

[📁 חופשה אביבית בגדנסק והסביבה, פולין](#)

חופשה בגדנסק חלק א – מסעדות, בארים, לינה וטיולים יומיים

[🕒 15 ביוני 2018](#) [🏷️](#) [גדנסק](#)

מחפשים יעד לבילוי סוף שבוע, שיכלול אוכל טוב, סצנת בארים מעניינת, אתרי תרבות ומוזיאונים ורחובות נאים לשוטט בהם? אם כך חופשה בגדנסק היא בדיוק בשבילכם. בגדנסק יש בדיוק השילוב הנכון של אטרקציות תיירותיות לצד מבנים המשמשים את התושבים המקומיים. נעים לטייל ברחובות קטנים בהם יש מוזיאונים, בנינים מעוטרים, בתי קפה, מסעדות וחנויות של מזכרות, לצד בתי מגורים, בתי ספר וגני ילדים. סצנת הקולינריה, העיצוב, והחיים הטובים בגדנסק ובסביבתה משוכת אליה מבקרים רבים מצפון אירופה – ובצדק. גדנסק היא גם יעד טוב להתחיל איתו טיול בצפונה של פולין לאגמים הקשובים ולאגמים המזוריים. חזרתי מסופ"ש קצר בעיר עם הרבה טעם של עוד.



חופשה בגדנסק – הפרטים הטכניים

את ההמלצות הרבות שלי על העיר אני כותבת בשני חלקים. החלק השני – מוקדש [להמלצות לאתרים לבקור בגדנסק](#). החלק הזה עוסק בפרטים הטכניים: היכן לנים? מה אוכלים? איך מגיעים? וגם המלצות לטיולים מחוץ לעיר.

[מידע על גדנסק – חומר רקע](#)

[טיסות ותחברה](#)

[לינה](#)

[חופשה בגדנסק עם ילדים](#)

[טיולי יום מחוץ לגדנסק](#)

[אוכל וודקה וקמצוץ טבק](#)

נסיעה זו הייתה נסיעת חמש בלוגריות שבה היינו אורחות לשכת תיירות פומרניה ביוזמת מיכל בן ארי מנור בעלת מגזין הטיולים "[רואה עולם](#)". כל אחת מהבלוגריות עסקה בושאים הקרובים לליבה, וכתבה על גדנסק מנקודת מבטה. ביחד, כל הפוסטים יוצרים תמונה מקיפה על השפע שיש לעיר ולסביבותיה להציע כחופשה. במהלך הפוסט שיבצתי קישורים למגוון הפוסטים. רגע לפני שמתחילים הרשו לי להציג גם את שאר חברות המשלחת: רחלי קרוט בעלת בלוג האוכל [קרוטית](#), שניטי גדרון בלוגרית אופנה ובייטי בעלת הבלוג [the funny bunny](#) וזיוה רענן בעלת הבלוג "[שמת' לב](#)" שששמה לב לפרטים וסיפורים מיוחדים היכן שהיא מטיילת.



מידע על גדנסק – חומר רקע

באתר של לשכת התיירות המקומית ישנו מידע רב על פומרניה: גדנסק והאיזורים הסובבים לה.

אתר נוסף של לשכת התיירות מספק מידע על מסעדות שף, מלונות מיוחדים, ספא ובכלל על החיים הטובים באיזור.

גם בגדנסק יש סיורים חינמיים של [free walking tour](#).

חופשה בגדנסק – טסים ונוסעים

טיסה

ראיינאייר מקיימת טיסות ישירות לגדנסק מנתב"ג. שעות הטיסה שלנו היו נוחות במיוחד. הטיסה מנתב"ג יצאה בצהרי שישי, והטיסה חזרה יצאה בצהרי שני. גם ללוט יש טיסה שבועית.

תחבורה בגדנסק ובסביבותיה

אפליקציה טובה בסגנון מוביט לשימוש בתחבורה ציבורית היא [jakdojade](#).

