CITY GUIDE

Хожув

🏛️ Достопримечательности

Всего 152 достопримечательности, из которых самые известные:

Сподек — Сподек — многофункциональный аренный комплекс с узнаваемой тарельчатой купольной кровлей из алюминиевых панелей. Его конструкция стала одним из первых крупных примеров применения принципа тенсегрити для удержания крыши. В этом здании проходят крупные концерты и международные спортивные мероприятия.

Силезский музей — Здесь представлена постоянная коллекция, посвященная польскому искусству и истории Верхней Силезии. Основная экспозиция расположена полностью под землей, в бывшем каменноугольном шахтном комплексе. Учреждение проводит масштабные культурные мероприятия, такие как Ночь музеев.

Музей шахты Гвидо и угольной добычи — Это самая глубокая шахта для посетителей в Европе, достигающая глубины триста двадцать метров под землей. Посетители могут осмотреть подвесную дорогу и другое шахтное оборудование. В комплекс также входит выставка, посвященная политически репрессированным военнослужащим.

🍴 Национальная кухня

Ключевые польские блюда — это **пероги** (вареники, знамените всего — пероги руске с картофелем и сыром), **бигос** — охотничье рагу из квашеной капусты и мяса, **голомбки** — голубцы, панированная свиная отбивная **котлет схабовы** и кислый ржаной суп **журек** с белой колбасой и яйцом. **Колбаса** в десятках копченых разновидностей и копченый овечий сыр **осципек** завершают этот канон.

Польская кухня базируется на свинине, картофеле и капусте — особенно в ферментированном виде, таком как квашеная капуста и соленые огурцы, — а также на гречневой крупе, грибах, свекле, молочных продуктах и копченостях. Ароматической основой для бульонов служит **влощизна**: морковь, корень петрушки, сельдерей, лук-порей и пастернак. **Сметана** подается к супам, салатам и соусам на каждом столе.

Ферментация и маринование определяют польский вкус: маринованные огурцы, квашеная капуста и их рассолы придают кухне характерную остроту. Две закваски особенно характерны для Польши — свекольный квас и **жур**, кислая ферментированная ржаная закваска, — основа для журека и белого борща. Копчение идет рука об руку с этим, ароматизируя **колбасу**, кабаниосы и даже такие сыры, как осципек.

Польская кухня создает насыщенность вкуса за счет повторения нескольких ключевых элементов — ферментации, дыма, жира, минимума трав, — а не за счет сложности соусов, и использует кислоту больше, чем большинство западноевропейских кухонь. Топленое сало и беконный жир несут основной вкус, а сметана служит основной приправой. Польша находится между немецкими и украинскими традициями, впитав обе, и имеет собственный восточный вариант борща, в который добавляют фасоль и картофель.

Главный прием пищи, **обед**, который едят около полудня или в начале второй половины дня, представляет собой многосоставную трапезу в индивидуальных порциях: всегда сначала подается суп — обед без супа считается неполноценным, — за ним следует второе блюдо из мяса или рыбы с картофелем, крупой или рисом, а также овощной салат, такой как суровка или мизерия. Десерт, часто компот, чизкейк или выпечка с маком, завершает трапезу.

Положение Польши между Германией и Украиной сделало ее кухню местом встречи Востока и Запада: разделы страны под властью Российской, Прусской и Австрийской империй оставили знакомые блюда для посетителей из этих соседних стран, всегда с местным колоритом. Ашкеназская еврейская кухня оставила неизгладимый след, региональные традиции варьируются от изобилующей рыбой Померании до Подляшья, находящегося под влиянием татар, а современное

возрождение сочетает классические блюда с более легкими, вегетарианскими версиями.

Хожув расположен в самом сердце **Верхней Силезии**, кухня которой рассматривается как подлинно самобытная разновидность польской кухни, а не просто легкий региональный акцент национальной. Она сочетает в себе **польские, немецкие, чешские и австрийские** влияния, особенно предпочитает **клецки (клюски)** и блюда с **маком**, а свое название получила от знаменитой **роляды** — тушеной говядины, свернутой в рулет с беконом, солеными огурцами и горчицей, которая подается с хлебными клецками и краснокочанной капустой. Воскресный ритуал, сложившийся вокруг этого трио, является визитной карточкой региона.

Слёнские клёцки — это круглые картофельные клёцки, приготовленные из вареного и сырого картофеля с добавлением яйца, лука и муки, с характерным углублением сверху для подливы. Это повседневное блюдо на всей территории Силезии, а не какое-то особенное кушанье, причем серые (польские) и белые (немецкие) их разновидности стоят бок о бок на столе.

Мочка — это сладко-кислый силезский **пасхальный суп**, приготовленный на основе тёмного ржаного хлеба, сухофруктов, изюма и молока, сливок или пива, приправленный сахаром, уксусом, гвоздикой и лимонной цедрой. Зародившись в Верхней Силезии, это самый самобытный суп в польском кулинарном репертуаре, и больше нигде он не встречается в таком же виде.

