

Wyprawa na Gaje Oliwne w Andaluzji

Malaga, Spain 22-26 Październik 2026

Zapraszam Cię do mojej Andaluzji

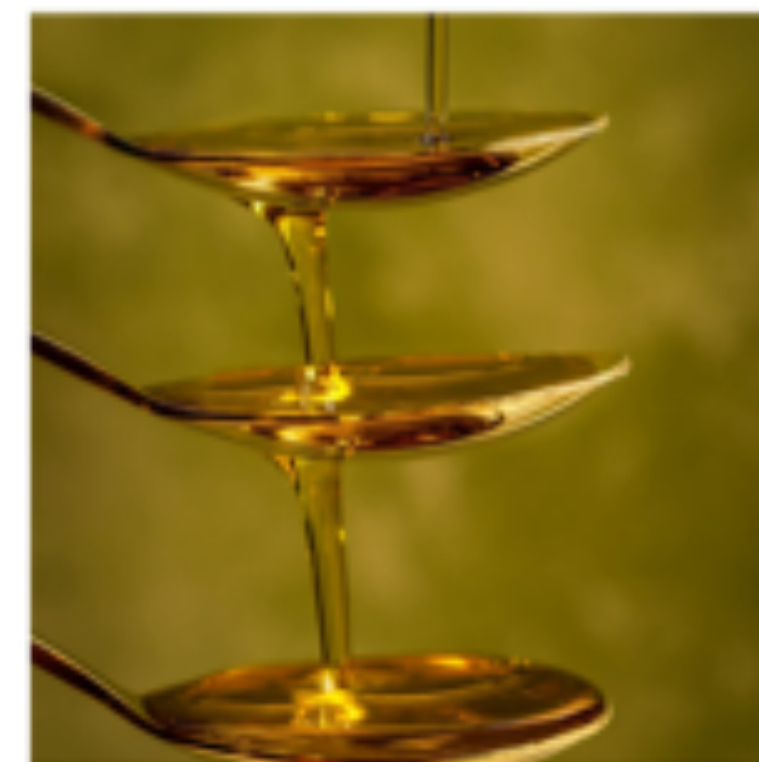
Mam na imię Izabela i od ponad 16 lat moje życie splata się z Andaluzją. Jestem Polką, która prowadzi prywatne gaje oliwne, wyłaczamy ekologiczną oliwę i fermentujemy oliwki.

To właśnie tutaj, pomiędzy wiekowymi drzewami oliwnymi, domowymi posiłkami i długimi rozmowami przy stole, odkryłam prawdziwą duszę Południowej Hiszpanii.

Stworzyłam Generations of Flavour, ponieważ chciałam dzielić się Andaluzją, której nie znajdziesz w przewodnikach. To nie jest zwykła wycieczka turystyczna. To zaproszenie do świata lokalnych ludzi, rodzinnych historii i smaków przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Otwieram przed Tobą drzwi naszego hiszpańskiego domu. Poznasz moją teściową – 83-letnią strażniczkę rodzinnych receptur, która do dziś gotuje dania nauczone przez swoją mamę i babcię. W jej kuchni nie ma skrótów ani pośpiechu – są za to historie, tradycja i smaki, które przetrwały dziesięciolecia.

Razem odwiedzimy nasze prywatne gaje oliwne, poznamy proces powstawania ekologicznej oliwy z oliwek i zrozumiemy, jak bardzo jest ona związana z kulturą oraz historią tego regionu. Będziemy spacerować po miejscach, które wciąż żyją własnym rytmem, daleko od turystycznego zgiełku.



Poznasz lokalnych rzemieślników i producentów, którzy od pokoleń tworzą wyjątkowe sery, dojrzewające szynki ibérico i inne andaluzyjskie specjały. Spotkamy hiszpańskie babcie, rolników i gospodarzy, którzy opowiedzą o swoim życiu, tradycjach i codzienności.

To wyprawa dla duszy i ciała. Czas, by zwolnić, poczuć zapach oliwek i domowego chleba, usłyszeć historie zapisane w starych murach andaluzyjskich miasteczek i spojrzeć na Hiszpanię oczami ludzi, którzy nazywają ją domem.

Jeśli marzysz o doświadczeniu prawdziwej, prywatnej Andaluzji — tej rodzinnej, autentycznej i pełnej serca — zapraszam Cię na październikowy wyjazd do Malagi.

To podróż, w której nie oglądasz miejsc.

Ty je czujesz.

To wyprawa dla ciała i duszy — gdzie smak staje się pamięcią, a cisza między słowami mówi więcej niż jakikolwiek przewodnik.

Jeśli przyjedziesz w październiku, nie zabiorę Cię do Andaluzji.

Zabiorę Cię do Andaluzji, która żyje we mnie — i która, być może, zacznie żyć też w Tobie.

Przyjedź jako gość.

Wyjedź jako ktoś, kto już wie, że istnieje inny rytm życia.