התחבורה הציבורית באיזור גדנסק היא טובה ואפשר בקלות להגיע בעזרת אוטובוסים ורכבת פרברית גם לערי הלוויין: סופוט וגדיניה.

דרך מענינת להתינד היא שימוש באוטובוסי המים בגדנסק.

אנחנו השתמשנו בשירותי ההסעות של חברת [busland](#). הנהג היה אדיב, יעיל ותמיד הגיע בזמן.

מדיע נוסף על אפשרויות התחבורה בעיר



מלון בוטיק גדנסק

המלון שלנו הוא מלון מפנק. מפנק במיקום. מפנק בשירות. מפנק ברמת החדרים ומפנק ברמת האוכל. המלון ממוקם מחוץ לחומות העיר העתיקה, שפת המים צופה למרינה קטנה ולבניי העיר העתיקה. ממנו אפשר להתנהל בתוך העיר העתיקה ברגל. המלון מחולק לשני אגפים. האגף העתיק בנוי במבנה ששימש מאות הקודמות לאחסון דגנים וסחורות. הוא אחד הבודדים שנותרו שלמים לאחר מלחמת העולם השנייה. החדרים מעוצבים באווירה המזכירה את תאון של קפיטן בספינה.



האגף החדש צעיר ומודרני יותר מעוצב בסגנון מועדון יכטות. מרבית החדרים במלון. באגף זה ישנם גם חדרים למשפחות עד 3 ילדים. במלון יש מזגן – חשוב בקיץ. ארוחת הבוקר במלון עשירה מאוד: סלטים, ירקות חתוכים, פירות, דגים מעושנים, ביצים, לחמים אפויים במקום, יוגורט, גרנולה ומיני מתוקים. את הצלון אפשר כמובן למצוא באתרי הזמנת מלונות, אבל עדיף להזמין ישירות מול המלון. תנאי הביטול הם זהים, אבל כך תאפשר לודא שאפשר לקבל בדיוק את החדר שרוצים. [לעבור לאתר המלון.](#)



חופשה בגדנסק עם ילדים

גדנסק היא עיר נהדרת לבקר בה עם ילדים. המרכז אינו גדול מדי ואפשר לטייל בו ברגל ויש מגוון אטרקציות בעיר. בפעם הבאה אני אקח את ילדי – תוכנית [חופשה בגדנסק עם ילדים](#) כבר הכנתי.

מיכל ערכה רשימה מקיפה של [מקומות לילדים בגדנסק](#) והסביבה.



טיולי יום

גדנסק ממוקמת באיזור ירוק, משובץ בנהרות ואגמים וקרוב לים. אפשר להגיע בקלות בתחבורה ציבורית לגדיניה ולסופוט הערים הסמוכות.

אבל אתרי טבע ועיירות קטנות דורשות לרוב תחבורה ציבורית.

אני ביליתי אחר צהריים מענג ביותר בשייט קייקים על נהר שהוביל אותי אל הים הבלטי.

זיוה נסעה לטיול בטירת מלבורק.

רחלי נסעה לאיזור קשוביה לסדנת בישול מהממת.

שנטי בילתה יום מעניין בגדיניה עם מעצבת אופנה.

ומיכל בקרה בשכונת בנינים קומוניסטיים שבזכות אומנות רחוב זכתה למתיחת פנים.



אוכל, אלכוהול וקמצוץ טבק

המטבח בגדנסק הוא שילוב מוצלח של אוכל פולני מסורתי עם דגים מהים הבלטי. התפריט אינו כולל פירות ים כיוון שאינם גדלים באיזור. במהלך סוף השבוע אכלנו במספר מסעדות מוצלחות מאוד. יש לקחת בחשבון שבמסעדות השף כל מנה מוכנת סמוך להגשה ולכן יש להתאזר בסבלנות.

מסעדות השף נוהגות להשתמש ברכיבים עונתיים. בתחילת חודש מאי מככב בתפריטים האספרגוס. פגשנו אותו במגוון מנות ונהנינו מאוד. אז הנה המסעדות לפניכם.



