prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 2 (2021)

KATARZYNA FIGURA
NIGDY SIĘ NIE PODDAJĘ

SURFING, TAJEMNICE III RZESZY I PIERŚ SOPHIE LOREN,
czyli Fuerteventura okiem naczelnego

KASIA WÓJCIK X DOMINIKA CIERPLIKOWSKA
Biżuteria zamknięta w grafice

MARCIN KOZIKOWSKI
Architekt gdańskiego Śródmieścia

SQUARE

PRESTIŻOWE BIURA W CENTRUM GDYNI

Biurowiec SQUARE to nowa inwestycja w portfolio AB Inwestor zlokalizowana w samym centrum Gdyni, u zbiegu ulic Świętojańskiej, Partyzantów i skweru Plymouth. Konstrukcja biurowca, od zakończenia budowy w drugim półroczu 2020 roku, zachwyca mieszkańców swoim nowoczesnym wyglądem i wpisującym się w tkankę miasta designem. Dzięki architektom z gdyńskiej pracowni Arch Deco projekt architektoniczny nawiązuje do koncepcji gdyńskiego modernizmu, jednocześnie zachwycając nowoczesnym wykończeniem i detalami elewacji. Bryła budynku jest odważna, a przy tym zachowuje swoją funkcjonalność i użyteczność.

AB INWESTOR

abinwestor.pl

+48 788 028 222

sprzedaż@abinwestor.pl

FORUM
GDAŃSK
WIOSNA?
CZAS NOWOŚCI!
Targ Sienny 7
www.forumgdansk.pl

NA OKŁADCE: KATARZYNA FIGURA FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 2/2021 (122) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON

8 OD NACZELNEGO
10 Z KURTYNĄ I BEZ - PROFESOR JERZY LIMON
12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE - ARKADIUSZ HRONOWSKI
14 ZBIGNIEW CANOWIECKI ZAGROŻENI POSTĘPEM
16 TRÓJMIEJSKIE FIGHTERKI KLAUDIA KRAUSE - BACIA
18 TRÓJMIEJSCA
20 ALE NUMER!
22 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

24 KATARZYNA FIGURA - NIGDY SIĘ NIE PODDAJĘ

PODRÓŻE

34 SURFING, CHUPITO I „PIERŚ SOPHIE LOREN"

DESIGN

40 39 m² INSPIROWANYCH DUŃSKĄ GRAFIKĄ
46 KAMIEŃ DO ZADAŃ SPECJALNYCH
48 NOWE OBLICZE OLIWSKIEJ ROTUNDY
50 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW: NARYSUJ COŚ!

MODA

52 MADE IN 3CITY - MISSION FUTURE
58 MUSE - KASIA WÓJCIK X DOMINIKA CIERPLIKOWSKA
64 SZLACHETNE ZŁOTO

ZDROWIE I URODA

66 KOSMETYKI STWORZONE Z PASJI
68 SLOW-AGING Z AESTHETIC STUDIO SZAFARNIA
70 ŚNIADANIE - NAJWAŻNIEJSZY POSIŁEK DNIA

KULINARIA

72 PRZEPIS - PIKANTNE FLACZKI Z BOCZNIAKÓW
73 PRZEPIS - GRILLOWANA OŚMIORNICA
74 Z LUKREM CZY Z CUKREM PUDREM?
80 PRESTIŻ NA WYNOS

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

84 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
85 SZTUKA ZUŻYTEJ CODZIENNOŚCI
86 HANNA POZORSKA I ZACZAROWANE SKRZYPCE
92 TRUDNA SZTUKA BIZNESU

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

96 TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY @RAVEN_CAVE

MOTORYZACJA

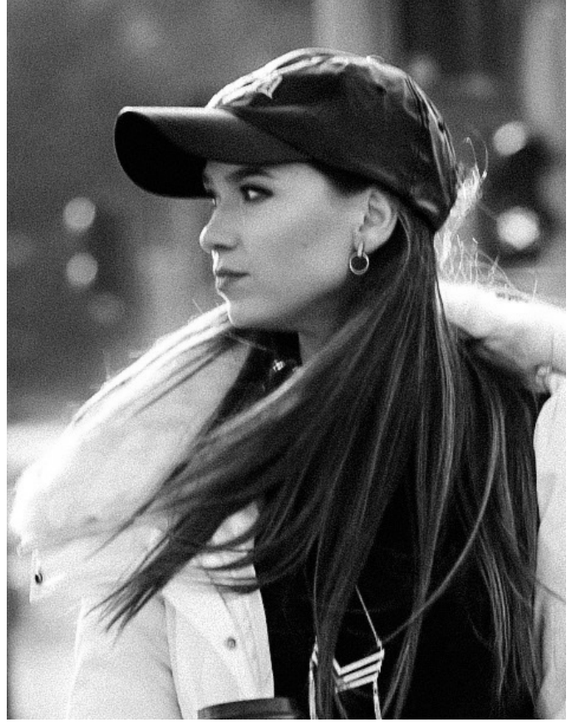
98 KOCIE OCZY ALFA ROMEO
102 ĆWIERĆWIECZE „BABY PORSCHE"
104 MAZDA MX-30 - NOWOŚĆ PROSTO Z TOKIO
108 DACIA SANDERO ZASKAKUJE POD KAŻDYM WZGLĘDEM!
110 TRÓJMIEJSKI KLASYK – CADILLAC ELDORADO

BIZNES

114 EKOLOGICZNIE I W DUECIE
118 PRACA ZDALNA MOŻE BYĆ BEZPIECZNA
120 NIE BUDUJMY SKANSENU
124 KOSAKOWO - GMINA PATRZĄCA W PRZYSZŁOŚĆ
126 EGO. MIEJSKIE WILLE NA MIARĘ CZASÓW
127 PALIO OFFICE PARK W SYMBIOZIE ZE STOCZNIĄ
128 KRZYWYM OKIEM

www.prestiztrojmiasto.pl
www.issuu.com/prestiz

ONA IKONA



„Kiler, ale ty masz zajebiste pekaesy!" – chyba wszyscy potrafimy odtworzyć sobie w głowie ten charakterystyczny, nasycony seksapilem ton Katarzyny Figury. „Kiler", „Kingsajz", „Pociąg do Hollywood" to był jej czas. Młoda aktorka, o kobiecych kształtach, bujnym biuście, wkrótce stała się uosobieniem polskiej seksbomby. Kiedyś w jednym z wywiadów Borys Szyc powiedział: „(…) Jako siedmiolatek, trafiłem na plan „Kingsajzu", gdzie zobaczyłem gołą Kasię Figurę. Chyba to ukształtowało moje życie erotyczne". Podejrzewam, że tak było z każdym nastolatkiem w połowie lat. 80, który wpatrywał się w role tej blondynki o bujnych lokach.

Lata mijały, a wraz z upływem czasu zmieniała się również ona. Dzisiaj Katarzyna Figura jest dojrzałą kobietą, a jednocześnie aktorką obsadzaną w najtrudniejszych dramatycznych rolach. Oznacza to, że przeszła bardzo długą ścieżkę rozwoju, nie tylko zawodowego, ale również duchowego i mentalnego. Aby film czy spektakl był dobry, musi zagrać – scenografia, kostiumy, dialogi – ale przede wszystkim musi zagrać aktor. Wybitne aktorstwo to nie tylko odgrywanie roli, ale również wykorzystanie życiowego bagażu doświadczeń. Im jest ich więcej, i są trudniejsze, tym aktor lepiej potrafi wcielić się w daną postać. Mowa tu o żywych uczuciach, wrażliwości i pełni człowieczeństwa, które pojawiają się z każdą kolejną rolą. Co więcej, nie wystarczy tego zrobić poprawnie, trzeba to zrobić doskonale. I tak gra dzisiaj Katarzyna Figura, która jak sama przyznaje: jest zbiorem małych cząstek wszystkich swoich postaci. Nad morzem odnalazła szczęście i odkryła pewnego rodzaju duchowość. Zawodowo – spełnia się w Tetrze Wybrzeże, a już wkrótce na srebrnym ekranie ukażą się aż cztery premiery filmowe, w których dwukrotnie przypadła jej główna rola. W szczerej, intymnej rozmowie z Michałem Stankiewiczem opowiada o swoich życiowych kamienistych ścieżkach, i drodze do miejsca, w którym w końcu znalazła szczęście.

Nie chciałam pisać wyłącznie o kobietach, ale tak się składa, że 122 numer Prestiżu został przez nie zdominowany. Od nastoletniej skrzypaczki – Hani Pozorskiej, która stoi na progu kariery muzycznej, po podróż po postpandemicznej rzeczywistości zamkniętej w surrealistycznych kadrach. Na naszych łamach znajdziecie też namacalne dowody na to, że kobiety w duecie potrafią więcej. Dobitnym przykładem jest kolaboracja jubilerki Kasi Wójcik i ilustratorki Dominiki Cierplikowskiej, które stworzyły coś wyjątkowego – kolekcję łączącą w sobie biżuterię i rysunki. Taki schemat działa też dobrze w biznesie. Mijo Line, Lovem i Zoa Koncept – niewielu wie, że za sukcesem tych trójmiejskich firm również stoi płeć żeńska.

Żeby nie było absolutnie poważnie. Jest też coś dla tych, którzy lubią chodzić nago, pić białe wino, jeść świeże ryby, palić marihuanę, słuchać szumu fal i uprawiać surfing. W pełną kontrastów podróż zabiera was naczelny Prestiżu. Ps. Wszystko co przeczytacie, wydarzyło się naprawdę. A mówią, że w pandemii popada się w stagnację – nic bardziej mylnego…

Miłej lektury!

Klaudia Krause-Bacia

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl
www.prestiztrojmiasto.pl
www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Halszka Gronek

Redakcja:
Michalina Domoń, Bartosz Gondek, Sylwia Gutowska, Szymon Kamiński, Ewa Karendys, Halina Konopka, Dominika Raszkiewicz, Marcin Wiła

Stali felietoniści:
Zbigniew Canowiecki,
Arkadiusz Hronowski, Jerzy Limon

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek

MS GROUP

Wydawca:
MS Group Sp. z o.o.

al. Grunwaldzka 56 lok. 202
80-241 Gdańsk
NIP: 9571059132

Prezes:
Michał Stankiewicz,
stankiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor zarządzający:
Maria Bek, bek@emsgroup.pl

Dyrektor działu organizacji eventów:
Aleksandra Staruszkiewicz,
staruszkiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska, tel. 791 971 399

Managerowie ds. Kluczowych Klientów:
Krzysztof Nowosielski,tel. 533 200 779
Urszula Wieczorek, tel. 604 591 821
Aleksandra Staruszkiewicz, tel. 606 603 416

PREMIUM SOUND

Film, koncert, mecz
najwyższej jakości kino w Twoim domu

VPL-VW590ES

Zapraszamy na prezentację

Sopot, Al. Niepodległości 645 B | tel. 513 07 07 30, 537 07 07 30 | kontakt@premiumsound.pl

www.premiumsound.pl

Z KURTYNĄ I BEZ

JERZY LIMON
Jerzy Limon jest profesorem zwyczajnym Uniwersytetu Gdańskiego oraz dyrektorem Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wydał kilkanaście książek naukowych z zakresu historii i teorii literatury, dramatu i teatru, a jego specjalnością jest XVI i XVII wiek (w tym i twórczość Szekspira). Jest autorem pięciu powieści i przekładów dawnego i współczesnego dramatu angielskiego. W wolnym czasie gotuje.

MŁODZIEŻY KSZTAŁCENIE...

Nie wiem, skąd go wytrzaśnięto, ale przecieram oczy ze zdumieniem, a z jeszcze większym czytam i słucham wypowiedzi nowego ministra edukacji i szkolnictwa wyższego. W demokratycznym (wciąż?) kraju, w XXI wieku? Kolejny front walki prezesa ze światem? Po co to komu? Kolejna wojna, wyrażana przy tym frontową terminologią.

Wyjaśnienia szukajmy u źródła. Otóż ukazał się nowy numer krakowskiego dziennika Biały Kruk (11/2020), a w nim obszerny wywiad z ministrem, przeprowadzony przez dociekliwego dziennikarza. Ów dziennikarz wie, że na uczelniach fatalnie się dzieje, gdyż rozpełzła się tam lewicowa ideologia, opasana tęczą. Minister przytakuje, gdyż trzeba uchronić młodzież przed ideologiczną wojną, zaśmiecaniem głów. Dlatego w szkołach i na uczelniach nie będzie atakującej nas ideologii gender czy seksedukatorów. Dziennikarz wpada w ekstazę: skończy się zatem okres bezkarności dla polskich szkół, a placówki przychylne tęczowym nowinkom obawiać się mogą reprymendy, a co więcej – wymiany dyrektora. Minister przytakuje: tak, ideologia propagowana przez środowiska LGBT będzie podlegać działaniom dyscyplinarnym. Paradoksalnie dzięki temu nauczyciele zyskają nową wolność i swobodę działania. Ale większym problemem są uniwersytety, martwi się dziennikarz. Owszem, przytakuje minister, ale dzięki naszym działaniom, pociesza, obalimy panująca tam dyktaturę lewacko-liberalną, w imię dbałości o wolność nauki. Ludzie trzeźwo myślący, zatrudnieni przez uniwersytety, dostaną amunicję (pieniądze), by przebić się z perspektywą chrześcijańską. Dziennikarz zauważa jednak, że to nie tylko gender stanowi zagrożenie: wrogiem jest również nurt postfeministyczny, a także poststrukturalizm, dekonstrukcja, szkoła frankfurcka i neopragmatyzm. To one zniewalają umysły studentów i uczonych. Minister obiecuje stosowne ruchy wojsk, czyli wsparcie dla nowo powstających instytutów filozoficznych i filologicznych.

Przypomnieć warto, że w wyniku zrywu marcowego w 1968 roku zlikwidowano instytuty i katedry filozofii, a na ich miejsce powołano instytuty nauk politycznych. Wyrzucono wielu wybitnych uczonych, z Leszkiem Kołakowskim na czele. Znaleziono dublerów: tzw. docentów marcowych. Nie wszyscy dziś wiedzą, co to takiego, więc przypomnę: z powodu czystek a w konsekwencji braków kadrowych, czyli niedoboru tzw. samodzielnych pracowników nauki (docentów doktorów habilitowanych i profesorów tytularnych), skrócono drogę awansu: żeby zostać docentem nie potrzebna już była habilitacja, wystarczył sam doktorat. Tak więc, na zwolnione po osobnikach o skrzywionym kręgosłupie miejsca zatrudniono karierowiczów z nowego awansu, zaufanych towarzyszy walki o wyzwolenie nauki ze złogów wrogiej ideologii. Stąd określenie „docent marcowy", którego w dzisiejszym biogramach zasłużonych uczonych raczej się nie znajdzie. Bo i chluby nie przynosi. Myślenie niegdysiejszymi kategoriami i planowanie podobnych, a przy tym kompromitujących działań, wzbudzać może co najwyżej zdziwienie. Patrzę więc, na nowego ministra jak na raroga, gdyż wkracza w regiony wielkiego wstydu, i wypowiada słowa, które przywołują koszmary z epoki minionej.

Ale tak to już obecna ekipa rządząca działa. Kłótliwe to bractwo. Za co się nie wezmą, tam awantura. Z jednej strony odcinają się od ideologii przeszłości, ale z drugiej stosują jej narzędzia i zmierzają do zmiany ustrojowej. Tak, tak, w obronie wolności i demokracji; za komuny też istniał związek bojowników o wolność i demokrację. Zioną nienawiścią. Węszą zdradę. Wyszukują wrogów ideologicznych. Skłóceni praktycznie ze wszystkimi, atakują na wielu frontach. Nienawidzą Zachodu, bo krytykuje światłe reformy. Czy chcą nas przekonać, że Europa to wróg (bo dybie na naszą suwerenność), a gender studies zmienią orientacją seksualną studentów? Uczenie młodzieży szkolnej tolerancji rozmnoży homoseksualistów? To skąd się obecni wzięli? Przecież urodzili się i wychowali w chrześcijańskich rodzinach hetero, jeszcze nie skażonych tęczową ideologią, kiedy o gender nikt u nas nie słyszał. Chodzili do szkół, gdzie seks edukatorów nie było. Propaganda TVP – główny oręż partii - też coraz mniej skuteczna, bo i wzorce czerpie z epoki, od której się odcina. A pląsy z ojcem z Torunia niewiele pomogą, bo to taniec chocholi.

PARTNERSINTERNATIONAL.PL

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI
od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stoczniowych terenach w Gdańsku stworzył klub B90 oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od niedawna w Krakowie współorganizuje Mystic Festival. Najmłodsze dziecko to nowy, alternatywny klub muzyczny DRIZZLY GRIZZLY.

ZIELONE ŚWIATŁO

Kiedy w Polsce ktoś zamierza rozpocząć własną działalność gospodarczą, trzeba wiedzieć że jako przyszły przedsiębiorca właśnie zaczyna wchodzić na drogę przestępstwa. Tak, możemy stać się potencjalnym przestępcą, mimo że nie mamy takich zamiarów. Ale staniemy się nim wcześniej czy później. Polskie przepisy oraz urzędnicy nam to zagwarantują.

W czasach komuny prywatna inicjatywa była z urzędu działalnością przestępczą, tak wówczas uważała władza. Zresztą obecna władza też tak uważa. Prywaciarz był kombinatorem, bo musiał lawirować pomiędzy absurdalnymi wówczas przepisami, a te były tak skonstruowane, że jeden wykluczał drugi. Takie błędne koło. Kto je potrafił obejść i nie dał się wsadzić do więzienia był naprawdę mocarzem. Być może stąd wzięło się powiedzenie, że pierwszy milion trzeba ukraść. Wszelka zaradność i pomysłowość w państwowych zakładach pracy była tłamszona, natomiast w sektorze prywatnym pożądana. Za karton wódki bez faktury można było dostać wyrok nawet dwóch lat więzienia. Dziś każda inicjatywa gospodarcza zaczyna się od chęci, pomysłu i dopiero na końcu determinacji. Wpadamy na świetny pomysł, dniami i nocami o nim myślimy i towarzyszą nam przy tym raczej przyjemne chwile. Jesteśmy bardzo optymistyczni, co jest ważne w biznesie. Takie trochę szczeniackie marzenia o podróżach, przygodach i sukcesach. Kiedy zaczynamy już uruchamiać nasz biznes, następuje zderzenie z polską rzeczywistością. Mamy oto pomysł aby otworzyć swoją wymarzoną restaurację, na karku 30 lat, niewielkie doświadczenie życiowe i żadne w biznesie. Ale mamy mnóstwo chęci i energii oraz naiwność dziecka. Wymyślamy zatem koncept, mamy pomysł na menu, design i logo. Wszystko jest zgodne z obowiązującymi trendami i oryginalne. Zaczynamy szukać lokalu. Słyszeliśmy już, że ceny zwalają z nóg, ale pogodziliśmy się z tym. Mamy lokal, podpisaliśmy umowę, wpłaciliśmy jakieś kosmiczne wadium i zaczynamy płacić kamienicznikowi kosmiczny czynsz. Ach, zapomniałem o kasie. Tej oczywiście nie mamy za wiele, ale podliczamy nasze oszczędności i szybko decydujemy się na niewielką pożyczkę w banku, bo dużej nikt nam nie da. Duże pożyczki daje się tym którzy mają już dużo i w zasadzie ich nie potrzebują, ale skoro dają to biorą. Resztę organizujemy od rodziny i znajomych. No i mamy uciułane 200 tysięcy złotych, które jeszcze nie wiedząc, znikną szybciej niż myślimy. Zatem rejestrujemy naszą firmę w urzędzie. Wszystko jak dotąd idzie w miarę gładko. I nadchodzi moment kiedy zgłaszamy naszą restaurację do Sanepidu. Idziemy tam z pozytywnym nastawieniem i przekonaniem, że ucieszą się urzędnicy na wieść o nowej knajpie i pomogą nam z całych sił. Wtem film nagle zaczyna nabierać tempa akcji. W Sanepidzie szybko dowiadujemy się, że chcemy truć ludzi, że nasze zaplecze to miejsce, które stanie się laboratorium śmierci, że w każdym zakamarku zamierzamy ukryć śmiercionośne wągliki, a z sufitu będą spadać do zupy kawałki zaschniętej farby, która na dodatek nie ma atestu, bo na pewno jest promieniotwórcza. Jeśli nie wybudujemy laboratorium Elona Muska, a ludzie w nim pracujący nie będą sterylni jak pracownicy tego laboratorium, to nie mamy szans aby serwować carpaccio z gorgonzolą, w którego pleśni na pewno jest jakaś trucizna. W zasadzie już staliśmy się przestępcami, bowiem kiedy zaczynamy analizować wszystkie przepisy, okazuje się że samo zaplecze kuchenne musi kosztować 14 milionów, a kasę na to wszystko trzeba będzie gdzieś ukraść. Przez chwilę jeszcze przelatuje nam widok podejrzanego z niewielkiej toalety, zaplecza małej toskańskiej knajpy, gdzie w niewielkiej kuchni uwijało się w ukropie kilku ludzi, a z drugiej strony gęsty tłum delektował się pysznymi daniami. Czy we Włoszech jest Sanepid? Ostatecznie dzwonimy do znajomego gastronoma, który udziela nam instrukcji jak ominąć polskie przepisy i jednocześnie nie otruć klienta. W urzędzie skarbowym jeszcze nie teraz, ale po pierwszej kontroli dowiemy się, że jesteśmy złodziejami, ale że nie jesteśmy dotąd karani, otrzymamy jedynie grzywnę w wysokości 3 tys. Następnym razem będzie już dziesięciokrotność tej sumy. ZUS w zasadzie pominiemy, bo jest jak obowiązkowa za komuny zakąska, podawana do wódki. Po drodze jeszcze dowiemy się, że dobry kucharz bierze więcej niż Nosowska, że rekrutacja personelu kelnerskiego oraz jego szkolenie to powołanie kadry narodowej na Mundial, że więcej czasu będziemy spędzać na zapleczu niż na sali i że ostatecznie staliśmy się w oczach aparatu władzy przestępcami. Na końcu jednak jest ten zadowolony klient, który kiedy wraca i przyprowadza swoich znajomych, jest najlepszym dowodem na to, że urzędnik jest jak sokista, niby potrzebny, ale strasznie mało rozrywkowy to typ.

Gwarancja 3 lata lub 100 000 km

RRSO dla Kredytu Dacia Smart Start wynosi 6,76% dla następującego reprezentatywnego przykładu: cena auta 45 900,00 zł, okres 61 miesięcy, wpłata własna 6885,00 zł, oprocentowanie stałe nominalne w skali roku 3,49%, finansowane: opłata przygotowawcza 1560,60 zł i ubezpieczenie kredytobiorcy 2970,13 zł. Kredyt oferowany jest przez RCI Banque S.A. Oddział w Polsce i dostępny u pośredników kredytowych wykonujących czynności faktyczne związane z zawieraniem umów kredytowych na podstawie umowy z RCI Banque S.A. Oddział w Polsce z siedzibą w Warszawie. Udzielenie kredytu i jego wysokość są uzależnione od posiadania zdolności kredytowej. Szczegóły w salonach Dacii. Stan oferty na dzień 16.02.2021 r. Modele Dacii są objęte 3-letnią gwarancją producenta z limitem 100 000 km. Zużycie paliwa w cyklu mieszanym oraz emisja CO_2 wynoszą odpowiednio: Nowa Dacia Sandero: od 5,3 do 7 l/100 km, od 109 do 131 g/km; Nowa Dacia Sandero Stepway: od 5,6 do 7,4 l/100 km, od 115 do 140 g/km. Zużycie i emisja CO_2 zostały określone zgodnie z procedurą WLTP. Podane wartości mogą się różnić od rzeczywistych, na które wpływają m.in. styl i warunki jazdy, dodatkowe wyposażenie samochodu zainstalowane po rejestracji pojazdu, jego stan techniczny. Sprawdź szczegóły u Autoryzowanych Partnerów Dacii lub na stronie wltp.dacia.pl. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji na stronie dacia.pl.

