

Informacje praktyczne:

Wyspa Sao Miguel – Azory 05.07 – 20.07.2022

Przełot

Mieliśmy kupiony jeden bilet Kraków – Frankfurt – Lizbona – Ponta Delgada: Lufthansę (lot częściowo realizowany przez portugalski TAP). Cena za 3 osoby z bagażami rejestrowanymi: 4500 zł.

Na Azory lecieliśmy z przygodami. Początek lipca na europejskich lotniskach wiązał się z bardzo dużym chaosem w związku z brakiem personelu naziemnego po pandemii. Nas niedogodności również nie ominęły, odwołano nam środkowy lot z Frankfurtu do Lizbony. W rezultacie otrzymaliśmy darmowy nocleg we Frankfurcie i do Ponta Delgada dolecieliśmy następnego dnia przez Porto. Niestety bez bagażu rejestrowanego. Ten dotarł po 4 dniach.

Powrót z Azorów odbył się planowo Ponta Delgada – Lizbona – Frankfurt – Kraków, tyle że przez opóźniony lot z Lizbony ledwo zdążyliśmy na lot do Krakowa. Oczywiście bagaż ponownie nie dotarł, ale odnalazł się po 5 dniach.

Nocleg

Noclegi na Sao Miguel zaplanowaliśmy w 3 miejscach.

Rabo de Paixe (5 noclegów) - <https://abnb.me/l4KqF34GTub> cena: 275 euro. Nocleg w apartamencie w dodatkowym budynku obok domu właścicieli. Przestronne studio z kuchnią i łazienką. Obok fantastyczny tropikalny ogród, z którego można było korzystać. Właściciele niezwykle uczynni, dostarczali nam owoców i jajek ze swojego ogrodu.

Nordeste (7 noclegów) – <https://abnb.me/GQrvYW7GTub> - cena 390 euro. Miasteczko Nordeste położone jest na północnym-wschodzie wyspy. Nasz wybór padł na regionalny kamienny domek, totalnie w azorskim stylu. Było w nim dość chłodno, bo region Nordeste ma specyficzny mikroklimat. Na szczęście w domku dostępny jest przenośny piecyk. Domek składał się z salonu, sypialni na piętrze, kuchni, łazienki, pralni. Przed domkiem miejsce do grillowania. Miejsce niezwykle urokliwe, chociaż lokalizację tego noclegu należałoby przemyśleć. Wyspa nieduża, wszędzie odległości nie są duże, ale za każdym razem trzeba było pokonywać tę samą drogę. Zdecydowanie kolejnym razem należałoby wybrać nocleg bliżej centrum wyspy np. w okolicy Furnas.

Ponta Delgada (3 noclegi) – Hostel Marina Lounge - <https://www.booking.com/Share-11KvR3> – 225E za 3 noce. Cena obejmuje nocleg w pokoju, łazienki są wspólne na piętrze, pyszne śniadanie. Miejsce prowadzone przez uroczego właściciela, który podczas śniadania zagaduje swoich gości. Sam przygotowuje śniadania, które są rewelacyjne – od wczesnych godzin porannych właściciel piecze tarty, omlety, bułeczki, ciasteczka. Hostel mimo, że mieści się w starej kamienicy w środku jest fajnie urządzony, z dostępem do wspólnego salonu, czy kuchni.

Właściciel służy wszelkimi informacjami, załatwi w razie potrzeby w nocy taksówkę.

Internet – Wifi dostępne we wszystkich miejscach noclegowych. W większych miasteczkach dostępne miejskie wifi.

Transport

Samochód ford Ka+ wypożyczyliśmy w wypożyczalni Flor do Norte z odbiorem na lotnisku. Wypożyczenie samochodu załatwiliśmy z wielomiesięcznym wyprzedzeniem, dzięki temu cena za dobę wynosiła 65 euro, a nie 150 euro (z dnia na dzień). W samochodzie mieliśmy dodatkowo fotelik dla 5latka. Niestety ceny wynajmu samochodów w wysokim sezonie na Azorach nie należą do najniższych

Samochód oddaliśmy w centrum miasta na dwa dni przed wylotem. Ostatnie dwa dni spędziliśmy w Ponta Delgada, więc już nie potrzebowaliśmy samochodu.

