

Podróże to styl życia

#travel
&style

Tajlandia



&active



&relax



&family



&nature



&food



&culture



Bezdroża

ERGO
HESTIA

Spis treści

Poznaj i doświadczył ▶ 2

Niezbędnik ▶ 6

Tajlandia w pigułce ▶ 10

12

Oto Tajlandia



Przyroda ▶ 14



Dzieje Tajlandii ▶ 20



Ludzie ▶ 32



Kultura i sztuka ▶ 40



Kuchnia ▶ 44



Wydarzenia kulturalne ▶ 50

Kup książkę

Poleć książkę



52

Bangkok i Tajlandia środkowa

Bangkok ▶ 56

Ajutthaja ▶ 88

Lop Buri ▶ 94

Prowincja Kanchanaburi ▶ 100

Park Narodowy Khao Yai ▶ 110

Pattaya ▶ 112


Ko Samet ▶ 116

Ko Chang ▶ 118

Hua Hin ▶ 123

 Przyszłość
w dziecięcych barwach ▶ 128


 Bieg w rytmie metropolii ▶ 130


 Golf na skraju dżungli ▶ 133



 Serce Tajlandii ▶ 134

 Ko Si Chang – wyspa
stolicy najbliższa ▶ 137

 Slumsy od kuchni ▶ 138

 Nudle z tódkki ▶ 140

 Lunch z ramienionogów ▶ 142



Kup książkę

Poleć książkę

144

Tajlandia południowa

Wyspy Zatoki Tajlandzkiej ▶ 148

Park Narodowy Khao Sok ▶ 158

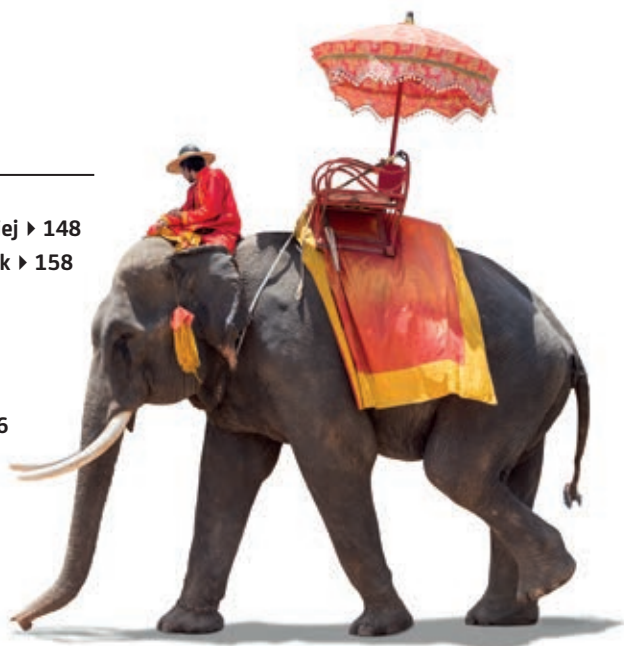
Krabi i okolice ▶ 162


Phuket ▶ 170

Ko Lanta ▶ 180


Ko Lipe i Morski Park

Narodowy Tarutao ▶ 186




 Trąbalskie przygody ▶ 194


 Morskie parki narodowe ▶ 196

 Rekin czy zebra? ▶ 198

 Magia tajskiego księżycyca ▶ 201

 Andamańska alternatywa ▶ 202

 Wyspy Trang – archipeląg jak ze snów ▶ 204

 Tom yam z imamem ▶ 206

Kup książkę

Poleć książkę

208

Tajlandia północna

Sukhothai ▶ 212
Chiang Mai ▶ 218
Chiang Rai ▶ 230
Pai ▶ 234
Region Isan ▶ 242



Maluchy na szlaku ▶ 257



Sanktuaria słoni ▶ 259



Dżungla z adrenaliną ▶ 260



Lanna – królestwo
miliona pól ryżowych ▶ 262



Złoty Trójkąt ▶ 264



Plemiona górskie
tajskiej północy ▶ 266



Gastroregion
spod Laosu ▶ 269



Świerszcze między
zębami ▶ 271



TAJLANDIA PRAKTYCZNIE ▶ 272

Informator A-Z ▶ 274

Na miejscu ▶ 284

Indeks ▶ 308

Legenda ▶ 310



Kup książkę

Poleć książkę

Tajlandia w pigułce



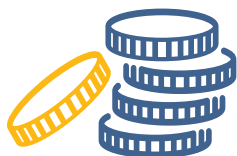
LICZBA LUDNOŚCI
68,8 mln



NAJWIĘKSZE MIASTA
BANGKOK 5 mln 782 tys.
Samut Prakan 471 tys.
Nonthaburi 292 tys.
Udon Thani 247 tys.
Chon Buri 219 tys.



USTRÓJ POLITYCZNY
DEMOKRACJA,
MONARCHIA
KONSTYTUCYJNA



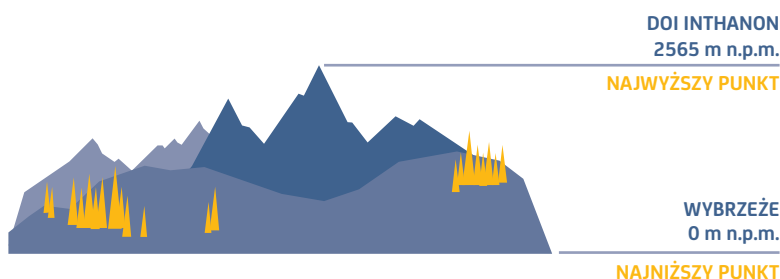
BAT
THB



WARSZAWA
UTC +1
(zima)



