CITY GUIDE

Гданьск

🏛️ Достопримечательности

Всего 80 достопримечательностей, из которых самые известные:

Полсат Плюс Арена — Экстерьер здания спроектирован в форме янтаря — драгоценного камня, веками добывавшегося на балтийском побережье. Крыша установлена на 82 фермах и облицована 18 000 поликарбонатными листами шести оттенков. Все места на стадионе являются сидячими, вместимость составляет 41 620 зрителей, а стадион соответствует критериям УЕФА 4-й категории.

Вестерплатте — Лесной необитаемый полуостров длиной около двух километров в устье Мертвой Вислы, образовавшийся из бывшего острова между Баттийским заливом и каналом гавани. Здесь располагался укрепленный арсенал, оборона которого гарнизоном против немецкого штурма длилась неделю и считается началом Второй мировой войны. Участки поля битвы официально внесены в список памятников истории.

Церковь Девы Марии — Храм вмещает более 25 000 человек, что делает его одной из крупнейших кирпичных церквей в мире. Его узнаваемый силуэт служит заметной доминантой на skyline города.

🍴 Национальная кухня

Основные блюда польской кухни: **вареники** (русские с картофелем и творогом; с квашеной капустой и грибами; со сладкими фруктами летом); **бигос**, охотничье рагу из квашеной капусты, свежей капусты, нескольких видов мяса и сушеных грибов — неофициальное национальное блюдо Польши; **журек**, кислый суп на ржаной муке с белой колбасой и вареным яйцом, часто подаваемый в выдолбленной хлебной чаше; прозрачный ярко-красный барщ с ушками на Рождество; панированный свиной котлет

схабовы; завернутые в капусту голумбки в томатном соусе; жареный на гриле сыр осципек из овечьего молока Татр; и пончики с начинкой.

Польская кухня опирается на четыре столпа: **свинина**, **капуста** (как свежая, так и квашеная), картофель и плотный темный ржаной хлеб, где творог, яйца и гречка или ячмень играют вспомогательные роли. Дикие грибы — белые (боровики) и лисички (курки), собранные в польских лесах, — создают вкусовую основу умами в сушеном виде (сушеные грибы), используемом круглый год. Укроп и майоран являются почти универсальными травами, а **ферментация** имеет основополагающее значение: естественно квашеная капуста, ферментированная ржаная закваска (закваска) и соленые огурцы (огурки кисоне), которые выдерживаются без уксуса от двух до трех недель.

Польская кухня отличается от кухонь соседних стран использованием **ферментации** в качестве основной вкусовой базы — квашеной капусты, кислой ржаной закваски и сметаны, — а не вина, сливок или тяжелых специй. Польский **барщ** — это прозрачный, полупрозрачный, темно-красный бульон, тогда как украинский борщ более густой и часто готовится на основе сливок; прозрачная версия является стандартом на рождественский сочельник. Польские **голомбки** тушатся в красном томатно-паприковом соусе, в отличие от немецких кольроладен в коричневой подливе. Эта кухня менее пряная, чем немецкая, использует больше овощей, чем русская, и опирается на капусту и дикие грибы как на определяющие ингредиенты, которые соседи используют в меньшей степени.

Два названных метода лежат в основе польской кухни. **Ферментация журека**: ржаная мучная закваска (закваска или квас житни) бродит в течение нескольких дней, создавая резкую, похожую на закваску кислоту, которую не может воспроизвести ни один промышленный аналог. **Тушение бигоса**: рагу из квашеной капусты, свежей капусты, нескольких видов мяса, колбасы и сушеных грибов, приготовленное в одном горшке, томится часами, а затем разогревается в течение последующих дней — польские хозяйки говорят, что на третий день оно становится особенно вкусным, при этом каждый разогрев усиливает дымный, кислый и пикантный вкусы.

Традиционный польский **обед** — это структурированный многоблюдный прием пищи: сначала всегда подается суп (росол, журек или барщ), за

ним следует основное мясное блюдо с картофелем и салатом из сырых овощей сурувка, а завершается все десертом, таким как серник или компот. Суп подается как полноценное блюдо, а не как закуска. Воскресный обед — это главный семейный прием пищи на неделе, часто собирающий несколько поколений, тогда как праздничный ужин в рождественский сочельник **Вигилия** традиционно состоит из двенадцати постных блюд — среди которых барщ с ушками, жареный карп, вареники с грибами и кутья.