Cena paliwa na Azorach była praktycznie stała 1,912E/litr. Przejechaliśmy w sumie ok 1300km. Auto zużyło ok 73litrów paliwa w sumie 140E.

Pogoda

Azory to archipelag wiecznej wiosny, dlatego jest to doskonałe miejsce na urlop o każdej porze roku. W miesiącach letnich możemy zaobserwować temperaturę wynoszącą 25°C a w najchłodniejszych dniach zimą ok. 13°C. Od lutego do listopada na wyspach występują silne wiatry, które sprawiają, że pogoda bywa kapryśna. Jeśli chcesz, żeby w trakcie wakacji temperatura była jak najwyższa, zdecyduj się na urlop w miesiącach letnich. Wtedy na Azorach jest najcieplej i najwięcej słonecznych dni.

Sao Miguel nie jest dużą wyspą, ale zmiany pogody potrafią zdarzać się co kilkanaście kilometrów. Środek wyspy, górzysty, często jest zdecydowanie chłodniejszy i zasnuty mgłą, najkorzystniejsze jest wybrzeże południowe, najbardziej słoneczne i najcieplejsze. Stąd często wyjeżdżając z Nordeste wyjeżdżaliśmy w deszczu i mgle po czym później wjeżdżaliśmy w tereny o pięknej pogodzie. Toteż warto o tym pamiętać przemieszczając się po wyspie i do bagażnika samochodu zabrać różną odzież, tak aby być przygotowanym na gwałtowne zmiany pogody.

Inne porady

• Herbata

Dwie najstarsze – europejskie plantacje herbaty Porto Formoso i Cha Gorreana – funkcjonują do dziś na Azorach, w północnej części Sao Miguel. To dwie ostatnie manufaktury z działających pierwotnie na wyspie czternastu. Warto zajrzeć do obu plantacji. Cha Gorreana to najstarsza w Europie manufaktura herbaty, działająca nieprzerwanie od 1883 roku, Porto Formoso wygrywa jednak lokalizacją, piękniejszą panoramą, tarasem widokowym i spokojniejszą, a nawet nieco senną atmosferą spowodowaną zdecydowanie mniejszą liczbą turystów, których większość odwiedza Cha Gorreana, która z kolei jest nastawiona bardziej na turystykę. W Cha Gorreana trafimy do części fabrycznej gdzie można zobaczyć proces produkcji (uwaga maszyny nie pracują w niedziele). W Cha Gorreana można udać się na tzw. herbaciany szlak biegnący przez pola herbaty. W Porto Formoso jest dużo spokojniej tu nie zobaczymy pracujących maszyn, a historię tego miejsca obejrzymy na filmie. W obu zakupimy różnego rodzaju herbaty, ale warto zwrócić uwagę, że w niektórych marketach część tych samych herbat jest tańsza niż w fabryce.

• Alkohole – wino i likiery

Na Sao Miguel jest kilka winnic, ale otwarta dla zwiedzających jest tylko jedna - mała rodzinna Quinta da Jardinete w Fenais da Luz, oferująca chętnym zwiedzanie. Dni i godziny zwiedzania winnicy należy sprawdzać na bieżąco w internecie, bo są one zależne od sezonu. I

niech was nie zrażają zamknięte drzwi, o godzinie zwiedzania, ktoś wyłoni się z okienka. Warto naprawdę tam zajrzeć, bo osoba oprowadzająca – pracownik winnicy ma ogromną wiedzę na temat win. Zobaczycie winnicę, pomieszczenia, gdzie wino powstaje, a na końcu popróbowacie win.

Fabryka likierów - A Mulher de Capote. Fabryka specjalizuje się w produkcji regionalnych likierów, brandy oraz innych alkoholi wykorzystując stare, sprawdzone przepisy. Najstynniejsze produkty fabryki to Passion Fruit Liqueur Ezequiel, Queen of the Islands Cream Liqueur. Fabrykę zwiedza się dość szybko, a na zakończeniu zwiedzania jest możliwość degustacji alkoholi w niej produkowanych oraz zakupu poszczególnych trunków.