BANGKOK
UTC +7



JĘZYK URZĘDOWY
tajski

.th

WWW



+66



STRUKTURA ETNICZNA

- ▶ Tajowie 82%
- ▶ Chińczycy (zasymilowani, postępujący się językiem tajskim) 14%
- ▶ inni (Khmerowie, Malajczycy, birmańscy Karenowie i przedstawiciele ok. 50 mniejszych grup etnicznych, w tym plemion górskich) 4%



STRUKTURA RELIGIJNA

- ▶ buddyści (*theravada*) 93,6%
- ▶ muzułmanie 4,9%
- ▶ chrześcijanie 1,2%
- ▶ religie plemienne 1%
- ▶ pozostałe religie i niewierzący 0,3%

Kuchnia

Tajska kuchnia jest bardzo wyrazista i dzięki temu rozpoznawalna w świecie. Kojarzy się przede wszystkim z bogactwem naturalnych smaków, świeżymi przyprawami i umiejętnym łączeniem nut pikantnych z kwaśnymi, słonymi i słodkimi.

Choć główne cechy tajskiej kuchni często sprowadzane są do dwóch – pikantna i dobrze przyprawiona – smaki w poszczególnych regionach kraju nieznacznie się różnią. Najbardziej rozbudowana jest kuchnia centralnej części Tajlandii – dania są tu pikantne, słone, słodkie i kwaśne. Im dalej na północ, tym bardziej słodkie i kwaśne posmaki zanikają, podobnie jak przesadne użycie pikantnych przypraw.

Mieszkańcy tej części Tajlandii cenią sobie posiłki odpowiednio słone, nie zawsze przykładają wagę do miękkości potraw i często zostawiają je w formie średnio wysmażonej czy dogotowanej. Preferowanym mięsem jest tu wieprzowina. Pikantność potraw rośnie wraz z przemierzaniem się z Bangkoku na południe – na Półwyspie Malajskim papryczki chili są nieodłącznym składnikiem większości



Typowe tajskie przyprawy

Bardzo dużo tajskich dań wykorzystuje świeże zioła oraz przyprawy, których lista jest rozszerzana w zależności od ostatecznego przepisu. Należą do nich czosnek, trawa cytrynowa, kolendra i papryczki chili. Innymi składnikami wpływającymi na wyrazistość smaku są imbir, limonki oraz mleczko kokosowe. Sól nie jest tak powszechnie używana jak w Europie, a słony smak potraw uzyskuje się np. przez stosowanie sosu rybnego *nam pla*.





posiłków. Szczególnie popularne są tu ostre zupy oraz curry. Kuchnia dalekiego południa nawiązuje też w oczywisty sposób do malezyjskiej, można tu spotkać tak nietypowe dania jak tajska odmiana *biryani* (odpowiednio przyprawiony ryż z mięsem lub warzywami), zwana *khao mok*.

Ryż

Tajlandia to jeden z trzech największych eksporterów ryżu na świecie, obok Wietnamu i Indii. Nie dziwi więc, że ryż jest podstawowym dodatkiem do dań. W Kraju Uśmiechu spożywa się sporo ryżu kleistego, popularny jest także ryż bezglutenowy i jaśminowy. Ryż jest tak mocno zakorzeniony w tutejszej kulturze kulinarnej, że tajskie słowo *khao* oznacza zarówno „ryż”, jak i „jedzenie”. Z mąki ryżowej wytwarza się także popularny ryżowy makaron, powszechnie nazywany

vermicelli, który jest podstawowym składnikiem sztandarowego tajskiego dania *pad thai*.

Sosy

Obowiązkowym dodatkiem do większości tajskich posiłków są sosy służące do maczania w nich kęsów pożywienia, potocznie nazywane „dipami” – znaleźć je można na stołach nawet najtańszych jadłodajni. Oprócz **sosu sojowego**, podstawowego dla niemal wszystkich kuchni azjatyckich, powszechny w Tajlandii jest **nam pla** – **sos rybny**, który łatwo rozpoznać po jasno-brązowym kolorze i pływających w środku kawateczkach papryczki chili. Owoce morza stosowane do jego produkcji poddawane są fermentacji, nie każdemu więc będzie odpowiadał zapach tego dodatku. Często używany jest też gęsty **sos ostrygowy**, wykorzystywany również jako marynata lub baza do zup.





Kulinarne klasyki

Pad thai – danie figurujące na listach najpyszniejszych posiłków na świecie. Można je kupić na wielu stoiskach ulicznych za równowartość kilku złotych. Uważa się, że zadomowiło się w Tajlandii za sprawą wietnamskich kupców już w czasach królestwa Ajut-thaja. Jego podstawą jest smażony makaron ryżowy, który łączy się z pozostałymi składnikami: jajkami, tofu, czosnkiem, małymi suszonymi krewetkami, kiełkami fasoli i papryczkami chili. Całość obficie posypuje się prażonymi orzeszkami ziemnymi i zagryza świeżą szalotką.

Tom yum – legendarna zupa, pikantna i wypełniona świeżymi krewetkami. Jej charakterystyczny kwasowy posmak uzyskuje się poprzez zastosowanie bulionu, którego głównymi składnikami są m.in. liście papedy (odmiana limonki), gałgął (odmiana imbiru) i trawa cytrynowa. Choć największym powodzeniem cieszy się wspomniana wersja krewetkowa, występują również warianty z kurczakiem (*tom yum kai*) lub rybami (*tom yum pla*). Tę ostatnią uważa się zresztą za pierwowzór dania.