**GENERATIONS OF
FLAVOUR**



Co to jest

@Generationsofflavour

• Generations of flavour to autentyczny projekt o lokalnej Andaluzji i codziennym życiu w malowniczej, wioskowej Maladze: lokalnym smaku, zapachu i sposobu życia. Tworzymy autentyczne doświadczenia oparte na życiu, które tutaj naprawdę się toczy. Organizujemy kameralne warsztaty i spotkania, podczas których możesz zanurzyć się w kulturze Andaluzji poprzez:

- **warsztaty gotowania** tradycyjnych, rodzinnych potraw prowadzonych przez moją teściową (83 lata), według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie
- **degustacje tapas i lokalnych produktów** będących esencją Andaluzji
- **wina z małych, rodzinnych winnic** z okolic Malagi
- **flamenco** — naukę tańca i zrozumienie jego kultury „od środka”

Jeśli jesteś w Maladze, możesz dołączyć do:

- **jednodniowych, prywatnych doświadczeń na naszej działce**, albo
- **kulinarno-kulturowych wyjazdów integracyjnych (3–5 dni)**, które pozwalają naprawdę wejść w rytm życia Andaluzji

To nie są zajęcia turystyczne.

To zaproszenie do bycia częścią tego życia — choć na chwilę, w jego najbardziej autentycznej formie.

Popdparz nasze wyjazdy i warsztaty na Instagramie:

@GenerationsOfFlavour



Zakwaterowanie

Malaga, Spain

Retreat odbywa się w Maladze, w południowej Hiszpanii.

Zakwaterowanie znajduje się w pięknej prywatnej willi z basenem: **Alhaurín de la Torre** — spokojnej, zielonej części regionu, oddalonej zaledwie **25 minut od lotniska i centrum Malagi**. (Odbiór i odwóz z i do lotniska jest zorganizowany o wyznaczonych godzinach)

Miejsce pobytu to prywatna, wyjątkowa willa położona wśród gór, tuż przy wejściu do lasu. Przestrzeń otacza natura i cisza, a widoki na okolicę Malagi są naprawdę spektakularne.

Do dyspozycji gości:

- duży, prywatny ogród
- basen
- sala do medytacji / pracy wewnętrznej
- przestronne tarasy i balkony z panoramicznym widokiem

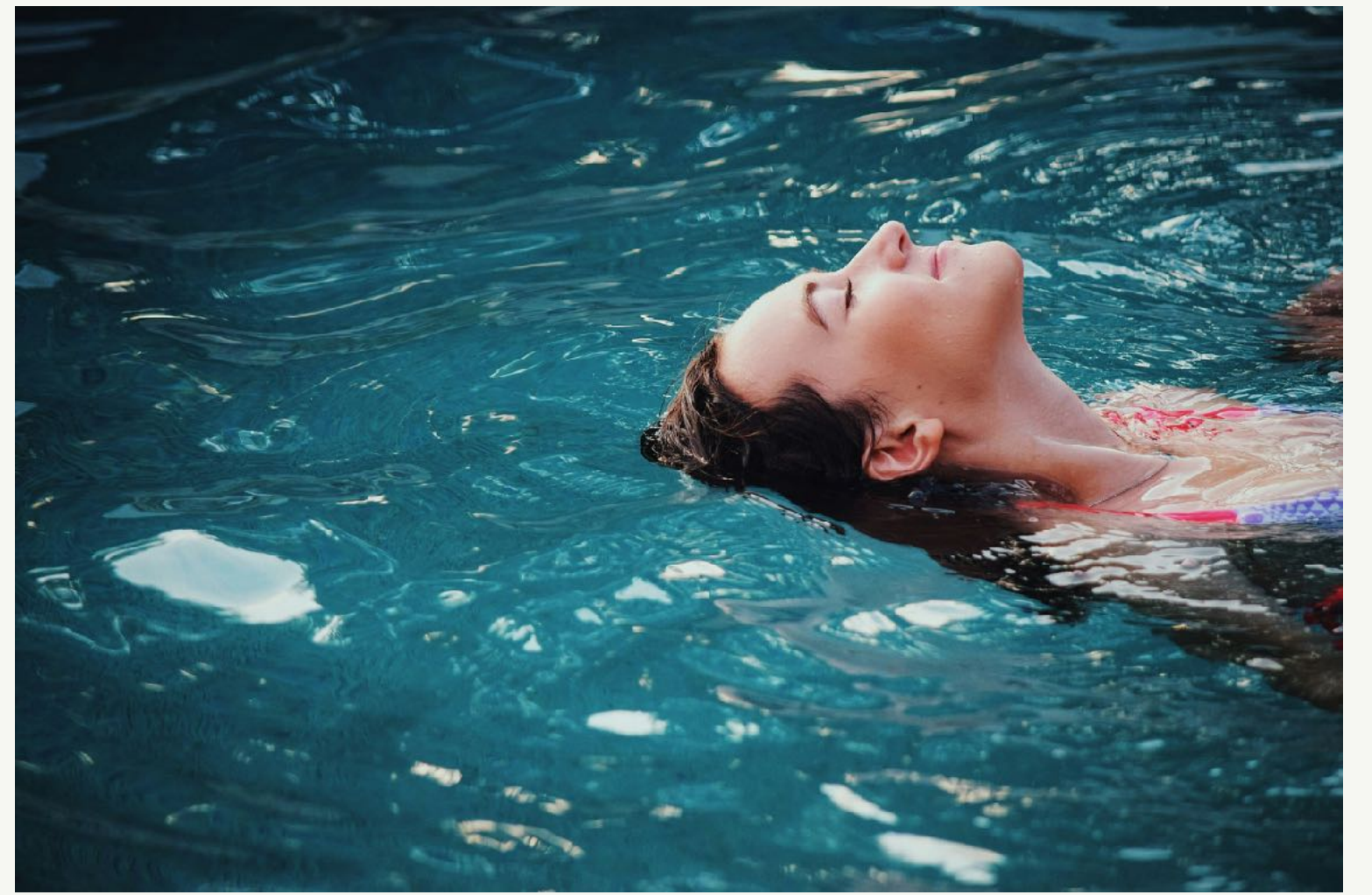
Pokoje są kameralne i komfortowe — każdy z nich przeznaczony jest dla maksymalnie 2 osób i posiada własną prywatną łazienkę.

