kulinarne zatrzymało się w późnych latach 90., ich działania przyciągają uwagę. Kibicujemy!



Restauracja Zakopiańska, ul. Jagiellońska 18, Zakopane, www.restauracjazakopianska.pl; www.facebook.com/bystroszlakiemsmaku

Czekoladowa weganka i latte

Zakopiańska Charlotte? Tak chyba można określić tę przestronną kawiarnię na ostatnim piętrze nowej kamienicy w samym centrum Zakopanego, w dolnym odcinku Krupówek. STRH Bistro Art Cafe powstało ponad dwa lata temu. Udało się tu, co w Zakopanem jest raczej niespotykane, nie użyć stylu góralskiego do wykończenia wnętrza. Są za to fotele i krzesła Vitry, kominek i proste stoły. Zjemy tu śniadanie, lunch czy ciasto, wypijemy latte, koktajl, a wieczorem wino, popracujemy, poczytamy prasę. Jest przestronnie, można zająć miejsce przy stoliku, na kanapie albo wybrać fotel przy oknie – z widokiem (pół na pół) na ulicę lub góry. Regularnie odbywają się tu wystawy, targi designu Zako_Twory. W sezonie miejsce jest pełne turystów, ale poza nimi zaglądają też lokalsi. Paulina Rzankowska-Bargiel, właścicielka, poleca zwłaszcza rozgrzewającą zupę z batatów z mlekiem kokosowym oraz czekoladową wegankę: ciasto z orzechów z masą z kakao i aquafaby (czyli płynu po ciecierzycy). W mieście wciąż niezbyt wiele nowości, więc „Strych” – bo chyba tak należy czytać tę nazwę – robi wrażenie.



STRH Bistro Art Cafe, ul. Krupówki 4A, Zakopane, www.facebook.com/strhcafeandgallery



Uroczysko Siedmiu Stawów

Wystarczy jedna wizyta, by dać się zauroczyć: miejscem, otoczeniem, ale również autorską kuchnią w Uroczysku Siedmiu Stawów. Renesansowy zamek to mariaż unikalnej architektury i nowoczesnych, komfortowo wyposażonych wnętrz, urządzonych z wielkim smakiem. Został on doceniony w konkursie Spa Prestige Awards, w którym zdobył tytuł „Najlepsze boutique spa w Polsce”.



Okoliczne widoki zapierają dech w piersiach – Gola Dzierżoniowska, w której położony jest luksusowy hotel, słynie z lasów, rozległych pól i stawów. We wnętrzach zamku znajduje się pierwsze w Polsce Spa by L'Occitane, gdzie każdy zazna niezapomnianych chwil relaksu. W komfortowej strefie spa znajdziemy m.in. gabinety zabiegowe, sauny, studio masażu, przestrzeń VIP oraz wypoczynkową z tarasem widokowym i barem wellness. Na terenie obiektu znajduje się również nowoczesny przeszklony basen z widokiem na zieloną okolicę. Goście mogą skorzystać z szerokiej oferty zabiegów na twarz i ciało, wykonywanych na bazie organicznych kosmetyków. Uroczysko Siedmiu Stawów ma holistyczne podejście do odpoczynku, zdrowia i urody. W spa stosowane są wyłącznie naturalne metody poprawy zdrowia i wyglądu. A w restauracji postawiono na wysokiej jakości produkty, pochodzące z własnych ekologicznych upraw, które umożliwiają regenerację organizmu oraz wzmocnienie sił vitalnych. Wyrazem tej filozofii jest wykwintne menu, w którym goście znajdą autorskie dania inspirowane głównie kuchnią polską, z nutą najlepszych smaków kuchni światowej. W restauracji organizowane są również degustacje i warsztaty kulinarne.



Uroczysko Siedmiu Stawów

*Gola Dzierżoniowska 21, 58-217 Niemcza
www.uroczysko7stawow.pl*