Curry

Curry to kombinacja składników głównych oraz przypraw i dodatków, zanurzona w aromatycznym sosie. Czerwone lub zielone curry można znaleźć w menu niemal każdego lokalu serwującego tajskie standardy. Choć szczególną popularnością cieszą się wersje bazujące na mleczku kokosowym, które nadaje potrawom charakterystyczny słodki posmak, nie jest to podstawowy składnik dania. **Czerwone curry** oparte jest na paście, w której skład wchodzi m.in. pasta z krewetek, papryczki chili, czosnek, kolendra, kminek i trawa cytrynowa. Składniki mięsne mogą być różne w zależności od preferencji. **Zielone curry** jest zwykle nieco bardziej pikantne, a swój charakterystyczny kolor zyskuje dzięki zastosowaniu zielonych papryczek

chili. Zamiast mięsa w jego składzie często znajdują się ryby. Popularne jest także **curry massaman**. To wywodzące się z muzułmańskiej kuchni *halal* sycące danie pełne wołowiny, ziemniaków i innych warzyw.

Sałatki

Popularne w Tajlandii sałatki przyrządza się na cztery różne sposoby. Typ zwany **yam** ogólnie odnosi się do dania, którego składniki są ze sobą wymieszane. Mogą to być nudle, mięso, świeże lub piklowane warzywa, zioła, a nawet owoce. Charakterystycznym elementem sałatek **tam** jest lekki sos na bazie m.in. czosnku, limonki, cukru palmowego i chili. Do tej grupy zalicza się popularną sałatkę z zielonej papai, zwaną *som tam*. W sałatkach nazywanych



phla główne składniki to mięso oraz owoce morza doprawione dużą ilością mięty, trawy cytrynowej i innych świeżych ziół. **Laap** jest z kolei daniem sałatkowym znanym także w Laosie. Jego najpopularniejsza wersja zawiera mielone mięso i kleisty ryż. Prócz ostrego smaku **laap** ma również specyficzną słodką nutę – sałatkę przyprawia się bowiem cukrem.

Desery

Jako zdrowy deser w Tajlandii najczęściej spożywane są **owoce**. Na stoiskach wypełnionych kostkami lodu przez cały dzień w świeżości utrzymywane są ananasy czy papaje. Popularną bazą deserów są także banany, np. w wersji smażonej, oraz **ryż** serwowany na słodko z dodatkiem mango – danie to, sprzedawane także w innych krajach Azji Południowo-Wschodniej, uważane jest za typowy tajski smakołyk. Z ryżu wytwarza się też słodkie placki o specyficznej sprężystej teksturze. Wszechobecne są świeże kokosy, których miąższ bywa podstawą apetycznych **puddingów**; robi się z niego także **lody**.





Spotkajmy się przy 7Eleven

Po wodę, stodycze czy przekąski można wpaść do jednego z tysięcy sklepów pod szyldem 7Eleven, które w Tajlandii znajdują się dosłownie wszędzie (inną popularną siecią sklepów pierwszej potrzeby jest Family Mart). Slogan sieci: „Twój bliski przyjaciel, zawsze niedaleko”, nabiera tu bardzo dosłownego znaczenia – liczba placówek w całym kraju wynosi ok. 8000. Popularność sklepów jest w ostatnich latach także obiektem publicznej dyskusji. Młode pokolenie traktuje bowiem 7Eleven jako odpowiednik fast foodów. Placówki mają w swojej ofercie szeroki wybór śmieciowego jedzenia: kanapek, hamburgerów czy gotowych dań, które można odgrzać na miejscu w sklepie. Mówi się, że promując niezdrowe i przetworzone jedzenie, 7Eleven przyczynia się do rosnącej wśród Tajów epidemii otyłości.

Napoje

Zarówno kawa, jak i herbata są w Tajlandii powszechnie spożywane. **Kawa** sprzedawana jest głównie w wersji włoskiej – nawet niewielkie stoiska zaparzają mocne *espresso* z użyciem aparatów ciśnieniowych. Słaba **cha** (czyli herbata) bywa z kolei darmowym dodatkiem do ciepłych posiłków, choć częściej występuje w wersji **cha yen** – słodzonej z lodem. Niezłe na tropikalne upały działa też oferowany na ulicznych stoiskach **nam manao** – orzeźwiający sok z limonki. Niezastąpiona podczas gorąca pozostaje też **woda**. Na ulicach wybranych dużych miast znajdują się automaty, z których za równowartość kilku bahtów można napętnić pustą butelkę.

Alkohole

Najpopularniejsze marki tajskich **piw** to Chang, Singha oraz Leo – któreś z nich zawsze jest dostępne w najbliższym sklepie (ok. 60–80 THB za dużą butelkę). Tajowie lubują się także w **whisky** – tania Hong Thong jest równie powszechna jak piwo, podobnie zresztą jak **rum** Sangsom. Warto mieć na uwadze, że w sklepach spożywczych (także w popularnej sieci 7Eleven) alkohol można kupić wyłącznie w określonych godzinach: 11.00–14.00 oraz

17.00–24.00. W pozostałych porach mocne napoje można spożyć jedynie w lokalach gastronomicznych.





Kultura jedzenia

Posiłki spożywa się w Tajlandii za pomocą widelca i łyżki. Pateczki używane są jedynie do dań makaronowych i częściej można je spotkać w lokalach prowadzonych przez mniejszości chińskie. Widelec trzymany jest w lewej dłoni i służy do zagarniania kolejnych kęsów na łyżkę, która jest tutaj głównym sztucem. Jedzenie przygotowywane jest zawsze w postaci poszatkowanej, co sprawia, że używanie noża nie jest konieczne. Niegdyś istniała tradycja spożywania posiłków prawą dłonią, ale XIX-wieczni królowie z dynastii Chakri wprowadzili inspirowane obyczajami Zachodu zmiany w etykiecie. Wówczas też zaczęto jeść przy stołach, choć dawniej odbywało się to na rozłożonej na podłodze macie – w sposób, z którym do dziś można

się spotkać na prowincji i obszarach wiejskich, a także w drogich tradycyjnych restauracjach.