- **Gorące źródła**

Caldeira Velha oraz Poça da Dona Beija oba miejsca warte są odwiedzenia. Mnie osobiście bardziej przypadły do gustu te drugie, choć powierzchniowo mniejsze to są lepiej zorganizowane. Przy wejściu bierze się darmowy koszyk w którym przenosi się rzeczy, obok spore przebieralnie. Z kolei w Caldeira Velha, należy być kilkanaście minut przed wykupioną przez internet wizytą (raczej nie uda się kupić wejścia na miejscu), wejścia są co godzinę, a uczestnicy dostają papierowe opaski jednakowego koloru. Każda godzina ma inny kolor opasek. W Caldeira Velha do basenów trzeba kawałek podejść.

- **Ponta da Ferraria**

Morskie gorące źródło - Jest to niezwykle miejsce przy brzegu oceanu utworzone przez lawę wulkaniczną. Powstały tutaj naturalne baseny termiczne, w których woda z oceanu jest podgrzewana gorącą wodą wypływającą z wnętrza Ziemi. W basenach można się kąpać, a najcieplejsza woda jest podczas odpływów oceanicznych. Korzystanie z basenów jest bezpłatne. Jednak warto najpierw sprawdzić na stronie internetowej godziny przyływów, gdyż najlepiej jest od około 2h godzin przed pełnym odpływem do 2h po. Potem poziom wody staje się zbyt wysoki.

- **Fiesty**

Przyjeżdżając na Azory warto sprawdzić kalendarz lokalnych imprez, gdyż w okresie wakacyjnym większość miasteczek obchodzi święto Ducha Świętego – Espirito Santo, któremu towarzyszy barwna parada mieszkańców z wozami, wołami i azorskimi symbolami – choćby jadącą na platformie szklarnią ananasów. Dodatkowo każdy uczestnik takiego święta otrzymuje możliwość darmowego zjedzenia na głównym placu zupy Espirito Santo – czyli kapuśniaku z dużą ilością lokalnej wołowiny, a także ryżowy deser. W czasie wakacji oprócz fiest Espirito Santo mogą pojawić się towarzyszące imprezy jak dni miasteczka – my trafiliśmy na 4-dniowe obchody w miasteczku Nordeste. Z kolei w Ribeira Grande co roku w lipcu odbywa się ogromne święto miasta – kolejny rok od założenia go przez Europejczyków. Zwyczajowo jest to jakaś średniowieczna impreza tematyczna. W tym roku całe centrum miasta było przekształcone w średniowieczną osadę, na ziemi leżały tony drewnianych wiórów i zielonych gałązek choinek, a specjałem było pieczone mięso świni prosto z rożna.

Kuchnia Azorów – Sao Miguel

Kuchnia Azorów jest zróżnicowana i opiera się w dużej mierze na portugalskich daniach. Oczywiście można tu znaleźć perełki, dostępne właściwie tylko na wyspach.

Przykładem niech będzie „cozido das Furnas” – do jego ugotowania potrzebny jest wulkaniczny, gorący grunt. Potrawa jest mieszanką różnych mięs (można zaznaczyć w restauracji, że nie chcemy podrobów), które smakują wybornie, odymione są wulkanicznymi wyziewami, gdyż garnek, w którym są niejako ”gotowane” umieszczany jest w gorącym wulkanicznym dołku i zasypywany na kilka godzin.

Słynne są sery z Azorów, które powstają głównie z mleka krowiego, w przeciwieństwie do serów na lądzie Portugalii, te produkowane głównie z mleka owczego lub koziego. Dzięki tej specjalizacji Azorczyki robią jedne z najlepszych serów w Europie. Produkują zarówno sery białe, typu twarogowego (o dość dziwnej konsystencji, ale za to bardzo ale to bardzo delikatne), jak i żółte, które smakują wybornie. Codziennie można zobaczyć jak z pastwisk zjeżdżają minicysterny wypełnione krowim mlekiem, które zwożone jest do przetworni.

W wielu restauracjach spotkamy burgery oraz steki. Oczywiście te, z tutejszej, wysmienitej wołowiny. Azory to jedno wielkie pastwisko. Krowy można spotkać wszędzie, zarówno w niższych, jak i wyższych partiach wysp. Wołowina jest podawana jako duży kotlet, bez bułki, za to z solidną porcją ryżu lub “batatas fritas” – świeżo smażonych chipsów, które są przepyszne. Częstym dodatkiem do mięsa jest jajko sadzone.