Dacia zaleca Castrol

dacia.pl

Dacia ZDUNEK

Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
tel. 786 201 102

Gdynia, ul. Morska 517A
tel. 786 201 202

Sopot, Al. Niepodległości 940
www.dacia.zdunek.pl

ZBIGNIEW CANOWIECKI

Absolwent Politechniki Gdańskiej. Doktorat uzyskał na Uniwersytecie Gdańskim. W latach 1981-2007 Prezes Zarządu i dyrektor giełdowej spółki „Centrostal S.A.". Sprawował społecznie wiele funkcji m.in. Prezydenta Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, Przewodniczącego Sejmiku Gospodarczego Województwa Pomorskiego, Przewodniczącego Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości, Prezydent „Pracodawców Pomorza".

ZAGROŻENI POSTĘPEM

Wielu przedsiębiorców przymierzając się do przekazania firm swoim dzieciom często przygotowuje je do tego zadania przez 20, 30 lat. Nierzadko córka czy syn właścicieli przedsiębiorstwa rozpoczynają w nim pracę od wykonywania najprostszych czynności. Przechodzą cały szereg stanowisk, aby poznać firmę od środka i doceniać w przyszłości pracę każdego pracownika. Jeżeli jednak wydaje się, że zbudowane biznesy mogą bez zagrożenia zewnętrznego funkcjonować nadal, wyłącznie na fundamencie dotychczasowej wiedzy i doświadczenia to spójrzmy na rozwój technologii, które mogą stać się alternatywą dla działalności tych firm. O tych zagrożeniach doskonale opowiada Paweł Motyl w swojej niezwykłej książce „Świat Schrödingera. Kronika nieprzewidywalnej przyszłości" z których kilka istotnych spostrzeżeń chciałbym przedstawić. Z pewnością w wyniku błyskawicznego rozwoju technologii nastąpią gwałtowne zmiany, które dotkną wszystkich, w tym realizujących produkcję przemysłową i świadczących usługi. W ostatnich bowiem latach obserwujemy dynamiczny rozwój technologii sztucznej inteligencji, czyli aplikacji wykonujących złożone zadania, które kiedyś wymagały udziału człowieka. Konsekwencją tego rozwoju jest uczenie maszynowe czyli systemy uczące się, będące algorytmami, które poprawiają się automatycznie poprzez doświadczenie. Czy wydaje się nierealne, że dzięki mechanizmom uczenia maszynowego sztuczna inteligencja będzie w stanie interpretować wyniki prześwietleń lepiej niż doświadczeni radiolodzy lub algorytm rozpozna chorobę u dziecka lepiej niż pediatra, a robot będzie prowadził zabieg operacyjny lepiej niż doświadczony chirurg? Ci którzy w to nie wierzą niech zapoznają się z algorytmem CheXNet analizującym wyniki badań, dokonaniami sztucznej inteligencji ze szpitala dziecięcego w chińskim Kantonie oraz wykonanymi zabiegami przez zaawansowane roboty chirurgiczne w tym znany od kilkunastu lat robot da Vinci. Z kolei amerykańska firma LawGeex stworzyła algorytm radzący sobie z analizą zapisów umów lepiej niż doświadczeni prawnicy, a firma MIT poinformowała o opracowaniu antybiotyku nie przez naukowców, tylko przez mechanizmy uczenia maszynowego. Na ulicach wielu miast pojawiły się bezzałogowe pojazdy autonomiczne. Uczenie maszynowe i sztuczne inteligencje dokonują z sukcesami oceny ogromu informacji zbieranych przez teleskopy i radioteleskopy, których naukowcy nie są w stanie przeanalizować nawet przy użyciu najnowocześniejszych programów komputerowych. Wydawało się, że przynajmniej twórczość i sztuka to przestrzeń zarezerwowana dla człowieka. Jednak już dzisiaj algorytmy radzą sobie nawet z pisaniem artykułów do gazet, malowaniem obrazów i komponowaniem muzyki.

Dodatkowo rewolucja pokoleniowa wzmacnia zachodzące zmiany. Od pokoleń posiadanie na własność domu, mieszkania czy samochodu dawało poczucie bezpieczeństwa i gwarancję życiowego kapitału. Obecnie młode pokolenie woli wypożyczać niż kupować. Stąd gwałtowny rozwój tego typu usług. Coraz większa ilość produktów i usług jest dostępna w internecie, gdzie powstają tysiące platform łączących potrzeby odbiorców z ofertą dostawców, często z całego świata. Zakres zmian jest tak oszałamiający, że największym światowym dostawcą usług noclegowych stała się platforma Airbnb, założona zaledwie kilkanaście lat temu. Ze względu na dynamiczny rozwój projektów zwiększających ilość satelitów w kosmosie w ciągu zaledwie kilku najbliższych lat pojawi się trzy miliardy nowych użytkowników internetu. Oznacza to setki tysięcy nowych wirtualnych biznesów, oferentów usług i naszych konkurentów, którzy zaskakiwać będą zupełnie innymi rozwiązaniami. Już dzisiaj obserwujemy skracanie życia produktów w wyniku pojawiania się coraz nowocześniejszych samochodów, komputerów czy sprzętu gospodarstwa domowego. Do niedawna zmiany te ograniczały się jedynie do udoskonalania dotychczasowej wersji czy modelu. Tymczasem w okresie rewolucji technologicznej oraz rozwoju technologii 5G coraz częściej pojawiają się innowacje radykalnie zmieniające podejście do produktu czy usługi. Następuje to nawet w branżach tradycyjnie uważanych za odporne na zmiany. Dlatego też coraz trudniej jest prognozować i planować opierając się na wieloletnich strategiach i długoterminowych planach. Potrzebna jest zdolność do szybkiego wdrażania nie tylko innowacji doskonalących dzisiejszą ofertę, ale takich, które wprowadzają całkowitą zmianę. Jest to możliwe poprzez włączenie w dyskusję osób o odmiennych poglądach i perspektywach, sprzeciwiających się status quo i inercji w działaniu.

Prognozy wskazują, że do końca 2030 roku rozwiązania oparte na sztucznych inteligencjach i mechanizmach uczenia maszynowego mogą pozbawić dotychczasowej pracy nawet 800 milionów osób na całym świecie. Oczywiście równolegle będą powstawały nowe miejsca pracy innych specjalności. Za kilka lat pozbawionych zajęcia przez postępującą automatyzację będzie wielu ambitnych, wysoko wykwalifikowanych pracowników, których przekwalifikowanie będzie o wiele trudniejsze niż w okresie poprzednich rewolucji technicznych. Stąd też już dzisiaj trwa dyskusja dotycząca zapewnienia bezpieczeństwa ekonomicznego takim osobom. Nie jest to jednak tylko problem finansowy ponieważ dla większości osób praca jest wartością i sensem życia.

Trójmiejskie Fighterki

KLAUDIA KRAUSE-BACIA
Dziennikarka, wieloletnia redaktor magazynu W Ślizgu!, a obecnie zastępca redaktora naczelnego Prestiżu. Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego i Antwerpskiego. Na swoim koncie ma nie tylko setki tekstów, ale i kilka publikacji naukowych. Prywatnie właścicielka i driver @Prosecco na kółkach, wielka miłośniczka Maanamu, a także alternatywnych podróży i Bałtyku.

DYPLOMOWANA ZNACHORKA

NADZIEJA BITTEL-DOBRZYŃSKA

Dieta wegańska, joga, hydroterapia, medytacja, fitoterapia, akupunktura, stawianie baniek czy budzące zdziwienie stosowanie pijawek – brzmi znajomo? Medycyna naturalna, wraca do łask, a w Trójmieście aż roi się od gabinetów, które stosują inne sposoby leczenia niż magiczna tabletka. Jednak lekarzy, którzy przy zwykłym przeziębieniu zamiast długiej recepty, najpierw zalecą imbir, miód i niektóre zioła, wciąż jest naprawdę niewielu… Jednym z nich była Nadzieja Bittel-Dobrzyńska, repatriantka „zza Buga" i ceniona w Gdańsku endokrynolożka, która nie wahała się jednocześnie leczyć pacjentów ziołami, i to z doskonałym skutkiem. Wszystko zaczęło się od tego, że bezcenną wiedzę przekazała jej Agrypicha, białoruska wiejska zielarka.

„Agrypicha wiedźma ważna jest i znachorka nie byle jaka, po polach i łąkach ciągle chodzi i zioła zbiera. Jedne zbiera rano, przy rosie, drugie w południe, kiedy południczki szumią, inne nad wieczorem, kiedy cień słońca długi, a jeszcze inne przy pełni księżyca. Mówio, w chacie u niej od zapachu ziół aż w nosie kręci. Na wszystko zioła ma: i na kaszel, i na ciężki dech, na kolki w boku i na babskie choroby, a w szczególności na poruszenie. A jak która dziewczyna wzajemności nie ma, to i lubczyku u niej wyprosić czasem może". Tak opisuje ją Nadzieja Bittel-Dobrzyńska w swojej stylizowanej, autobiograficznej opowieści z Kresów Wschodnich pt. „Jak wiedźma Agrypicha znachorstwa mnie uczyła". Brzmi jak bajka? To tylko złudzenie, bo wszystko wydarzyło się naprawdę.

Nadzieja Bittel-Dobrzyńska, urodziła się w 1917 roku w guberni Chersoń w Rosji, lecz większość swego życia spędziła w Gdańsku. Była córką śpiewaczki operowej i malarza, od najmłodszych lat obcowała ze sztuką i dorastała w duchu literackim. Wszystkie znaki na niebie i ziemi wskazywały na to, że w życiu pójdzie ścieżką artystyczną. Po części tak było, jednak zanim do tego doszło, wybrała trudną i wymagającą służbę drugiemu człowiekowi. W swoim życiu zawodowym oficjalnie została chirurgiem i endokrynologiem, jednak przez cały czas prowadziła niewinny flirt z literaturą. Zwieńczeniem jej artystycznego temperamentu była właśnie powyższa gawęda o wschodniej wiedźmie. Jej teksty ukazywały się również w „Życiu Literackim", „Autografie", czy „Magazynie Wileńskim". Dużo pracowała także w czasie okupacji. Niejednokrotnie ryzykowała swoim życiem, ratując partyzantów z Armii Krajowej, do której sama zresztą należała. Trudy wojny odnalazły ukryte w jej zakamarkach talenty. Czasami przebierała się za Cygankę i zarabiała na życie grą na gitarze oraz ulicznymi wróżbami, a godzinę później w fartuchu lekarskim na oddziale chirurgii, uzbrojona w skalpel ratowała ludzkie życie.

Zawodowe sukcesy, nowatorskie szkolenia, a w tym m.in. pionierska nauka samokontroli chorych w terapii cukrzycy, dziesiątki wygłoszonych referatów, i w końcu gdańska szkoła endokrynologii dziecięcej, którą kierowała do 1993 roku – to z pewnością najważniejsze osiągnięcia Nadziei Bittel-Dobrzyńskiej. Była też mocno związana z Akademią Medyczną w Gdańsku. W 1963 roku została starszym asystentem, w 1972 adiunktem, w 1981 starszym wykładowcą. Swój zmysł nieszablonowego postrzegania świata wykorzystywała na każdym kroku, i żeby była jasność, doktor Bittel-Dobrzyńska nie była sławną znachorką, lecz w godny podziwu sposób, składała hołd medycynie ludowej i przez całe swoje życie mądrze wykorzystywała tajemne metody białoruskiej „wiedźmy". Zmarła w Gdańsku, mając 82 lata

Dziś chociażby na pięknych, szkockich Wyspach Szetlandzkich lekarze przepisują tzw. zielone recepty, czyli kontakt z przyrodą na receptę. Oprócz leków zalecają pacjentom piesze wędrówki, obserwację ptaków i spacery po plaży wzdłuż Atlantyku. Z kolei w Wielkiej Brytanii specjaliści od ochrony zdrowia przygotowali specjalne wytyczne dla pacjentów i lekarzy rodzinnych dotyczące postępowania w razie jesiennych infekcji. Na listę leków z pierwszego wyboru wpisali po prostu miód. Na to, co dziś gnębi ludzkość, zapracowaliśmy sami. Stąd być może warto zwyczajnie bardziej zaufać naturze? No i jaka szkoda, że czasy prawdziwych zielarek, takich jak Agrypicha, mijają bezpowrotnie. Być może jeszcze gdzieś na Kresach zaszyły się ludowe szeptuchy? Kto wie…

Jit Team™
the human factor of IT

Human, Team, Tech, FairPlay

Dostarczamy gotowe zespoły, które kompleksowo zajmą się Twoim oprogramowaniem. Mamy doświadczenie w budowaniu zespołów idealnie dopasowanych do potrzeb naszych klientów. Szeroki zakres umiejętności, wiedza, doświadczenie, ciekawi ludzie z pasją – to właśnie Jit.

https : // jit.team

hello@jit.team
facebook.com/jit.team.poland/

Aleja Zwycięstwa 96/98 // 81-451 Gdynia
ul. Twarda 18 // 00-105 Warszawa

TRÓJMIEJSCA
AGI SMEKTAŁY

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Trójmiejsca to stały cykl magazynu Prestiż, w którym wraz ze znanymi i lubianymi mieszkańcami siostrzanych miast odbywamy inspirującą podróż śladami ich ulubionych miejsc. Tym razem swoje trójmiejskie szlaki zdradzi nam Aga Smektała, która jest jedną z najlepszych specjalistek w zarządzaniu marką luksusową w Polsce i Europie.

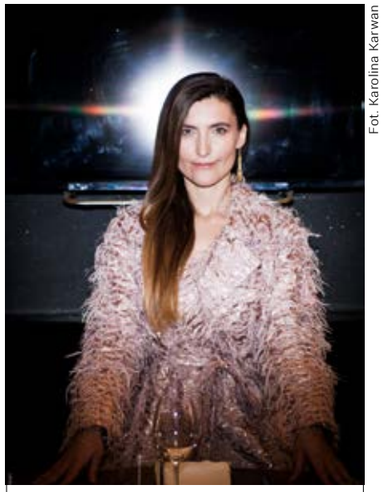
Zawsze uwielbiałam energię Trójmiasta. Szczególnie Sopotu, bo kojarzył mi się z wakacyjnym kurortem, pięknymi hotelami i imprezami przy plaży. Od zawsze coś mnie tu przyciągało. Spędziłam tu mnóstwo pięknych chwil, prywatnych i zawodowych, a niedawno wraz z partnerem przenieśliśmy się tu na stałe. Pracujemy głównie zdalnie i wreszcie postanowiliśmy spełnić marzenie o mieszkaniu nad morzem. A że jednocześnie uwielbiamy naturę i vibe miasta – Trójmiasto było wyborem idealnym.

Nie potrafię jednoznacznie wskazać swojego ulubionego miasta z trójmiejskiego trio. Na pewno jako pierwszy moje serce skradł Sopot. Natomiast kiedy poznałam więcej ludzi z Trójmiasta i sama zaczęłam rozglądać się za mieszkaniem tutaj, poczułam, że to Gdynia spełni moje oczekiwania. Wciąż blisko tętniących życiem Gdańska i Sopotu, a jednak bardziej na chillu. Po przyjeździe ze stolicy, mam wrażenie, że wszędzie jest blisko: na plażę, do parku, na ryneczek po świeże pieczywo czy ryby, do **mola w Orłowie** czy Sopocie, na SKMkę... Mieszkamy na granicy Orłowa i Redłowa. Jest tu niezwykle urokliwie i romantycznie. Pejzaże nieco jak w górskim uzdrowisku, a jednocześnie w oddali kłębią się widoki przejeżdżających pociągów i wieżowców, i ta świadomość, że tuż za nimi czeka na mnie plaża i morze.

Odkąd zamieszkałam w Trójmieście, zmienił się trochę mój styl życia. Bardzo dużo spaceruję, albo do parku krajobrazowego, albo nad zatokę, albo chociaż do **Must Bake** po pyszną kawę i ciastko! Uwielbiam plażę w Orłowie i pobliską **Tawernę Orłowską**, w której można zamówić dobre grzane wino, i wziąć do domu świeżą pastę z makreli. Teraz, na tutejszą plażę też najczęściej chodzimy na randki. Przed pandemią lubiłam od czasu do czasu pozwolić sobie na chwilę przyjemności i wyskoczyć na sauny i jacuzzi do hotelu **Marriott** w Sopocie, na śniadanie z kieliszkiem szampana do **White Marlin** czy na koktajl do **Sassy Rooftop** w Gdańsku. Jeżeli mowa o jedzeniu to mam kilka swoich ulubionych adresów. Na wykwintny obiad najczęściej swoje kroki kieruję do **Thai Thai** w Gdańsku lub Sopocie, świetna kuchnia i orientalny design miejsca, który pobudza moją wyobraźnię i od razu przenosi mnie do wspomnień z podróży. Do azjatyckich dań idealnie komponuje się kieliszek białego **Cloudy Bay**. Równie mocno cenię **Tłustą Kaczkę** w Gdyni, odpowiada mi tu przytulne, drewniane wykończenie, klimatyczny taras, a do tego świetne jedzenie, które jest jednocześnie proste i wyszukane. Z kolei ze znajomymi najczęściej spotykamy się w Trafik i **Przyjaciele** oraz **Chwili Moment** w Gdyni, gdzie serwują genialne drinki, jak chociażby Negroni. Warto spróbować też kultowej gruszkówki w sopockim **Tapasie**. Jeżeli kawa to wspomniany Must Bake oraz **Sztuka Wyboru**. Mam też ulubioną kawę w sieciówce **Costa Coffee**, zamawiam tam zawsze kawę Tiger Chai, która pachnie korzennymi przyprawami – kardamonem, cynamonem i goździkami.

Trójmiasto podoba mi się też pod względem kulturalnym. Świetnie wspominam kameralne koncerty i wystąpienia teatralne w **Boto** przy Monciaku oraz festiwal **Wisłoujście**. Zaglądam też do **Państwowej Galerii Sztuki** i do galerii **Sopockiego Domu Aukcyjnego** – oglądanie dzieł ciekawych artystów zawsze dodaje mi energii i pobudza wyobraźnię. Intrygującym przeżyciem było też uczestnictwo w artystycznym festiwalu **„Narracje"** w Gdańsku. Bardzo upodobałam sobie nocne spacery ze sztuką uliczną w tle.

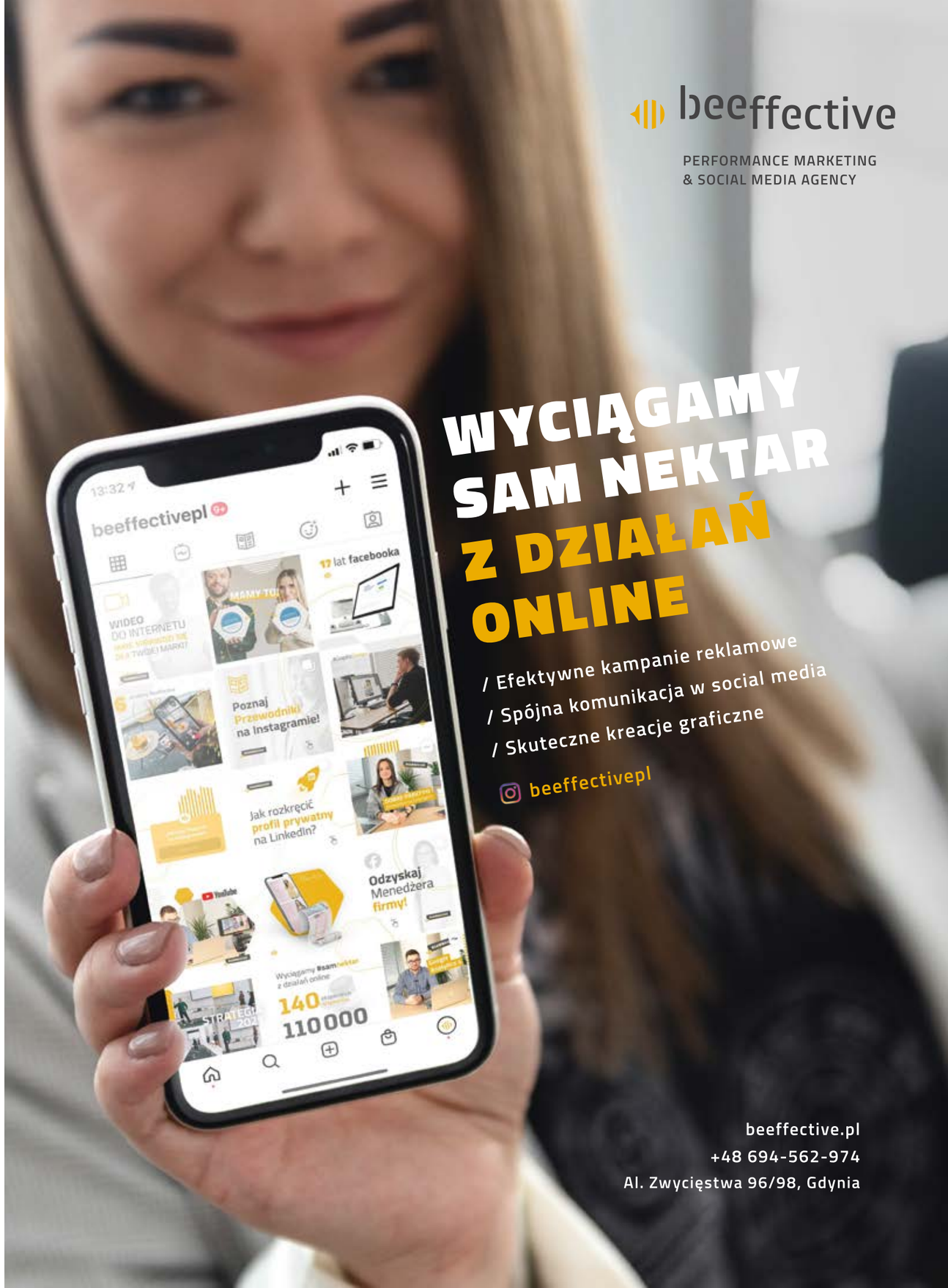
Mam też miejsce, które inspiruje mnie do działania, to Sztuka Wyboru. Poznałam ją dzięki wystawie artystycznej „Zapytaj Mokoszy", która zachęcała do tego, by odkryć w sobie boską kobiecość. Miałam przyjemność współtworzyć hasło przewodnie tej wystawy, które brzmiało „Wszystkie jesteśmy boginiami", a nawet poprowadziłam warsztat z medytacji, który był częścią akcji crowdfundingowej na wydanie napisanej przeze mnie książki o duchowych przygodach zabieganej businesswoman pt. „Kosmiczna Księga Duszy".



Fot. Karolina Karwan

AGA SMEKTAŁA

absolwentka stołecznej SGH i Bocconi w Mediolanie. Pracowała dla największego koncernu dóbr luksusowych na świecie LVMH Louis Vuitton Moët Hennessy w Londynie, Pradze i Warszawie. Teraz w ramach własnej firmy INZPIREA prowadzi usługi kreatywne, doradcze i edukacyjne dla biznesu. Specjalność: marketing emocji, dobra luksusowe, well-being.



ALE **NUMER!**

135 DZWONÓW

wchodzi w skład gdańskich carillonów, które niedawno zostały wpisane na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Carillony znajdują się w wieży Ratusza Głównego Miasta (37 dzwonów), w kościele św. Katarzyny (50 dzwonów) oraz w carillonie mobilnym (48 dzwonów). W żadnym innym mieście w Polsce nie ma tylu instrumentów tego typu. Wpis umożliwi Gdańskowi podjęcie dalszych starań o ujęcie prawie pięciusetletniej tradycji muzycznej miasta na Reprezentatywną Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości UNESCO.