Wspólny posiłek jest dla Tajów wydarzeniem towarzyskim. Na stół równocześnie podawanych jest wiele dań (w tym zupy), które są dzielone między uczestników według ich własnych preferencji. Każda z osób dostaje za to własną porcję ryżu. Typowa kolacja dla kilku osób składa się zwykle z ryżu, zupy, dania gotowanego, dania smażonego, sałatki oraz różnego rodzaju sosów (dipów). Nierzadko na koniec serwuje się złożony ze świeżych owoców deser. Ze względu na współczesne tempo życia nie wszystkie posiłki można jednak celebrować wśród rodziny czy przyjaciół. W lokalach serwowanych jest więc również mnóstwo samodzielnych dań, które zamawia się do konsumpcji w pojedynkę.





[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)



Muay thai

Walki *muay thai*, czyli tajskiej sztuki kick-boxingu, przyciągają rzesze zarówno lokalnych kibiców, jak i turystów z kraju i zagranicy. Dyscyplina, zwana tajskim lub syjamskim boksem, urosła bowiem do rangi sportu narodowego. Choć bilety nie należą do najtańszych (aby znaleźć się przy samym ringu, trzeba zapłacić aż 2000 THB), warto przyjrzeć się temu widowisku.

Podczas wieczornego show, który zgodnie z tradycją powinien zacząć się od tańca poprzedzającego potyczki, można zobaczyć zwykle (choć nie jest to regułą) dziewięć walk. Każda z nich składa się z pięciu trzyminutowych rund. Osobne przedstawienie ma miejsce także na trybunach, gdzie miłośnicy sztuk walki dopingują swoich faworytów i przyjmują zakłady.

Najpopularniejsze miejsca w Bangkoku, gdzie odbywają się walki, to stadiony Ratchadamnoen oraz Lumpini.



Stadion Ratchadamnoen

- ▶ www.rajadamnern.com
- ▶ od 1000 THB

Stadion Lumpini

- ▶ www1.muaythailumpinee.net
 - ▶ od 1500 THB
-

Tajlandia południowa



[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)

Południowa część Tajlandii oferuje to, co dla wielu jest kwintesencją egzotycznych wakacji: olśniewające wyspy, plaże z białym piaskiem, szumiące palmy i odpoczynek w hamaku z drinkiem w ręce. Liczba turystów jest tu ogromna, ale przyroda południa z pewnością zachwyci każdego.



Wyspy Zatoki Tajlandzkiej ▶ 148

Park Narodowy Khao Sok ▶ 158

Krabi i okolice ▶ 162

Phuket ▶ 170

Ko Lanta ▶ 180

Ko Lipe i Morski Park
Narodowy Tarutao ▶ 186

Informacje praktyczne ▶ 295

Nie pomini!



▲ Ko Lipe

Jedna z najpiękniejszych wysp tajskiego południa, położona w przyrodniczym raju – Morskim Parku Narodowym Tarutao.

◀ Ko Lanta

Wyspa, która łączy atrakcje przyrodnicze z historycznymi i pozwala bliżej poznać kulturę „morskich cyganów”.



◀ Ko Tao

Otoczony rafą koralową raj dla nurków i miłośników snorkelingu, gdzie dodatkowo najtaniej można zdobyć certyfikat nurkowy PADI.



▲ Railey

Położona na półwyspie plaża pełna niezwykłych formacji skalnych, mekka dla wspinaczy skałkowych w każdym wieku.

▼ Park Narodowy Khao Sok

Zapierające dech w piersiach widoki jeziora Cheow Lan otoczonego wapiennymi klifami, które porasta najstarsza dżungla na świecie.



Wyspy Zatoki Tajlandzkiej

Usytuowane stosunkowo niedaleko od Bangkoku i dobrze z nim skomunikowane, wyspy Zatoki Tajlandzkiej są jednymi z najpopularniejszych w całym kraju. Szum palmowych liści, piękne plaże, turkusowa woda, słowem: idealne miejsce na urlop.

Na przykładzie tak chętnie odwiedzanych przez turystów wysp Zatoki Tajlandzkiej doskonale można zaobserwować, jak gwałtowny rozwój turystyki wpływa na Tajlandię i jak z dnia na dzień szerzy się

tu kultura Zachodu. Już nie tylko na Ko Samui, ale także na mniejszych i spokojniejszych Ko Pha Ngan i Ko Tao znalazł się zakątek, którym udało się uciec od przyzajonej tuż za rogiem „cywilizacji”,



wymaga nieco wysiłku. Wciąż jednak jest to możliwe. Mimo funkcjonowania setek barów, ośrodków wypoczynkowych i agencji prześcigających się w wymyślaniu coraz to nowszych atrakcji dla odwiedzających – niezmienna w pewnym stopniu pozostaje przyroda. Jak magnes przyciąga ona wszystkich, którzy chcą skorzystać z tego, co tropikalne rajskie wyspy mają najlepszego.

Ko Samui

Ko Samui, która jeszcze w latach 70. XX w. była jedynie ustronną oazą spokoju dla niewielkich grup podróżników, dzisiaj należy do najpopularniejszych wysp w całej Tajlandii. Chętnie wybierana także przez rodziny z dziećmi, rocznie przyjmuje ponad milion podróżnych! W sezonie turystycznym regularnie brakuje tu wolnych miejsc

w hotelach, a plany budowy dodatkowego lotniska nie są dalekie od realizacji.

Mimo tak rozbudowanej infrastruktury turystycznej i dostępnych wszelkich atrakcji kojarzących się z turystyką masową Ko Samui pozwala tym, którzy tego chcą, zobaczyć coś więcej niż tylko piękne tajskie plaże.

