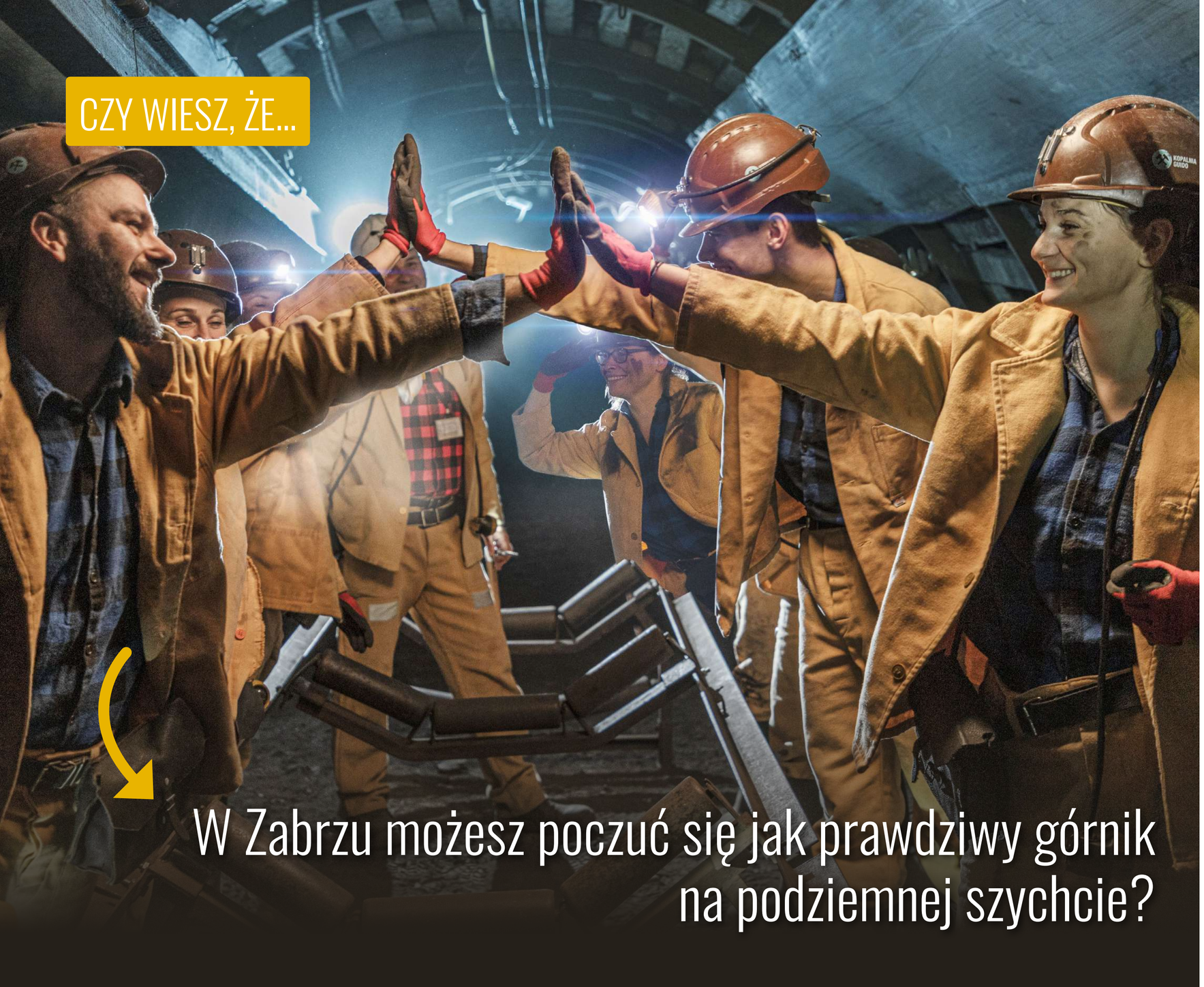

Silesia Convention Bureau
przedstawia
Śląskie
#MICE is nice
ODCINEK 7



CZY WIESZ, ŻE...