Oprócz dań mięsnych znajdziemy tu też wiele ryb – specjalnością są tu atlantyckie ryby oraz owoce morza. Ryby są często przyrządzane w klasyczny azorski sposób, czyli duszone w dużej ilości cebuli i pomidorów.

Jedzenie uliczne to zdecydowanie hot-dogi, które można zakupić w stolicy Ponta Delgadzie.

Jednak nie są to zwykłe kanapki z parówką, jakie znamy z Polski, gdyż kiełbaska jest po stokroć lepsza, a farsz to zielone oliwki, cebula, rozmaite sosy i prażone ziemniaki w postaci cieniutkich i drobnych chipsów, które chrupią aż miło.

Azory znane są też ze swoich bułek “bolos lêvedos”, które są pieczone na drożdżach i zawsze są dosyć mocno spłaszczone. Do ciast używa się tu lokalnych owoców np. słynnych azorskich ananasów, dzięki którym można przygotować przepyszną tatrę ananasową o ciekawej strukturze poszczególnych warstw (warstwa z owocami się nieco ciągnie z uwagą na “włosowatą” strukturę anansa). W każdej kawiarni można dostać tu bardzo tanio kawę galão...

I na koniec jedyne w swoim rodzaju doświadczenie to udział w festynie Świętego Ducha (odbywają się w okresie letnim w różnych miasteczkach), gdzie każdy otrzymuje darmową zupę Świętego Ducha, która przypomina kapuściankę – ogromna ilość kapusty i wołowiny. Mimo, że Azorczyki gotują hektolitry tej zupy na festyn, to mięso jest świetnie ugotowane i jest go bardzo dużo w zupie. Uczestnik obiadu otrzymuje również deser w postaci ryżowego kleiku z cynamonem. Polecam każdemu spróbować tych dań.

Restauracje

Podczas pobytu na Sao Miguel korzystaliśmy z lokalnych restauracji, barów, budek z szybkim jedzeniem. Cenowo wychodziło to całkiem przyzwoicie. Mankamentem lokali gastronomicznych jest ich czas otwarcia. Jedne są otwarte do południa i potem się zamykają, aby otworzyć się wieczorem, inne otwarte tylko wieczorem, jeszcze inne od południa... a czasem jest też tak, że niby otwarte, ale jedzenie „obiadowe” już się skończyło. Trudnością również jest to, że Azory nie są tak turystyczne jak np. Wyspy Kanaryjskie, więc liczba restauracji nie jest duża.

- Bar São Nicolau, Sete Cidades (blisko kościoła São Nicolau) – Bifana w bułce 3,30E, frytki 2E, kawa 1,50E
- Bar dos Poços, Capelas (przy basenach nadbrzeżnych): bifana na talerzu z frytkami i sałatką 7,95E, bifana a casa w kanapce (mega rozmiar XXL) 5,95E, sangria 1,30E, kawa garoto 0,70E, lody na patyku 1,40E
- Re restauracja Cooperativa Uniao Agricola, Recinto da Feira, Campo de Santana (<https://www.restauranteasm.com/pt/>): Bife Maracuja (wołowina z sosem z marakui – wyborna) 17,50E, wołowina Lombo Asso w sosie pieprzowym 27,50E, mięso z frytkami, woda 1,20E, kieliszek wina 5E