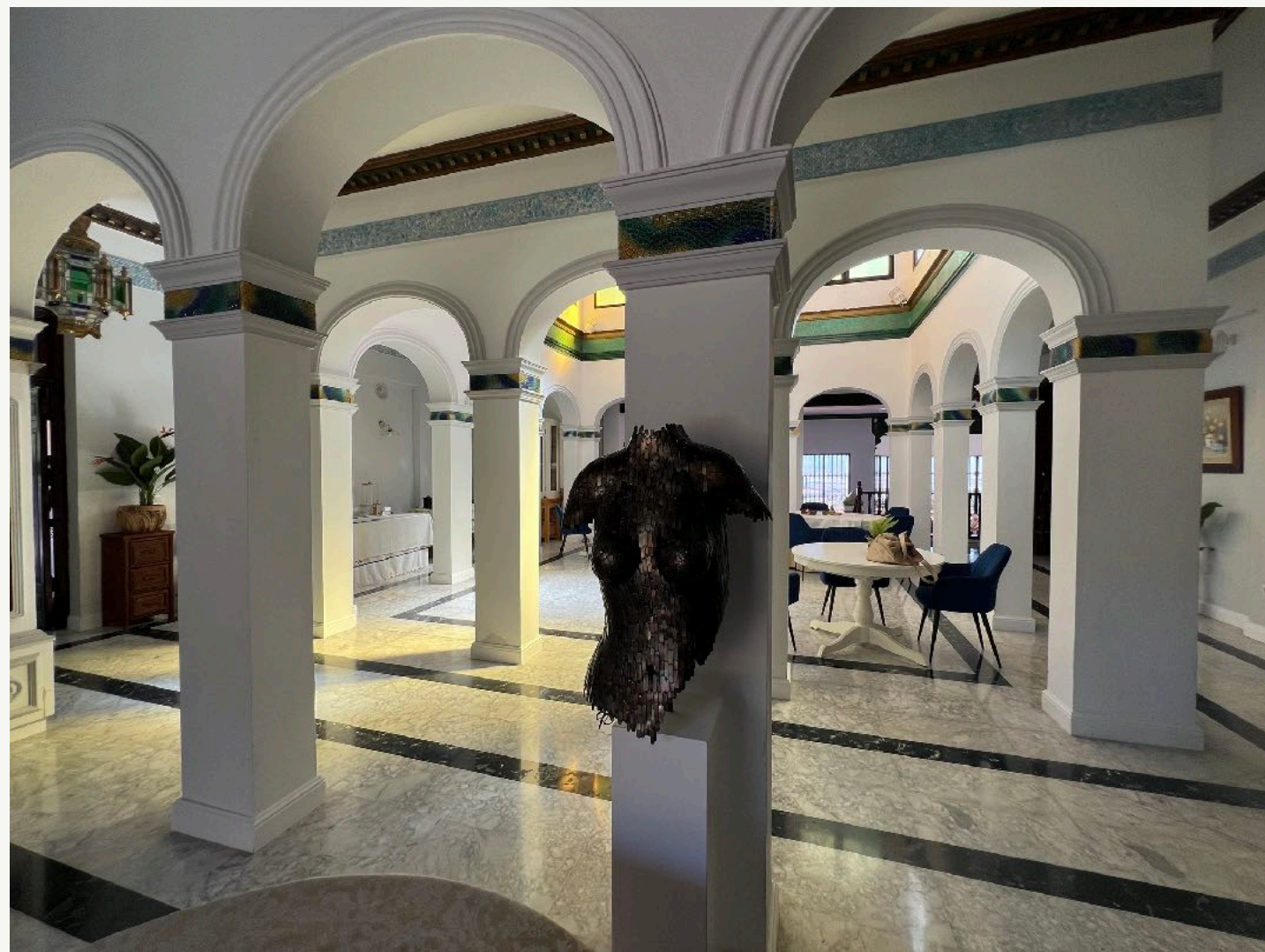
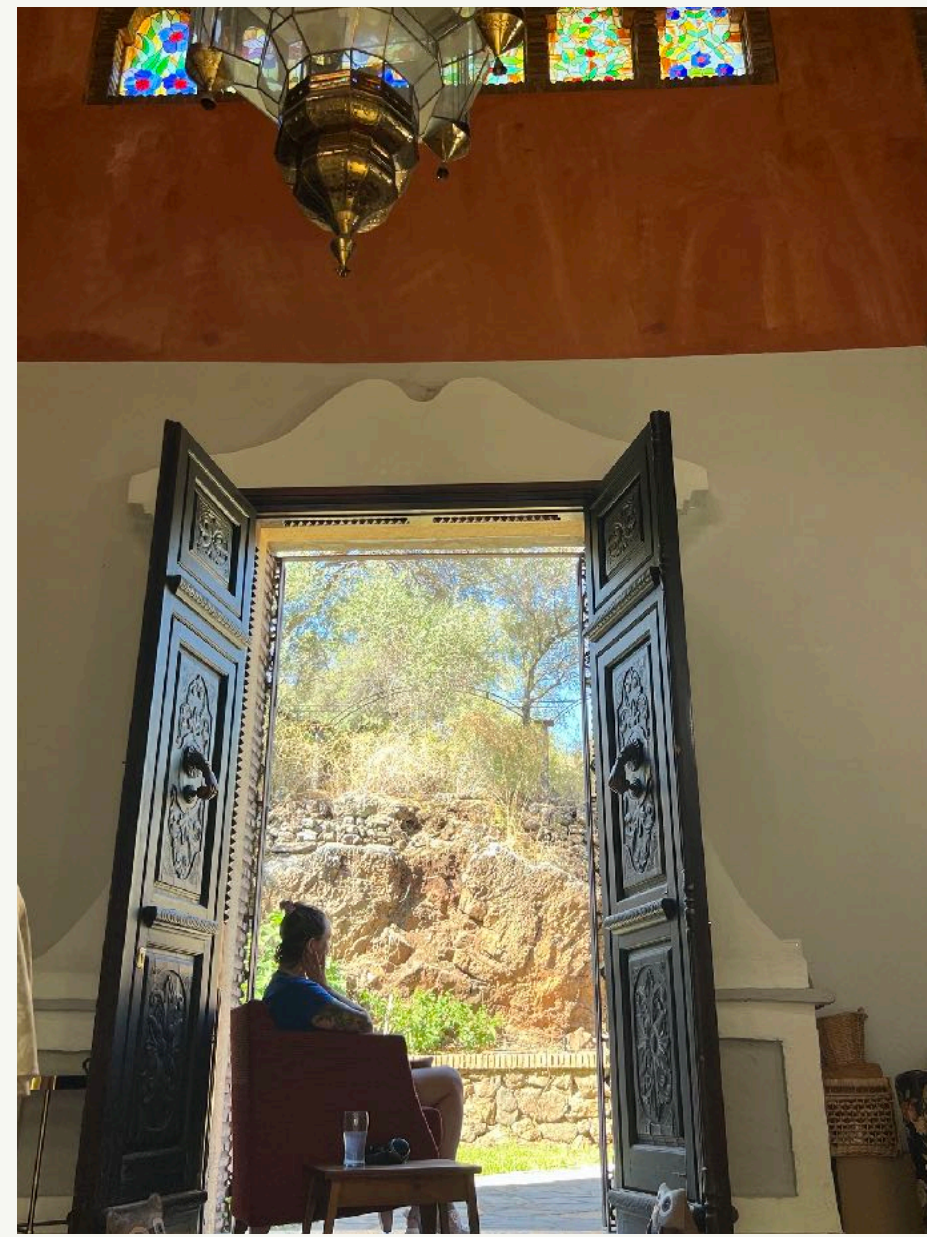