מסעדת מלון גדנסק

מסעדת המלון פתוחה לציבור הרחב לארוחות ערב וצהריים ואת ארוחת בערב הראשון אכלנו בה. התפריט כלל מרק אספראגוס טעים להפליא שהוגש עם לחם טרי וחמאה .

למנה העיקרית הוגש דג , מלווה בירקות מאודים ותפוחי אדמה. זהו דג קוד בלטי, שהוא שונה ונחשב טוב יותר מהאשר הקוד האטלנטי. בעבר זה היה הדג הנפוץ ביותר במטבחי התושבים, אבל עקב דיג יתר בעשרות שנים האחרונות האוכלוסיה הצטמצמה ומחירו האמיר.

הקינוח – קרמבל תפוחי עץ.

לפרטים [על המסעדה ושעות הפתיחה](#).

המלון מתגאה גם [במבשלת בירה](#). את הבירה אפשר להזמין עם הארוחה, או בנפרד. שני סוגי הבירה שטעמתי – בירה כהה ובירת חיטה- היו מצוינים.

חשבון בבקשה: עלות הארוחה 110 זלוטי לאדם, המחיר לא כולל אלכוהול.

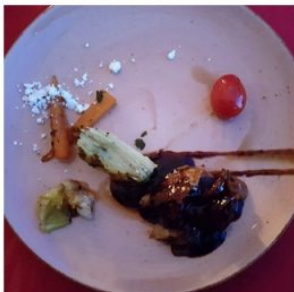


מסעדת פילהרמוניה

המסעדה ממקומת בבניין האופרה אדום הלבנים. בערב אביבי נעים אנחנו מתישבים בחוץ וצופים על הבתים בגדה ממול. השמש שוקעת אי שם הרחק מאיתנו, אבל השמים מחליפים צבעים והאורות בבתי הקטנים נדלקים. מזל שבין מנה למנה יש זמן לצלם. מוגשת לנו מנת ארוחת טעימות. המנות קטנות – אבל בסוף הערב אני בהחלט שבעה.

הארוחה כוללת הרינג מעושן מלווה במוס מלפפונים, לחם טרי, מנת דג כלשהו שאינו מכירה את שמו (אבל אני מודאא שזהו דג עם קשקשים ולא יצור ימי אחר), וסטייק פילה משובח. כשהשף מגלה שערב קודם אכלנו סקרמבל תפוחי עץ הוא משנה מיד את הקינוח לסורבט תותים. יצא נהדר.

חשבון בבקשה: אנחנו אכלנו ארוחת טעימות שהורכבה במיוחד בשבילנו. [את המחירים אפשר לראות בתפריט המסעדה.](#)



מסעדה קלילה וטעימה הממוקמת סמוך לתחנת הרכבת במרתפו של מבנה לבנים אדומות. התפריט מכיל שילוב מוצלח של מנות פולניות עם מנות בינלאומיות. על השולחן שלנו הגיעו בזה אחר זה סלט ירקות, המבוגר עם צ'יפס, מרק דגים, ומרק ז'ורק שהוגש בלחם. מרק ז'ורק הוא מרק פולני מסורתי משיפון. המנות היו טעימות מאוד. גאווה המקום היא מבשלת הבירה. אני מזמינה סט טעימות בירה שמגיע עם מיני-מנות פתיחה. גם הבירות וגם מנות הפתיחה מצויינות.