- Kawiarnia O Chocólatinho, Ribeira Grande (<https://www.ochocolatinho.pt/>): Kawa garoto 0,70E, ciastka od 1,65E, napój gorąca czekolada z bitą śmietaną 2,40E, w kawiarni bogata oferta czekoladek.
- Vila Snack Bar, Nordeste, na pierwszy rzut oka miejsce to wygląda na pijalnię piwa, ale jedzenie całkiem dobre: bifana no prato (na talerzu z frytkami i sałatką) 5E, Hamburger no prato (na talerzu bez buły, z frytkami i sałatką) 5E, frytki 1E, piwo 0,9E
- Restauracja Tony's, Furnas, Rua Largo Teatro (<http://www.restaurantetonys.pt/>): cozido 15E (jedna porcja wystarczy spokojnie na 2 osoby. Jeśli nie lubimy podrobów warto zwrócić uwagę na to kelnerowi wtedy otrzymamy właściwe „mięso”), bifinhos z frytkami i ryżem 10E, woda 1,5E, piwo 1,20E, lody na patyku 1,10E
- Bar Elias, Nordeste: 2 kawy garoto, ciastko 2,50E
- Bar Elias, Nordeste: Bife de alcatra (z frytkami, ryżem, sałatką i jajkiem sadzonym) 11,90E, hamburger z frytkami 5,90E, bandidos - kawałki kurczaka w panierce 5,50E, piwo 2,50E
- Bar Moagem, Salga, pizza 40cm (z 4 składnikami do wyboru i ogromna ilością sera – wszystkiego na bogato) – 12E, piwo i napoje 2,40E
- Budka przed basenami Calderia Velha – kawa 0,80E, lody 1,10E
- Festyn w Ribeira Grande: zupa rybna 3E, bułka z mięsem świnki z różną 3E, sangria 1,5E, popcorn 1E
- Kawiarnia Queijadas do Morgado, Vila Franca Do Campo: słynne ciasteczka – queijada da vila 1,40E, kawa 0,80E, ciastko z azorskim ananase 3E
- Restauracja Caloura, Rua da Caloura 20, Água de Pau: 2 porcje ryb (ogromne!) Blue fish oraz barracuda po 17,50E, woda 0,8E, cydr 3E, do tego w cenie: chleb oraz do woli bar sałatkowy
- Bar Cafe Central, Pedreira: lody 1,10E, kawa 0,70E, coca cola 1,10E
- Faialense Bar, Faial da Terra: Bifana (z frytkami, sałatką) 8,50E, tuńczyk (z ziemniakiem, sałatką i fasolą) 12E, kawa 0,70E, piwo 1,20E
- Farma Ananasów Santo Antonio – piwo ananasowe 2,40E
- Acores Grill, Ponta Delgada, Rua do Calhau: talerz różnych mięs do grillowania 14E, sałatka 1,50E, frytki 2E, ryż 1,50E, piwo 2E
- Budka Antonio, Gintes (przy drodze z Ponta Degady na baseny termalne Ferraria, Bifana XL z chipsami 4,20E, pepsi 1,20E, pringles 1E
- Apito Dourado, Ponta Delgada, Rua do Peru 17A, Bife a Apito (wołowina z frytkami, jajkiem sadzonym i sałatką) 9E, Costeletas (kotlet wieprzowy z frytkami i sałatką) 7,50E, Grzanki czosnkowe 4E, dzbanek wina 4E, woda 0,7E

Wstępy (ceny)

Większość wstępów jest darmowa, albo płatna w niewielkiej kwocie.

- Museu Capelas São Miguel - Muzeum regionalne w Capelas – jedno z najciekawszych muzeów nie tylko na Azorach, bardzo niepozorne wejście niczym do garażu, a za nim wiele pomieszczeń niczym w antykwariacie, każde pomieszczenie tematyczne. Prowadzi je straszny pan, który zbiera od lat dziedzictwo kulturowe wysp. Warto tam zajrzeć! Wstęp tylko 3E (dzieci za darmo). Nie omińcie tego miejsca!
- Muzeum Sztuki Nowoczesnej - Arquipélago - Arts Center w Ribeira Grande – 3E, w niedzielę wejście darmowe
- Baseny termalne Poça de Dona Beija – 8E (1,5h wejście), dziecko 6E
- Muzeum tytoniu, Maia - 3,5E (dzieci za darmo)
- Baseny termalne Caldeira Velha – 10E/os, dziecko za darmo

- Farma Ananasów Palmeira Arturo Conto, Vila Franca Do Campo – napiwek za pokazanie szklarni – 5E
- Statek na wyspę Ilheu de Vila (tam i z powrotem) - 10E/os, dziecko za darmo
- Winnica Quinta da Jardinete, Fenais da Luz - 5E/os w cenie degustacja 2 win
- Rejs na oglądanie delfinów i kaszalotów (ponad 3 godziny) 60E/os, dziecko za darmo z firmą „Picos de Aventura”
- Zwiedzanie tunelu lawowego Gruta do Carvão – 7,50E/os, dziecko za darmo

Ceny w sklepie:

Największym marketem spożywczym jest sieć Continente, drugim SolMar oraz mniejsze Meu Super.