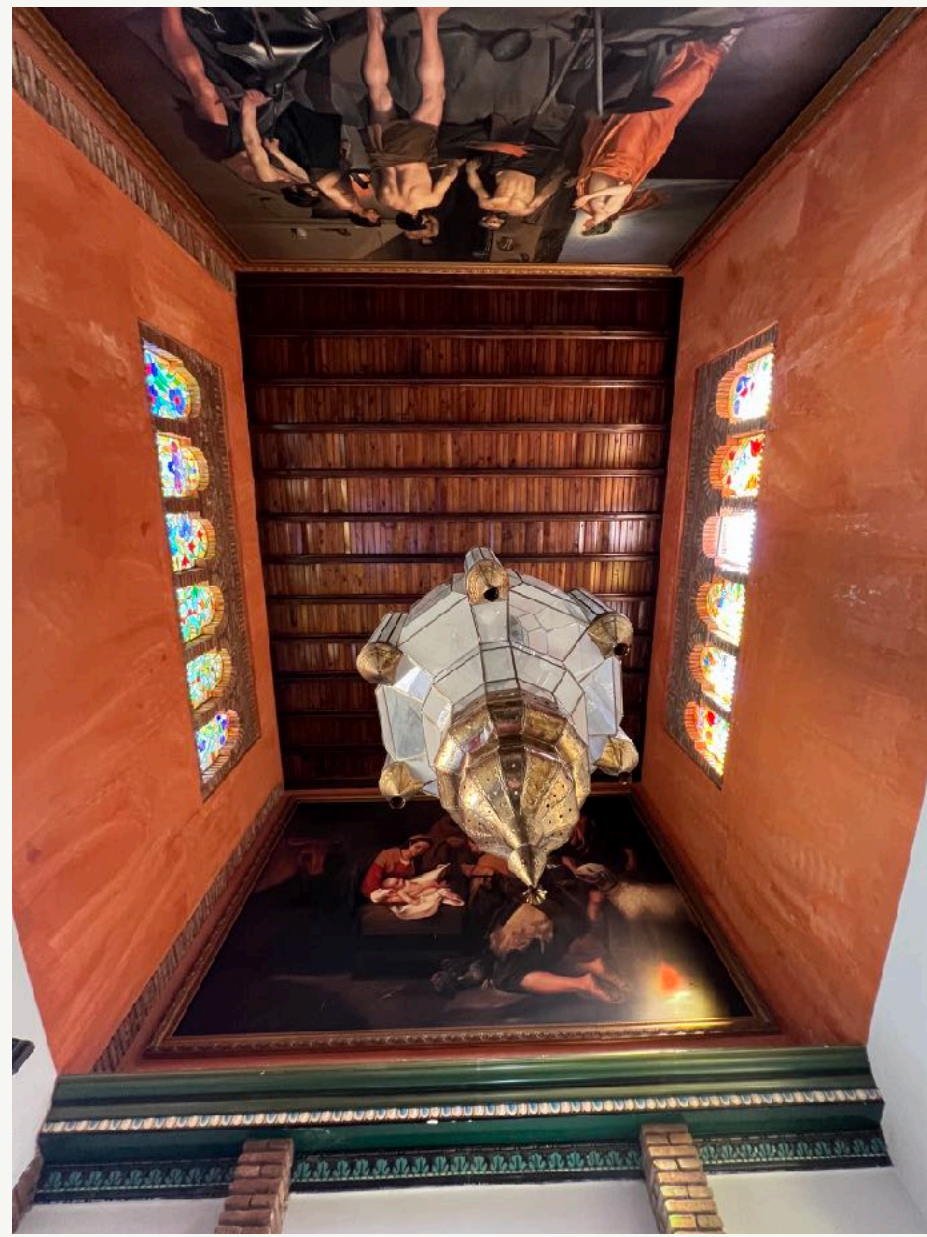
Dostępne są:

- pokoje dwuosobowe - standardowa cena oferty
- pokoje jednoosobowe

To przestrzeń zaprojektowana tak, aby sprzyjała odpoczynkowi, wyciszeniu i pełnemu zanurzeniu w doświadczeniu Andaluzji.







Program 22-26 Października

@generationsofflavour



22.10 Czwartek

Przyjazd i pierwsze spotkanie z Andaluzją

Przylot do Malagi i prywatny transfer do naszej willi w Alhaurín de la Torre.

Od pierwszych chwil wchodzisz w inny rytm — spokojniejszy, cieplejszy, bardziej lokalny.

Po zakwaterowaniu czeka na Ciebie **serdeczne powitanie Andaluzji:**

lokalny drink oraz domowe, tradycyjne wyroby, które wprowadzają w smak tej ziemi — prosto, autentycznie, bez pośpiechu.

Czas na odpoczynek, basen i pierwsze zanurzenie się w przestrzeni gór i ciszy.

Po południu spotykamy się na **warsztatach robienia churros z domowa czekolada i koktajl mixologia - sangria!**

Dzień kończy się wspólną kolacją w stylu **białych wiosek Malagi** — opartą na starodawnych, lokalnych przepisach, które niosą w sobie historię tego miejsca.

To pierwszy wieczór, w którym Andaluzja zaczyna mówić własnym językiem.



CHURROS

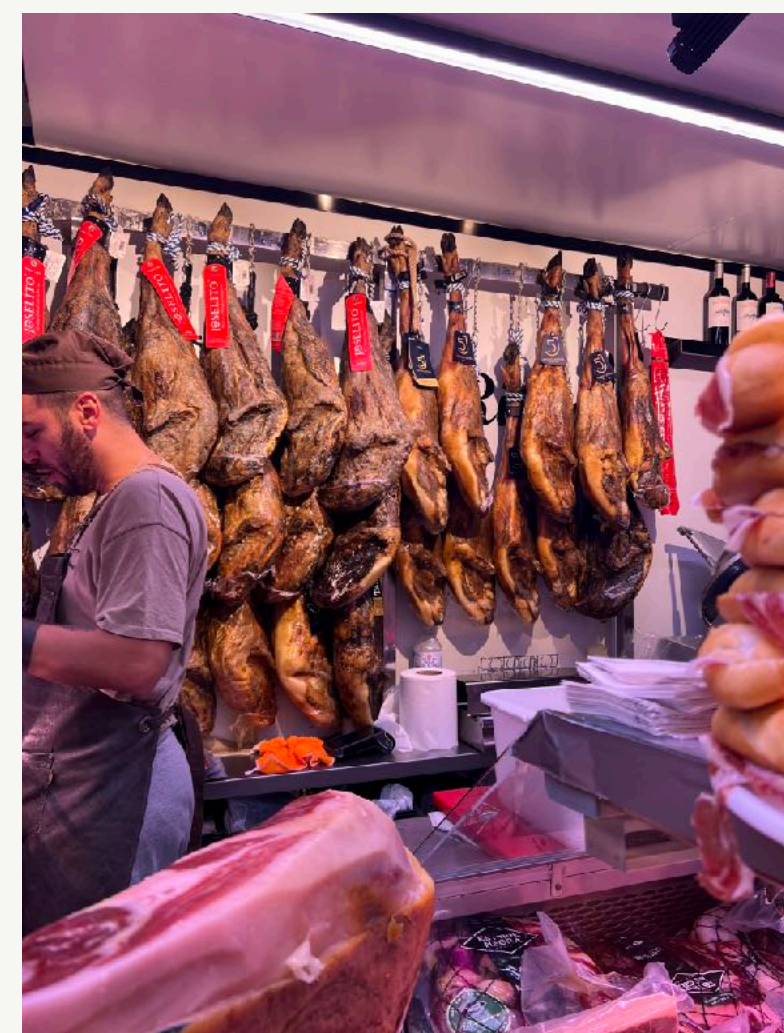
Warsztaty gotowania i sangria!