Przez wiele wieków wyspę zamieszkiwały jedynie społeczności rybackie, głównie potomkowie Malajów oraz Chińczyków. Świadectwem obecności tych drugich są istniejące chińskie świątynie i charakterystyczne domy kupieckie. Być może także nazwa „Samui” związana jest z tą społecznością – według niektórych pochodzi ona od chińskiego słowa *saboey*, czyli „bezpieczna przystań”, którym określano wyspę (inni korzeni nazwy szukają w słowie oznaczającym drzewo *mui*). Współcześnie oprócz turystyki głównymi



Tatuaż z podróży

Jeśli ktoś uważa, że dobrą – bo nietypową i z pewnością niezapomnianą – pamiątką przywiezioną z Tajlandii będzie **tatuaż**, to Ko Samui jest odpowiednim miejscem na jej zdobycie. Działające tu studia tatuażu zbierają dobre recenzje wśród miłośników tej sztuki. Są one prowadzone zarówno przez Tajów, jak i obcokrajowców. Warto zajrzeć choćby do **Samui Ink** (fb: SamuiInk). Uwaga, pamiętajmy jednak, że tatuaże z wizerunkiem Buddy nie są w Kraju Uśmiechu mile widziane.



Połączenie słońca, tropikalnej przyrody, a jednocześnie wszelkich udogodnień sprawia, że na Ko Samui mieszka spora liczba ekspatów.



▲ Wat Plai Laem



Doskonałym miejscem na snorkeling jest wysepka **Ko Tan**, widoczna z położonej na południowym wybrzeżu wioski Thong Krut.

gałęziami lokalnej gospodarki są tu uprawy kokosów oraz kaczukowca.

Ko Samui, z powierzchnią ok. 300 km², jest trzecią co do wielkości wyspą Tajlandii. Jej stolica, **Nathon**, wraz z kilkoma przystaniami promowymi, do których docierają łodzie ze stałego ładu oraz okolicznych wysp, znajduje się na **wybrzeżu zachodnim**. Ta część Ko Samui, stanowiąca lokalny węzeł transportowy, jest mało popularna jako miejsce dłuższego pobytu.

Wybrzeże północne jest najlepszą propozycją dla osób poszukujących taniego zakwaterowania i odrobiny – na Samui jedynie względnego – spokoju. Noclegi na każdą kieszeń oferują **plaże Mae Nam** i położona na wschód od niej **Bo Phut**. W okolicy tej pierwszej znajduje się najbardziej znana na Ko Samui chińska świątynia. Jedną z najspokojniejszych na

wyspie jest z kolei **plaża Choeng Mon**, na północno-wschodnim cyplu. W jej okolicy znajduje się charakterystyczny, wysoki na 15 m **posąg Wielkiego Buddy**. W pobliżu można też zobaczyć kolorową świątynię – **Wat Plai Laem**, a w niej figurę Buddy z 18 rękami.

Na **wschodnim wybrzeżu** wyspy skupia się główny ruch turystyczny, a znajdująca się tu miejscowość **Chaweng** niezmiennie pozostaje jej wakacyjną stolicą. **Plaża Chaweng**, wiecznie zatłoczona, ciągnie się przez 5 km i ze swym białym drobnym piaskiem wygląda niczym wyjęta z pocztówki.

W **miasteczku Lamai**, położonym dalek na południe i nieco spokojniejszym, można znaleźć kilka tańszych bungalów. Jego okolica obfituje w dodatkowe atrakcje. Pobliska **zatoka Thong Ta Kien** świetnie nadaje się do oglądania rafy koralowej, a skały zwane **Hin Ta** i **Hin Yai** to swoisty wybrzyk natury – dwie kamienne formacje, nazywane też Pradziadem i Prababką, układają się w kształt... genitaliów.

Południowe wybrzeże jest tą częścią wyspy, w której zachował się jej pierwotny

charakter (i w której trudniej jest o tanie zakwaterowanie). Tutejsze wioski zamieszkałe są częściowo przez spoteczności muzulmańskie. Największym osiedlem jest **Hua Thanon**. W okolicy zwiedzić można **Wat Khunaram**, świątynię, w której ciekawostką są z mumifikowane zwłoki zmarłego kilkadziesiąt lat temu mnicha. Jego ciało znajduje się w pozycji medytacyjnej – mnich słynął bowiem jako osoba szczególnie oddana tym praktykom.

Wewnętrzną część Ko Samui zajmują wzgórza o wysokości przekraczającej 600 m n.p.m. Atrakcją są znajdujące się pośród nich **wodospady**, zwłaszcza popularne **Na Muang** (są dwa), na zachód od Hua Thanon, a także **Hin Lad**, na wschód od Nathon. Ten drugi nadaje się jako cel krótkiej wędrowki. Gdy w skalnych basenach jest dostatecznie dużo wody, można



W Hua Thanon, miejscowości związanej z przemysłem rybołówczym, skosztować można najlepszych na wyspie owoców morza.

się w nich wykąpać – najlepiej udaje się to po porze deszczowej.

Liczba propozycji związana z aktywnym wypoczynkiem na Ko Samui zdaje się nie mieć końca: walki *muay thai*, wizyta w wodnym parku, wycieczki łódką, zajęcia jogi, gra w gólf, szkoła gotowania, lekcje tańca, przejażdżki na grzbiecie słonia, tajski masaż, kajaki, snorkeling, kurs nurkowania itd. Centrum sprzedaży tych atrakcji pozostaje Chaweng, ale wystarczy jedno słowo, a obsługa bungalowów z pewnością znajdzie odpowiednią ofertę.





Ko Pha Ngan

Położona 15 km na północ od Ko Samui wyspa to dobry cel podróży zarówno dla imprezowiczów, jak i turystów poszukujących spokoju, także rodzin z dziećmi. Jej popularność związana jest przede wszystkim z odbywającym się tu co miesiąc Full Moon Party (zob. s. 201), czyli wielką balangą na plaży z okazji pełni księżyca. Ci, którzy nie są zainteresowani imprezowym charakterem wyspy i będą się trzymać z dala od plaży Haad Rin, z pewnością jednak odkryją jej drugie oblicze: porośnięte egzotyczną roślinnością wzgórze, piękne plaże z drobnym piaskiem i wody idealne do niespiesznego dryfowania łódką.