בתום הארוחה, כטוב ליבנו בבירה, אנחנו מזומנים לפגוש את יוהאן, המייסטרברואר, של המבשלה. יוהאן הגיע לגדנסק עם משפחתו מגרמניה כדי לעבוד במבשלה. הוא לוקח אותנו לסיור במרתפים ומספר על תהליך הכנת הבירה וגם על משקאות קלים שהוא רוקח במעבדתו. אני מתקשה מעט לעקוב אחרי הסבריו המעמיקים של יוהאן. ארבע הכוסות הקטנות של הבירה ששיתי הן הרבה יותר ממה שאני רגילה לשתות. ניכר עליו שהוא אוהב את מקצועו ושמח לענות על כל שאלה. הוא שמח לספר אנקדוטות ואפילו מעט סודות מקצועיים. אז הנה מספר כמה דברים שבכל זאת הצלחתי

על מנת להכין בירה נדרשים 4 מרכיבים: דגן כלשהו, שמרים, כשות ומים. כל אחד מהמרכיבים האלה וגם תהליך התסיסה משפיע על טעמה של הבירה. הוא מספר שהבירה היתה בעצם המשקה ששתו באירופה בעבר. לא היה ניתן לשתות מים כיוון שהם היו לעיתים קרובות מזוהמים. תהליך התסיסה הרג את החיידקים. את הבירה שתו כולם: נשים גברים וילדים. את הבירות של פעם, הוא מדגיש, איש לא היה שותה היום. הן היו לא טעימות במיוחד, ולטובת הטעם היו מכניסים מגוון עשבים שחלקם היו אף רעילים. אחוז האלכוהול בבירה היה נמוך, כך שכל אותן סצנות של איש הנופל מכסאו בפונדק לאחר שתית קנקן בירה, נבעו לא משכרות, אלא מהרעלה.

פרטים על המסעדה והתפריט הכולל גם את [מבחור הבירות באתר של PG4](#)

חשבון בבקשה: מרק ז'ורק וסט טעימות בירה - 56 זלוטי.



מסעדה פולנית-קשובית בסופוט

המסעדה ממוקמת במרפסת של המבנה האלגנטי ממול המזרקה הגדולה. ממרפסת המסעדה תענוג לצפות בהתרחסות בכיכר, במזרקה ובפס הים הגלוי לעין. מטבח המסעדה הוא מטבח פולני קשובי, בעל טעמים יחודיים. את הארוחה שלי אני מתחילה בלימונדת פירות יער. הלימונדת מתוקה ומלווה בהפתעה – פירות יער של ממש בתוך הכוס. אני בוחרת בפירוגי תרד ממולאים בסלמון, ובסלט עם גבינות מעושנות. אני טועמת ממנות הדג ופירוגי הכרוב של חברותי. כל המנות מצויינות, אבל פירוגי הכרוב הוא הטוב מכולן.

מסעדה מצויינת שנותנת תמורה מעולה לכסף.

פרטים על המסעדה אפשר למצוא [בכתבה הבאה](#)



על בירה, וודקה ומשקאות אלכוהוליים אחרים

בביקור שלי בגדנסק אני לומדת שלסצנת הבירות והאלכוהול בעיר יש היסטוריה של מאות שנים. שמות הרחובות בעיר העתיקה בהחלט מעידים על כך: רחוב הבירה Piwna , רחוב המבשלה Browarna , ורחוב עושי המאלט Słodowników. גילדת עושי הבירה היתה הגילדה הראשונה שנפתחה בעיר וחוקים רבים בעיר קשורים להסדרת המיסים, והזכויות בנושא הבירה. בגדנסק של ימי הביניים היו כ-400 משבשלות וקבוצת בעלי מלאכה זו במהרה צברה עושר והיתה לעיתים אפוזיציה קשוחה וקולנית למועצת העיר. אבל תחילה כמה מילים על משקאות אלכוהולים מיוחדים לעיר.

מי זהב

גדנסק מתהדרת במשקה המכונה "מי זהב" Goldwasser. זהו ליקר בעל תכולת אלכוהול גבוהה (40%) (העשוי משורשים ועשבי תיבול (תימין, לבנדר, קינמון, ערער ועוד) ומרקמו כסירופ. בכל בקבוק שלו ישנם פתיתי זהב של 23 קאראט. המשקה הזה הומצא בגדנסק על ידי הולנדי שהפך לאזרח העיר ב-1598. יש אומרים שההשראה למשקה באה מכך שהאומנים השתמשו באלכוהול בעת ציפוי זהב. באלכימיה שהיתה פופולרית באותה תקופה האמינו שלזהב יש תכונות מרפאות. כיום ברור שלזהב אין כל השפעה על הגוף והוא עובר במערכת העיכול ללא שינוי במרקמו. סימון הזהב כתוסף מזון הוא E175. מכל מקום המותג הזה השתרש, ולצד היצרן המקורי קמו כמובן מתחרים. כיום הייצור נעשה דווקא בגרמניה.