7 KILOMETRÓW

będzie miała nowa trójmiejska trasa rowerowa. Ma ona łączyć Wyspę Sobieszewską z Gdańskiem. Jej położenie będzie wyjątkowe, bowiem budowę zaplanowano tuż nad samą Wisłą. W ramach inwestycji powstaną dwie wiaty z widokiem na „królową polskich rzek", stojaki na rowery, punkt do palenia ogniska z ławami oraz samoobsługowy punkt do naprawy rowerów. Prace mają zostać zakończone do końca października.

13 NOWYCH AKWARIÓW

i 900 m2 dodatkowej powierzchni ekspozycyjnej uzyska Akwarium Gdyńskie. Według założeń rozbudowa ma się zakończyć w kwietniu 2023 roku. Za wykonanie prac odpowiedzialna będzie firma 3JM z Kwidzyna. Koszt projektu to ponad 16 milionów złotych.

34 DNI

to maksymalny okres, w którym trwać trwać będą całodobowe zamknięcia torowe w ramach przebudowy budynku dworca Podmiejskiego SKM w Gdyni. Nie byłoby w tym nic nadzwyczajnego, gdyby nie fakt, że zabytkowy budynek ma uzyskać dokładnie taki sam wygląd jak z czasów jego powstania, czyli z 1959 roku. Inwestycja powinna zostać zakończona do końca marca 2023 roku, a planowany budżet to 62 mln zł.

7 MEDALI

zdobyli trójmiejscy lekkoatleci na halowych mistrzostwach Polski U-18 i U-20 w Toruniu. Najwięcej, bo trzy zdobyli zawodnicy AZS AWFiS Gdańsk. Dwa wpadły na konto Sopockiego Klubu Lekkoatletycznego, a po jednym przewieźli zawodnicy gdyńskich zespołów - Zorzy i Floty. Warto zaznaczyć, że aż przy sześciu z nich padły rekordy życiowe.

400 M²

powierzchni ma ProtoLab II, czyli nowa trójmiejska przestrzeń do prototypowania przeznaczona dla start-upów, innowacyjnych przedsiębiorstw oraz wynalazców. Warsztat techniczny został wyposażony w maszyny do obróbki drewna i metalu, stanowisko do druku 3D oraz zaplecze w postaci elektronarzędzi. ProtoLab II znajduje się w Gdańskim Parku Naukowo-Technologicznym i można z niego korzystać przez całą dobę, siedem dni w tygodniu.

95 LAT TEMU,

dokładnie 10 lutego 1926 roku, Gdynia oficjalnie stała się miastem. Osadę przyłączono do Polski w 1921 roku, właśnie wtedy nastąpił nowy okres w dziejach najmłodszego z największych miast w Polsce. Rozpoczęła się budowa portu, a pięć lat później, na mocy rozporządzenia rady ministrów, Gdynia otrzymała prawa miejskie. Co ciekawe, w 1921 roku miasto liczyło 126 mieszkańców, a w 1926 - aż 12 000.

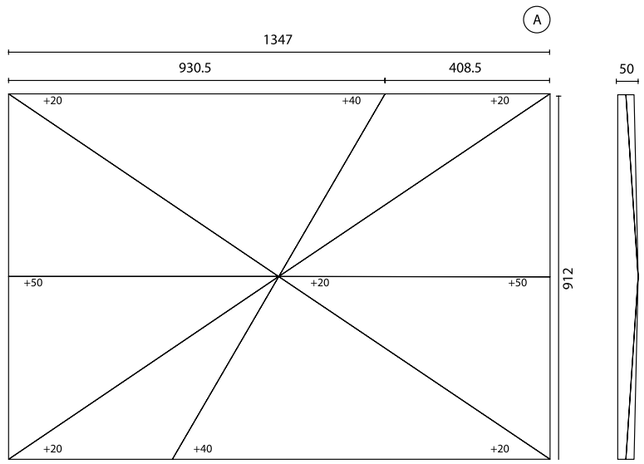
11 METRÓW

wysokości w najwyższym punkcie ma ogromna „szklarnia", w której powstaje zimowy ogród należący do kompleksu Olivia Business Centre. Na powierzchni blisko 800 m2 i dodatkowych ok. 90 m na antresoli ma się znaleźć aż kilka tysięcy roślin ponad 150 gatunków. Oprócz przeszklonego ogrodu, mają tu powstać miejsca do spędzania czasu wśród egzotycznej zieleni: ławeczki, miejsca relaksu oraz gastronomia. Obiekt ma zostać otwarty już wiosną tego roku.

sto
Budować świadomie.

STODECO PROFILE I PANELE Z **VEROLITHU®**

NA PRZEKÓR MONOTONII
WSPÓŁCZESNEJ ARCHITEKTURY.



www.sto.pl

NOWE MIEJSCA

AUTORKA: HALSZKA GRONEK

SEKRETY KOBIETY

W pierwszej połowie stycznia w Gdańsku otworzyło się miejsce, w którym to kobiety grają pierwsze skrzypce. Obsługa salonu pomaga klientkom odkrywać sekrety ich ciał, dzieląc się doświadczeniem i profesjonalną wiedzą z zakresu zdrowia, ćwiczeń oraz diety. Lokal cechuje indywidualne podejście do każdej klientki oraz kompleksowa opieka. Zespół stale zgłębia swoją wiedzę, by możliwie najlepiej wspierać klientki w ich pracy na rzecz osiągnięcia wymarzonego i zdrowego ciała. W ofercie salonu znaleźć można takie urządzenia jak bieżnię oraz rower Vacu Term, Body Roll, Body Belly czy Lipolaser. Ponadto w gabinecie skorzystać można z zabiegów liposukcji kawitacyjnej, elektrostymulacji EMS czy endermologii.

Gdańsk, ul. Kminkowa 2/4

SKS SURFINGOWY KLUB SPORTOWY

Niecałą godzinę drogi od Trójmiasta, na Półwyspie Helskim, mieści się znany i uwielbiany kemping Chałupy 6. W sezonie letnim 2021 jego oblicze będzie jeszcze ciekawsze, a to za sprawą otwarcia – oczywiście na razie „umownego", ale od majówki „fizycznego" – nowej szkoły surfingu, kitesurfingu i windsurfingu. Surfingowy Klub Sportowy ma być miejscem zarówno dla osób, które dopiero rozpoczynają przygodę z pływaniem, jak i dla tych, którzy w wodzie czują się swobodnie i chcą dalej rozwijać swoje umiejętności. SKS współtworzy wyselekcjonowana i doświadczona kadra pracująca na najwyżej klasy sprzęcie. Wszyscy, którzy jeszcze nie mają planów na zbliżające się małymi krokami lato, powinni koniecznie zajrzeć do oferty SKS-u. Z doświadczenia wiemy, że wyjazd na Chałupy to zawsze dobry pomysł!

Camping Chałupy 6, Chałupy, ul. Kaperska

PRACOWNIA MEWA

W samym sercu Gdańska-Głównego Miasta, z widokiem na imponującą bryłę Bazyliki Mariackiej, otworzył się wyjątkowy sklep z rękodziełem i materiałami dla hobbystów. W saloniku znaleźć można pełną gamę ręcznie wykonanych przedmiotów, kartek okolicznościowych czy spersonalizowanych albumów. Ponadto pracownia oferuje półprodukty do scrapbookingu oraz innych technik hobbistycznych, co – patrząc na niewielką dostępność tego typu towarów w innych miejscach Trójmiasta – jest ogromną zaletą Mewy. Na nas największe wrażenie robią jednak designerskie koszyczki i torby ze sznurka bawełnianego – takich nie sposób znaleźć w sieciówkach!

Gdańsk, ul. Świętojańska 67

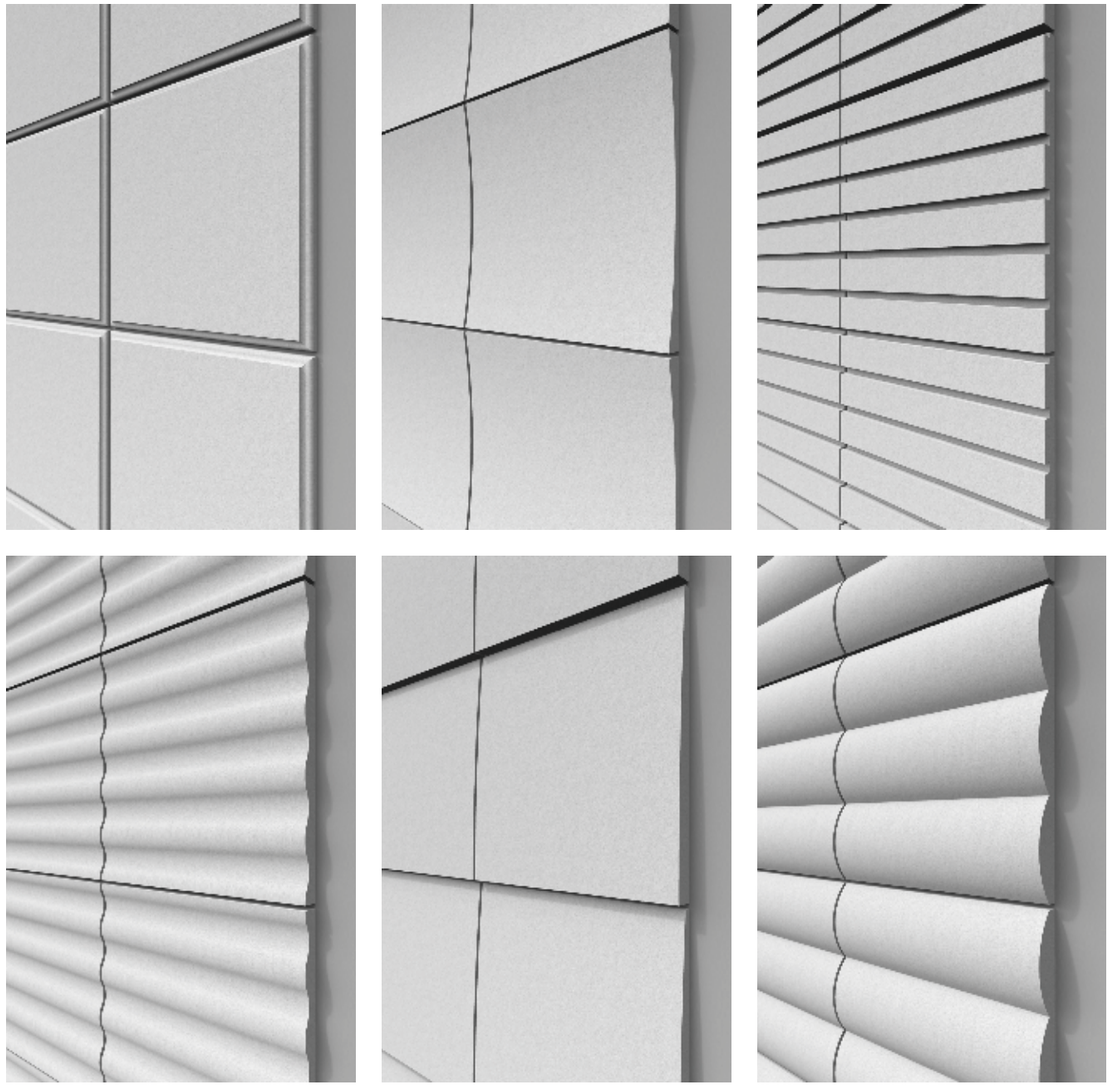
SZMARAGDOWA CAFE

Jedna z najchętniej uczęszczanych kawiarni w Trójmieście pomału kończy remont nowego lokalu! Szmaragdowa Cafe – bo o niej mowa – to bez dwóch zdań mistrzowska wytwórnia słodkości. Rogaliki, pączki, ciasta, ciasteczka… wszystkie wykonane z naturalnych składników i z ogromną dozą miłości. Oprócz tego lokal wprowadził też kilka opcji wytrawnych – wśród nich między innymi idealny na wynos paprykarz czy tradycyjne kartacze z wołowiną. Ze Szmaragdowej zamawiać można zarówno z dowozem, jak i z odbiorem na miejscu, w nowej lokalizacji. A gdy tylko farby na ścianach wyschną, lokal otworzy się dla tych, którzy smakołyki wolą konsumować stacjonarnie – oczywiście o ile rząd da restauratorom zielone światło na taką działalność.

Gdynia, Świętojańska 70/1

sto

Budować świadomie.



STODECO

- CIĘŻAR – **550 kg/m³**
- ODPORNOŚĆ NA UDERZENIA **KAT I**
- **ODPORNOŚĆ** NA DZIAŁANIE CHEMIKALIÓW, BAKTERII, GRZYBÓW, POROSTÓW CZY GLONÓW
- NASIĄKLIWOŚĆ **0,15** (po 1h) **0,30** (po 24h)
- CAŁKOWITA **MROZOODPORNOŚĆ**
- EKSTREMALNIE NISKI WSPÓŁCZYNNIK ROZSZERZALNOŚCI TERMICZNEJ, **0,000011 (1/K)**
- NIEPALNOŚĆ **A2 s1 d0 (NIEPALNA)**
- LAMBDA **0,16 W/mK**

www.sto.pl

NIGDY SIĘ NIE PODDAJĘ

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Wiele lat temu, podczas naszej wędrówki w Hollywood Hills wybitny reżyser Andriej Konczałowski, powiedział mi „Never give up". Od tamtej pory towarzyszy mi w życiu myśl, że moim imperatywem moralnym – jako kobiety, matki, córki, artystki – jest to, że nie mogę się poddać - mówi Katarzyna Figura.

Jedna z najbardziej znanych polskich aktorek, której jak mało komu udało się połączyć dwa odległe światy: jasnowłosej seks bomby z popularnych komedii i dojrzałej, świadomej kobiety osadzanej w trudnych dramatycznych rolach. Tak jak filmowe, także jej prywatne życie było pełne zwrotów. Mieszkała w Paryżu, Los Angeles, Nowym Jorku, a także w Warszawie, by 8 lat temu na stałe osiąść w Trójmieście. W rozmowie z Michałem Stankiewiczem opowiada nie tylko o tym czym jest dla niej szczęście i co ważne jest w życiu, także tym zawodowym, ale i o sile współczesnych kobiet z perspektywy swoich doświadczeń.

> To, co tworzymy w naszym wnętrzu manifestuje się w życiu na zewnątrz. Tak pracuję też jako aktorka. Nie tworzę postaci przed lustrem, przeglądając się, robiąc miny. Pracuję wewnętrznie.

Czy jesteś szczęśliwa?
Jestem i nie jestem. Szczęście jest ulotne. W weekendy jadę z Koko i Kaszmir, moimi córkami na półwysep, w miejsca, gdzie nie ma nikogo… Czuję wtedy las, siłę morza, zimą widać monochromatyczne kolory. To jest ta energia, która wpływa w człowieka. Nic więcej nie jest potrzebne. I gdy zziebnięte wsiadamy do samochodu, to mówię do córek, że jestem szczęśliwa, jestem najszczęśliwszą kobietą na świecie. Te doznania są proste, naturalne i wolne. Jestem tylko ja, morze i najdroższe mi osoby. I to jest ten moment szczęścia.

Czyli ten czas i to miejsce.
Tak. Ale chwilę potem pojawia się kolejny moment, gdy na przykład dzieje się jakaś historia związana z pracą, ktoś odebrał coś nie tak, trzeba zapłacić rachunki... I przychodzi uczucie nieszczęścia, zagubienia, że ułożyło się inaczej, niż bym chciała. Nieoczekiwany zwrot akcji. Mam lęk przed takimi sytuacjami, ale z drugiej strony – one stymulują mnie, żeby się nie poddawać i chwytać szczęście.

Trudno docenić szczęście, jak się nie poczuło nieszczęścia.
Wiesz, mnie pociągają nieoczekiwane ścieżki – kamieniste i nieewidentne. Nie znoszę nudy, lubię zaskoczenie. Coraz więcej medytuję, wierzę, że nasza rzeczywistość jest odbiciem tego, co jest w nas. To, co tworzymy w naszym wnętrzu manifestuje się w życiu na zewnątrz. Tak pracuję też jako aktorka. Nie tworzę postaci przed lustrem, przeglądając się, robiąc miny. Pracuję wewnętrznie. Nasze wnętrze jest najprawdziwsza rzeczywistością – to jest moje odkrycie.

W poszukiwaniu samej siebie?
Tak, w mojej podróży wewnętrznej. Ta wędrówka jest nieskończona, trwa do ostatniego naszego oddechu.

Kiedy odkryłaś w sobie duchowość? Czy takim momentem zwrotnym była przeprowadzka z Warszawy do Trójmiasta?
Momentów zwrotnych w moim życiu było kilka. Mieszkałam w wielu miejscach na świecie - w Paryżu, w Los Angeles czy Nowym Jorku. Związane to było z pracą, dzięki której bardzo dużo podróżowałam; nie tylko cała Europa, ale i Ameryka Południowa, Afryka, Azja, Australia… Ta duchowość i poszukiwania były już wtedy. Obcowanie z różnymi kulturami otwierało mnie coraz bardziej i wzbogacało wewnętrznie. Tak naprawdę ta ciekawość ludzi i świata pojawiła się już podczas studiów. Na pierwszym roku wprowadzono stan wojenny. Zapadła kurtyna - to mnie naznaczyło. Zrodziła się we mnie nieodparta chęć wyrwania się. Nie mogliśmy wtedy wyjeżdżać z Polski i takim pierwszym moim „wehikułem" stała się literatura iberoamerykańska. Znalazłam tam wszystko: magię, marzenie, duchowość, podróż. I w końcu morze.

Czyli wybór Trójmiasta był już pisany Ci od tamtego czasu?
Tak, pragnienie bliskości morza było we mnie od zawsze. Na wybrzeżu bywałam każdego roku, ale inspiracja przyszła od mojej młodszej córki Kaszmir. To ona, mając 8 lat, powiedziała: „mamo, przeprowadźmy się tutaj". I ja mając 51 lat poszłam za jej głosem i dokonałam radykalnej zmiany w naszym życiu.

Często wracasz do Warszawy?
Jeżdżę tam głównie do pracy – do filmu. Też do sądu, gdzie od 9 lat toczy się moja sprawa rozwodowa. W numerologii liczba 9 oznacza zamknięcie, koniec. Myślę, że w tym roku to nastąpi.

Czyli to była ucieczka nie tylko od miejsca, ale od poprzedniego życia, od wspomnień?
To była zmiana miejsca.

Pytam o rozstanie, gdyż kilka lat temu sama ujawniłaś, że padłaś ofiarą przemocy. Dziś wokół nas dzieje się rewolucja obyczajowa i mentalna, kobiety są coraz silniejsze. Jak do tego doszło, że tak silna kobieta była tak… bardzo uległa?
Wciąż nie mogę tego pojąć – od 23 lat, kiedy zaczął się nasz związek… To nieprawdopodobne, że byłam w stanie ulec, być zastraszaną i ograniczaną. A jednak znalazłam w sobie odwagę, by się z tej matni wyrwać. Przyjazd tutaj stał się uwolnieniem, katharsis. Głęboko wierzę w siłę kobiet.

Wcześniej jej nie czułaś?
Ujawniłam moją historię publicznie i wiem, że stałam się wsparciem dla wielu kobiet. To wzajemne wsparcie jest bardzo ważne, dzięki temu stajemy się coraz silniejsze.

Wspierasz strajk kobiet?
Absolutnie! Solidaryzuję się ze wszystkimi kobietami. Jestem szczęśliwa, że wreszcie rozpoznajemy swój potencjał. Że nie dajemy się zdominować. Że walczymy o własny wybór, o własne życie. Kobiety powinny mieć wybór. To my dajemy życie. Mężczyzna w tym uczestniczy, ale to kobieta nosi w sobie dziecko, to ona ponosi trud fizyczny, psychiczny, emocjonalny i biologiczny urodzenia dziecka.

A czy wyraziłaś czynne poparcie?
To są bardzo trudne czasy. Jestem osobą publiczną i moim imperatywem moralnym jest zajęcie stanowiska. Moje córki brały udział w protestach nosząc maski z hasłami. W oknie miałyśmy błyskawicę. Wracając z pracy w Teatrze Wybrzeże w Gdańsku, godzinami stałam w korku i trąbiąc solidaryzowałam się z protestującymi.

Praca zawodowa też jest polem do ekspresji tego buntu?
Wierzę, że poprzez swoje role wyrażam to, co myślę. 20 lutego na scenie Stara Apteka Teatru Wybrzeże w Gdańsku odbyła się premiera „Emigrantek" w reżyserii Elżbiety Depty. To był szczególny moment, bo zaledwie od tygodnia mieliśmy otwarte teatry – możliwość pracy i spotkania z publicznością. Myślę, że wszyscy byliśmy tego spragnieni. Sztuka porusza losy kobiet, które są zmuszone zostawić swoje dzieci i wyjechać do Belgii, by zarabiać. Są określane jako złe matki, a ich dzieci jako „eurosieroty". Bo przecież „dobra matka to ta, która jest w domu przy dziecku". Wpisana jest w to wielka niesprawiedliwość, oskarżenie, odebranie nam kobietom wolnego wyboru. Jesteśmy we trzy na scenie, ja – najstarsza, z największym bagażem.

Małgosia Brajner gra kobietę kilkanaście lat młodszą pochodzącą ze wsi. Justyna Bartoszewicz gra trzydziestoparolatkę z dużego miasta. To w moim odczuciu składa się na złożony portret kobiety Polki, mocno wpisuje się w obecne tematy i nastroje. Dotyka przemocy psychicznej, fizycznej, ekonomicznej ze strony otoczenia, systemu, a przede wszystkim mężczyzn. Mówi o uporczywym odbieraniu nam prawa wyboru. Nie ma na to we mnie zgody. Doskonale pisała o tym też Margaret Atwood.

W „Opowieści podręcznej"?
Dokładnie.

Ta powieść powstała w Stanach. A jak ta kwestia wygląda w Polsce? W polskim filmie?
W polskiej branży też jesteśmy ograniczane. W 1989 roku otrzymałam stypendium - możliwość kontynuacji studiów aktorskich w Nowym Jorku lub Paryżu. Wybrałam Francję, bo była bliżej. Wymagało to dużej odwagi. Wiele wpływowych osób z mojego środowiska komentowało moją decyzję negatywnie insynuując, że nie będę mieć do czego wracać. Że kobieta nie może się wybijać, zawalczyć o swoje. A ja byłam ciekawa świata, chciałam się rozwijać. Stałam się outsiderem i bardzo sobie tę rolę cenię.

Outsider to ciekawe określenie dla osoby, która wybrała karierę gwiazdy. Odniosłaś sukcesy, zdobyłaś sławę i jesteś w samym środku tego wszystkiego.
A jednocześnie jestem satelitą. To jest taka naciągnięta lina pomiędzy mną a środowiskiem.

Czyli polski świat filmowy też miał problem jak amerykańskie „#metoo"?
Myślę, że cały czas ma…

Przez wiele lat byłaś ikoną seksu w polskim kinie. To generowało problemy?
Sophia Loren od zawsze jest ikoną seksu, a jednocześnie uznana za wspaniałą aktorkę. Nikt nie śmie ocenić jej persony przez pryzmat seksapilu. Byłoby to poniżające, niesprawiedliwe. Mnie przez całe lata odbierano talentu, dorobku, przypisując istnienie na ekranie walorom sensualnym.

Być może dlatego, że grałaś role pełne seksu jak w „Pociągu do Hollywood" czy „Kingsajzie". Później pojawiły się role dramatyczne jak np. w „Żurku". Twoje bohaterki są silne, wymykają się schematom, odstają od rzeczywistości i niejednokrotnie pozostają niezrozumiałe…
… stoją nad przepaścią.