Pierwszymi mieszkańcami Ko Pha Ngan byli morskcy cyganie pochodzenia malajskiego – nieliczna dziś społeczność muzulmańska. Trudnili się przede wszystkim rybołówstwem i uprawą palm kokosowych. Ko Pha Ngan była ulubionym miejscem kilku tajskich władców, często bywał tu choćby król Rama V.

Słowo *ngan* w dialekcie południa oznacza piaszczystą mierzeję – i właśnie od tej geologicznej cechy wywodzi się

nazwa wyspy. Jej część centralna jest gęsto zarośnięta, przez co turystyka rozwinęła się przede wszystkim wzdłuż wybrzeża.

Przystanie promowe zlokalizowane są w dwóch skrajnych punktach południowego wybrzeża: w **Thong Sala** (zachód) i przy **plaży Haad Rin** (wschód). Słynna plaża zajmuje dwie przeciwległe części niewielkiego półwyspu i dzieli się na Haad Rin Nai (plażę Zachodu Słońca) oraz Haad Rin Nok (plażę Wschodu Słońca). Pierwsza z nich, choć nie tak krajobrazowa, jest względnie spokojna, druga natomiast to imprezowe centrum Ko Pha Ngan i miejsce comiesięcznego Full Moon Party. Za Haad Rin Nai rozciąga się **plaża Haad Seekantang** (zwana też Leela) – alternatywa dla podróżnych, którzy chcą się bawić wieczorami, ale wypocząć w ciągu dnia.



Zachodnie plaże **Haad Salad** i **Haad Mae Haad**, polecane miłośnikom snorkelingu, usytuowane są przy najlepszych rafach koralowych wokół wyspy.



Nie tylko Full Moon Party

Oferta imprezowa Ko Pha Ngan nie kończy się na słynnym Full Moon Party. Jeśli plażowe tańce przy pełni księżyca nie zaspokoily naszego apetytu na balangę, zawsze można wybrać się na jeden z rejsów, których główną atrakcją jest... spożywanie alkoholu. Taki sposób zabawy znajduje się w ofercie wielu agencji turystycznych działających na wyspie. Pośród fal i taniej whisky zawiera się podobno najlepsze znajomości.





Popularnością cieszą się wycieczki łódką do pobliskiego **Morskiego Parku Narodowego Ang Thong** połączone z kajakowaniem (2000–2500 THB).

Ogromna liczba plaż znajduje się wzdłuż zachodniego wybrzeża wyspy. Plaża **Ao Plaay Laem**, kilka kilometrów na północ od Thong Sala, oferuje jedno z tańszych bungalowów na Ko Pha Ngan i idylliczną atmosferę sprzed rozwoju masowej turystyki. Dalej na północ znajdują się odcinki chętnie wybierane przez osoby zainteresowane snorkelingiem. Wśród nich wyróżniają się choćby plaże **Haad Salad** czy **Haad Mae Haad**.

Północna oraz wschodnia część wybrzeża to najmniej rozwinięte tereny

Ko Pha Ngan i właśnie tu da się uciec od turystycznych tłumów. Liczba plaż na północy jest niewielka; dominuje tu **port Chaloklum**, gdzie w powietrzu unosi się zapach przetworów rybnych. W północno-wschodnim narożniku wyspy usytuowana jest jedna z najbardziej odizolowanych plaż – **Haad Khuat** (zwana „butelkową”). Z Chaloklum da się do niej dotrzeć jedynie łódką, można także pokusić się o kilkudzinny trekking.

Na wschodzie plaże są dość dzikie i w krajobrazie pojawiają się skalne klify. Te usytuowane bardziej na południe, poniżej siostrzanych **Thong Nai Pan Noi** i **Thong Nai Pan Yai**, są całkiem odizolowane od świata, np. **Haad Yao** (jest to również nazwa popularnego odcinka zachodniego wybrzeża) oferuje jedynie szum palm i żadnego większego towarzystwa poza ciekawskimi małpami.



Stand up paddle

Na wyspach tajskiego południa do grupy popularnych wodnych atrakcji dołączyło w ostatnich latach *stand up paddle* i błyskawicznie stało się jednym z najchętniej uprawianych sportów. Polega ono na pływaniu na desce przypominającej tę do surfingu, ale z wiosłem w dłoniach. Odpowiedni sprzęt można wypożyczyć na wielu plażach. Przed wypłynięciem warto upewnić się, czy morze jest dość spokojne, bo upadki do wody nie należą w tym sporcie do rzadkości.

Nieztym miejscem na pobyt jest **plaża Haad Yuan**, niedaleko przed Haad Rin Nok, z dobrymi warunkami do pływania i wyborem niedrogich bungalowów.

W centralnej części Ko Pha Ngan można zobaczyć kilka wodospadów. Warto odwiedzić chociażby znajdujący się na północny wschód od Thong Sala **wodospad Phaeng**. Przebiegająca tędy ścieżka prowadzi dalej do najwyższego punktu wyspy – **góry Khao Ra** (ok. 630 m n.p.m.), skąd rozciągają się piękne widoki na okolicę. Położony na wschodzie **wodospad Thaan Sadet** był często odwiedzany przez tajszych władców, w tym zmarłego nie tak dawno króla Bhumibola.

Na wyspie znajduje się także ponad 20 świątyń. Najstarsza to stojąca na wierzchołku **Wat Phu Khao Noi**. Ciekawostką jest także świątynia **Wat Pho**, w której można skorzystać z dobrodziejstw ziołowej sauny.