Czekają nas pyszny podwieczorek **warsztaty przygotowywania hiszpańskich słodkości** — tradycyjnych churros z gęstą czekoladą, które nauczysz się robić od podstaw.

Następnie spotykamy się na **Sangria cocktail Masterclass** — w rodzinnej, autentycznej wersji, takiej jaką przygotowuje się tutaj podczas spotkań i świąt.

- Każdy region wyrabia inne churros i podaje je inaczej.
- Naucze cie jak robią to w hiszpańskim domu od podstaw
- Zdradzę też tajemnice znanej sangrii - lokalnego koktajlu, przyrządzimy go o wiele lepiej niż w turystycznych barach :)





23.10. -Piątek

Starodawna Malaga

Kulinarna wycieczka po ukrytych skarbach miasta

Malaga od środka: smaki, historie i codzienność miasta

Po śniadaniu wyruszamy do Malagi — miasta, które łączy morze, historię i kulinarną tradycję w najbardziej autentyczny sposób.

Zaczynamy od **historycznego targu Atarazanas** — serca lokalnego życia. To tutaj spotykają się rolnicy, rybacy i mieszkańcy miasta. Poznasz ich osobiście, spróbujesz świeżych produktów i zjesz śniadanie w formie lokalnych tapas przygotowywanych na Twoich oczach.

Następnie zatrzymamy się w miejscu, które od **1932 roku** przygotowuje tradycyjne churros — chrupiące, gorące, podawane z gęstą, aksamitną czekoladą.

Dalej odwiedzimy **starą winnicę**, gdzie spróbujemy lokalnych win z regionu Malagi i poznamy historię ich powstawania.

Spacerując przez **historyczne centrum miasta**, opowiem Ci historie ukryte w ulicach, placach i budynkach — te, których nie znajdziesz w przewodnikach, a które nadają Maladze jej prawdziwy charakter.

Zatrzymamy się przy porcie i punkcie widokowym, skąd widać całe wybrzeże i rytm miasta od strony morza.

W dalszej części dnia zanurzymy się w słodką stronę Andaluzji:

- degustacja hiszpańskiego nugatu przygotowywanego przez rodzinę z tradycją od XIX wieku
- lody z jednej z najstarszych lodziarni, która od XVIII wieku tworzy smaki inspirowane lokalnym dziedzictwem — w tym lody z słodkiego wina i rodzynek

W ciągu dnia nie zabraknie także **degustacji tapas i win**, które dopełnią smakową podróż przez Malagę.

Po powrocie do willi czas na odpoczynek, basen i regenerację.

Wieczorem spotykamy się na kolacji inspirowanej smakami Malagi — lekkiej, lokalnej i pełnej aromatów południa Hiszpanii.

To dzień, w którym Malaga nie jest miejscem do zwiedzania — ale do smakowania i przeżywania.



Wieczór degustacji win

Poznaj smak lokalnych winnic

Wieczór otwiera spokojniejszy rytm Andaluzji — czas rozmów, które płyną bez pośpiechu, przy kieliszku lokalnego wina.

Degustujemy starannie wybrane wina z małych, andaluzyjskich winnic wokół Malagi — każde z nich opowiada inną historię ziemi, słońca i tradycji regionu.

To moment, w którym dzień powoli się zatrzymuje. Smaki, które towarzyszyły Ci przez cały dzień, układają się w jedną opowieść — o miejscu, ludziach i prostym pięknie życia tutaj.

Przy stole zostaje tylko to, co najważniejsze: rozmowy, śmiech i cisza, która też ma swój smak.



Andaluzyjskie doświadczenie na gajach oliwnych

Wspomnienia które zostają z tobą

24.10 (sobota) — Andaluzja w gajach oliwnych: smak, ziemia i rodzina

Witaj w naszym domu — w miejscu, gdzie Andaluzja nie jest doświadczeniem, ale codziennym życiem.