Tak, dokładnie.
To jest moje „#metoo" – te bohaterki, które tworzę. To wyraz mojego wyrwania się, buntu, nieustannego poszukiwania innej ekspresji. Chcę powiedzieć całą prawdę o kobietach, choćby najbardziej bolesną, głęboką i złożoną, przełamującą funkcjonujący w popkulturze seksualny wizerunek kobiety. Mogę się tym bawić, robić to na wiele sposobów np. śmiać się z samej siebie jak w „Kilerze", czy „Killerach 2-óch".

Z którą rolą najbardziej się identyfikujesz?
Nie szukam identyfikacji. Każdej z moich ról daję jakiś kawałek siebie, czerpię z moich doświadczeń, z obserwacji innych. Wierzę, że role są efektem alchemii, czy procesu pewnego rodzaju symbiozy.

A czy tak tworzone postaci w jakiś sposób zostają w Tobie?
Tak. Często mam uczucie, że rozstanie z nimi jest trudne, bolesne. Chyba nigdy do końca ich nie porzucam, bo stały mi się bliskie. Myślę, że jestem jakimś dziwacznym ich zbiorem.

Czyli wypadkową Katarzyny Figury i wszystkich odgrywanych ról?
Tak. Ja po prostu nie potrafię ich wyprzeć z pamięci emocjonalnej. Sztuka, jak większość rzeczy na świecie, ma dwie strony medalu, i to jest właśnie ta ciemna.

A jasna?
To, że na mojej drodze spotkałam wiele wybitnych osobowości, biorę udział w pasjonujących projektach, dzięki temu staję się coraz bogatsza i coraz szczęśliwsza. Jestem w ciągłej podróży, a moja przestrzeń jest nieskończona.

A dziś w jakim kierunku ta podróż zmierza? Widzę, że szczególnie aktywna jesteś w teatrze.
Na tyle na ile pozwala nam… pandemiczna rzeczywistość. W ubiegłym roku odebrałam kilka prestiżowych nagród za tytułową rolę w spektaklu „Fedra" J. B. Racine w reżyserii Grzegorza Wiśniewskiego. To umocniło moją wiarę w sens naszej pracy w Teatrze Wybrzeże. Na przestrzeni ostatnich lat uświadamiam sobie coraz bardziej, że celem życia jest piękno. Odnajdujemy je w sztuce. To ona nas inspiruje, wyzwala nasz potencjał. Dostojewski w „Idiocie" napisał „Piękno zbawi świat". To bardzo we mnie rezonuje.

> Wiesz, mnie pociągają nieoczekiwane ścieżki – kamieniste i nieewidentne. Nie znoszę nudy, lubię zaskoczenie. Coraz więcej medytuję, wierzę, że nasza rzeczywistość jest odbiciem tego, co jest w nas.

Chcę powiedzieć całą prawdę o kobietach, choćby najbardziej bolesną, głęboką i złożoną, przełamującą funkcjonujący w popkulturze seksualny wizerunek kobiety. Mogę się tym bawić, robić to na wiele sposobów np. śmiać się z samej siebie jak w „Kilerze", czy „Killerach 2-óch".

A film, gdzie jest jego miejsce w Twojej aktualnej podróży?
W ubiegłym roku wystąpiłam w filmie w reżyserii Małgośki Szumowskiej i Michała Englerta „Śniegu już nigdy nie będzie". Film był prezentowany na Międzynarodowym Festiwalu Filmowym w Wenecji, który jako jedyny odbył się w normalnym trybie. Wszystkie inne festiwale zostały przeniesione albo przebiegały on -line. Zagrałam także główną rolę w filmie „Chrzciny" w reżyserii Jakuba Skoczenia. Akcja toczy się w dniu wprowadzenia stanu wojennego w odciętej od świata górskiej wiosce. Kręciliśmy go więc w górach, w głębokich śniegach. I tam złapał nas covidowy lockdown. Musieliśmy przerwać zdjęcia i do pracy wróciliśmy w maju, jako jedna z pierwszych produkcji. Nie mieliśmy już śniegu, więc zamknęliśmy się we wnętrzach pod Warszawą, by dokończyć film. W czerwcu rozpoczęłam zdjęcia do filmu „Dziewczyny z Dubaju" w reżyserii Marysi Sadowskiej.

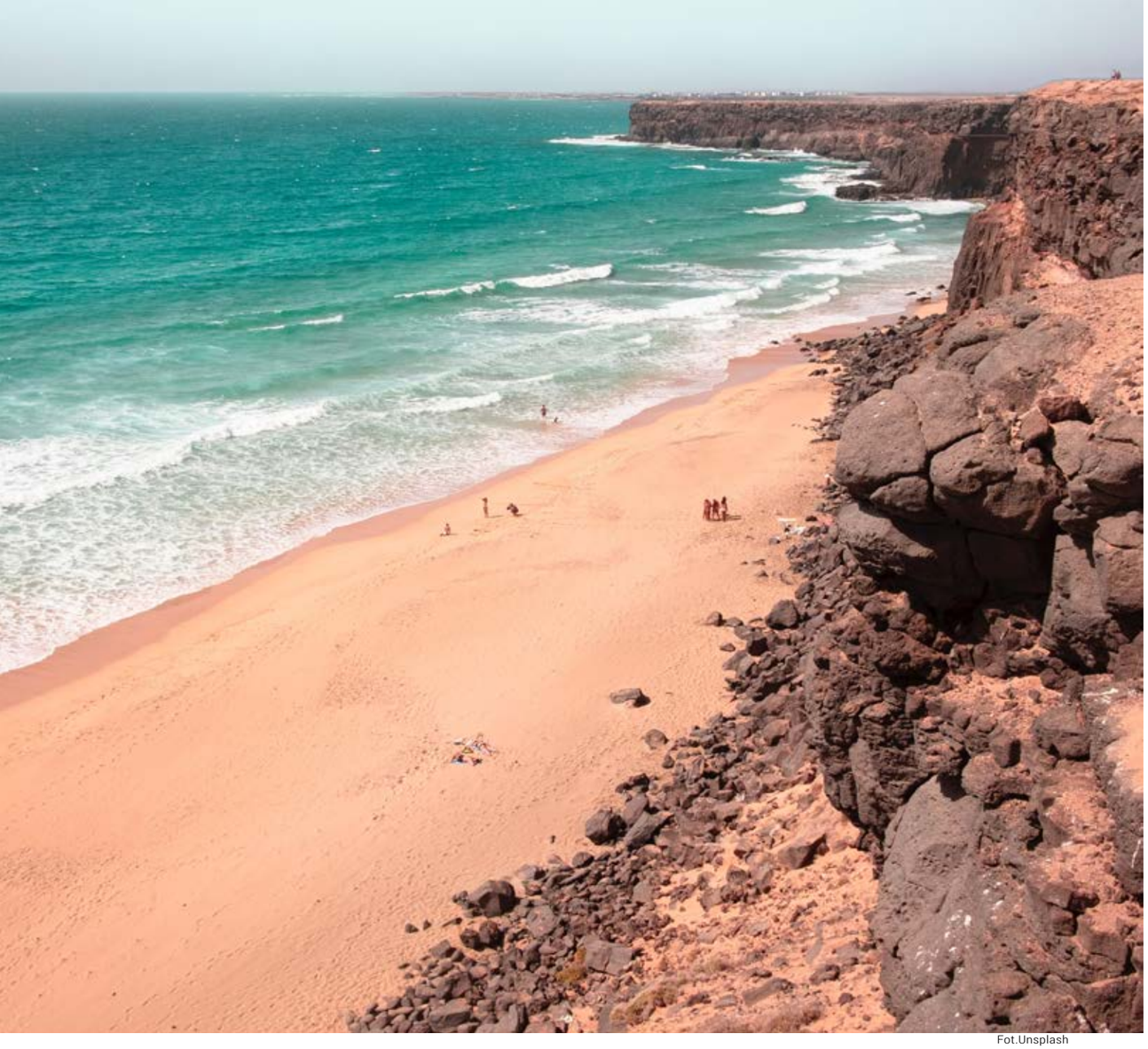
Wokół tego filmu jest dość głośno ze względu na promocję, o którą dba jego producentka Doda, a także tematykę. Film ma mówić o kobietach, które zajmują się turystyką erotyczną. Wyjeżdżają na wakacje, by świadczyć usługi seksualne dla bogatych mężczyzn.
Film pokazuje, jak kobiety są traktowane, jak dają się traktować. Jakich wyborów dokonują, do czego są przymuszane. Ta historia staje się uniwersalna – ukazuje pozycję kobiety i mężczyzny, brak równowagi.

Wystąpiłam także w filmie „The End" w reżyserii Tomasza Mandesa, który opisuje współczesną rzeczywistość – tu i teraz, jak jesteśmy zamaskowani, zakłamani, manipulowani, wyizolowani.

A jak Ty radzisz sobie z trwającą izolacją?
Paradoksalnie wyzwoliła ona we mnie niespodziewane siły, mam jeszcze większy apetyt na życie, na ciekawą pracę. Wywołała wręcz atawistyczne zachowania czy reakcje, pewną elastyczność, umiejętność dostosowania się do trudnej sytuacji. To niewątpliwie czas kryzysu, dół, ale z którego można się odbić. I to jest wartością.

Wygrywasz ten kryzys?
Nigdy się nie poddaję. Wiele lat temu, podczas naszej wędrówki w Hollywood Hills wybitny reżyser Andriej Konczałowski, powiedział mi „Never give up". Od tamtej pory towarzyszy mi w życiu myśl, że moim imperatywem moralnym – jako kobiety, matki, córki, artystki – jest to, że nie mogę się poddać

Patrzę na Ciebie i wiem, że się nie poddasz. I to jest dobra puenta z naszej rozmowy.



Fot.Unsplash

SURFING, CHUPITO I „PIERŚ SOPHIE LOREN"

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ, MAGDALENA SZYMKÓW

Jeżeli lubisz chodzić nago, pić białe wino, jeść świeże ryby, palić marihuanę, słuchać szumu fal, uprawiać surfing, zamiast gór widzisz kobiece biusty, a do tego interesują cię losy nazistów po drugiej wojnie światowej to znaczy, że Fuerteventura jest stworzona właśnie dla ciebie.

1659 km kwadratowych powierzchni, 113 tys. mieszkańców, długa linia brzegowa na której znajduje się 150 pięknych plaż. To najkrótsza charakterystyka Fuerteventury, kanaryjskiej wyspy leżącej zaledwie 97 km od Afryki. I choć wszystkie wyspy archipelagu są wulkaniczne, to jednak każda jest inna. Największe z nich - Gran Canaria i Teneryfa mają kilka stref klimatycznych dużo zieleni, skaliste wybrzeża, są mocniej zurbanizowane i najczęściej odwiedzane. Pokryta lawą wulkaniczną Lanzarotte nazywana jest wyspą wulkanów, a La Palma zieloną wyspą. Fuerteventura to z kolei łagodne góry w kształcie przypominającym biusty (jest nawet góra nazywana przez majoreros jak się określa rdzennych mieszkańców Fuerty „piersią Sophie Loren"), wielkie pustynne przestrzenie i mnóstwo piaszczystych plaż poukrywanych pomiędzy klifami. To właśnie na niej najmocniej kwitnie surferskie życie z dala od wielkich turystycznych konglomeratów.

PÓŁNOC KONTRA POŁUDNIE

Podział jest prosty. Na południu i wschodzie dominuje duży przemysł turystyczny. To właśnie tam są miasteczka Costa Calma, Morro Hable, czy stolica Puerto Del Rosario, popularne destynacje turystyczne z wielkimi hotelami i setkami sklepów. Wyjątkiem jest wysunięta najdalej na południe plaża Cofete, ale o niej w dalszej części tekstu. Z kolei północne i zachodnie wybrzeże to miejscowości bardziej kameralne. Dominuje w nich niska zabudowa, niewielkie kamieniczki i domki, a ulice nieco przypominają połączenie Arizony z Kalifornią.

Podobnie jest z podziałem dyscyplin. Południe zdominowali miłośnicy kajtów i windsurfingu – właśnie tam, na słynnej plaży Sotavento koło Costa Calma znajduje się równie słynna szkoła Rene Egli. Tam też odbywają się zawody z cyklu pucharu świata. A północ i zachód zdominowali z kolei surferzy.

Ci najbardziej wytrawni mieszkają w Lajares, na pustyni. To miasteczko z małymi domkami i jedną główną ulicą pełną knajpek i barów. Jego lokalizacja jest kluczowa – znajduje się dokładnie w połowie drogi pomiędzy północnymi i zachodnimi spotami. To oznacza, że w zależności od prognozy praktycznie w kilkanaście minut można dotrzeć do najlepszego w danym dniu surferskiego spotu.

Warunki to jednak nie wszystko. Na spotach obowiązują proste zasady. Pierwszeństwo na fali mają lokalsi, a dopiero potem przyjezdni. Jak ktoś nie respektuje niepisanych zasad może mieć kłopoty, bo poszukiwanie idealnych fal to misja, a dla wielu sposób na życie. Inne rzeczy schodzą na drugi plan.

Z surfingu korzystają nie tylko profesjonaliści, ale i amatorzy. Fuerteventura to także idealne miejsce na rozpoczęcie nauki surfowania. Na wyspie działa mnóstwo szkółek, m.in. w El Cotillo leżącym na północno zachodnim wybrzeżu. To rybacko – surferskie miasteczko, pozbawione wielkich hoteli z popularnym spotem na La

Fot.Michał Stankiewicz

Piedra Playa. Korzystają z niego zarówno szkółki jak i zawodowcy. El Cotillo to także świetne miejsce do rozpoczęcia wędrówki po spotach zachodniego wybrzeża. Każdy ma swoje własne parametry, które pozwalają określić, czy lokacja jest dla amatorów, czy też zaawansowanych surferów. Na niektórych fala jest niska, a niektórych wysoka i bardzo gwałtowna. Surferzy szukają najdłuższych fal.

Na Fuercie można wybierać między plażami z miękkim białym piaskiem, kamieniami lub z czarnym powulkanicznym żwirkiem, otoczonymi skałami albo ogromnymi klifami. Są tu też śnieżnobiałe laguny zasypane skamieniałymi algami i wysokie diuny, tworzące się z piasku nawiewanego z Sahary. Do najpiękniejszych plaż zachodniego wybrzeża należą Playa del Esquinzo, De Tebeto i De Jarugo. Na wchodzie Playa Sotovento de Jandia. Południowym zwieńczeniem wyspy jest Playa De Cofete. To najbardziej oddalona i najtrudniejsza do dotarcia plaża, prowadzi do niej dwudziestoparo-kilometrowy odcinek wąska, kamienistą i nierówną drogą przez góry. Długi dojazd rekompensuje jednak obłędny widok łagodnych zboczy gór wchodzących do oceanu i bryzy unoszącej się nad plażą. Właśnie to miejsce urzekło m.in. Ridleya Scotta, który kręcił tutaj jeden ze swoich ostatnich filmów „Exodus: Bogowie i Królowie".

ŻYCIE W RYTMIE FAL

Charakterystycznym krajobrazem wybrzeża Fuerteventury są skały i wysokie klify porozcinane przez piaszczyste plaże. Stąd tak wielka popularność kamperów. Można je pożyczyć na miejscu, ale wśród rejestracji widać też pojazdy innych Wysp Kanaryjskich, surferów z kontynentu – nie tylko Hiszpanii, ale i Włoch, czy Francji, Niemiec. Taka podróż to świetna przygoda – rejs z hiszpańskiego Kadyksu trwa około półtorej doby. To niewiele jak się zakłada miesięczne lub dłuższe wakacje. Obok nowoczesnych pojazdów bardzo duża liczbę stanowią stare modele lat 80., a nawet starsze oraz zwykłe blaszaki, busy. W klimacie Fuerty, gdzie zimą temperatura w ciągu dnia nie spada poniżej 20 stopni, a w nocy 16 – spać można praktycznie w każdym aucie. Rytm dnia jest prosty – poranna pobudka, rzut oka na fale, świeża kawka z widokiem na ocean, zejście na plaże, surfing, a po południu chill przy kamperze.

Mimo dużej liczby kamperów, w których ludzie żyją, jedzą i myją się, zaskakuje niezwykła czystość plaż i klifów. Społeczność związana z wodą ma duże poczucie odpowiedzialności, tu nikt nie pozostawia po sobie śladów. Czasem przy wejściu na plażę można zobaczyć dużą płytę z wyciętymi otworami, a w niej włożone puszki. Można je zabrać na plażę, by wrzucać do nich niedopałki papierosów, a także jointów.

WYSPA LUDZKICH HISTORII

Po Hiszpanach, Niemcach, Włochach, Anglikach, Francuzach coraz silniejszą diasporę Furteventury tworzą Polacy. Jedna grupa co roku regularnie„zimuje", spędzając od listopada do wiosny czas na wyspie, a druga wybrała to miejsce do życia już na stałe. Dominują ludzie świata kultury i sztuki, szukający tutaj odpoczynku, ciszy, inspiracji.

Monochromatyczne pejzaże pustyni, regularny szum oceanu, bazaltowe nocne niebo dają wytchnienie przebodźcowanym w miastach artystom. Kasper Bajon niedawno napisał tutaj książkę-esej „Fuerte". Agata Pyzik stworzyła album „Dziewczyna z pistoletem" – pokłosie wystawy prac polskich artystów w Oliwie. Filmowcy surfują i tworzą tu kolejne scenariusze. „Otwórz oczy" zobaczymy niedługo na platformie Netflixa, kolejne jeszcze w fazie produkcji, na HBO. Aktorzy opalają się i grają. Andrzej Chyra, wystąpił w kręconym tutaj filmie Joanny Zastroznej „Las", którego premiery można będzie wypatrywać na festiwalu w Gdyni. Pojawiają się coraz częściej także celebryci i telewizyjne gwiazdy, tu znajdują przestrzeń wolna od paparazzich.

Na Fuercie można wszystko zacząć od nowa. To wyspa na skale, bez słodkiej wody i bujnej roślinności, palona słońcem. To pustynia otoczona sztormowym oceanem. Wyspiarze wiedza, że bez wsparcia drugiego człowieka, pomocy sąsiada, trudno tu przetrwać. Choć majoreros chronią swoich enklaw, to są życzliwi dla przyjezdnych. W lokalnym barze, u podnóża ich Świętej Góry, Tindaji, postawią chupito, szota tutejszego rumu z miodem i wysłuchają historii, która ich tu sprowadziła, albo po prostu razem z nim pomilczą.

Fuerta stała się ostatnio także doskonałym schronieniem od covidowych lock-downów w Europie. Autonomiczne władze Kanarów wywalczyły turystyczną zielona strefę dla archipelagu. Na Fuercie liczba zarażonych wirusem to aktualnie 205 osób, od początku pandemii miały tu miejsce tylko 4 przypadki śmiertelne. Na wyspę wpuszczani są tylko turyści z negatywnym testem PCR, w 15 minut przed wyjazdem można zrobić sobie test w lokalnych punktach paramedycznych. Na ulicach chodzi się w maseczkach, ale otwarte są restauracje, bary, plaże, sklepy, baseny czy obiekty sportowe. Życie toczy się tu wyspiarskim tempem, mimo sanitarnego reżimu i lokali zamykanych przed godzina 23. Kiedy ogłoszono ostatnie lockdowny w Portugalii, Francji czy Niemczech, na tutejszych plażach pojawili się najlepsi surferzy z Europy. Ich kolorowe deski bujają się teraz czekając na fale na najpiękniejszych plażach wyspy. Ich akrobacje można oglądać w bonusie z plażowego koca.

Operatorzy turystyczni w Polsce też wyczuli koniunkturę na turystycznych outsiderów i otworzyli czarterowe przeloty na Kanary. Zanim wyspy zapełnią się turystami hotelowych all inclusive to kierunek na tropikalny rehab odległy zaledwie pięć godzin lotu z kraju.

WILLA NAZISTÓW

Jedną z tajemnic Fuerteventury jest tzw. Willa Wintera. To duży dom samotnie stojący na południowym krańcu wyspy, pomiędzy górami, a plażą Cofete. To teren parku Jandia, jednego z najcenniejszych miejsc na wyspach, a jednocześnie całkowite odludzie.

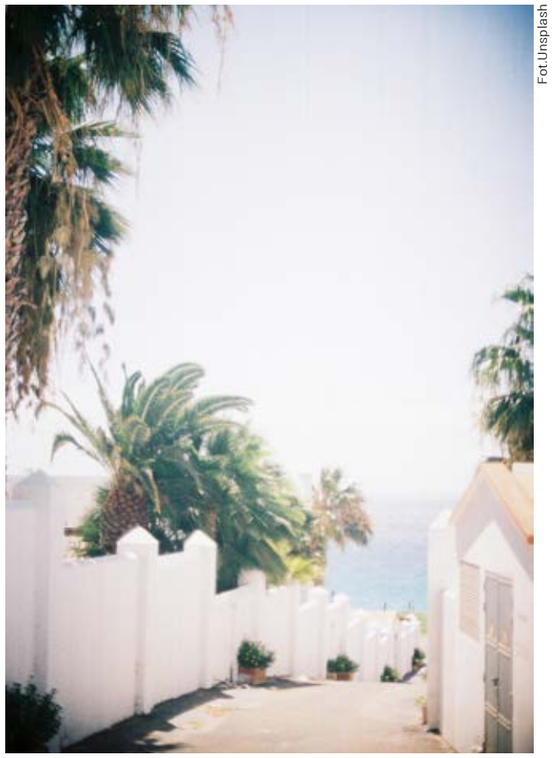
Jego budowniczym i właścicielem był niemiecki architekt Gustaw Winter, który w latach 20. rozpoczął inwestycje na wyspach. W latach 20. wybudował elektrownię na Gran Canarii. W otwarciu miał wziąć udział sam Adolf Hitler. Potem skupił się na południowej części Fuerteventury, gdzie miał również odpowiadać za cały szereg inwestycji publicznych zyskując tym samym wysoką społeczna pozycję. Winter z czasem przejął półwysep Jandia, który od 1939 roku przestał być dostępny dla miejscowej ludności. Najpierw konieczne było zbudowanie drogi przez góry, do której zaangażowano więźniów z obozu pracy w Tefii. Budowa willi ruszyła w 1941 – początkowo jako trzykondygnacyjny bunkier, a następnie z usadowionym na nim domem. Dom przetrwał wojnę i czasy reżimu Franco, nie zajmują się jednak nim jego spadkobiercy, ale Pedro Fumero, potomek rodzin, które zamieszkiwały półwysep znacznie wcześniej niż Winterowie.

Za niewielką opłatą można do niego wejść, a Pedro dzieli się swoimi hipotezami. Nie wszystkie jednak części budynku są dostępne. Gospodarz pokazuje parter, w tym niezwykle grube mury z okienkami bardziej przypominającymi otwory strzelnicze, a także pierwszy poziom podziemi. Tam w wykafelkowanej salce znajduje się piec i stół przypominający prosektorium. W piwnicy są też cele, a Pedro stukając w podłogę wskazuje, że pod spodem ciągną się kolejne kondygnacje.

Historia willa Wintera doczekała się bardzo wielu hipotez. Zdaniem Pedra mieścił się tam ośrodek, w którym dokonywano eksperymentów na ludziach, ale wedle innych popularnych teorii willa miała być punktem przerzutowym dla nazistów z Europy do Ameryki Południowej. Wg licznych relacji komunikacja odbywała się U Bootami. Inna hipoteza mówi, że w domu dokonywano także operacji plastycznych nazistów, a jedną z osób, która miała z niej skorzystać był Adolf Hitler.