בירת יופן

משקה נוסף שמתהדרת בו ג'נסק היא בירת יופן (Jopen). מי שזכה לטעום ממנו אומר שזהו משקה סמיך ומר. סמיכותה של הבירה היא תוצאה של תהליך הבשלה ארוך ולא סטנדרטי עם שמרים מיוחדים שגידולם ארוך, וכמויות מיוחדות של כשות. עקב מלחמת העולם השנייה תהליך יצור הבירה הופסק, והשמרים הססציפיים ששימשו אבדו. כיום יוהאן המייסטרברואר של מבשלת PG4 מנסה להחיות את הבירה הזאת. כבר כמעט שנה הוא מטפח שמרים ומקווה להתחיל בתהליך היצור. מה יעשו עם הבירה הזאת? זאת שאלה טובה. בעבר היופן שימש כתרופה או כתוספת תיבול למרקים ורטבים. בכל מקרה אני מרימה כוס בירת חיטה ביחד עם יוהן, ומאחלת לו בהצלחה.



אם כבר עברנו למשקה החריף, אז בואו נדבר על הדבר האמיתי - הוודקה- ולמעשה נטעם אותה. לשם כך אנחנו יוצאים לסיבוב בארים בערב האחרון לשהותינו. מתברר שישנם מדריכים שממש מתמחים בסצנת הבארים המקומית, ועוקבים אחרי הבארים הנחשבים בעיר. מכיוון ששתינו כבר כמויות לא מבוטלות של בירה באותו יום, ביקשנו לצאת לסיור בארים מקוצר. בכל זאת זכינו לטעום מעט מחיי הלילה של העיר.

פאב האור האדום

בערב יום א', סוף סופהשבוע הפאב שקט. מרבית יושביו ישובים במרפסת החביבה שבעיר. עיצוב הפאב כשמו הוא – אדום. החל מקירות אדומים, דרך כסאות עם קטיפס אדומה וכלה בתאורה. האווירה בהחלט מזמינה קצת וודקה. המדריכים שלנו פותחים בסקירה מעניינת על הוודקה בפולין. הודקה היתה חביבה מאז ימי הביניים על הפולנים והם מוכנים ליצר אותה כמעט מכל דבר: החל מדגנים, דרך פירות וכלה בתפוחי אדמה. כמעט כל סיבה טובה לשתיית וודקה החל ממסיבת יומולדת, דרך קבלת תואר, מפגש עם חברים ואפילו ארוחה לזכרו של הנפטר.



כיום כמובן אפשר לקנות בפולין בירה ממתוגים בינלאומיים כגון פינלדיה וגריי-גוס, אבל המותגים המקומיים הנחשבים ביותר הפולנים הם בלודר Belvedere ושופין Chopin. אנחנו טועמים בפאב הזה את ה'וברוקה. וודקה שמיוצרת במזרח פולין כבר מהמאה ה-16. הסימן היכר שלה הוא עלה עשב מהאיזור שמוכנס בכל בקבוק. צבעה לאור יום הוא צהבהב.