Гданьск расположен в **Померании**, где **кашубское** славянское меньшинство сформировало кухню, резко отличающуюся от общенационального профиля. Если польская кухня тяготеет к сытным мясным и картофельным блюдам, то кашубско-померанская кухня более легкая, сочетающая дары моря и леса — здесь преобладают **балтийская рыба** (сельдь, треска, угорь), дикорастущие грибы, корнеплоды и гречиха. Заготовка продуктов путем копчения на ольховой и сливовой древесине, маринования и ферментации приходит на смену тушению и запеканию, характерным для центральных польских кухонь, а импорт специй ганзейской эпохи придает кухне северно-балтийский акцент, редко встречающийся в других регионах страны.

Два блюда определяют идентичность региона. **Сельдь по-кашубски** — это соленая балтийская сельдь, выложенная слоями со сметаной, луком, яблоком, а иногда и изюмом — каноническая померанская закуска, распространенная в Тройном городе от Гданьска до Хеля. **Кашубский рыбный суп** превращает ежедневный улов в сливочный суп из трески, судака и сельди, который часто дополняют мидиями, если лодки привозят их с уловом.

Гданьские пряники и **Гольдвассер** лежат в основе гастрономической идентичности города, связанной со сладостями и крепкими напитками. Гданьские пряники — это медово-ржаные пряники, которые дважды выпекают до состояния твердых плит цвета красного дерева, а затем размягчают сливовым спиртом — это гданьская гильдейская традиция, существующая наряду с кашубскими **рухунками**, овальными дрожжевыми блинами, которые подают с тушеными яблоками или вареньем и которые официально внесены в список традиционных продуктов Поморского воеводства.

Кашубы — коренное население region вокруг Гданьска, живущее рыболовством и земледелием среди озёр и лесов; их кухня заметно отличается от «средней польской» упором на рыбу — **сельдь** (по-кашубски — со сливками, луком и яблоком), угорь с озёр и Хельского полуострова, лесные грибы и **кашубская клубника**. Преобладает кисло-сладкий баланс вкусов: маринованная сельдь, квашеные овощи, мясо со сливками и изюмом.

🍽️ Гастрокультура

Чаевые в размере около **10%** являются стандартом за хорошее обслуживание в **Гданьске**; предпочтительнее передавать наличные напрямую официанту, обычно называя общую сумму к оплате или говоря дзенкую, передавая купюру. Плата за обслуживание встречается редко и включается в счет в основном для больших компаний, поэтому важно проверять чек, прежде чем оставлять что-либо сверх.

Стандартный ужин в ресторане в **центре города** занимает около **60–90 минут** — неторопливый, а не экспресс, но и не затягивается на несколько часов. В заведениях свободного формата, таких как **молочные бары** и пекарни, обслуживание проходит быстрее: обычно 20–30 минут на быстрый перекус.

Рестораны Старого города быстро заполняют слот **18:00–20:00** по выходным, поэтому бронирование за два-пять дней является нормой для популярных заведений; несколько известных мест, таких как **Хлеб и Вино**, вообще не принимают бронь и работают по живой очереди, которая выстраивается еще до открытия.

Чаевые в Польше приняты, но не обязательны: за хороший сервис обычно округляют счёт или оставляют **10-15%**; если сервис-чардж уже включён в счёт (иногда бывает в туристических или дорогих заведениях), дополнительных чаевых не ждут. Чаевые чаще оставляют наличными на столе, даже если сам счёт оплачен картой.

Бранч по выходным стал настоящим местным ритуалом в Гданьске, с центром в богемных бранч-залах на улице Мариацкой и в кластере кафе района Вжещ. Яйца бенедикт и бенедиктинские вафли с яйцом пашот и соусом голландез стали привычным блюдом на столе в выходные, а не

иностранным новшеством, а заведения на Мариацкой повсеместно считаются главной бранч-территорией города.

Польский распорядок питания отличается от большинства стран Европы: **обед**, горячий прием пищи из двух-трех блюд, включающий суп и основное, приходится на вторую половину дня и остается центром притяжения всего дня. Рабочий завтрак — это быстрый домашний перекус из хлеба, мясной нарезки и сыра, а воскресный обед — построенный вокруг бульона росол и свиной отбивной в панировке — становится главным социальным и кулинарным событием недели. Поздние походы в рестораны здесь не приняты.