W prowizorycznie stworzonym mini muzeum można zobaczyć baterie okrętów podwodnych, a także kopie dokumentów FBI z lat 70. wskazujące na ukrywających się na Fuercie nazistach. Wśród nich wymienia się Martina Bormana.

Sam Winter zmarł w 1974 roku, a warto pamiętać, że do 1975 roku Hiszpanii był reżim Franco sprzyjający nazistom. Niemiecki architekt z jednej strony cieszył się na wyspie szacunkiem, z drugiej panuje powszechna opinia, że był członkiem organizacji nazistowskich. Póki co żadne hipotezy o willi nie zostały zweryfikowane – syn Wintera mieszkający na innej wyspie nie zdecydował się na ujawnienie rodzinnego archiwum, a wg Pedro Fumery oficjalna dokumentacja została utajniona i jest w gestii rządu w Madrycie.



Fot.Unsplash

RYBY, WINO I MARIHUANA

Na Fuercie życie jest tanie. Niski VAT i specjalna strefa ekonomiczna sprawiają, że tanie jest paliwo, usługi, jedzenie, restauracje i bary. Na ceny wpłynął też Covid-19. Restrykcje spowodowały ubytek turystów, a przez to życie stało się jeszcze tańsze. Dzisiaj fajnie położony apartament dla dwóch osób można wynająć za 40 euro za dobę, a przy dobrych negocjacjach i dłuższym okresie jeszcze taniej. Okazje typu 250 euro za tydzień za apartament dla 4 osób też nie należą do wyjątków. Ceny wielu produktów są niższe niż w Polsce – szczególnie tych lokalnych - oliwek, serów kozich, chorizo. Jak każdy południowy, morski region słynie z ryb i owoców morza. Te są na wyciągnięcie ręki – świeże i relatywnie tanie. Białe wina i całkiem przyzwoite zaczynają się nawet od 1,8 euro za butelkę.

Elementem kultury surferskiej są też konopie indyjskie, czyli popularne „zioło". Na wyspach kanaryjskich można je kupić w social clubach, których są dosłownie dziesiątki, jeżeli nie setki. Te miejsca nazywają się Cannabis Collective i zrzeszają hodowców tworzących coś na kształt spółdzielni. Mogą w nich odprzedawać swoje zbiory i mogą też kupować. W rzeczywistości towar jest także z Afryki. Prawo zakupu mają rezydenci wysp, którzy muszą formalnie zostać członkiem danego klubu. Formalności trwają minutę. Palić można w klubie, ale i na własnej posesji. Za to samo w miejscu publicznym grozi jednak kara. Władze hiszpańskie, podobnie jak holenderskie wychodzą z założenia, że legalność marihuany połączona z jej kontrolą daje lepsze efekty niż utrzymywanie czarnego rynku. Dzięki temu w social clubie możemy liczyć na wysoko gatunkowy towar z pewnego źródła. Biorąc pod uwagę naprawdę wysoką jakość ceny są niskie – odmiany sativa czy indiga kosztują od 5 euro za gram. W ofercie są też gotowe jointy, ciasteczka, czekoladki, olejki.

Można powiedzieć, że te wszystkie elementy kultury surferskiej powodują widoczny gołym okiem luz. Na Fuerteventurze życie mocno zwalnia, a człowiek staje się po prostu przyjaźniejszy. Te relacje widać na ulicy, w sklepie, knajpie.

Inną cechą Fuerty i jej północnych plaż jest nudyzm. Nikogo nie dziwi widok spacerujących po skałkach, czy też plażach nagich osób. Niezależnie od wieku i kondycji. Tutaj ludzie szukają wolności. Jeżeli więc spotkasz na plaży, czy skałkach nagiego, długowłosego mężczyznę lub kobietę palących mariuhanę nie obawiaj się.

39 m² INSPIROWANYCH DUŃSKĄ GRAFIKĄ

PROJEKT: MACONCEPT
AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Każdy kąt tego 39-metrowego wnętrza tworzy graficzny obraz i przywołuje na myśl naturalne materiały. Monochromatyczność przeplata się tu z wielowymiarowością. Wszystko dlatego, że główną inspiracją architektów z pracowni MAconcept stały się grafiki duńskiego studia Hein Studio.

Mieszkanie znajduje się w gdańskim Garnizonie i należy do Mateusza, młodego prawnika pracującego w korporacji. Na co dzień właściciel lubi gotować i przyjmować gości, a jego pasją jest żeglowanie i snowboard. Jest też wielkim fanem minimalizmu, klasycznych prostych form, naturalnych materiałów oraz szeroko pojętej grafiki, i właśnie to miało bezpośrednie przełożenie na projekt tego wnętrza.

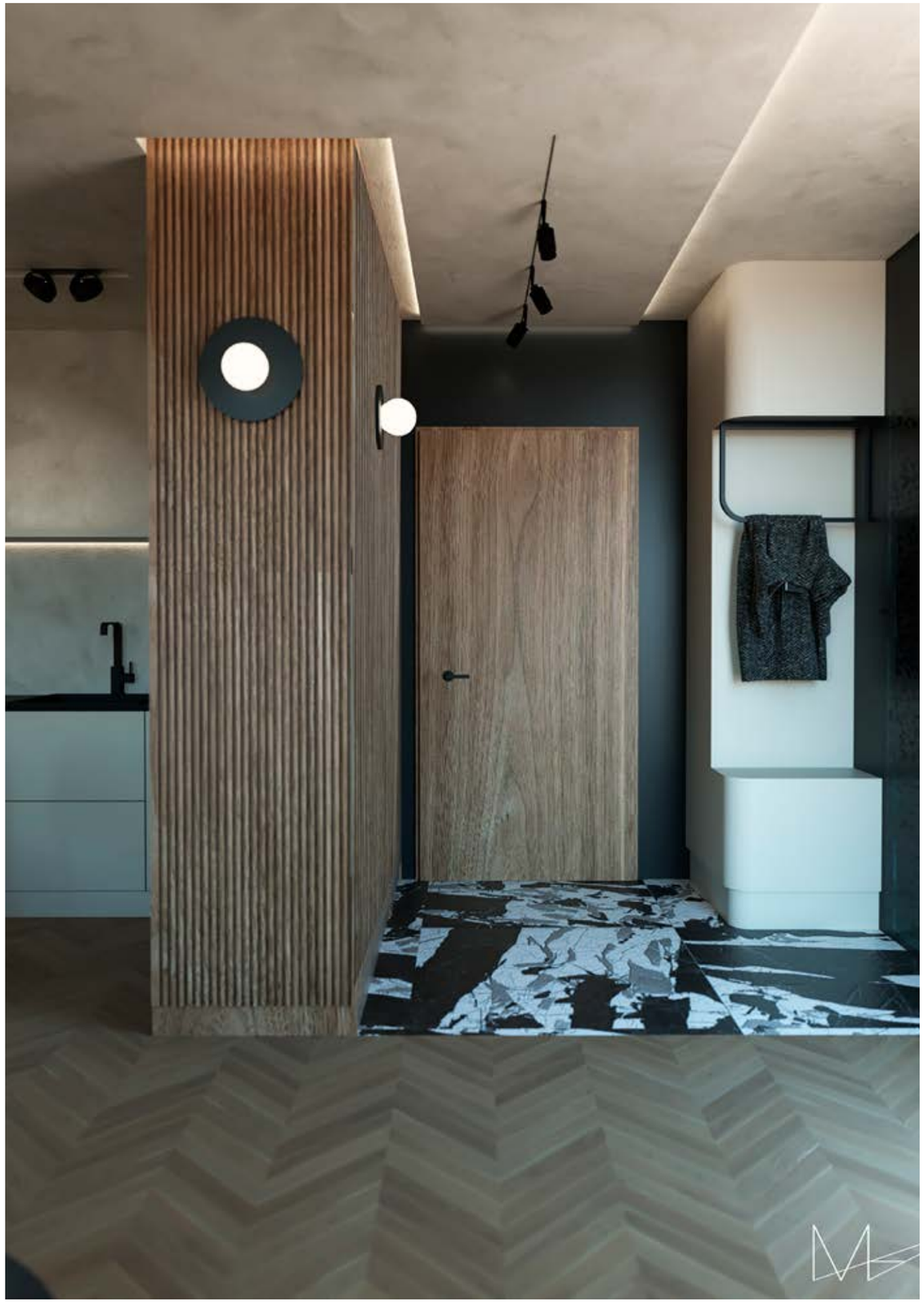
Już na etapie tworzenia koncepcji inspiracją była grafika duńskiego studia Hein Studio zatytułowana: „Move no. 06", stworzona przez Rebecce Hein. Beż i zgaszony ceglasty kolor, zawarte w grafice, stały się dominantą tego wnętrza.

- Do każdego pomieszczenia zainspirowałam się osobnym elementem oraz materiałem –mówi Joanna Maciejewska z MAconcept. - Chciałam, aby każdą kąt tego mieszkania stał się graficznym obrazem. Zresztą, tworzenie wnętrz to także tworzenie kompozycji wizualnych, w formie 3D, dlatego tak ważna jest wielowymiarowość, a równocześnie spójność projektowanej przestrzeni – podkreśla.

We wnętrzu pierwsze skrzypce gra tynk, który mimo swojej surowości, nadał przestrzeni niepowtarzalny, cie-

pły wyraz. Zastosowanie tego materiału wielowymiarowo, czyli m.in. również na suficie, powiększyło przestrzeń i znacznie zminimalizowało podziały. Sama kolorystyka mieszkania jest monochromatyczna. Głównie z powodu gresowej płytki Monocibec tecno, która już na wejściu przykuwa uwagę swoją graficzną formą. Całość dopełnia dwustronna zabudowa, wytyczająca drogę do kuchni. Wyrazisty motyw płytek prowadzi do łazienki, w której głównym elementem jest ceramika wypełniająca przestrzeń prysznica. Wyróżnia ją nietypowy kolor bladej oliwki oraz niestandardowo wysokie wykończenie cokołu, które powiększa i wydłuża małą przestrzeń łazienkową. Kilka metrów dalej, przeszklone drzwi do sypialni doświetlają przestrzeń strefy wejścia. Natomiast w samej sypialni, największą uwagę przykuwają opalane deski, tworzące oryginalny zagłówek dla łóżka.

Strefowo podzielony został pokój dzienny z aneksem. Pierwszą strefę stanowi kuchnia z jadalnią, druga to natomiast klasyczne miejsce relaksu. Dość kłopotliwym i nieustawnym kątem, ze względu na duży szacht, stała się przestrzeń przy drzwiach balkonowych. Dlatego w tym miejscu pojawił się autorski regał projektantów, który z jednej strony wydziela sofę, a z drugiej dopełnia ścianę i domyka pion.



Kuchnia jest monolityczną całością, wtapiającą się w okładziny ścian, tak aby dać miejsce geometrycznym meblom w strefie relaksu, które w zależności od kąta spojrzenia, stają się graficznym obrazem. Patrząc na całość, przestrzeń wnętrza przeplata ze sobą delikatne obłości, geometryczne kształty i monochromatyczną kolorystykę, którą przełamują tekstylne dodatki oraz ceglane i oliwkowe akcenty.

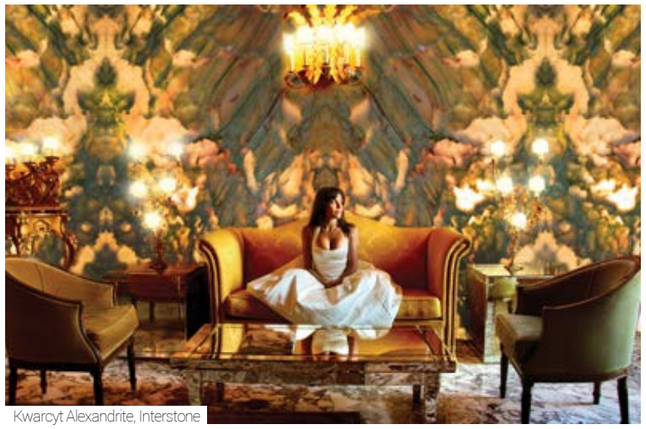
W mieszkaniu znajdują się również ciekawe elementy, które nadają wnętrzu prawdziwy charakter. Uwagę zwraca sofa modułowa Mags od Designzoo oraz geometryczna ława kawowa Fuku od firmy Salak studio. Ciekawymi elementami dekoracyjnymi są również dwie oprawy wiszące – klasyczna lampa retro Flowerpot od marki &tradition oraz lampa Blush pendant z Northern, która subtelnie wtapia się w otoczenie.

KAMIEŃ DO ZADAŃ SPECJALNYCH

Kamień naturalny to jeden z najstarszych i najchętniej wybieranych surowców wykorzystywanych w budownictwie i aranżacji wnętrz. Ma opinię ponadczasowego, cieszy się uznaniem architektów wnętrz, a niedawno w Polsce pojawił się w zupełnie nowej odsłonie. Kwarcyt – bo o nim mowa – to prawdziwy gamechanger na rynku wnętrzarskim.

Aranżując przestrzeń mieszkalną, mamy do dyspozycji wiele popularnych rodzajów kamieni naturalnych, takich jak marmury, granity czy onyksy. Surowce te, choć urokliwe, nie zawsze dobrze sprawdzają się w praktyce, przykładowo w roli blatu kuchennego. Ograniczona użytkowość to powód, dla którego część konsumentów rezygnuje z kamienia na rzecz innych materiałów – spieków kwarcowych czy konglomeratów. To jednak niejedyne wyjście.

Osoby, które cenią sobie elegancję, a jednocześnie szukają produktu o dużej wytrzymałości i odporności, powinny postawić na kwarcyt. Kamień przede wszystkim wyróżnia się feerią barw – od delikatnej bieli, ezoterycznej szarości, przez różne tony zieleni i błękitu, z akcentami szlachetnego złota i srebra, aż do głębokiej czerni. Jego charakterystyczną cechą jest też użylenie, niekiedy delikatne i subtelne, a w niektórych odmianach bardziej wyraźne. Co najważniejsze – dzięki swoim właściwościom kwarcyt znakomicie sprawdzi się jako blat, okładzina kuchennej wyspy, a także wykończenie podłogi i ścian w apartamencie, biurze lub hotelu.


Kwarcyt Alexandrite, Interstone

STYL NIE JEDNO MA IMIĘ

Niezależnie od tego, czy wolimy styl glamour, klasyczny czy minimalistyczny, możemy dopasować kwarcyt tak, by nadać przestrzeni unikatowości.

Jednym z wariantów jest charakterystyczny kwarcyt Patagonia wydobywany u wybrzeży Ameryki Południowej. Skarb Brazylii – jak nazywają go eksperci z branży – zachwyca prezencją. Kremowo-beżowa baza stanowi świetne tło dla ciemnych turmalinów, połyskujących kryształów górskich czy delikatnych akcentów w kolorze srebra i złota. Z kolei wyraźny rysunek użyleń podkreśla jego indywidualność i nadaje wnętrzu charakteru, który szczególnie silnie uwidacznia się w kontakcie z promieniami słońca lub LED-owym podświetleniu.

Miłośnicy awangardy z pewnością zatrzymają wzrok na Alexandrite – gatunku, który łączy w sobie niezwykłe bogactwo pigmentów. Mieszają się w nim przeróżne odcienie zieleni momentami przechodzące w złoto, a nawet w kolor dojrzałego wina. Całość – z natury stonowana – po podświetleniu nabiera intensywności.

Kwarcyt ma coś dla zaproponowania także wielbicielom monochromatycznego wystroju. Gatunek Brillant Black o jednolitej barwie stanowi idealną podstawę dla jasnych mebli. Świetnie sprawdza się jako podłoga w łazience, przykładowo jako tło dla wolnostojącej białej wanny. Kamień można z powodzeniem wykorzystać zamiast brodzika pod prysznicem czy wyłożyć nim zarówno posadzkę, jak i ściany pomieszczeń.

Oprócz wielobarwnych i kontrastowych wykończeń, kwarcyty występują także w odcieniach nieco bardziej klasycznych, a przez to ponadczasowych. Propozycje w écru takie jak Perla Santana, Sublime czy Sky White, przechodzą przez delikatne brązy w kolory natury i wprowadzają do naszych wnętrz spokój i harmonię.

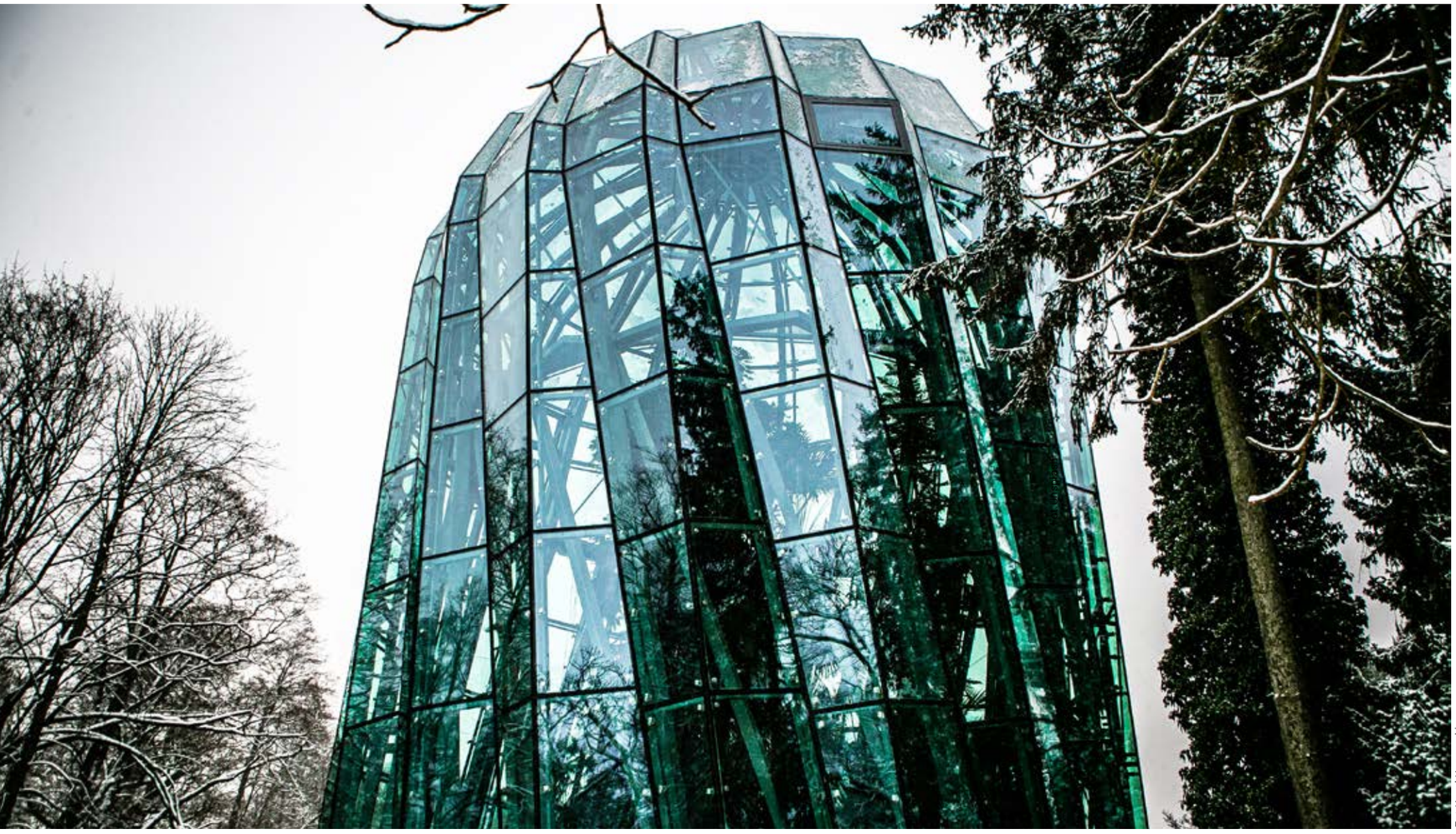
Kwarcyt Sublime, Interstone

TRÓJMIEJSKI SALON JUŻ OTWARTY

By wybrać gatunek najbardziej odpowiedni do naszego wnętrza, warto zobaczyć propozycje na żywo. Kwarcyty w wielu odmianach i odcieniach dostępne są w ofercie największego polskiego importera i dystrybutora kamieni naturalnych – marki Interstone, która niedawno otworzyła swój nowy oddział w Trójmieście.

Na poszukujących inspiracji w salonie czeka pokaźny (bo łącznie liczący blisko 10 tys. m kw.) wachlarz wzorów i odcieni pobranych wprost od matki natury: kwarcytów, granitów, marmurów i kamieni szlachetnych, które z powodzeniem mogą zostać bohaterem niejednego wnętrza mieszkalnego. Płyty prezentowane są w formie galerii, a wykwalifikowani doradcy pomogą w doborze odpowiedniego gatunku do potrzeb klienta.

interstone
Interstone Sp. z o.o. Oddział Gdańsk
ul. Łąkowa 2, 83-000 Roszkowo
@InterstoneGdansk @interstone_pl



Fot.Karol Kacperski

NOWE OBLICZE OLIWSKIEJ ROTUNDY

AUTOR: HALINA KONOPKA

Budowa nowoczesnej, cylindrycznej rotundy Palmiarni w Parku Oliwskim została zakończona. Nowy dom dla 180-letniego daktylowca jest o 5 metrów wyższy od swojego poprzednika, a do jego oszklenia wykorzystano aż 420 szyb. Za projekt odpowiada pracownia RYSY Architekci.

Nowa rotunda Palmiarni w Oliwie jest już gotowa, jednak póki co można ją podziwiać jedynie z zewnątrz. Nadal trwa remont pozostałej części obiektu, w tym sąsiedniej oranżerii, przez którą prowadzi wejście do nowoczesnej, szklanej bryły.

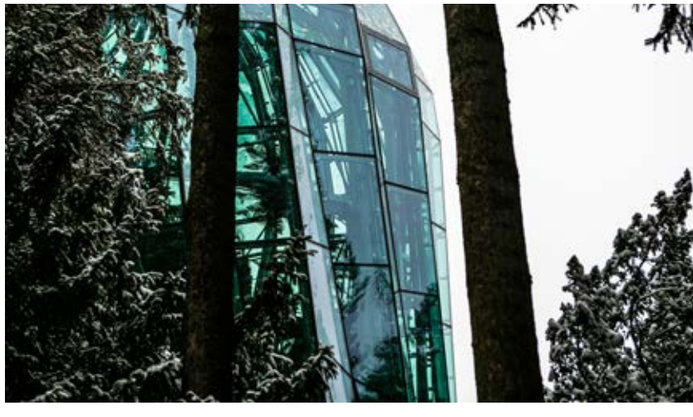
Dotychczasową rotundę trzeba było rozebrać, ponieważ stała się zbyt ciasna dla rosnących w niej drzew – przede wszystkim dla ponad 180-letniego daktylowca, który przebił szklany dach w istniejącym budynku. Pierwsze prace rozpoczęto od przesadzenia roślin do parkowych szklarni, natomiast inne gatunki, w tym cennego daktylowca, schowano w specjalnym tymczasowym tunelu z folii. Po zabezpieczeniu egzotycznych mieszkańców, rozpoczęła się rozbiórka.

Wysłużona rotunda miała około 19 metrów, nowa jest o 5 metrów wyższa i, co najważniejsze, nie zaskoczy jej już wielkość roślin, ponieważ przy projektowaniu szklanego budynku założono statystyczny wzrost palm. Drzewa te dorastają do 20-22 metrów. Nowa rotunda przewidziana jest na 24,1 metra, a po otwarciu ostatniego, górnego pierścienia napowietrzającego, osiąga nawet 25 metrów. To tyle, na ile pozwala miejscowy plan zagospodarowania, i zarazem o trzy metry wyżej niż mogą mieć najwyższe okazy.