Ko Pha Ngan oferuje oczywiście wszelkie **sporty wodne**: od nurkowania po *kitesurfing*. Łowcom adrenaliny polecić można *free diving*, czyli nurkowanie ze wstrzymanym oddechem. Kursy tej nietypowej dyscypliny oferuje Apnea (www.apneakohphangan.com). Agencje turystyczne działają nie tylko w Thong Sala, ale też przy wszystkich popularnych plażach.



Wat Phu Khao Noi

- ▶ na płn. od Thong Sala
- ▶ wstęp wolny

Wat Pho

- ▶ niedaleko wioski Baan Tai
 - ▶ wstęp wolny
 - ▶ ziołowa sauna 100 THB
-



Ko Tao

Ko Tao, nazywana też ze względu na swój kształt Wyspą Żółwia, jest znacznie mniejsza od swoich południowych sąsiadek (jej powierzchnia to ok. 21 km²), ale wcale nie mniej rozwinięta turystycznie. Otaczającą ją rafa koralowa sprawia, że jest prawdziwym rajem dla miłośników nurkowania i snorkelingu. To zresztą jedno z tych miejsc na świecie, gdzie można najtaniej uzyskać certyfikat nurkowy PADI.

Wyspa z pewnością może pochwalić się bogatą historią. Początkowo znajdowały się tu jedynie niewielkie osady rybackie, ale od 1933 r. Ko Tao stała się miejscem zsyłek więźniów politycznych. Przez pewien czas to oni tworzyli rdzeń tutejszej społeczności, aż do masowej amnestii kilka lat później. Pod koniec

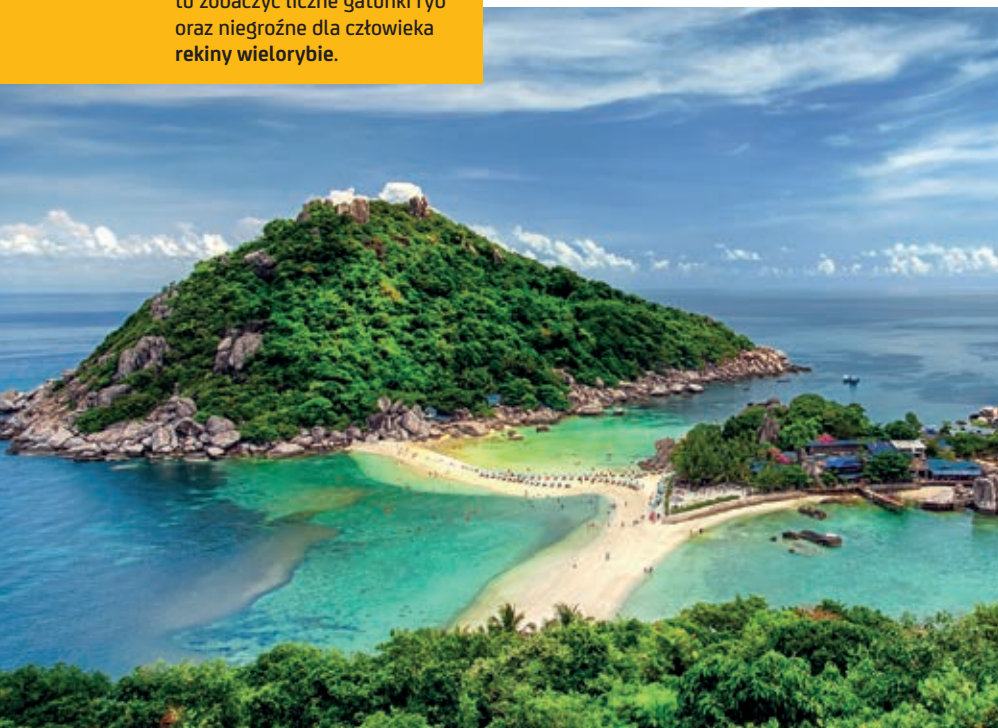
lat 40. z sąsiedniej Ko Phan Ngan przybyło tutaj dwóch braci, Khun Uaem i Khun Oh, którzy przywłaszczyli sobie część ziem przy zachodniej plaży Sairee. Sprowadzili tu swoje rodziny i rozpoczęli uprawy rolne, co zainicjowało współczesny rozwój Ko Tao.

Obecnie głównym miasteczkiem i przystanią portową Ko Tao jest położone na zachodnim brzegu **Mae Haad**. Na północ od niego rozciąga się na blisko 2 km najpopularniejsza na wyspie **plaża Sairee**. Im dalej na północ, tym bardziej infrastruktura traci swój imprezowy charakter. Tu też prawdziwie spektakularnie prezentują się zachody słońca. Jeszcze dalej na północ, kilkaset metrów od wybrzeża, leży prywatna wysepka **Ko Nang Yuan**. To jeden z najbardziej fotogenicznych punktów na Ko Tao, a według niektórych – nawet w całej Tajlandii.

Równie lubiane przez podróżnych są dwie plaże południa: **Chalok Baan Kao** oraz **Thiang Og**, obie znacznie spokojniej-



Prócz imponujących raf koralowych pod wodą można tu zobaczyć liczne gatunki ryb oraz niegroźne dla człowieka rekiny wielorybie.



sze od zawsze zatłoczonej Sairee. Plaże oddzielone są cyplem, gdzie można wspiąć się do **punktu widokowego**. Pływanie mogą tutaj utrudniać rozległe płycizny, ale w tej części wód znajduje się wiele znakomych **miejsc snorkelingowych** (szczególnie w kierunku położonych dalej na wschód plaż Haad Sai Daeng oraz zatoki Aow Leuk). Thiang On nie bez przyczyny zwana jest **Zatoką Rekina** – właśnie tutaj często widywane są rekiny wielorybie.