Обед 12:00–15:00
Обед 12:00–17:00

☕ Утро

В Гданьске появилась одна из первых польских кофеен, когда **Энтони Момбер** открыл свой кафехауз в начале XVIII века, ставшую местом сбора богатых купцов и мыслителей. К XIX веку чашка кофе распространилась из дворцов и салонов в повседневную жизнь, а крепкий кофе, смягченный сливками, стал известен как **кофе по-польски** — ритуал, который до сих пор живет за столами города.

Гданьская сцена кофе третьей волны созрела в плотный кластер местных микрообжарщиков — **Кавана**, Нечапля, Лень, Пец, Митте и Флемминг — наряду с независимыми кафе-барами, которые предлагают моносорта для **эспрессо**, а также заваривают кофе в V60, Chemex, Kalita и Syphon. Те же бариста обычно проводят каппинги и мастер-классы по латте-арту, превращая кафе в небольшую учебную аудиторию для городских ценителей спешелти.

Отличительной чертой нынешней сцены является **мультиростерный бар** — кафе, которое берет зерно у нескольких европейских обжарщиков одновременно, а не обжаривает его само. **Друкарня** в Старом городе типична для этой модели: бариста настраивают эспрессо от разных обжарщиков на La Marzocco Linea, а меню альтернативных методов заваривания включает Chemex, V60, Kalita и Syphon, причем один из

источников отмечает, что это единственное место в Старом городе, где подают кофе из сифона.

Улица Вайделотов во Вжеще — самая плотная кофейная улица в Тройгороде, где Фукафе, Курхаус и CZ•KAWKA находятся в шаговой доступности друг от друга.

Всё больше спешелти-заведений в Гданьске меняют формат после **17:00**, когда одна и та же команда переключается с эспрессо и альтернативы на натуральные вина и тапас. **СЕЗОН** на Гробле I — самый яркий пример: днем это небольшая эспрессо-комната, ночью — бар оранжевых вин, а Lang.fuhr на той же стойке переключается с утреннего фильтра на вечернее крафтовое пиво.

Сочетание кофе с конкретным пирожным стало небольшим ритуалом у независимых обжарщиков Гданьска. В **Перлевках** в Оливе обжарщик создает тематические кофейные полки — например, рождественский выпуск, — а штатный кондитер затем разрабатывает десерты, соответствующие вкусовому профилю каждого зерна, так что лоты с нотами корицы и яблока сочетаются с яблочным пирогом, а ноты сливы и виски — с имбирным пряником.

Две спешелти-ниши незаметно сформировали нынешнюю сцену. **Фукафе** открылось в 2015 году как одно из первых в Польше полностью растительных спешелти-кафе, нормализовав флэт-уайты на овсяном молоке еще до того, как безмолочные опции стали обычным явлением в польских кофейнях. Совсем недавно **Цикава** вновь открылось с инклюзивной миссией — это первое гданьское кафе, где работают люди с интеллектуальными нарушениями, предлагающее легко читаемое меню наряду с кофе собственной обжарки.

Фильтр-кофе стал престижным форматом. По всей спешелти-сцене обжарщики прогоняют небольшие лоты через **V60**, Chemex, Kalita и Syphon; покупателей в ростерии-кафе Нечапля во Вжеще поощряют спрашивать, что обжаривали на предыдущей неделе, потому что фильтр-меню обновляется быстрее, чем печатный список, рассматривая каждую чашку как выбор конкретного лота, а не стандартного напитка.

Микрообжарщики Гданьска снабжают весь Тройгород, а не только собственные кафе. **Лень**, **Нечапля** и Кавана предлагают почтовые подписки и оптовые поставки в независимые бары по всему Сопоту и

Гдыне; Кавана маркирует каждую розничную пачку датой обжарки не старше семи дней и приучает покупателей спрашивать самую свежую пачку на полке, преподнося саму свежесть как часть ритуала.

Завтрак 08:00–11:00
Кафе 09:00–19:00
Завтрак 06:00–11:30

🌙 Вечер

Сеть шот-баров **Pijalnia Wódki i Piwa** служит основой рабочего польского ритуала залпового употребления ароматизированной водки, которую закусывают соленым огурцом или сельдью. В этих ретро-залах предлагают десятки вкусов по единой фиксированной цене, шоты выпивают залпом, а заказ безалкогольного напитка воспринимается местными как поведение чужака.

Вжещ, в двух остановках SKM к северу от центра, — это место, где по-настоящему пьют студенты, представители творческих профессий и местные старожилы. Крафтовые пивные, живой джаз и коктейль-бары наполняют район, причем цены здесь заметно ниже, чем в туристическом Старом городе, который больше заполнен мальчишниками и транзитными туристами.