Сялот — это силезский вариант салата, в котором слоями уложены нарезанный кубиками вареный картофель, морковь, маринованные огурцы, горошек, вареные яйца и либо **бекон, колбаса, либо соленая сельдь** в майонезной заправке. Подаваемый холодным, он является непременным атрибутом семейных застолий и буфетов, а не ресторанным специалитетом.

Два повседневных силезских специалитета помимо канонической роляды: **крупнёк**, густая колбаса из гречки и свиной крови, которую едят горячей с луком, и **слёнский журек**, местная версия польского кисло-ржаного супа, загущенного картофелем и мясом, а не мукой. Оба блюда отражают пролетарские, шахтерские корни верхнесилезской кухни и продаются на рынках и в молочных барах по всему коридору Хожув–Катовице.

В Силезии существует своя традиция выпечки, где **коляч** — круглый слоеный дрожжевой пирог с начинкой из творога, мака или яблок — является классическим дополнением к воскресному кофе, а **штрёзелькуха** — творожный пирог со штрейзелем, чье диалектное название используется даже в польском языке. Эти сладости неразрывно связаны с силезской идентичностью, а не с более широким польским каноном десертов, включающим творожные пироги и пончики.

🍽️ Гастрокультура

В польских ресторанах с обслуживанием за столом принято оставлять чаевые в размере примерно **10% от счета** за хорошее обслуживание, хотя по закону это не требуется; предпочтительнее передавать наличные напрямую официанту, поскольку в карточных терминалах часто отсутствует встроенная строка для чаевых, а посетителям следует сначала проверять счет на наличие сервисного сбора за обслуживание, чтобы не заплатить дважды.

Классический поход в польский ресторан сосредоточен вокруг **обеда** — неспешной трапезы из двух блюд: супа, за которым следует сытное основное блюдо, которое обычно подают примерно с 14:00 до 17:00 и которое принято есть не торопясь.

В Хожуве и по всей Польше бронирование работает по привычной схеме — большинство ресторанов среднего и высокого класса принимают бронь по телефону или через свои сайты, но прийти без брони по-прежнему вполне нормально, особенно вне пиковых часов ужина по выходным и в заведениях с неформальной обстановкой.

Выходной **бранч** — это заметный, но не глубоко укоренившийся местный ритуал в Хожуве; кафе предлагают комплексные меню с яйцами, выпечкой и кофе, но эта практика соседствует с более традиционным польским домашним завтраком в выходные, а не заменяет его.

Обед 12:00–15:00

☕ Утро

Спешелти-кофе прочно утвердилось в Верхней Силезии в середине 2010-х годов, когда в соседних Гливицах открылась первая в регионе кофейня, подающая зерна качеством 80+ баллов, а десятилетие спустя в агломерации действует широкая сеть спешелти-кофеен. Хожув поддерживает это движение со стороны предложения: кондитерская мастерская **Hałas w Kuchni** в Хожуве-Баторы печет выпечку, включая сицилийские канноли, которая подается в спешелти-кофейнях по всему региону.

Районные кофейни Хожува служат своеобразными гостиными, где можно провести весь день, замедлить ритм жизни, встретиться с друзьями или почитать за чашкой кофе. **Kawiarnia O La La** на улице Граничной идеально иллюстрирует этот формат: утром здесь пьют эспрессо и капучино, а ближе к вечеру наслаждаются вином, пивом, коктейлями и легкими закусками, и один визит естественно перетекает в другой.

В Хожуве чаепитие имеет свои собственные специализированные заведения, отдельные от кофеен. В городе работает несколько хербачарен, включая чайный дом **PAI MU TAN** на улице Монюшки, а также чайно-шоколадные магазинчики, где листовой чай сочетают с кофе, дополненным крафтовыми сиропами, и все они ориентированы на неспешное времяпрепровождение, а не на формат навынос.

Неспешная, домашняя культура кофеен с открытыми летними площадками — местная традиция. **Kawiarnia Pod Wieżą**, расположенная в комплексе сохраненных зданий бывшей угольной шахты Штыгарка, предлагает сезонные чаи, кофе, домашние вареники и обильные десерты в спокойном интерьере и саду, а посетители особо отмечают ее атмосферную и уютную обстановку.

Кофейная сцена Хожува включает в себя симбиоз с миром искусства: **Kamienica Galeria** на Рынке проводит выставки, выступления и встречи с художниками в историческом здании эпохи модерна, сохраненном более века, при ней работает кофейня, где подают кофе, коктейли, вдохновленные искусством, и Копи Лювак — это единственное место в округе, где его предлагают.

Завтрак 06:00–10:00
Кафе 08:00–20:00

🌙 Вечер

Выходы на выпивку в Хожуве, как правило, сводятся к непринужденным посиделкам в пабах и за **пивом** ранним вечером, при этом люди после рабочего дня и друзья по выходным собираются в районных пабах, а не в специализированных местах для поздних коктейлей.

Ужин значительно позже того, чего ожидал бы западный гость, является подлинной местной нормой: семьи и друзья собираются за горячим **обедом** ранним вечером, а общение за столом часто затягивается, поскольку кухня продолжает работать допоздна.