לפרטים, שעות פתיחה ומיקום הפאב - בקרו [בדף הפייסבוק](#) Red Light Pub



באר טבקה

הבאר השני שבו אנחנו מבקרים הוא באר שמגיש לצד הוודקה גם פסים להסנפה של טבק. הקשובים הם עם סלבי בעל שפה ויחוד משלהם המתגוררים בחבל ארץ הסמוך לגדנסק. הסנפת טבק הוא מנהג מקובל אצלם. למעשה אורח שבא לביתם מכובד בסניף טבק. זוהי למעשה תערוכת שכוללת עלי טבק טחונים, קצת וודקה ולפעמים גם ענבר טחון. את התערוכת הזאת שומרים בקרן של פר. כשמגיע אורל שמים קמצוץ טבק על אגרופו, והוא מוזמן להסניף. זו חוויה מעקצצת מעט – מנסיון.



כיוון שאנחנו כבר שתינו די והותר, הפעם אנחנו הולכים על וודקה תותים. מה אגיד לכם? טעמה – תותים סמיכים טחונים עם ניחוח אלוהול. זה בהחלט משקה כלבבי.

לפרטים על הבאר ושעות הפתיחה שלו [בקר בדף הפייסבוק שלו](#).



אלכוהול – מידע נוסף

עוד על הסיטורית הבירה בגדנסק אפשר לקרוא [במאמר על מסורת מבשלות הבירה](#).

על [על האלכוהול הפולני אפשר למצוא כאן](#).



> חופשה בגדנסק חלק ב – אתרים וטיול בעיר

< טרק בנפאל – טיול בין כפרים ופסגות מושלגות

5 תגובות

יעל כהן לפני חודש 1



היי,
תודה על המידע המעניין והמפורט.
האם ידוע לך מה מזג האוויר בתחילת אוגוסט? חוששת מחום כבד...
שאלה נוספת: האם יש אפשרות לשוט על הנהר מעיר לעיר ע"י מעבורת?
תודה,
יעל.

השב

yanina.zaslavsky לפני חודש 1



הי יעל. בגדנסק בהחלט יכול להיות חם ואפילו מאוד. אני הייתי במאי ובימים שהטמפרטורה היתה מעל 25 מעלות היה חם מאוד. בצל זה בסדר. קניונים ומוזיאונים הם ממוזגים. חשוב שגם החדר במלון יהיה ממוזג.

השב

לפני חודש 1 [yanina.zaslavsky](#)



אה, ובעניין המעבורת. אפשר לשוט לסופוט. הפרטים על המעבורות בפרק התחבורה. אם לא תמצאי תגידי לי בבקשה ואבדוק למה המידע אינו נגיש לקורה.

השב

לפני חודש 1 [זיוה](#)



ינינה, כל הכבוד על הפוסט האינפורמטיבי. נראה לי שישמש גם אותי בנסיעה חוזרת לגדנסק.

השב

לפני חודש 1 [yanina.zaslavsky](#)



תודה רבה זיוה! בדיוק בשביל זה הוא קיים. קצר ולעניין.

השב

כתיבת תגובה

האימייל לא יוצג באתר. שדות החובה מסומנים *

תגובה



שם*

אימייל*

להגיב

☐ הודע לי על תגובות נוספות באמצעות המייל.

☐ הודע לי על פוסטים חדשים באמצעות המייל.

חופשה אביבית בגדנסק וסביבתה

חופשה בגדנסק חלק א – מסעדות, בארים, לינה וטיולים יומיים



חופשה בגדנסק חלק ב – אתרים וטיול בעיר



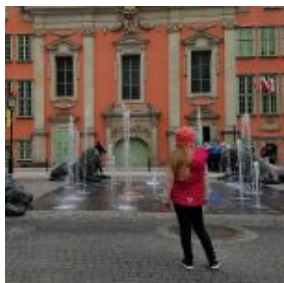
סולידריות – האמת, הסמל ומה שביניהם



קייקים בפולין – המלצה ליום שיט מחוץ לגדנסק



גדנסק עם ילדים -הצעה למסלול בן 3 ימים



רוצים להמשיך ולטייל איתנו ? הכניסו אימייל לקבלת עידכונים

Subscribe

מחפשים יעד ?



חפשו

הרשמו לקבלת עדכונים

Subscribe

מחפשים יעד לטיול?

חפשו