Nowy budynek ma formę nowoczesnej, cylindrycznej rotundy, która w całości jest wypełniona szklaną fasadą. Warto zaznaczyć, że konstrukcja może poszczycić się automatycznym otwieraniem. Jej wysokość wynosi 24,11 m, powierzchnia zabudowy – 202,5 m2, a kubatura – 4286,42 m sześć. Co więcej, na stalowej konstrukcji zamontowano 1400 punktów podtrzymujących szyby, dzięki czemu w przypadku awarii będzie można bezproblemowo wymienić konkretne przeszklenie. W sumie do oszklenia rotundy wykorzystano 420 szyb, z których największe mają powierzchnię ok. 2,6 m2.

Oliwska palmiarnia składa się w sumie z czterech budynków: rotundy, oranżerii, budynku socjalno-technicznego i szklarni. W drugim etapie rewitalizacji przebudowany zostanie budynek oranżerii. Z uwagi na to, że oba obiekty są połączone, pełne udostępnienie szklanej rotundy możliwe będzie dopiero po zakończeniu prac w oranżerii, które planowane jest pod koniec 2021 roku. Za projekt przebudowy odpowiada pracownia RYSY Architekci.

Pierwsza palmiarnia w Parku Oliwskim zaczęła funkcjonować w XVIII wieku. W latach 1899-1929 w pobliżu starej oranżerii utworzone zostało alpinarium ze sporą ilością roślin pochodzących z różnych stron świata. Także w tym okresie oranżerię przebudowano w cieplarnię z niedużą palmiarnią. W 1946 na terenie parku została założona Stacja Aklimatyzacji Roślin, a w latach 1952-1956 powstał ogród botaniczny i wtedy też powstała charakterystyczna cylindryczna konstrukcja.



NARYSUJ COŚ!

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Każdy obdarzony najmniejszym talentem znalazł się zapewne w sytuacji, kiedy otoczenie, nieraz zaciekawione, nieraz wątpiące, postanawia skonfrontować umiejętności utalentowanego, dając wyraz podziwowi lub zaskoczeniu. Wtedy mamy okazję, żeby naprężyć przysłowiowe muskuły i zaczerpując nieco podziwu lub zmierzyć się z krytyką. Niektórym zadrży rączka lub nóżka, bo przecież chcemy się pokazać z jak najlepszej strony. Tym razem my zwracamy się do ilustratorek z prośbą, żeby „coś narysowały". I nie będziemy tu nikogo oceniać, wszak życie to nie konkurs. Chodzi o to, żeby po prostu wyrazić siebie.

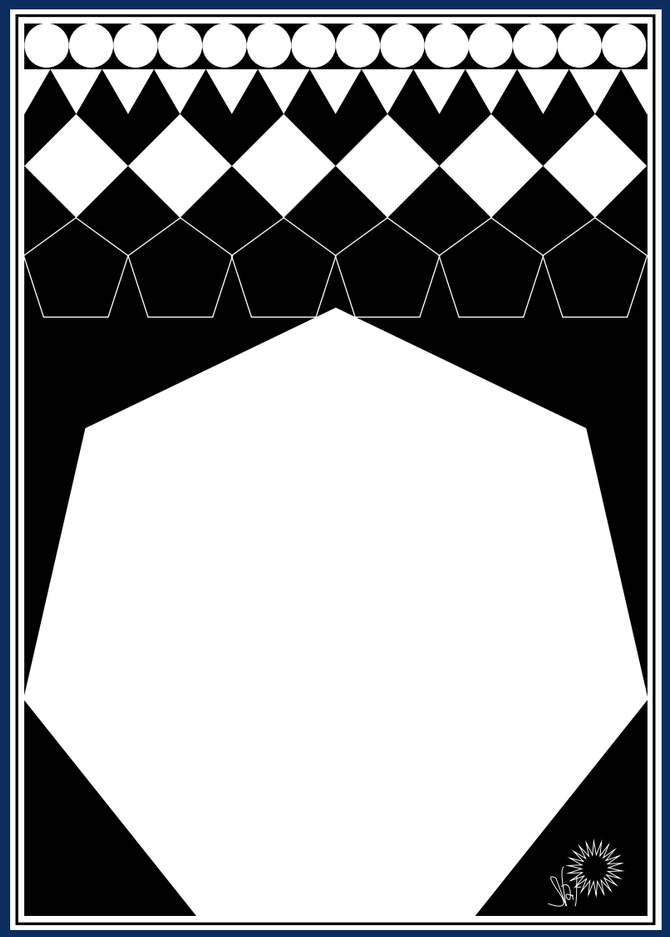
Pojedynek Rysowników

NATALIA ŁUKIANIUK

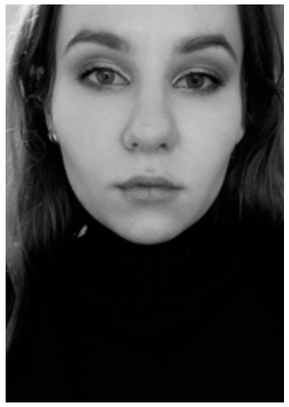
graficzka, miłośniczka sztuki, ładnych rzeczy i Podlasia

Rysuję, bo...
lubię
Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
linie
Pobudzają moją kreatywność...
wszystko
Artysta dojrzewa, kiedy...
nigdy
Największe wyzwanie to...
uznać pracę za skończoną

Temat mojej ilustracji to...
pada śnieg
Narysowałam ją ponieważ...
dużo śniegu w tym roku
Kiedy ją rysowałam myślałam o...
śniegu
Talent to dar czy brzemię?
praca
Co byś narysowała, gdyby poprosiła Cię o to mama...
Wszystko, byle nie portret



EDYTA ŁAPKA



studentka grafiki, lubi ilustrować i śmigać na rowerze, ma za dużo roślin doniczkowych

Rysuję, bo... to bardzo lubię
Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
abstrakcyjnego bazgroła
Pobudzają moją kreatywność...
spacerek, relaks i bujanie w obłokach
Artysta dojrzewa, kiedy...
chyba nigdy nie przestaje dojrzewać
Największe wyzwanie to...
odłożyć perfekcjonizm na bok

Temat mojej ilustracji to...
ładowanie baterii
Narysowałam ją ponieważ...
to coś, co by mi się przydało
Kiedy ją rysowałam myślałam o...
odpoczywaniu
Talent to dar czy brzemię?
Na dwoje babka wróżyła
Co byś narysowała, gdyby poprosiła Cię o to mama...
Szklarnię z mnóstwem roślin

MADE IN 3CITY

MISSION FUTURE

Wyobrażaliście sobie kiedyś jak wygląda postpandemiczna rzeczywistość? Próbę wizualizacji podjęły dwie ambitne kobiety: Dorota Androsz, aktorka, performerka, reżyserka i fotograficzka Tamara Wyrzkowska. Motywem przewodnim są sporty przyszłości, szachy i wonderland, a wszystko okraszone mini kolekcją młodego, zdolnego projektanta Krystiana Szymczaka.

Jeden fotograficzny projekt, dwie serie zdjęć i podróż po magicznym postpandemicznym świecie. Abstrakcja, scenografia, nietuzinkowe rekwizyty, wszystko po to, by uchwycić wrażliwość i determinację kobiety w obecnej rzeczywistości. Skąd pomysł na realizację tego projektu? To proste! Z powodu ogromnych pokładów kreatywności.

- W okresie pandemii rozpoczęłyśmy z fotograficzką Tamarą Wyrzykowską projekt fotograficzny Kobieta Mission Future. W pierwszej kolejności wspólnie projektujemy, szukamy plenerów, planujemy scenografię, dobieramy rekwizyty, robimy burzę mózgów, a potem Tamara bierze aparat i poluje na piękne kadry, a ja pozuję przed obiektywem. Sprawia nam to ogromną przyjemność i zdecydowanie pomaga nam przetrwać ten trudny czas w sposób kreatywny – opowiada Dorota Androsz, współautorka projektu.

Pierwsze zdjęcia powstały podczas marcowego lock downu. To seria, która przedstawia sporty przyszłości: Meditation, Wind Rollergrass, Grassboard, Observation. Druga natomiast zatytułowana jest: Szachy i wonderland, gdzie niewątpliwą inspiracją była Alicja w krainie czarów.

Projekt nie byłby tak wyjątkowy, gdyby nie kostiumy i kreacje zdolnego, młodego projektanta Krystiana Szymczaka, który ma za sobą m.in. debiut w Vogue'u. Suknia w kolorze łososiowym pochodzi z kolekcji Rite of Spring, gdzie tematem przewodnim było tytułowe Święto Wiosny - balet Igora Strawińskiego. Z kolei dwie pozostałe zostały stworzone specjalnie do tego projektu.

- Efekty pracy Doroty i Tamary przerosły moje oczekiwania, stąd pomysł, by stworzyć kolejne zdjęcia z moimi ubraniami. Tym razem stworzyłem krótką serię podczas pandemii, która powstała pod koniec maja. Nie było konkretnego tematu, czy inspiracji. Impulsem stała się duża ilość wolnego czasu i chęć stworzenia czegoś kreatywnego – mówi Krystian Szymczak, kostiumograf i projektant. - Od dawna miałem w głowie obszerne, barokowe formy. Stąd też narodziła się myśl, by suknie uszyć z tkanin, które od dawna zalegały w pracowni. Jedna w kolorze głębokiej czerwieni z głębokim dekoltem na plecach, a druga w kolorze ciemnego błękitu z obszernymi, bufiastymi rękawami. Są niczym woda i ogień, wzajemnie się uzupełniają, ale także tworzą duży kontrast. W zestawieniu ze scenografią i rekwizytami zaproponowanymi przez Dorotę i Tamarę ubrania nabierają formy kostiumu teatralnego i są czymś więcej aniżeli zwykłymi sukienkami – podsumowuje.

Modelka: Dorota Androsz | **Zdjęcia:** Tamara Wyrzykowska | **Suknie:** Krystian Szymczak | **Make up:** Patrycja Staniszewska

MUSE

KASIA WÓJCIK X DOMINIKA CIERPLIKOWSKA

Dwie kobiety, wzajemna inspiracja, twórczy potencjał i zupełnie różne światy, które połączyły się, by wspólnie stworzyć coś wyjątkowego – obrazy łączące w sobie elementy przestrzenne – biżuterię i rysunki. Biżuteria uzupełniona autorskimi ilustracjami? A może ilustracje uzupełnione biżuterią? Zdecydujcie sami.

Kiedy artystka spotka artystkę o podobnej wrażliwości, pojęciu piękna i podejściu do swojej pracy, musi się to skończyć fantastyczną współpracą. Tak właśnie jest w przypadku projektantki biżuterii Kasi Wójcik oraz Dominiki Cierplikowskiej, graficzki i ilustratorki. Pierwsza rozpoczęła przygodę z projektowaniem 13 lat temu, na swoim koncie ma kilka świetnych kolekcji, a jej biżuterię miała na sobie Olga Tokarczuk podczas odbierania nagrody Nobla. Druga działa na polskim i skandynawskim rynku od 2012 roku i jest na stałe związana z modą, branżą muzyczną i wnętrzami. Obie od dawna myślały o połączeniu sił z kimś równie twórczym, ale potrzebowały „dobrego ducha", który je połączy. Udało się to osiągnąć w kolekcji Muse, bowiem Kasia zaprojektowała kolekcję pięknej biżuterii, do której Dominika stworzyła specjalne ilustracje prezentujące różne kobiety. Efektem są wyjątkowe obrazy łączące w sobie elementy przestrzenne – biżuterię i rysunki, których każdy detal, każda kreska i odcień oddaje ducha tej kolekcji – inspirację kobietą i jej wewnętrzną wrażliwością.

Muse to biżuteria ze srebra próby 925 i srebra tej samej próby pozłoconego warstwą czystego, 24-karatowego złota. W kolekcji znajdują się kolczyki, bransoletki i naszyjniki, niektóre z perłami, pochodzącymi ze złotej kolekcji – Imagine. Całość jest bardzo kobieca, minimalistyczna i ponadczasowa. Każdy egzemplarz kolekcji jest ręcznie wykonany w warszawskiej pracowni w sposób etyczny, ekologiczny i zrównoważony.

- Kolekcja składa się z dwunastu modeli, wykonanych ręcznie w mojej pracowni, w wersji srebrnej i złoconej czystym złotem. Precyzja i kunszt ręcznego wykonania to coś, co jest dla mnie priorytetem od samego początku. Myślę, że zyskałam tym zaufanie moich klientek i klientów, bo wracają do mnie przy każdej kolejnej kolekcji. To dla mnie największy komplement – podsumowuje projektantka Kasia Wójcik.

Moje zetknięcie z materią, jaką jest biżuteria Kasi było otworzeniem się na coś nowego. Chciałam tego od dłuższego czasu ale potrzebny był impuls. Cieszę się tą współpracą i tym, że moje rysunki są tłem dla tej kolekcji.

Dominika Cierplikowska

KASIA WÓJCIK

SPÓJRZ NA SIEBIE Z CZUŁOŚCIĄ

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Jej kolekcje od kilku lat budzą zachwyt, nic więc dziwnego, że po te małe dzieła sztuki sięgnęła między innymi sama Olga Tokarczuk. Kasia Wójcik - ceniona jubilerka, a jednocześnie rodowita gdynianka, w rozmowie z Prestiżem opowiada o trendach, inspiracjach, najnowszej kolekcji i przesłaniu, które niesie za sobą jej twórczość.

Nie łącz złota ze srebrem, nie przesadzaj z ilością błyskotek, noś odpowiednie pierścionki na odpowiednich palcach. Zdaje się, że czasy sztywnych reguł na szczęście mamy już za sobą?
Dokładnie - obecnie w biżuterii nosimy przede wszystkim to, co lubimy i w czym czujemy się dobrze. Jak nigdy wcześniej zależy nam także na tym, żeby biżuteria grała nie tylko z naszym wizerunkiem, ale i duszą i wartościami, dlatego coraz chętniej sięgamy po biżuterię autorską, której proces kreacji i pochodzenie możemy prześledzić.

Jak będziemy nosić biżuterię w 2021 roku?
W tym roku postawimy na ponadczasowe formy, które zostaną z nami na dłużej i wpasują się w nasz styl życia. Hitem jest minimalistyczna biżuteria ze złota, która jest jednocześnie idealnym prezentem dla każdej kobiety. W tym roku odrzucamy konwenanse i nosimy złote kolczyki nawet do dresów.

Na łamach Prestiżu prezentujemy najnowszą kolekcję - Muse, co stanowiło dla Ciebie największą inspirację przy jej tworzeniu?
Przede wszystkim kobiety, które spotykam na co dzień, które mnie inspirują - łączące siłę, wrażliwość i wewnętrzne, unikatowe piękno. Moja kolekcja jest ponadczasowa, bo ma stanowić jedynie tło dla wyjątkowości kobiety, która będzie ją nosić i która nada jej prawdziwego blasku. Estetycznie, miłośniczki architektury i designu znajdą w niej niuanse nawiązujące do nurtu Bauhausu, który od jakiegoś czasu mnie inspiruje.

Teraz Bauhaus, wcześniej inne nietuzinkowe inspiracje, a w tym m.in kolczyki, które można dowolnie łączyć w pary. Czym zaskoczysz nas teraz?
Nowością jest forma zaprezentowania kolekcji - po raz pierwszy jest to seria wyjątkowych ilustracji zaprojektowanych przez utalentowaną graficzkę Dominikę Cierplikowską. Dzięki ilustracjom Dominiki kolekcja nabrała nowego, unikatowego wymiaru. Mam nadzieję, że efekt tej twórczej współpracy spodoba się moim odbiorczyniom i odnajdą w tych rysunkach coś, co je zaintryguje.

Czy Muse niesie za sobą konkretne przesłanie?
To taki ciepły podszept: zwróć się w stronę swojego wewnętrznego piękna, doceń je i spójrz na siebie z czułością.

Projektowanie i jego efekty to coś, co wydobywam z głębi serca i twórczego instynktu. Dzięki autorskim ilustracjom Dominiki kolekcja nabrała nowego, wyjątkowego wymiaru.

Kasia Wójcik

SZLACHETNE ZŁOTO

O tym, że błyskotki są najlepszymi przyjaciółmi każdej kobiety, śpiewała sama Marilyn Monroe. Mijają lata, zmieniają się formy, mieszają style, a one nieustannie kuszą złocistym blaskiem...

Bransoletka Muse
Materiał: srebro złocone
24-karatowym złotem z okrągłą
perłą słodkowodną

Kasia Wójcik Unique Jewellery
kasia_wojcik_jewellery

Pierścionek A2 Jewellery
Materiał: 18k i 22k złoto z topazem

Galeria Biżuterii Unikatowej
A2 Jewellery
a2_jewellery

Kolczyki Muse
Materiał: srebro złocone
24-karatowym złotem

Kasia Wójcik Unique Jewellery
kasia_wojcik_jewellery

Bransoletka Orient
Materiał: 14k złoto z pokrytymi białą
emalią ozdobnymi elementami

SZEWS
szewspl

Kolczyki Nanis
Materiał: 18k złoto zdobione
brylantami

W. Kruk
wkruk1840

Pierścionek A2 Jewellery
Materiał: 18k złoto
z niebieskim topazem
i szampańskim diamentem

Galeria Biżuterii Unikatowej
A2 Jewellery
a2_jewellery

Bransoletka Apart
Materiał: żółte złoto
z diamentami i perłą

Apart
bizuteriaapart

Bransoleta W. Kruk
Materiał: 14k złoto

W. Kruk
wkruk1840

Kolczyki z akwamarynami
Materiał: 18k złoto zdobione
brylantami oraz akwamarynami

W. Kruk
wkruk1840

CHO

CLEAN ••• HYDRATING •••ORIENTAL

$C_{18}H_{24}O$

wzór piękna inspirowany Twoimi potrzebami

KOSMETYKI STWORZONE Z PASJI

Marka CHO łączy to co daje nam matka natura z najnowszymi rozwiązaniami z dziedziny kosmetologii. Każdy produkt przeszedł wielomiesięczne testy i badania w niezależnym laboratorium, a jego skuteczność została potwierdzona nie tylko przez grono ekspertów ale i kobiet które testowały kosmetyki CHO na swojej skórze. To polska marka, która wspiera rodzimy rynek dlatego produkcja odbywa się w laboratorium w Gdyni. Kosmetyki przeszły badania aplikacyjne pod kontrolą dermatologiczną- w tym test kompatybilności ze skórą (Skin Compatibility Test), testy konserwacji, badania aplikacyjne na probantach oraz testy bezpieczeństwa.

ODMŁADZAJĄCA ESENCJA KWIATOWA

Wieloskładnikowa esencja wodna do twarzy (na dzień i/lub na noc) zawierająca komórki macierzyste z orchidei oraz naturalny kolagen. Dzięki zawartości wysokoskoncentrowanych składników odżywczych, skutecznie stymuluje odnowę komórkową. Przejawia silne działanie antyoksydacyjne, niweluje już powstałe zmarszczki oraz powstrzymuje proces starzenia się, docierając w głębokie warstwy skóry. Innowacyjna receptura zapobiega utratom wody i jest odpowiednia dla wszystkich typów skóry. Ten wyjątkowo lekki kosmetyk o żelowej konsystencji, natychmiast nawilża, odżywia i odmładza Twoją skórę. Ponad to ma delikatny i przyjemny zapach lawendowo-geraniowy.

KREM Z BAKUCHIOLEM

Wieloskładnikowy krem do twarzy z bakuchiolem. Zawiera dawkę skoncentrowanych składników odżywczych i odmładzających. Jest to lekki krem o złożonym składzie (na dzień lub/i na noc) zawierający roślinny retinol – Bakuchiol (o stężeniu 1%). Składnik ten w tradycyjnej medycynie chińskiej i ajurwedyjskiej od lat miał zastosowanie jako środek przeciwzapalny i przynoszący ulgę w chorobach skórnych. Dzięki dużej dawce skoncentrowanych składników natychmiast odżywia i odmładza Twoją skórę. Bakuchiol dociera do głębokich warstw skóry zwiększając produkcję kolagenu i elastyny. Krem charakteryzuje się silnym działaniem przeciwzmarszczkowym, a jego innowacyjna formuła sprawia, że skóra staje się promienna i wygląda młodziej. Odpowiedni dla wszystkich typów skóry.

SERUM OLEJOWE Z BAKUCHIOLEM

Olejowe serum do twarzy z bakuchiolem (na noc), bogate w składniki odżywcze, już od pierwszej aplikacji nawilża, regeneruje i odmładza Twoją skórę. Serum delikatnie złuszcza, a jednocześnie normalizuję prace gruczołów łojowych. Poprawia gęstość skóry, poprzez działanie zwiększające produkcję kolagenu i elastyny. Wykazuje działanie równe retinolowi, jednocześnie może być stosowane u osób z bardzo wrażliwą skórą. Polecany do każdego rodzaju cery w szczególności do skóry trądzikowej i dojrzałej. Ma przyjemny zapach tymiankowo-waniliowy. Nałożone na noc serum sprawia, że skóra rano jest zregenerowana i wypoczęta. Idealny dla każdego niezależnie od wieku, a szczególnie dla cer potrzebujących pojędrnienia. Stężenie bakuchiolu wynosi 1,5%

OPINIE KLIENTEK:

"Bardzo fajny zestaw, praktycznie wszystko co potrzeba do codziennej pielęgnacji. Zarówno kremy, esencja i serum mają świetną konsystencje i świetnie się wchłaniają. Skóra nawilżona, odżywiona i rozjaśniona. Super efekt."

"Ja się zakochałam od pierwszego nałożenia! Rewelacja!"

"CHO absolutna rewelacja! Najlepszy prezent jaki mogłam sobie sprawić. Moja cera też jest Wam wdzięczna."

" Kosmetyki CHO sprawdzają się w 100%. Używam całego zestawu od miesiąca i jestem bardzo zadowolona. Wreszcie znalazłam to czego potrzebowała moja cera."

Znajdziesz nas w **BeClinic**, Gdynia ul. Kazimierza Górskiego 2, Galeria Riviera (poziom 0 / Aleja Francuska)

www.chocosmetics.pl

781 939 189

Magazyn Linia
nowoczesne czasopismo o sztuce, designie, architekturze, pięknych wnętrzach oraz rynku nieruchomości.

linia-mag.pl
@magazyn_linia

SLOW-AGING Z AESTHETIC STUDIO SZAFARNIA

W pierwszych pięciu dniach marca gdańskie studio Aesthetic Szafarnia organizuje dni otwarte. Podczas wydarzenia będzie można zapoznać się z filozofią firmy opartą o założenia nurtu slow-aging. To także idealna okazja na to, by skorzystać z darmowej konsultacji i doświadczyć innowacyjnych technologii stosowanych w walce o piękną skórę i smukłą sylwetkę.

W gdańskim studiu Aesthetic Szafarnia nie zobaczysz zdjęć idealnie gładkich kobiet o jedwabistej skórze. Ujrzysz natomiast twarze, z których bije klasa i elegancja, mimo widocznych zmarszczek. Taki wizerunek marki jest celowy – wynika z ideałów płynących z nurtu slow-aging. Zgodnie z filozofią nie należy ukrywać naturalnego procesu starzenia się; warto jednak przejść przez niego z zachowaniem zdrowej, nawilżonej i promiennej skóry.

W Aesthetic Studio Szafarnia nikt nie próbuje zakłamywać rzeczywistości. Czas każdego z nas dotyka, a kluczem do pięknego wyglądu niezależnie od wieku jest profilaktyka przeciwstarzeniowa, dzięki której utrzymamy naszą skórę w dobrej kondycji przez długie lata.