W Zabrzu możesz poczuć się jak prawdziwy górnik na podziemnej szychcie?

Zabytkowa Kopalnia Guido skrywa kilometry mrocznych chodników, w których można zorganizować unikatowy team building zwany *ekstraszychtą*. W najniżej położonym miejscu w kopalni – 355 metrów pod ziemią – pod opieką przewodnika grupa wykonuje różne prace górnicze, które wymagają sporego wysiłku, ale także dostarczają solidnej porcji wrażeń. Uczestnicy przed zjazdem pod ziemię otrzymują pełny ekwipunek i strój sztygarski. Opowieścią przewodnika, byłego górnika, wprowadzani są w świat węgla kamiennego.

Półtora kilometra górniczymi chodnikami, upady o sporym nachyleniu, wzniosy, zaniżenia i ciasne przejścia to krajobraz trasy, którą uczestnicy będą przemierzać wykonując pod drodze różne prace zespołowe. Napierającą ciemność rozprasza jedynie snop światła z osobistej lampy górniczej. Współpraca w takim otoczeniu dostarcza niezapomnianych emocji! Z górniczej szychty trafia się prosto do najniżej położonego pubu w Europie, gdzie siły odzyskać można dzięki specjałom śląskiej kuchni, degustując lokalne piwo Guido.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



CZY WIESZ, ŻE...

Najdłuższy hotel w Europie znajduje się w Szczyrku?

330 metrów długości, a do tego 9 pięter i 447 pokoi – tak w liczbach wygląda otwarty w ubiegłym roku Mercure Szczyrk Resort. Ten czterogwiazdkowy hotel został wybudowany na miejscu dawnego ośrodka wczasowego „Orle Gniazdo”. Ale to nie koniec rekordów. Mercure Szczyrk Resort jest równocześnie jednym z najwyżej położonych hoteli na mapie Polski na wysokości 660 m n.p.m. Każdy z pokoi ma widok na przepiękną panoramę Beskidu Śląskiego i najwyższy szczyt regionu – Skrzyczne (1237 m n.p.m.).

W samym sercu hotelu króluje restauracja Flame, gdzie ogień, górski wiatr i dym drzewny tworzą niezapomniane doznania kulinarne. Główną rolę gra tutaj najwyższej jakości wołowina, starannie dojrzewająca i wędzona na sucho lub mokro na wybranym drewnie owocowym, co nadaje jej wyjątkowy smak. Sztuka grillowania nad otwartym ogniem została tu opanowana do perfekcji. To miejsce dla pasjonatów dań przygotowanych na żywym ogniu. Specjalnością kuchni są steki, burgery oraz inne potrawy z grilla.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



CZY WIESZ, ŻE...

Na Nikiszowcu możesz spróbować tradycyjnego śląskiego kołocza?

Kołocz śląski to najważniejszy wypiek regionalny, który pamięta jeszcze czasy średniowiecza. To nie jest zwykłe ciasto, ale obrzędowy wyrób spotykany podczas najważniejszych okoliczności jak wesela czy urodziny. Występuje w czterech najpopularniejszych odmianach: kołocz z posypką (bez nadzienia), kołocz z nadzieniem serowym, makowym i jabłkowym. Tradycja nakazuje równoprawne traktowanie wszystkich odmian jako kołocza śląskiego oraz prostokątny wypiek na blasze.

Jedynym z miejsc, które serwują tradycyjny śląski kołocz jest piekarnia Michalski na nikiszowieckim rynku. Nikiszowiec – jedno z najbardziej klimatycznych miejsc na mapie Katowic – powstał na początku XX wieku jako osiedle robotnicze dla pracowników kopalni „Giesche". Piekarnia Michalski od trzech pokoleń wypieka pieczywo i ciasta opierając się na rzemieślniczej tradycji i wysokojakościowych składnikach. Wchodząc do urokliwej piekarni można przenieść się w czasie, gdy po chleb ustawiały się tutaj długie kolejki...

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