Пивные, где пьют стоя, наполняются рабочими, которые крепко выпивают после окончания смены в начале второй половины дня, перед семейным обедом, — такой распорядок связан со сжатым рабочим днем в Польше и традицией обеда как главного приема пищи. После того как заканчивается ужин, поздние часы проводят в пельменных, киосках с запеканками, палатках с кебабом и круглосуточных магазинах, а не в ресторанах с обслуживанием за столиками.

Ужин 18:00–22:00
Бар 18:00–02:00

🛎️ Комфорт

Польский злотый (PLN) — единственное законное платежное средство в Гданьске, но отдельно стоящие ATM Euronet заполонили **Длугий рынок**

Гданьска и навязывают динамическую конвертацию валюты — списывая средства при снятии в домашней валюте держателя карты с наценкой 8–15%. Пройдите один квартал до АТМ **PKO Bank Polski**, mBank, ING или Pekao и отклоняйте любой запрос на «конвертацию в домашнюю валюту».

Visa и **Mastercard** принимаются практически везде в Тройственном городе, при этом бесконтактная оплата является стандартом в ресторанах, магазинах, отелях, музеях и даже во многих небольших киосках; **Apple Pay** и **Google Pay** работают на большинстве терминалов. Наличные всё ещё нужны на открытых **рыночных прилавках**, у некоторых уличных торговцев едой и пляжных продавцов в Сопоте, в общественных туалетах с монетоприемниками, у гидов, проводящих бесплатные пешеходные экскурсии за чаевые, и в прочих типичных мелких случаях на окраинах — скромного запаса злотых хватит на всё.

Банкоматы в отделениях банков (PKO BP, mBank, ING, Santander, Millennium) предлагают курс, максимально близкий к межбанковскому; **обменники в центре города**, расположенные в одной улице от главной туристической улицы, являются вторым по выгодности вариантом обмена наличных. Стойки в аэропорту и будки в Старом городе обычно предлагают курс на 5–15% хуже рыночного. Конвертация в домашнюю валюту на терминале добавляет еще 3–7% — поэтому важно расплачиваться в **PLN**.

Грабительские обменники в Старом городе, а также возле Зеленых ворот и фонтана Нептуна показывают только привлекательный курс продажи, а в мелком шрифте скрывают менее выгодный курс покупки и проводят обмен на 25–30% ниже рыночного курса. Будки с кричащей желто-оранжевой вывеской и английским брендингом вместо польского слова, обозначающего обмен, становятся объектом наибольшего числа жалоб на **улице Длугой**. Туристы обычно осознают убыток только после того, как уже отдали наличные.

Такси: сумму проезда можно округлить до ближайшей купюры или добавить небольшой процент за длительную поездку или помощь водителя — это не обязательно. **Персонал отелей** обычно не ожидает чаевых, однако небольшие чаевые наличными носильщикам за багаж и горничным при длительном проживании будут весьма кстати в отелях более высокого класса. **Гиды** и частные водители получают чаевые за хорошую работу, причем гиды на полный день получают больше, чем

гиды на полдня или водители. Предпочтение отдается наличным, поскольку в терминалах для оплаты картами часто отсутствует опция добавления чаевых.

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

Более широкий район Вжещ — включая реконструированный комплекс бывших военных казарм **Гарнизон** — объединяет минималистичные спешелти-бары вместе с креативными студиями и коворкингами, что делает его фактическим кварталом спешелти-кофе города.

Посещение кафе с ноутбуком на весь день стало устоявшейся частью распорядка в спешелти-заведениях Гданьска. **Друкарня** на Мариацкой открыто приветствует долгие рабочие посиделки — местные жители отмечают, что она заполняется людьми, устраивающимися на несколько часов, — а **Lang.fuhr** во Вжеще позиционируется как место, удобное для работы с ноутбуком, с утра до позднего вечера, привлекая удаленных работников наряду со студентами и творческими людьми.

Водопроводная вода в **Гданьске** соответствует польским и европейским стандартам питьевой воды и безопасна для питья прямо из-под крана, без необходимости кипячения или фильтрации. Муниципальное предприятие **Гданьские водопроводы** снабжает город; его лаборатория аккредитована Польским центром аккредитации, а результаты перепроверяются главным санитарным инспектором. Около 75% воды поступает из глубоких скважин, остальное — из озер в Пренгово и Страсине. С 2018 года 100% воды соответствует постановлению министра здравоохранения 2017 года по физико-химическим показателям, и вся вода удовлетворяет микробиологическим требованиям. Вода жесткая и богатая минералами — это вопрос качества, а не безопасности.