PIĘKNO I ZDROWIE W JEDNYM

W gdańsku studiu proces slow-aging wdrażany jest przy wykorzystaniu najnowszej medycznej technologii hi-tech stosowanej w branży beauty. Największe efekty przynoszą takie rozwiązania jak INDIBA Deep Care oraz Terapia Tlenowa działające w połączeniu z wiedzą i umiejętnościami zespołu specjalistów. INDIBA uważana jest za ekspertów branży za innowacyjny wymiar kosmetologii gwarantujący holistyczną poprawę jakości życia. Zabiegi pozwalają przywrócić fizjologię komórki i zoptymalizować aktywność tkankową, co z kolei prowadzi do wzrostu poziomu kalogenu i elastyny w skórze. Na skutek tych zmian skóra staje się prawidłowo nawodniona, uelastyczniona i naturalnie zregenerowana. Terapie Indiba to nie tylko gwarancja zdrowej i pozbawionej toksyn skóry, lecz również rozwiązanie szczególnie skuteczne w usuwaniu tkanki tłuszczowej w rejonie brzucha, ramion, uda czy okolic podbródka. Ponadto technologia wykazuje działanie prozdrowotne – jako jeden z nielicznych zabiegów na twarz wzmacnia funkcje odpornościowe organizmu, takie jak zapobieganie ostrym infekcjom zapalnym zatok.

PRECYZYJNE ROZWIĄZANIE PRZECIWSTARZENIOWE

W przeciwieństwie do INDYBY mającej szerokie działanie, terapie tlenowe to zabiegi skoncentrowane na konkretnym celu: przeciwdziałaniu upływowi czasu i szkodliwemu oddziaływaniu stresu na skórę. Stosując skoncentrowane koktajle zabiegowe w połączeniu z hiperbarycznym tlenem, mamy możliwość dodania skórze energetycznego "shota". Tlen działa przeciwbakteryjnie – dotlenia komórki i likwiduje wolne rodniki – a dodając do niego kosmeceutyki Chrissie Cosmetics, tworzymy doskonały duet, który w bezinwazyjny sposób dostarcza w głąb skóry skoncentrowane składniki aktywne. Od pierwszego zabiegu zmarszczki są mniej widoczne, a skóra staje się lepiej nawilżona i jędrna.

Aesthetic Studio Szafarnia

Aesthetic Studio Szafarnia Łozicki & Szynaka S.C.
Gdańsk, ul. Szafarnia 5, lok. U9, 80-755 | tel. 511 335 535

www.aestheticszafarnia.pl

GENEZA
RESTAURACJA

Restauracja Geneza znajduje się w samym sercu Gdańska, na Wyspie Spichrzów. Nawiązując do różnorodności hanzeatyckiego miasta, w naszej kuchni przeplatają się wpływy polskie, kaszubskie, holenderkie, angielskie, francuskie a także azjatyckie. Zapraszamy na podróż po smakach.

Restauracja Geneza oferuje również gotowe dania w słoikach. W menu „słoikowym" znajdziecie Państwo m.in: żurek, powidła śliwkowe, śledzia w oleju z Juszkowa, gorczycę gruszkową, pstrąga w galarecie, leczo warzywne.

RESTAURACJA GENEZA ul. Chmielna 10, Gdańsk | +48 539 538 236 | www.geneza.net

ŚNIADANIE

NAJWAŻNIEJSZY POSIŁEK DNIA

Kto z nas choć raz nie wyszedł z domu na czczo z powodu zbyt później pobudki lub pustej lodówki? Odpowiednio skomponowane śniadanie, w skład którego powinny wchodzić podstawowe składniki odżywcze, czyli białka, tłuszcze i węglowodany, daje szereg korzyści dla naszego organizmu – tłumaczy dietetyk Aleksandra Rodziewicz. Przedstawiamy pełnowartościowe jak i szybkie w wykonaniu propozycje śniadaniowe, skomponowane przez eksperta dietetyki Aleksandrę Rodziewicz.

ROZGRZEWAJĄCA OWSIANKA Z GRUSZKĄ

Nieśmiertelna owsianka, wciąż dla wielu osób jest bardzo dobrą opcją na śniadanie. Zimą warto dodać do niej rozgrzewające przyprawy. Z kolei orzechy włoskie dostarczą nam cennych kwasów omega-3. Niektórzy sądzą, że owsianka jest mało sycąca, co często wynika z jej złego zbilansowania. Odpowiednie proporcje makroskładników zapewnią sytość na długo. W wersji bezmlecznej jogurt można wymienić na mleko roślinne, polecam migdałowe.

Płatki owsiane górskie 30g
Jogurt naturalny (lub skyr) 150 g
Gruszka – 1 sztuka
Orzechy włoskie – 10g
Cynamon – pół łyżeczki

Płatki ugotuj w małej ilości wody. Pod koniec gotowania dodaj pokrojoną gruszkę i cynamon. Wymieszaj z jogurtem, dodaj pokruszone orzechy.

350 kcal, 12,5 g białka,
11,5 g tłuszczu, 46 g węglowodanów

OMLET PO GRECKU

Fani śniadań białkowo-tłuszczowych powinni pamiętać, że nadmiar tłuszczów nasyconych działa prozapalnie. W związku z tym ulubione jajka lepiej połączyć z dużą ilością warzyw niż z boczkiem i masłem. Nie polecam również jedzenia jajek codziennie, warto bardziej urozmaicać dietę.

2 jaja – 112 g, Ser typu feta - 50g, Pomidory koktajlowe - 100 g, Oliwki czarne - 30g, Oliwa - 5g, Rukola - garść, Przyprawy (sól, pieprz, zioła np. bazylia)

Rozgrzej oliwę na patelni, wrzuć pokrojone oliwki. Jajka wymieszaj z przyprawami, wylej na patelnię. Ułóż przekrojone pomidorki, posyp pokrojoną fetą. Podawaj ze świeżą rukolą.

324 kcal, 20,8 g białka, 24,2 g tłuszczu, 5 g węglowodanów

ZIELONY KOKTAJL Z JABŁKIEM I AWOKADO

Koktajle to dobre rozwiązanie dla osób bardzo zabieganych, chociaż trzeba pamiętać, że płynne śniadanie będzie mniej sycące i może mieć wyższy indeks glikemiczny. Dlatego warto odpowiednio dobrać składniki koktajlu. Niech to nie będą same owoce, ale również trochę warzyw, węglowodanów złożonych (np. płatków owsianych), tłuszczu (np. w postaci awokado czy siemienia lnianego) i białka (np. jogurt).

Szpinak baby - garść
Awokado – 1/2 sztuki (70 g)
Jabłko – 1 sztuka (150 g)
Płatki owsiane górskie - 10g
Sok z cytryny – 2 łyżki
Jogurt naturalny – 150g
Opcjonalnie coś do posłodzenia – miód lub słodzik typu ksylitol, erytrytol 5g

Zblenduj składniki, dodaj wody, aby uzyskać ulubioną gęstość.

346 kcal, 10,4 g białka,
15,2 g tłuszczu, 38,6 g węglowodanów

KANAPKI Z TWAROŻKIEM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM

Wiele osób je kanapki na śniadanie, bo są proste i szybkie. Starajmy się jednak, by nie były to codziennie kanapki z serem i szynką. I jedzmy je z dużą ilością warzyw – plasterek pomidora to zdecydowanie za mało. Tłuste ryby to produkt, którego brakuje w naszych dietach. A to jedyne źródło najlepiej przyswajalnej formy kwasów omega-3. W takim śniadaniu dostarczamy porządną porcję białka, co zapewni nam sytość na dłużej i zmniejszy ochotę na podjadanie w ciągu dnia.

Chleb żytni na zakwasie – 2 kromki (60g)
Twaróg półtłusty – 100 g
Łosoś wędzony - 30 g
Koperek - łyżka
Ogórek – 2 sztuki
Rukola – garść
Sok z cytryny

Na chleb nałóż rukolę, twarożek i łososia. Skrop sokiem z cytryny, posyp posiekanym koperkiem i świeżo zmielonym pieprzem. Zjedz z ogórkami.

326 kcal, 29 g białka, 8,4 g tłuszczu, 30,2 g węglowodanów

C/R/U/D/O

GRILLOWANA OŚMIORNICA

Składniki:
Danie główne:
1 ośmiornica
2 gwiazdki anyżu
4 ziarna ziela angielskiego
1 liść laurowy
Sos:
3 ząbki czosnku
150 ml białego wina
2 łyżki oliwy
1 szalotka
1 papryka chili
150 g masła
Szczypta soli
Szczypta pieprzu

Przygotowanie:
Ośmiornice oczyścić i gotować do miękkości przez około 45 min w wodzie z anyżem, liściem laurowym i zielem angielskim. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek, podsmażyć szalotkę, dodać do niej pokrojoną paprykę chili i ugotowaną wcześniej ośmiornice. Następnie wrzucić pokrojony czosnek i smażyć przez około 3 min. Całość podlać białym winem i delikatnie odparować. Na końcu dodać schłodzone kawałki masła i mieszać do momentu aż wytworzy się aksamitny sos. Tak przygotowaną potrawę doprawić solą i pieprzem. Serwować z chrupiącą bagietką lub domową foccacią.

Fot. Crudo

NOI PIZZA I WINO

PIKANTNE FLACZKI Z BOCZNIAKÓW

Składniki :
Bulion warzywny, Boczniak,Marchew, Pietruszka Korzeń, Cebula, Czosnek, Chili, Pomidory Pelati, Kolendra, Liść Laurowy, Sól/ pieprz, Gałka muszkatowa, Papryka mielona ostra, Papryka mielona słodka, Majeranek

Przygotowanie:
Warzywa obrać, umyć i pokroić - marchew i pietruszkę w julienne, cebulę w drobną kostkę, a czosnek i chilli w cienkie plasterki. Boczniaki dobrze osuszyć, następnie porwać lub pokroić w paski. Na rozgrzaną oliwę wrzucić cebulę, czosnek i chilli. Kiedy składniki się zarumienią, dodać marchew oraz pietruszkę. Wszystko smażyć przez około 2 minuty, następnie dodać majeranek, słodką i ostrą paprykę. Zalać bulionem, dodać liść laurowy. Gotować pod przykryciem, na małym ogniu przez 10 minut. W między czasie, boczniaki podsmażyć na oliwie przez około 10 minut, następnie dodać do garnka z warzywami. Następnie dodać pokrojone w kostkę pomidory. Wszystko gotować do momentu aż grzyby zmiękną. Na sam koniec dodać posiekaną, świeżą kolendrę.

Tomasz Deker - fot: Joanna Karpowicz

Z LUKREM CZY Z CUKREM PUDREM?

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Kreple, donuty, pączki. Różne są nazwy tego kulistego przysmaku z nadzieniem, wysmażonego na brązowy kolor i okraszonego cukrem pudrem lub lukrem. Najlepszy jest chrupki i jeszcze gorący, bo świeżo wyciągnięty z tłuszczu! Takiego kochamy najbardziej. Jak znaleźć tego idealnego? Zapytaliśmy kilku trójmiejskich cukierników.

Duża miska jest przykryta białą ściereczką, która opiera się na wyrośniętym cieście. To już czas, ciasto drożdżowe odpoczęło i można zabrać się za wyrabianie pączków. Pulchne dłonie, pokryte siateczką zmarszczek, wchodzą delikatnie w ciasto i wyciągają kolejne porcje na drewnianą stolnicę, podsypaną mąką. Palce rozciągają masę, następnie wykrawają okrągłe kawałki, na których kładzie się odpowiednią porcję marmolady i zawija w kulkę. Potem wszystko „hop!" do wielkiego gara. W domu rozchodzi się zapach smażonego pączka. Nikt nie może się doczekać aż osiągnie odpowiedni kolor, by móc otoczyć go cukrem pudrem i natychmiast spałaszować.

- Nie jedz gorącego ciasta drożdżowego! Dostaniesz skrętu kiszek! – grzmi babcia znad stolnicy, ale nikt sobie z tego nic nie robi. Bo pączki są za pyszne, by czekać. Świeżo wyjęta kulka parzy w palce, ale to nie szkodzi. Szybka otoczka i pierwszy kęs. Tego smaku nie da się zapomnieć. Nie ma nic lepszego niż babcine pączki.

SŁONINA, BOCZEK I KONFITURA

Jednak zanim pączki pojawiły się na polskich stołach, by cieszyć nasze podniebienia, odbyły podróż przez wieki. Początki tego specjału odnaleźć można już w starożytnym świecie - w Rzymie i na Bliskim Wschodzie. Zajadano się tam smażonym ciastem z kawałkami słoniny w środku. Podobny przysmak znalazł się również w Polsce kilka stuleci później, lecz nie był to pączek, jaki znamy dziś. Początkowo pączkami były dania wytrawne z ciasta chlebowego, mocno nasiąkniętego tłuszczem lub z kawałkami słoniny, podawanego głównie w Tłusty Czwartek.

Dzień ten był jednym z ostatnich dni karnawału. Od tej pory, aż do Środy Popielcowej, ludzie popuszczali pasa i zajadali się swoimi ulubionymi potrawami, pozwalając na nieumiarkowanie w jedzeniu i piciu podczas zabaw, uczt, bali czy widowisk. To były jedyne dni w roku, kiedy ciało mogło jeść, bawić się, w ten sposób przygotowując się na długi okres postu.

Pomorze również znane było z hucznego świętowania i tańcowania, a temu wszystkiemu także towarzyszył tłusty poczęstunek. Składały się na niego, m.in. „purcle" – pomorskie pączki, drożdżowe ciastka „ruchaniaki" albo „oparzeńce", czyli pączki z ciasta chlebowego, po usmażeniu polewanego wodą i słoniną lub boczkiem. Znane też były wyroby z ziemniaka – placki „plińce".

Z biegiem czasu słoninę i bogato okraszone tłuszczem ciasto wyparły słodka konfitura, marmolada i cukrowa otoczka. Jednak nie zmieniło się jedno – i wtedy, i teraz są one symbolem zabawy i słodkiej przyjemności. Choć współcześnie myśli się o nich w kategorii bomby kalorycznej, trzeba pamiętać o złotej zasadzie: w Tłusty Czwartek pączki nie tuczą.

Pączkarnia Delicje - Fot. Krzysia Brzozowska

CIASTO ŻYWE

Gotowy produkt w rękach klientów to efekt pracy cukierników. Muszą oni zadbać o odpowiednie składniki. Od tego, co znajdzie się w masie, zależy smak, konsystencja, wygląd oraz zapach gotowego produktu.

- Pączek, jak sama nazwa wskazuje, jest ciastem delikatnym. Pytanie brzmi, jak stworzyć z ciasta drożdżowego dzieło doskonałe. Zrobione jest przecież z surowców podstawowych: mleka, drożdży, żółtek, cukru, masła i innych dodatków smakowych – mówi Jan Czyżewski, właściciel Cukierni Delicje w Gdyni. - A jednak mając doskonałą recepturę, nie będzie to takie proste. Wpływa na to wiele czynników, najtrudniejszym z nich jest rozumienie ciasta drożdżowego. Jest to ciasto żywe. Liczy się czas i cierpliwość – podkreśla.

Wyrabianie ciasta można podzielić na dwie fazy. Pierwsza z nich to przygotowanie zaczynu z drożdży, mleka lub wody, cukru i mąki. Powstała mieszanina wchodzi w reakcję alkoholową, to znaczy, drożdże, jako jednokomórkowe grzyby, muszą się aktywować i pożywiając się cukrem, wytwarzają podczas swojej pracy dwutlenek węgla, niezbędny do nadania puszystej i delikatnej struktury ciasta.

- W drugiej fazie dodajemy po kolei wszystkie pozostałe składniki, jakie potrzebujemy do produkcji ciasta drożdżowego, czyli mąka, cukier, jajka, tłuszcz, sól. Takie ciasto po wyrobieniu musi odczekać około jednej godziny, po której znowu jest wyrabiane – tłumaczy Karol Szatybełko, właściciel Cukierni Rydelek w Sopocie.

Dobre ciasto byłoby niczym bez specjalnych, sprawdzonych składników. Najlepsze są te lokalne, zamawiane z zaprzyjaźnionych hurtowni lub zakupione wprost u producenta. Jakość pączka zależy też o tego, czy cukiernik dodaje różnego rodzaju dodatki, wspomagacze do ciast. Jak zapewniają nasi rozmówcy, u nich liczy się dobry, znany produkt, siła natury oraz wiedza świadomego swojej pracy fachowca. A żeby wszystko się udało, potrzebny jest czas i cierpliwość. W prostocie tkwi siła.

RĘCZNIE ROBIONE

W trójmiejskich cukierniach nadal można spotkać się z rzemieślniczą pracą ludzkich rąk.

- Do mieszania ciasta wykorzystujemy maszyny, które robią to za nas. I tak naprawdę to koniec nowoczesności, reszta to ciężka praca ludzkich rąk: od ważenia ciasta, kręcenia pączków i smażenia, aż do nadziewania. Produkcja pączków nie zmieniła się od kilkunastu dekad – komentuje Karol Szatybełko z sopockiego Rydelka. - Gotowe i „wypoczęte" ciasto dzielimy ręcznie na małe kawałki, z których „kręcimy", czyli formujemy ręcznie pączki. Takie skręcone pączki muszą urosnąć, aby były gotowe do pieczenia – dodaje.

Pączkarnia WZ - fot. Krzysia Brzozowska

W gdańskiej Cukierni W-Z również przygotowuje się pączki ręcznie, lecz właściciel radzi, by ciasto potraktować „po domowemu", dopiero wtedy będzie dobre.
- Ciasto po wyjęciu z „miesiarki" w naszym zakładzie obrabiane jest, tylko i wyłącznie, ręcznie. Nie posiadamy dzielarko-zaokrąglarki z uwagi na to, że mamy zbyt delikatne ciasto, a maszyna je „zaciąga" – opowiada Daniel Krzosek. - Ciasto na pączki wymaga przede wszystkim czasu i serca, jak w domu. Lubi ciepło, ale nie gorąco. Ważna jest też właściwa wilgotność, trzeba uważać, aby ciasto nie popłynęło. To, co zazwyczaj wydaje się proste, bardzo łatwo można zepsuć.

JAK PĄCZEK W... TŁUSZCZU

Smak pączka i jego jakość zależy od kilku warunków, które musi spełniać tłuszcz, a są to: odpowiedni rodzaj i temperatura.

- Trzeba pamiętać, że poszczególne tłuszcze mają różną temperaturę dymienia/spalania, dzięki czemu niektóre z nich wolniej się przypalają. Do smażenia pączków najlepiej nadaje się smalec albo olej rzepakowy. Możemy też połączyć smalec i olej w proporcji 2:1. Pamiętajmy, że podczas smażenia, pączek powinien swobodnie pływać w tłuszczu. Wkładamy je jedynie na dobrze rozgrzany tłuszcz. Powinien on mieć temperaturę około 170-180 stopni, w zbyt wysokiej temperaturze pączki za szybko się przypalą z wierzchu, pozostając w środku surowe. W zbyt niskiej wchłoną za dużo tłuszczu – objaśnia Szatybełko.

Istotne jest również urządzenie, w którym przeprowadza się smażenie. W cukierniach są to zazwyczaj specjalnie przygotowane do tego smażalniki, pozwalające na jednoczesne smażenie od kilkudziesięciu to kilkuset pączków jednocześnie.

- Smażenie przeprowadzamy w smażalniku. Na rynku jest bardzo wiele rodzajów, włącznie z automatycznymi liniami, które pączka obracają podczas procesu smażenia. My korzystamy ze smażalników od producenta lokalnego, mieszczącego się w Gdańsku Stogach. Posiadamy ich 5 sztuk. W zależności od wielkości urządzenia może wejść od 60 do 130 pączków na jedno smażenie – opowiada właściciel Cukierni W-Z. - Ważna jest częsta wymiana tłuszczu, pączek nie może być „uwędzony". My korzystamy ze smalcu, smażony na fryturze nam nie pasuje. Tłuszcz powinien mieć 180 stopni Celsjusza, jeżeli będzie mniej, to pączek naciągnie tłuszczem – tłumaczy.

Pączkarnia Delicje - Fot. Krzysia Brzozowska

RÓŻANE SERCE

Ile ludzi, tyle ulubionych smaków nadzienia. Typowe smaki to truskawkowy, wiśniowy, wieloowocowy, czy najbardziej rozchwytywany w Tłusty Czwartek – różany. Cukiernie prześcigają się w nowych smakach i wariantach pączków.

- Najczęściej wykonujemy pączki z nadzieniem, które przygotowujemy na bazie marmolady wiśniowej i wieloowocowej, dodając ekstraktu z róży. Dodatkowo mamy też adwokat, który przygotowujemy sami, nie żałując spirytusu – śmieje się Daniel Krzosek z Cukierni W-Z.

Również Cukiernia Rydelek przedstawia odmienne, mniej typowe smaki, które przygotowuje oprócz tradycyjnych i znanych już nadzień. Stawia także na inne znane przysmaki.

- Oferujemy również pączki serowe, na bazie białego twarogu, pączki z nadzieniem o smaku zabajone oraz oczywiście faworki z ciasta zbijanego – mówi Karol Szatybełko.

TWORY PĄCZKOPODOBNE

Jednak oprócz prawdziwych, rzemieślniczych pączków, które na myśl przywodzą te z domowego zacisza, na rynku można znaleźć pączki z produkcji masowej. O ich popularności z pewnością decyduje cena, często kilkukrotnie niższa niż z cukierni. Należy jednak pamiętać, że za ceną kryje się też jakość.

- Markety kierują się maksymalnym zyskiem i nie inwestują w surowce czy człowieka. Ważne, aby tanio kupić albo wyprodukować, a drogo sprzedać. Królują wyroby pączkopodobne, gdzie po procesie mrożenia są odpiekane w piecu. Nie możemy prowadzić konkurencji z marketami czy discountami. Nie mamy tego samego klienta, jakość też nie jest ta sama. Nie można zrobić porównania pączka, który jest dobry i wykonany z dobrych składników, nadającym się do zjedzenia na następny dzień, z wyrobem pączkopodobnym z fabryki, wypieczonym 8 miesięcy wcześniej, przechowywanym w głębokich mroźniach i odmrażanym. Na szczęście rośnie świadomość wśród klientów.... – cieszy się właściciel Cukierni W-Z.

- Każdy towar ma swojego klienta. Zarówno pączek z supermarketu za 80 groszy, jak i pączek za 10 złotych. Jestem przekonany, że nie powinno się zmuszać nikogo do zmiany swoich upodobań. Jednak nie ma cudów, musimy być świadomi, co się znajduje w tanich pączkach, na czymś trzeba zbić cenę – tłumaczy Karol Szatybełko z Cukierni Rydelek.

I tym powinni kierować się klienci, przede wszystkim własnym smakiem. Różnica między oboma rodzajami pączka jest duża, ale to kupujący decyduje, czy chce prawdziwego pączka czy masowy produkt marketu. Bo najważniejsze to radość z jedzenia.

- Kto lubi pączki, ten nie kupi w markecie, bo każdy chyba woli zjeść jednego dobrego niż 10, tzw. bułek. Różnica jest kolosalna. Myślę, że markety nie wyprą pączka z prawdziwych cukierni – mówi optymistycznie Jan Czyżewski z kultowej Cukierni Delicje.

Tomasz Deker - fot. Joanna Karpowicz

PRESTIŻ NA WYNOS

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Trwający od wielu miesięcy lockdown branży, utrzymująca się niepewność o przyszłość i brak jednoznacznych deklaracji pomocowych od państwa – aktualna sytuacja gastronomii nie należy do różowych. Jednak trójmiejskie restauracje tak łatwo się nie poddają, a my, chcąc je wspierać, już piąty miesiąc nagłaśniamy akcję #PrestiżNaWynos. Wierzymy, że w naszych czytelnikach drzemie realna siła mogąca wspomóc lokale, dlatego zachęcamy: zamawiajcie wynosy, wspierajcie lokalne gastro, a za udzielone wsparcie otrzymacie egzemplarz Prestiżu dołączony do dań – całkowicie za darmo! W ten sposób chcemy także dotrzeć do wszystkich tych, którzy chcieliby nas przeczytać, pooglądać, ale którzy nie chcą lub nie mogą w tym pandemicznym czasie szukać nas – tak jak do tej pory – na mieście. Poznajcie więc dziewięć restauracji współpracujących z nami. Jesteśmy pewni, że każdy znajdzie wśród nich coś dla siebie!