Otwieram przed Tobą historię naszej rodziny, wioski i gajów oliwnych położonych wśród wzgórz Malagi. To przestrzeń, w której wszystko zaczyna się od ziemi, a kończy przy wspólnym stole.

Czeka Cię spotkanie z prawdziwą Andaluzją — bez scenariusza, ale z głęboką tradycją.

Rozpoczynamy od powitalnego hiszpańskiego drinka i opowieści o miejscu, które na ten dzień staje się również Twoim domem.

Następnie zanurzasz się w świat gajów oliwnych: zbiór oliwek, poznanie procesu ekologicznej produkcji oliwy oraz historia rodzinnych metod, które od pokoleń są przekazywane dalej.

Doświadczenie obejmuje również naukę fermentowania oliwek — każdy uczestnik przygotowuje własny słoik, który zabierze ze sobą jako smak Andaluzji zamknięty w czasie.

W sercu dnia spotykamy się przy wspólnym stole.

Najpierw wspólne **warsztaty gotowania**, podczas których przygotowujemy 3 tradycyjne tapas według rodzinnych receptur — przekazywanych z pokolenia na pokolenie: od babci, przez matkę, aż do dziś.

Następnie czeka Cię prawdziwa uczta **farm-to-table Andaluzji** — ponad 15 lokalnych tapas i dań przygotowanych z produktów z gajów, ogrodów i od lokalnych producentów. To smak regionu w jego najbardziej autentycznej formie.

To dzień, w którym kuchnia, ziemia i ludzie tworzą jedną opowieść — a Ty stajesz się jej częścią.



Gaje Oliwne

Miejsce pełne smaku i magii

Poznasz, czym naprawdę jest wysokiej jakości oliwa z oliwek — jak ją rozpoznawać, jak degustować i jak wykorzystywać w codziennej kuchni, aby wydobyć jej pełnię smaku.

Razem zbierzemy oliwki prosto z drzewa — ręcznie, tak jak robi się to tutaj od pokoleń — aby stworzyć własne, tradycyjnie fermentowane oliwki do jedzenia.

To proces, który łączy ziemię, czas i smak.

Każdy słoik doprawimy aromatami andaluzyjskiej wioski: dzikim rozmarynem, tymiankiem, oregano, świeżym czosnkiem oraz cytryną z naszej działki. To właśnie te proste składniki nadają oliwkom ich charakter — intensywny, naturalny i głęboko lokalny.

Powstanie z tego nie tylko przepis, ale osobisty souvenir — smak Andaluzji, który zabierzesz ze sobą do domu, aby dzielić się nim i wspomnieniem tej ziemi.





CHECK FOODIE INSTAGRAM @GENERATIONSOFFLAVOUR



Piknik na szycie

Zdobywamy góry Andaluzji - warto!

25.10 (niedziela) — Góry, smak i pożegnanie Andaluzji

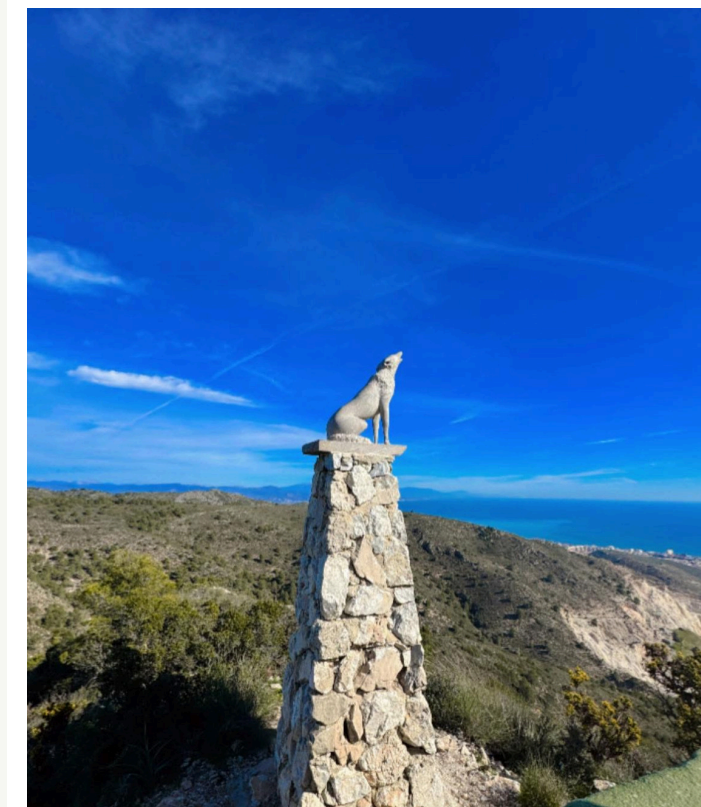
Ten dzień zabiera nas w najbardziej naturalną stronę Andaluzji — tam, gdzie morze spotyka się z górami, a widoki zostają w pamięci na długo po wyjeździe.

Wyruszamy na **górską wyprawę o średnim poziomie trudności** (ok. 2,5–3 godziny wejścia i tyle samo zejścia). Trasa prowadzi przez lasy i górskie ścieżki Malagi, aż na szczyt, gdzie czeka jeden z najpiękniejszych widoków regionu — panorama miasta i Morza Śródziemnego.