Na północnym oraz wschodnim wybrzeżu rozciąga się seria spokojnych plaż odizolowanych od reszty wyspy. Zakwaterowanie w zajmującej północny brzeg **zatoce Mango** jest drogie, bardziej dostępna **zatoka Hin Wong** na wschodzie oferuje też tańsze bungalowy.

W czasie wolnym na Ko Tao można też skorzystać z uroków skalnego wybrzeża. Prócz zwykłego wspinania uprawia się tu także mniej popularny *bouldering*, czyli

wspinaczkę po głazach i skalnych blokach, w której asekuracją jest jedynie leżący na ziemi specjalny materac.



Chętni mogą odbyć kurs *muay thai* (pojedynczy trening lub obóz szkoleniowy) oferowany przez szkołę Island Muay Thai (www.muaythaikohtao.com).



Podwodny świat

Snorkeling, czyli pływanie w masce z rurką, jest doskonałym wstępem do obserwacji wodnego świata Ko Tao, jednak prawdziwe atrakcje czekają nieco głębiej pod wodą. Kursy nurkowania, oferowane przez liczne szkoły, certyfikowane są przez rozpoznawalne na świecie organizacje SSI (www.divessi.com) oraz PADI (www.padi.com). Kurs najniższego stopnia trwa zwykle cztery dni (ok. 10 000 THB; SSI jest nieco tańsze od PADI). Z takim certyfikatem oraz butlą na plecach dotknąć można raf zlokalizowanych nawet kilkanaście metrów pod taflą wody, gdzie prócz świata fauny i flory oglądać można także płytko zatopione wraki statków.

Szkół nurkowania jest tak wiele, że wybór jednej może przyprawić o zawrót głowy. Warto rozważyć przy tym takie czynniki jak wielkość grup szkoleniowych (im mniejsze, tym lepiej), zdolności językowe instruktorów czy warunki zwrotu kosztów w przypadku rezygnacji. Konkurencja jest bardzo duża, najlepiej więc porównać ceny i warunki w co najmniej kilku punktach. Prawdziwe zagłębienie szkół, agencji i informacji turystycznych to okolice plaży Sairee, zaś najlepsze warunki do nurkowania panują od lutego do września.



▼ Ko Nang Yuan

Autor przewodnika: Krzysztof Dopierata

Redaktor prowadzący: Maciej Żemojtel

Redakcja: Gabriela Niemiec | CO DO SŁOWA

Koordynacja techniczna: Katarzyna Leja

Skład i fotoedycja: Łukasz Karolewski, Justyna Matak

Opracowanie kartograficzne: Magdalena Krocak, Grzegorz Marchut

Źródło pochodzenia danych kartograficznych:

© OpenStreetMap contributors; www.opendatacommons.org/licenses/odbl

Projekt graficzny serii: Ewa Jarocka

Projekt okładki: Ewa Jarocka; materiały graficzne na okładce zostały wykorzystane za zgodą Shutterstock Images LLC

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autorzy oraz wydawnictwo Helion dokończyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autorzy oraz wydawnictwo Helion nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Wydawnictwo Helion

ul. Kościuszki 1c, 44–100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <http://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<http://bezdroza.pl/user/opinie/?betat1>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie I

ISBN: 978-83-283-5549-1

Copyright © Helion, 2019

- **Kup książkę**
- **Księgarnia internetowa**
- **Poleć książkę**
- **Lubię to!**
- **Oceń książkę**
- **Nasza społeczność**

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA WYDAWNICZA

 **Helion SA**

Podróżowanie stało się dla wielu z nas synonimem stylu życia. Niezależnie od tego, kim jesteś, z kim i w jaki sposób najchętniej spędzasz wolny czas, w każdej części świata znajdziesz coś dla siebie. Sięgnij po przewodnik z serii **travel&style** i przekonaj się, jak różnorodne możliwości oferuje.

Jeśli jesteś amatorem lokalnych smaków, przyjrzyj się informacjom oznaczonym ikoną **travel&food**.

Jako rodzic małego dziecka, zwróć uwagę na strony opatrzone frazą **travel&family**.

Propozycje aktywnego spędzania czasu odnajdziesz w sekcji **travel&active**.



Bardziej spokojnego odpoczynku szukaj pod znakiem **travel&relax**.

Pasjonuje Cię życie i historia mieszkańców odwiedzanego regionu? Skup się na **travel&culture**.

Kochasz dziką przyrodę? Specjalnie dla Ciebie przygotowaliśmy atrakcje **travel&nature**.

Udanej podróży!

Tajlandia

Tajlandia, jeden z najpopularniejszych celów wakacyjnych wyjazdów, to kraj urzekający swoją różnorodnością. To tutaj można zobaczyć góry porośnięte lasem deszczowym, dzikie zwierzęta, zachwycające pozostałości dawnych świątyni oraz wioski mniejszości etnicznych, a potem spędzić czas na jednej z setek egzotycznych, rajskich wysp. Całość, w połączeniu z oszałamiającym kosmopolitycznym Bangkokiem i pysznym jedzeniem, sprawia, że Kraj Uśmiechu to gwarancja podróży pełnej wrażeń.

ebook dostępny wyłącznie tu!

ebookpoint



cena: 59,90 zł

ISBN 978-83-283-5549-1



Bezdroża

Księgarnia internetowa:
<http://bezdroza.pl>

Zamówienia telefoniczne:
0 801 339900
0 601 339900

Sprawdź najnowsze promocje:
● <http://bezdroza.pl/promocje>
Przewodniki najchętniej czytane:
● <http://bezdroza.pl/bestsellery>
Zamów informator podróżniczy:
● <http://bezdroza.pl/newsletter>

Hellon SA
ul. Kościuski 1c, 44-100 Gliwice
tel. 32 230 96 63
e-mail: bezdroza@bezdroza.pl
<http://bezdroza.pl>

9 788328 355491