Платные общественные туалеты расположены вокруг **Гданьска-Главного**, Старого города и городских пляжей; владельцы городских проездных оплачивают их по льготному тарифу, а посетители платят наличными смотрителю на входе. Новые туалеты на набережной имеют безбарьерный вход и принимают бесконтактную оплату.

С момента введения поэтапного запрета в 2018 году большинство крупных магазинов и торговых центров в **Гданьске** закрыты по

воскресеньям; лишь несколько специально отведенных торговых воскресений в году позволяют им работать, при этом аптеки, заправки, пекарни и небольшие частные магазины всегда освобождены от запрета.

Распитие алкоголя на улицах, в парках, на пляжах и в общественном транспорте запрещено по всей стране согласно поправке 2018 года; штрафы выписываются на месте полицией и **муниципальной стражей**. Лицензированные заведения, террасы ресторанов и специально отведенные городские зоны остаются законными местами для употребления алкоголя.

В Польше запрещено курение и вейпинг во всех закрытых общественных местах согласно закону 1995 года, ужесточенному к 2025 году; в некоторых крупных ресторанах, отелях и аэропорту **Гданьска** оборудованы отдельные вентилируемые комнаты для курения. Курение на открытом воздухе, как правило, разрешено, за исключением территорий вблизи детских площадок, школ и автобусных или трамвайных остановок.

Транспортные средства в **Гданьске** ездят по **правой** стороне дороги, поэтому в прокатных автомобилях руль находится **слева**.

Стандартная европейская розетка с двумя круглыми отверстиями и заземляющим штырем, выступающим из корпуса (**Тип E**), в которую также подходит незаземленная двухштырьковая евровилка (**Тип C**), работает при напряжении **230 В** и частоте 50 Гц.

Польша полностью перешла на **метрическую систему** — расстояния в **километрах**, вес в **килограммах**, а температуры в **градусах Цельсия**, при этом на дорожных знаках и в прогнозах погоды повсеместно используются **км/ч**.

🚨 Криминал

Гданьск характеризуется низким общим уровнем преступности, при этом уровень насильственных преступлений значительно ниже среднеевропейского показателя, а уровень убийств составляет около 0.7–0.8 на 100,000 в 2024 году — что практически идентично общенациональному польскому показателю в 0.7 на 100,000. Инциденты, представляющие опасность для путешественников, носят

преимущественно имущественный характер: карманные кражи в переполненных трамваях и на Длуги Тарг, а также кражи сумок и велосипедов в Старом городе. Тяжкие или насильственные преступления в отношении туристов встречаются редко.

Среди шести крупнейших городов Польши **Гданьск** занимает место ближе к середине, а не на крайних позициях. Его индекс преступности Numbeo, равный 31.8, немного превышает показатели Варшавы (25.3), Кракова (24.8) и Вроцлава (25.5), но остается значительно ниже уровня Лодзи (38.8) — так что город демонстрирует вполне средние показатели по Польше, слегка опережая более безопасные туристические центры, но оставаясь вдали от регионов с высоким уровнем преступности. Количество зарегистрированных полицией грабежей в агломерации составляет около 9.9 на 100,000, что значительно ниже медианных показателей по ЕС.

В целом по Польше наблюдается один из самых низких уровней убийств в Европе, и **Гданьск** следует этому общенациональному минимуму: Госдепартамент США, МИД Великобритании и правительство Канады относят его к низшему уровню своих рекомендаций, советуя лишь соблюдать обычные меры предосторожности. Уровень преступности здесь ниже, чем во многих европейских странах, при этом уровень тяжких преступлений неуклонно снижается на протяжении многих лет, а типичные проблемы туристов сводятся к мелким кражам в туристических зонах.

Карманники концентрируются на трамвайных маршрутах 2 и 8, вокруг главного вокзала Гданьск-Главный и вдоль **Длуги Тарг** (Длинного рынка) — особенно в дни захода круизных лайнеров, когда тысячи посетителей проходят через эту зону одновременно. Группы отвлечения нацелены на толпы при посадке и людей, сверяющихся с телефонами для навигации, вытаскивая кошельки и паспорта из карманов курток и открытых сумок.