Na górze zatrzymujemy się na **piknik lunch** — prosty, lokalny, przygotowany z myślą o tym miejscu i chwili.

Dla osób, które wolą spokojniejszy dzień, dostępna jest alternatywa: czas na plaży (dojazd indywidualny) lub relaks przy basenie w willi. Niezależnie od wyboru, każdy uczestnik otrzymuje piknik lunch.

Po powrocie do willi zwalniamy tempo i zanurzamy się w domowej, słodkiej stronie Andaluzji.



Hiking Trip Cañada del Lobo

RECONNECT WITH NATURE & RECHARGE THE BATTERIES

One of the most breathtaking spots in the Malaga province. Guided hike - surrounded by forest, mountain air, panoramic views all the way to the sea. Immerse yourself with wild beauty of Andalucia

- A moderate guided hike through mediterranean forest
- Arrival at the Cañada del Lobo viewpoint with stunning sea views over Costa del Sol
- Learn about local flora
- Connect with nature
- De-stress

Time: around 5 hours round trip

Cost:

Difficulty: Moderate - suitable for most fitness levels with comfortable walking shoes

Recommended: Bring your water / snack/ hat

GENERATIONS OF
FLAVOUR

@GENERATIONSOFFLAVOUR

Smaki Hiszpańskiego Domu / lokalne potrawy przygotowane z sercem

Rural Flavours



Wieczor z paella

Wieczor pełen pasji, rozmów i smaków:

Przyrządzimy Paella- smak Andaluzji i zatańczysz flamenco pod pięknym andaluzyzyskim niebem

Nauczysz się podstaw tego tańca zobaczysz jak tańczy profesjonalista, zdobyczyni międzynarodowych konkursów flamenco na naszym prywatnym doświadczeniu!

Aktywna Wyprawa pełna autentycznych smaków, opowieści, dzielenia się kuchnia, długich Romów przy winie i śmiechu przy kolacji.

Wyprawa dla ciała i duszy, zanurz się w hiszpańskie rytmy lokalnego domu.

Do zobaczenia,

Izabela

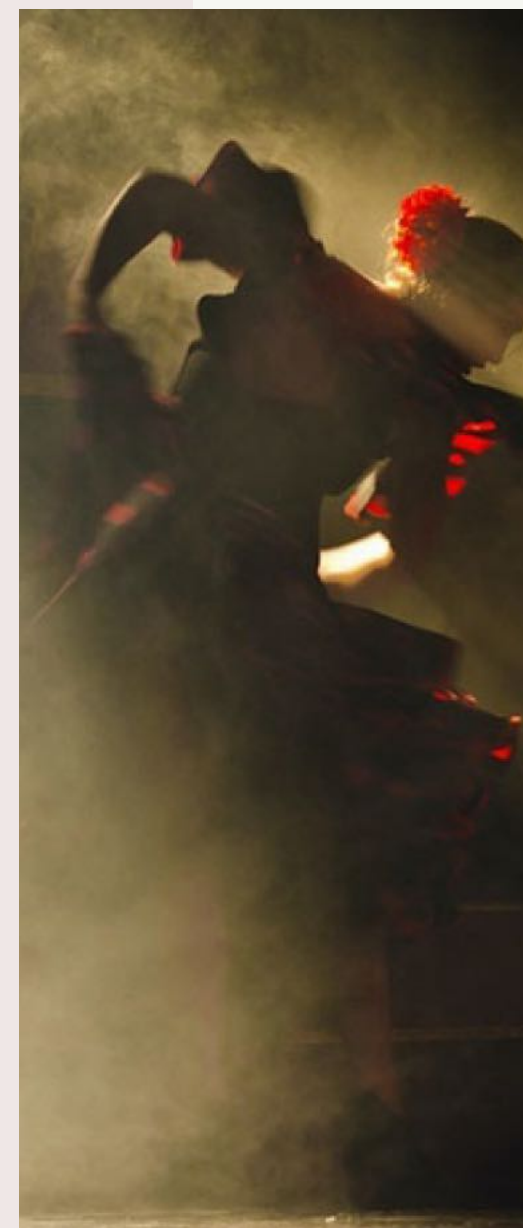


Wieczor z Flamenco

Warsztaty flamenco i magiczny pokaz

- Czeka nas wspólne świętowanie: pokaz flamenco oraz warsztaty, w których możesz poczuć rytm, energię i emocje tej kultury od środka.

To ostatni dzień — pełen smaku, ruchu i emocji — który domyka całą podróż w Andaluzji, pozostawiając w Tobie jej rytm na długo po powrocie.



BOOKINGS



Rezerwacja

Kontakt: Izabela

contact@izabelacalik.com

Instagram @generationsofflavour

Koszt €900

Przelot nie jest wliczony, odbieramy z lotniska w Maladze (na dzień dzisiejszy przelot to

około 140 euro)

Najlepszy proponowany lot z Katowic to lot Wizz Air o 5.45 rano i przylot na śniadanie

Wylot z Ryanair 26.10 o 12.15

(odwozimy na lotnisko o 10.00)