Market:

- Bagietka - 0,49E
- Chleb Pao Avo Panidor – 1,29E
- bułki Pao Rustico – 0,25E
- chleb tostowy – 1,50E
- Masło 250g – 1,50E
- Jajka 6sztuk – 1,29E
- 4 serki stracatella - 1,69E
- 4 serki carmelo - 1,69E
- 4 serki danone – 2,19E
- Serek z drażami czekoladowy – 1,59E
- Szynka 200g – 3,19E
- Szynka z indyka 150g – 2,09E
- Ser z wyspy Sao Miguel - 3,49E
- Ser w wyspy Sao Jorge 7miesięczny – 5,84E
- Ser w wyspy Sao Jorge 3miesięczny – 3,39E
- Ser świeży twaróg - 0,99E
- Krem czekoladowy do smarowania – 2,35E
- Kiełbaski na grilla – 1,18E
- Szaszłyki na grilla – 3,45E
- Zupka chińska z kurczaka – 0,79E
- Banany od 1E/kg
- Pomarańcze 1kg – 0,84E
- Pomidory 1kg – 1,89E
- Ciasteczka w czekoladzie od 1E
- Ciastka kakaowe azorskie – 0,95E
- Czekoladki Kinder – 1,66E
- Ciastka oreo – 0,99E
- Chipsy Prigles – 2,09E
- Chipsy cebulka – 1,89E
- Mleko 1l – 0,67E
- Kima Marakuja – 1,59E
- Sok z mango 1l – 0,89E
- Woda 1,5l – 0,37E
- 6x125ml wody – 1,17E
- Herbata w saszetkach 10 sztuk – 0,74E
- Herbata Cha Broen leaf Gorreana – 2,34E

- Kawa rozpuszczalna - 2,49E
- Likier mleczny - 4,99E
- Wino Floral de Lisboa – 2,20E
- Wino Borges Gatao Bordalessa 2,95E
- Wino Curral Atlantis Syrah - 7,19E
- Wino Gazela - 2,49E
- Wino Frisante Paciencia – 1,39E
- Wino Terras Lava Acores – 6,79E
- Wino Douro Sagrado – 7,39E
- 50ml krem przeciwsłoneczny - 6,99E
- Szampon - 3,53E
- Dezodorant w kulce – 0,89E

Przekąski:

- 3 pasteis - 2,40E
- Popcorn – 1E
- Mieszanka azorskich orzeszków, kukurydzy itp. 250g – 1,29E
- Azorski hot dog z cienkimi chipsami – 3E
- Empanda de atum – 1,29E
- Pao con chourico (ciastko z kiełbaską) - 1,15E
- Empanadilha frango (z kurczakiem) – 1,19E
- Lody na patyku od 1,10E

Ceny na plantacjach herbaty:

Che Gorreana:

- Paczka herbaty zielonej z ananase 7,50E
- Paczka herbaty czarnej pekoe - 3E
- herbata zielona – 3,25E
- ciastko – 1,50E
- gałka lodów – 1,50E

Porto Formoso:

- herbata orange pekoe – 5E

Inne ceny:

- przejażdżka zabawkową kolejką ala lunapark dla dziecka – 2E (a 4 przejażdżki 5E)
- buteleczka baniek mydlanych – 1E
- strój kąpielowy w Decathlonie (ogromny wybór) od 5E
- basen miejski w Ponta Delgada – 2,50E/os, dziecko 1,50E, bez ograniczenia czasowego
- taksówka do Gruta do Carvão – 7E
- bilet autobusowy z Gruta do Carvão do centrum Ponta Delgada – 0,50E/os

Alkohole w fabrykach:

- Likier ryżowy z fabryki Mulher de Capote – 10E
- Winnica Quinta da Jardinete, Fenais da Luz – wino Pinot Noir – 20E

Pamiątki:

- Obrazek w ramie wykonany z płatków cebuli i czosnku – 16E
- Figurka kobiety „Mulher de capote” – 2,50E
- Pocztówki od 0,45E
- Figurka azorskiej krówki – 2E
- Wisiołek wulkaniczny - 9,75E
- Miód z koniczyny – 3,50E