Ужин 18:00–22:00
Бар 17:00–02:00

🛎️ Комфорт

Польский злотый — единственное законное платежное средство в Хожуве. Монеты **1 гр** и **2 гр** — два самых мелких номинала — на кассе регулярно недовыдают: кассиры испытывают нехватку мелочи, приберегают то, что есть, и просят покупателей согласиться на округленную в большую сторону сумму. Ценовой трюк с x.99 строится на этом, поэтому турист, расплачивающийся наличными, может незаметно потерять несколько грошей.

Бесконтактные карты принимаются практически в каждом магазине, ресторане, сетевом кафе, супермаркете и такси в Хожуве и окружающей **силезской** городской агломерации, а местная мобильная система **БЛИК** так же широко используется на терминалах. Наличные остаются практичным запасным вариантом на открытых уличных рынках, в небольших частных лавках и для чаевых — оставлять **чаевые** в размере примерно 5–15% купюрами является обычной практикой в ресторанах, поскольку многие карточные терминалы не передают запрос на чаевые персоналу.

В самом Хожуве лицензированные **канторы** в центре города обменивают наличные злотые по конкурентному курсу. **Аэропорт Катовице** в Пыжовице, примерно в 30 км к северу, является региональным узлом — его аэропортовые обменники и банкоматы Euronet отклоняются от среднерыночного курса гораздо сильнее. Обычная практика — снять в банкомате ровно столько злотых, сколько нужно на дорогу в город, а остальное обменять уже в Хожуве.

Две часто встречающиеся уловки в польских обменниках, также характерные для Силезского региона: вывески «0% комиссии» скрывают большую маржу, заложенную в курс; на информационных табло, где используются только символы $, €, £ без международных кодов (EUR, USD, GBP), привлекательные цифры указываются рядом с экзотическими валютами — цифра рядом со знакомым символом часто обозначает курс валюты, которую клиент на самом деле не меняет. Должны быть видны как курсы покупки, так и продажи, в чеке обязательно должен быть указан примененный курс, а на запрос любого банкомата следует отвечать **PLN** — оплата в валюте вашей страны добавляет наценку в 5–15%.

Вне ресторанов чаевые приветствуются, но никогда не являются обязательными. **Такси** и сервисы заказа поездок: тарифы округляются в большую сторону, с доплатой за помощь с багажом. Отельные **носильщики** получают небольшие чаевые за каждый чемодан, а **горничные** — скромные чаевые за каждую ночь, которые лучше оставлять наличными. Экскурсоводы ожидают стандартные чаевые за обслуживание; консьержи и сотрудники стойки регистрации — только за по-настоящему исключительную помощь.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Муниципальная водопроводная вода в Хожуве официально безопасна для питья. Местное коммунальное предприятие **ХШПВиК** непрерывно контролирует ее в соответствии с **постановлением Министерства здравоохранения Польши 2017 года** о качестве питьевой воды, а Санитарная инспекция в Хожуве периодически проводит оценки соответствия для каждой зоны водоснабжения. Исходная вода поступает из поверхностных водозаборов Верхнесилезской водопроводной станции;

исследование содержания металлов в нескольких городах Верхней Силезии в 2019 году показало, что все протестированные значения находятся в пределах польских и европейских норм. Многие жители предпочитают бутилированную воду, поскольку вода жесткая и имеет легкий привкус хлора, однако никаких медицинских причин избегать ее нет.

Отдельно стоящие **общественные туалеты** в польских городах обычно стоят 2–5 PLN, в том числе на железнодорожных и автобусных вокзалах и на главных площадях; туалеты внутри торговых центров, музеев и крупных кафе, как правило, бесплатны. Доступность низкая — примерно один общественный туалет на 12 000 жителей по всей стране, — поэтому самый простой бесплатный вариант для посетителей — зайти в торговый центр или ресторан.

Курение запрещено в закрытых **общественных местах** в Польше — в ресторанах, барах, кафе, на рабочих местах, в транспортных средствах и на станциях общественного транспорта, в школах и больницах — согласно антитабачному закону 1995/2010 годов, с штрафами для нарушителей. Курение на открытом воздухе, как правило, разрешено, если только заведение не устанавливает запрет на курение, а позже запрет был распространен на электронные сигареты в тех же закрытых помещениях.

Большинство крупных магазинов в Хожуве должны быть закрыты по **воскресеньям** в соответствии с поэтапным запретом на торговлю по воскресеньям в Польше; в 2026 году только восемь воскресений по всей стране являются торговыми днями, приходящимися в основном на Рождество и Пасху. Посетителям, которым нужен магазин в закрытое воскресенье, приходится полагаться на исключения: магазины формата «у дома», такие как **Żabka**, независимые мелкие магазины, управляемые владельцем, и магазины на заправочных станциях.

Транспортные средства в Хожуве движутся по **правой стороне** дороги, при этом **руль находится слева** в арендованных автомобилях.

Используются розетки круглого двухштырькового европейского типа, причем официально установленным стандартом является заземленный вариант французского типа (**тип E**); напряжение в сети составляет **230 В**, а частота — **50 Гц**.

В Польше действует **метрическая система** — расстояния в километрах, вес в килограммах, а температура в **градусах Цельсия** в официальных сводках погоды и на указателях.