Карманные кражи концентрируются в переполненных трамваях и **пригородных поездах СКМ** в часы летнего пика и в дни прибытия круизных лайнеров вдоль **Длуги Тарг**; стандартная мера предосторожности — носить застегнутую **сумку через плечо** спереди.

Сеть медовых ловушек действует в Старом городе рядом с **улицей Длугой** и **Длуги Тарг** поздней ночью: отдельные люди подходят к мужчинам-одиночкам с предложениями бесплатных напитков и

заманивают их в связанные с ними клубы, где напитки продаются с огромной наценкой, данные карт считываются, или с их помощью совершаются многократные транзакции с вводом ПИН-кода, а в крови жертв зафиксированы случаи наличия психотропных препаратов. Вышибалы блокируют выходы и препровождают жертв к ближайшим банкоматам, пока не будет оплачен раздутый счет.

Значительная часть янтаря, продаваемого туристам в магазинах, на рыночных лотках и сувенирных лавках вдоль **улицы Мариацкой**, **Длуги Тарг** (Длинного рынка), рядом с Зелеными воротами и на набережной Мотлавы, представляет собой синтетический пластик или восстановленный материал, который продается по цене настоящего балтийского янтаря. Даже внешне респектабельные магазины используют поддельные тесты на подлинность, чтобы сбыть свой (столь же фальшивый) товар.

Нелицензированные водители на машинах без опознавательных знаков зазывают пассажиров у зала прилета **аэропорта Гданьск имени Леха Валенсы** и главного вокзала **Гданьск-Главный**, называя фиксированные туристические тарифы, в несколько раз превышающие оплату по счетчику, делая длинные живописные крюки или отказываясь принимать оплату картой. Некоторые требуют наличные заранее и не выпускают пассажиров, пока те не заплатят, в то время как заказы такси через приложения, сделанные из терминала, всегда обходятся по стандартным тарифам.

Официально маркированные такси в Гданьске имеют на дверях название компании и номер телефона, а также **напечатанный прайс-лист** в окне; немаркированные автомобили, дежурящие у вокзала **Гданьск-Главный**, переключают счетчики на туристический тариф, в несколько раз превышающий обычный.

Люди в штатском, выдающие себя за полицейских, подходят к туристам у крупных достопримечательностей, заявляют о подозрении в наличии поддельных денег или наркотиков и требуют проверить кошелек; наличные или карты исчезают во время этого отвлечения. Настоящие польские полицейские не требуют проверки кошельков на улице, а в задокументированных случаях для проверки личности таких «полицейских» использовались звонки в экстренные службы.

Клубы на **улице Широкой** и прилегающей ночной улице с узкими переулками рядом со Старым городом иногда проводят транзакции по карте без подписи клиента, а затем в час закрытия добавляют неоговоренные напитки или подменяют их более дешевыми аналогами, выставляя счет по премиальным ценам. Эта практика активизируется поздней ночью, когда толпы посетителей выходят из соседних баров, при этом в предоставлении детализированных чеков часто отказывают по первому требованию.

Промышленный портовый район на северной окраине города, **Новы Порт**, демонстрирует более высокие показатели преступности, чем центральные районы; источники рекомендуют избегать его посещения в темное время суток, особенно одиночным путешественникам, хотя дневные посещения района маяка остаются вполне безопасными.

Отдаленный жилой район **Летница** расположен на окраине города, где почти нет туристической инфраструктуры и зафиксировано больше случаев преступлений; источники не рекомендуют там ночевать и советуют полностью избегать этого района в вечернее время.

В бизнес-парке и промышленной зоне **Оливия** к западу от центра ограничено освещение, мало пешеходов и выше риск случайных краж, причем темное время суток выделяется как самый опасный период.

Крупный жилой район панельной застройки **Заспа** считается относительно безопасным, но незнакомым и плохо обозначенным указателями для впервые приехавших посетителей в темное время суток, поэтому местные гиды советуют сохранять бдительность и не задерживаться там допоздна.

Район вокруг главного железнодорожного вокзала **Гданьск-Главный** отмечен случаями карманных краж внутри здания, а на прилегающих улицах ночью чувствуешь себя менее комфортно; самый опасный период — это первые минуты после прибытия, когда сумки и телефоны оказываются на виду, пока вы ориентируетесь на местности.

Поддельный янтарь широко продается на **улице Мариацкой** и на Длинном рынке; официальные дилеры выставляют знак сертификации **Международной янтарной ассоциации**, а настоящий балтийский янтарь плавает в насыщенном солевом растворе.