THAI THAI

Gdańsk, Podgarbary 10
Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63

Pasjonujemy się kuchnią tajską – pomysł na tę kuchnię przywieźliśmy z podróży do Krainy Uśmiechu. Oferujemy duży wybór tajskich potraw, a szczególnie dumni jesteśmy z naszych dań z woka. Dla miłośników bardziej wyrafinowanych potraw polecamy takie pozycje, jak grillowana jagnięcina z makaronem ryżowym w sosie z zielonego curry. Wszystkie nasze dania powstają z oryginalnych tajskich składników i przyrządzane są przez Tajów. Kucharze z chęcią dzielą się atmosferą i smakami Tajlandii z naszymi gośćmi, a ich wspomnienia z ojczyzny są kulinarną inspiracją samą w sobie. Stawiamy na wysoką jakość produktów, profesjonalną obsługę i dbałość o każdy szczegół, a smak dań jest autentyczny i wyjątkowy. Czuć to w każdym daniu, w każdym naszym lokalu, w każdym uśmiechu gościa.

manager restauracji, Patryk Kozłowski

GENEZA

Gdańsk, Chmielna 10 (kompleks Deo Plaza)

Nasza kuchnia bazuje na produktach wysokiej jakości, często lokalnych. Nawiązujemy do czasu Hanzy i działającego prężnie w tamtym okresie transportu morskiego i komunikacji morskiej, a nasze dania to podróż po różnych regionach świata. W okresie lockdawnu menu dostosowaliśmy do wydawania dań na wynos, zatem wyszedł mix kuchni „euro-amer-a-zja". Pierwiastek „euro-" to mega sandwich z wypiekanym na różowo rostbefem, grillowanymi warzywami i sosem truflowym; „-amer-„ to burger wołowy z własnoręcznie mielonym mięsom, chrupiącą bułką z sosem z skarmelizowalnej szalotki z dodatkiem sosu sriracha; z kolei „-azja" to zupa tajska z krewetkami i kurczakiem. W pandemii ruszyliśmy także z produkcją gotowych dań w słoikach, na przykład z żurkiem, powidłami śliwkowymi czy śledziem w oleju z Juszkowa.

manager restauracji, Jerzy Furman

MOSHI MOSHI SUSHI

Gdynia, Antoniego Abrahama 52
Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63/1

Nasza restauracja powstała z pasji do kuchni japońskiej, która charakteryzuje się z jednaj strony bogactwem smaków, obfitością kolorów i połączeń, a z drugiej – prostotą i przywiązaniem do tradycji. Serwujemy dania przygotowywane jest według wiekowych technik, z najwyższą starannością oraz przy użyciu wyselekcjonowanych produktów. Inspiracje czerpiemy głównie z Japonii, którą nasi sushi-masterzy regularnie odwiedzają, podając nowe smaki i doskonaląc umiejętności. Przyświeca nam również idea „zero-waste", gdyż w kuchni japońskiej bardzo dba się o to, żeby nic się nie marnowało. W naszym menu znaleźć można nie tylko sushi, ale też zupy, tempurę czy gyozę. Mamy opcje dla wegetarian. Dokładamy wszelkich starań, by nasi goście byli w pełni zadowoleni z dań, nawet jeśli są one serwowane tylko na wynos.

współzałożyciel i szef kuchni, Konrad Repiński

TOSCANA

Sopot, Grunwaldzka 27

Toscana to więcej niż Włochy. To pasja, z jaką przygotowujemy dla Was każde danie, radość z udanych spotkań i magia niepowtarzalnego klimatu Włoch. Stworzyliśmy miejsce pełne włoskiej atmosfery, żywiołu i toskańskich smaków. Nasze kameralne wnętrze pełne oryginalnych elementów dekoracyjnych nawiązuje do nastroju słonecznej Italii, a otwarta kuchnia buduje zaufanie i tworzy atmosferę domowości. Z kolei w menu odnaleźć można cały przekrój toskańskich i włoskich specjałów, które onieśmielają zapachem ziół i przypraw. Oferowane dania są niepowtarzalne w kompozycji i przygotowane na bazie receptur i przepisów gromadzonych pieczołowicie przez właściciela i jego rodzinę. Cenimy sobie dbałość o gości, domową atmosferę i pyszne jedzenie.

właściciel restauracji, Maurycy Chodorowski

HAOS

Gdynia, Starowiejska 14

Nasze menu to wariacja smaków azjatyckich ulic, właściwie wzdłuż i wszerz Dalekiego Wschodu, – od Indii do Japonii, od Korei po Tajlandię. Staramy się pokazać najciekawsze pozycje z tamtego rejonu świata. W kuchni bazujemy na doświadczeniu naszych kucharzy pochodzących z tamtych regionów, na książkach, Internecie, ale przede wszystkim na własnych podróżach – i dalekich, i bliskich. Priorytetem jest dla nas zadowolenie gości, bo w końcu to dla nich tworzymy nasze lokale – zarówno Serio, jak i pozostałe nasze koncepty, czyli Luis Mexicantinę, Serio i Śródmieście. Chcemy, by klienci doceniali przyjemność spędzania u nas czasu, smaczne jedzenie i miłą obsługę. Równie wiele uwagi poświęcamy jakości serwowanych dań, racjonalnym gospodarowaniem produktem i kwestiom ekologii.

współwłaściciel restauracji, Oskar Kubicki

CHIANTI GRILL BAR

Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1

Nasza restauracja powstała z połączenia miłości do Włoch i pysznego jedzenia, umiłowania prostoty i autentyczności z dużą dozą dbałości o jakość produktu i radość płynącą ze szczerej gościnności. Nasi goście bardzo szybko stają się naszymi przyjaciółmi, doceniając smak i starania, jakie wkładamy w przygotowanie dań i obsługę. Produkty, którymi posługujemy się, karmiąc i pojąc naszych przyjaciół, to zawsze najwyższa światowa półka – autentyczne włoskie salame, prosciutto krojone na oczach naszych gości, sprowadzane z Włoch sery, świeże owoce morza i mięsa, certyfikowana mąka do naszej pinsy czy najlepsza na rynku kawa. Inspirujemy się podróżami do Włoch i zgłębianiem tajników tamtejszych kulinariów. Temat jedzenia jest tym, o czym potrafimy rozmawiać godzinami, i uważamy, że życie jest zbyt krótkie, by jeść marne jedzenie!

właściciel restauracji, Maurycy Chodorowski

MOJE MIASTO

Gdynia, Skwer Kościuszki 15

Serwujemy wszystko to, co dobre – od kuchni dalekiego wschodu, przez śródziemnomorskie klimaty, aż po nasze polskie i inne wschodnio-europejskie smaki. Nasze główne menu jest różnorodne, choć przeważają w nim dania kuchni europejskiej. Oferujemy także zmienną kartę dań opierającą się na kuchni miast partnerskich Gdyni rozsianych po całym świecie. Ich obecność jest silnie zauważalna we wnętrzu lokalu – na jednej ze ścian znajdują się zdjęcia oraz plany każdego z nich. W Moim Mieście ponad wszystko stawiamy zadowolenie klientów. To oni są dla nas najważniejsi, dzięki nim i dla nich istniejemy. Nie zapominamy też o tym, co jest bardzo istotne w funkcjonowaniu firmy – o dobrej atmosferze pracy i relacjach między członkami załogi. Równie ważny jest także aspekt ekologiczny – szanujemy żywność i staramy się jej nie marnować.

manager restauracji, Gaweł Wysocki

RISTORANTE LACUCINA

Gdańsk, ul. Tandeta 1 lok.77

La Cucina po włosku znaczy "kuchnia" – a u nas znajdziesz wszystko to, co najlepsze w kuchni włoskiej. Włoska kuchnia jest bardzo zróżnicowana i to co znajduje się na stołach w dużej mierze zależy od regionu. To jednak, co łączy wszystkie najlepsze potrawy tego kraju, to prostota i najlepsza jakość produktów. W Ristorante La Cucina znaleźć można doskonałe wina, owoce morza, mięsa, antipasti, zupę toskańską i desery. Do wszystkich dań używamy oryginalnych włoskich składników, sami wyrabiamy makarony, pizzę przygotowujemy według najlepszych włoskich receptur, a codziennie robiony domowy chleb oraz foccacia umilają czas oczekiwania na dania. Inspirację czerpiemy zarówno z klasyki, jak i z nowoczesnej kuchni. Czasami stawiamy na jedno z nich, a czasami wprowadzamy twist obu.

szef kuchni, Michał Walder

RISTORANTE CONGIARDINO

Gdańsk, Czyżewskiego 20

Kochamy gotować, łączyć smaki i odkrywać, co z tego wyniknie. Specjalizujemy się w daniach kuchni włoskiej oraz śródziemnomorskiej, oferując domowe makarony, risotto z owocami morza, fritto misto, wszelkiego rodzaju mięsa, ryby i sałaty, a także pizzę i desery. Miłość do smaków słonecznej Italii spadła na mnie podczas podróży. Dziś staram się nią zarażać, dając upust zamiłowaniu do tworzenia interpretacji tradycyjnych przepisów. Natchnieniem do kulinarnych wariacji są zazwyczaj polskie sezonowe produkty, które w połączeniu z tradycją włoską są naszą spécialité de la maison! Lokal, który stworzyliśmy w gdańskiej pięknej Oliwie, jest miejscem, gdzie dzielimy pasją do włoskiej kuchni, a w sezonie letnim – słońcem, ogrodem pełnym kwiatów i zieleni, wspólnym grillowaniem i śpiewaniem.

szef kuchni, Jakub Łysk

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Jak co miesiąc, wracamy z porcją najnowszych literackich wieści z Trójmiasta. W lutowej odsłonie cyklu znalazło się m.in. prawdopodobnie ostatnie, dotąd niepublikowane, absolutnie wyjątkowe dzieło Marka Hłaski, autorskie opowieści w Gdańskiem w tle oraz historia inspirowaną prawdziwymi wydarzeniami, która już niebawem zadebiutuje także na srebrnym ekranie. To, co łączy wszystkie te pozycje, to oczywiście Trójmiasto!

SIEDEM PRAKTYK SZCZĘŚCIA

Autor: Rick Hanson
Wydawnictwo: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne

Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, które na rynku istnieje już od trzech dekad, pod koniec 2020 roku wydało najnowszą książkę Ricka Hansona, autora bestsellera pt. „Szczęśliwy mózg". „Siedem praktyk szczęścia" wydaje się być pozycją absolutnie niezbędną dla wszystkich, którym ubiegły rok dał się we znaki i którzy pragną wejść w kolejny rok z dobrą energią. Książka przypomina, że szczęście wcale nie zależy od zewnętrznych okoliczności; jest stanem umysłu, który po prostu możemy osiągnąć – wystarczy wiedzieć jak. Lekturze daleko do lekkiego, coachingowego tonu; to raczej dogłębny opis siedmiu uniwersalnych praktyk psychologicznych łączących ponadczasowe idee starożytnej mądrości Wschodu z najnowszymi wynikami badań z zakresu neuronauki.

WYSPA WSPOMNIEŃ. OSOBISTE HISTORIE MIESZKAŃCÓW WYSPY SOBIESZEWSKIEJ

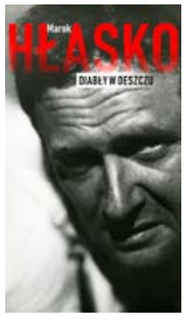
Redakcja: Waldemar Nocny

Niedawny jubileusz 125-lat istnienia Wyspy Sobieszewskiej stał się inspiracją do powstania zbioru pt. „Wyspa wspomnień. Osobiste historie mieszkańców Wyspy Sobieszewskiej" wydanego pod redakcją Waldemara Nocnego – literata, historyka i byłego wiceprezydenta Gdańska pochodzącego z Świbna. Na książkę składa się trzydzieści zaskakująco ciekawych autoportretów mieszkańców Wyspy. „Intencją jej powstania była potrzeba ukazania przełomowego momentu w historii tej części Gdańska, z prawie całkowitą wymianą ludności i co za tym idzie spotkania się odmiennych kultur, różnego poziomu gospodarowania, ciągłą walką z przyrodą, na końcu zaś z dominującą rolą polityki nad życiem prywatnym, szczególnie dokuczliwą w strefie nadgranicznej" – wyjaśnia autor we wstępie.

ŁĄCZY NAS GDAŃSK. GDAŃSK WIELU KULTUR

Wydawnictwo: Instytut Kultury Miejskiej Gdańsk

Instytut Kultury Miejskiej wydał zbiór dwunastu autorskich opowieści, w których odnajdziemy ślady różnych narodowości i kultur w Gdańsku. Inspiracją do powstania książki były wakacyjne spacery i warsztaty dla najmłodszych, które Instytut Kultury Miejskiej organizował latem 2020 roku z Fundacją MiastoKreacja. Tym razem ci sami przewodnicy, którzy opowiadali dzieciom historie znad Motławy, przelali na papier swoje odkrycia w formie przystępnej dla dorosłych. Znajdziemy tu m.in. ślady Anglików, Francuzów, Żydów, Niderlandczyków, Flamandów, Ormian, Rosjan, Ukraińców, Włochów i rodzimych Kaszubów. Dzięki tak szerokiemu spojrzeniu, publikacja skłania do refleksji nad bogatą historią Gdańska i jego zróżnicowaniem kulturowym.



MAREK HŁASKO. DIABŁY W DESZCZU

Redakcja: Radosław Młynarczyk

W styczniu ukazało się nieznane opowiadanie Marka Hłaski „Diabły w deszczu", odkryte i zredagowane przez Radosława Młynarczyka, absolwenta polonistyki Uniwersytetu Gdańskiego. To prawdopodobnie ostatni ślad twórczy pozostawiony przez legendę polskiej literatury. To historia wielowątkowa. Wiodącym tematem jest los dziennikarza opisującego historie niemieckich kapo, który po wojnie splata się z życiem detektywa badającego sprawę tajemniczych samobójstw we Francji i w Niemczech. Oprócz nich, są terrorystyczne syjonistyczne organizacje tropiące obozowych nadzorców, są tajemnicze samobójstwa, są trupy, jest także wątek pisarski i oczywiście romansowy. Jest wszystko to, z czego słynie świetna proza Marka Hłaski.

WILCZYCA. W POGONI ZA WOLNOŚCIĄ

Autor: Sylwia Koperska
Wydawnictwo: Prószyński Media

Po pierwsze, historia ta inspirowana jest prawdziwymi wydarzeniami, a po drugie, akcja powieści rozgrywa się w Gdańsku. „Wilczyca. W pogoni za wolnością", pierwsza część trylogii „Wilczyca", jest debiutancką powieścią Sylwii Koperskiej. Można powiedzieć, ze to współczesna bajka o Kopciuszku. To historia młodej dziewczyny, która dorasta w toksycznym domu. Odrzucenie przez matkę i brak poczucia bezpieczeństwa sprawiają, że wstępuje w szeregi mafii złodziei samochodów. To opowieść o bolesnym dojrzewaniu, ogromnej potrzebie miłości i akceptacji ze strony bliskich. Jaką cenę przyjdzie jej zapłacić za ten rozdział w życiu? Pewne jest, że powieść zaskakuje i trzyma w napięciu do samego końca. Co więcej, potencjał w tej historii dojrzeli filmowcy, którzy - jeszcze na etapie powstawania powieści - wykupili prawa do jej ekranizacji. „Wilczyca" już niebawem zadebiutuje także na srebrnym ekranie.

PAKISTAŃSKIE WESELE

Autor: Maja Klemp
Wydawnictwo: Moc Media

Gdynianka Maja Klemp, autorka bloga Miłość w czasach strefowych, napisała dziennik będący relacją z podróży do Pakistanu, ojczyzny męża. „Pakistańskie wesele", wbrew tytułowi i przypuszczeniom niektórych, nie jest banalną opowieścią miłosną. To najprawdziwsza historia o ludziach z krwi i kości, która opowiada o problemach współczesnego świata: nierównościach społecznych czy braku tolerancji, ale nie tylko. To subiektywny portret współczesnego pakistańskiego społeczeństwa, a jednocześnie przestroga dla wegetarian, którym marzy się wyprawa do tej części subkontynentu. Autorka niczym współczesna bajarka snuje opowieść językiem mówionym, bawi się słowem i skraca dystans. Oprócz refleksji na temat aktualnych problemów, odwiedzisz z nią inną kulturę, zdobędziesz szczyty Hindukuszu czy zapolujesz na perfumy w piwnicach Islamabadu.

SZTUKA ZUŻYTEJ CODZIENNOŚCI

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Do pierwszych dni maja w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie podziwiać można kolekcję prac Władysława Hasiora, wielodziedzinowego artysty powojennego. Dzieła pochodzą ze zbiorów krakowskiej Galerii Starmach i zawierają prace najbardziej znamienne dla twórczości małopolskiego artysty – sztandary, instalacje i asamblaże.

Współpraca Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie z krakowską Galerią Starmach sięga lat wstecz. W roku 2019 w Sopocie zagościła wystawa pt. „Gry. Prace z kolekcji Galerii Starmach". Rok później w wyniku ponowienia współpracy obu instytucji wnętrza nadmorskiej galerii uświetniła kolejna ekspozycja – „Urządzone. Zrealizowane". By tradycji stało się zadość, także i w tym roku prace Galerii Starmach zagościły u nas z najnowszą odsłoną zbiorów. Tym razem wystawa ma jednak charakter monograficzny – przedstawia prace artysty, który dla właścicieli krakowskiej instytucji ma znaczenie szczególne.

Zbiór dzieł Władysława Hasiora – artysty rzeźbiarza, malarza, scenografa i w końcu doctora honoris causa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku – był budowany przez dłuższy czas. Jak wspomina Andrzej Starmach, historyk sztuki i współwłaściciel Galerii Starmach, pierwszą pracę Hasiora, którą pozyskał dla swojej kolekcji, był szklany „Sztandar Baranka Wielkanocnego". Do dziś kolekcjoner zalicza dzieło do ulubionych dzieł Hasiora, obok poetyckiej „Sonatę księżycową" czy szklanego galonu pt. „Monte Cassino".

Fot. Marek Gardulski

WŁADYSŁAW HASIOR. TESTAMENT ZBUDOWANY

Obecnie kolekcja jest już pokaźnych rozmiarów. Znakomita większość prac pochodzi z lat 60. i początku lat 70., czyli z wyjątkowo płodnego okresu w twórczości Hasiora. Nowosądecki artysta rozpoczął wtedy tworzenie wielu cyklów czy też typów prac, do których chętnie powracał po latach. Mowa o sztandarach, czyli dziełach z pogranicza rzeźby i tkaniny unikatowej, o nowatorskich obiektach i w końcu asamblażach.

– Eksperymenty z asamblażami Hasior rozpoczął jeszcze w latach 50. XX wieku. Jak sam mawiał, te działania służyły mu do „trenowania wyobraźni", do sprawdzania rozwiązań, które potem stosował w swoich monumentalnych realizacjach – pisze Julita Dembowska, badaczka twórczości Władysława Hasiora, w tekście pt. „Zjawisko – Władysław Hasior" opublikowanym w katalogu towarzyszącym wystawie.

Z kolei Anda Rottenberg, ceniona historyczka, krytyczka i kuratorka sztuki, w tekście pt. „Kieszeń" z katalogu wystawy zauważa, że prace tworzone przez Hasiora w najpłodniejszych jego latach powstawały niejako z sentymentu do rzeczy niechcianych i osieroconych.

– Rozległy asortyment elementów, z których budował swoje kompozycje, należy nie tylko do świata "zużytych rekwizytów codzienności". Wiele jest takich, które przywodzą na myśl rzeczy pozostawione nad brzegiem Dunajca lub w łemkowskich wsiach, w pospiesznym zbieraniu się w niezaplanowaną drogę – czytamy.

Władysław Hasior. Prace z kolekcji Galerii Starmach
miejsce: Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie
czas trwania wystawy: do 2 maja 2021
godziny otwarcia: od wtorku do niedzieli w godz. 11:00-19:00
kurator: Julita Deluga
koncepcja, aranżacja i wybór prac z kolekcji: Andrzej Starmach

HANNA POZORSKA

I ZACZAROWANE SKRZYPCE

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Ma 16 lat i już spore doświadczenie sceniczne. Występowała w wielu krajach na świecie, brała udział w licznych konkursach muzycznych, a także uczestniczyła w zajęciach pod okiem znanych i cenionych muzyków. W 2020 roku wystąpiła z orkiestrą w Filharmonii Bałtyckiej, a już niedługo zagra w Filharmonii Krakowskiej. Jednak to dopiero początek kariery muzycznej Hanny Pozorskiej, młodej skrzypaczki z Gdańska.

> Jeśli chodzi o skrzypce, to nie było tak, że ktoś mi to narzucił. Sama wybrałam ten instrument, i do dzisiaj uważam, że jest najpiękniejszy, uwielbiam w nim dosłownie wszystko.

Dziewczyna zgrabnie schodzi ze schodków i przesuwa się naprzód orkiestry, ustawionej na scenie. Podchodzi do dyrygenta i przystaje. Kilkukrotnie poprawia ciemnofioletową suknię, która romantycznie połyskuje w scenicznym świetle. Zwiesza głowę, to ostatnie sekundy na wyciszenie, by lepiej skupić się na graniu. W końcu przykłada skrzypce, łapie za smyczek i dotyka nim strun, a pierwsze dźwięki wypierają ciszę sali… Koncert inauguracyjny Polskiej Filharmonii Bałtyckiej z udziałem Hanny Pozorskiej właśnie się rozpoczął. To idealne zwieńczenie 11-letniej nauki gry na skrzypcach.

- Muzyka zawsze była, jest i będzie dla mnie pasją. Budzę się i już myślę o muzyce, to dziwnie brzmi, ale ja tak mam. Tylko skrzypce, skrzypce, skrzypce. Ćwiczę codziennie. Nie ma dnia, żebym nie słuchała jakiejś symfonii albo koncertu. Muzyka cały czas jest i będzie dla mnie pasją, ale powoli staje się też pracą. Zaczynam traktować to jako rzecz, dzięki której będę mogła się utrzymywać – mówi Hanna Pozorska.

POLSKA, STANY I KONKURSY

Jednak zanim pojawiła się możliwość udziału w koncercie inauguracyjnym, młoda skrzypaczka brała udział w wielu konkursach muzycznych. Pod koniec ubiegłego roku startowała m.in. w konkursie telewizyjnym uczniów szkół muzycznych „Młody Muzyk Roku 2020". To w takich momentach młodzi muzycy mogą pokazać się szerszej publiczności, a dodatkowo wygrać cenne nagrody. Oprócz nagrody finansowej, artyści dostają możliwość wystąpienia z recitalem czy skorzystania z nauki pod okiem wybitnych muzyków.

- Miałam masterclassy - lekcje, z wieloma moimi inspiracjami - Aleną Baevą, Noahem Bendix-Bagley, koncertmistrzem Filharmonii Berlińskiej. Jeżdżę też do Stanów na miesięczne kursy mistrzowskie, gdzie aż roi się od wybitnych osobowości muzycznych. Każdego dnia odbywają się zajęcia z inną osobą. To dla mnie niesamowite doświadczenie, bo każdy inaczej przedstawia swój świat muzyczny, a co za tym idzie, ma inny pomysł na dany utwór. Każdy z profesorów coś mi dał, i to stworzyło moją muzyczną wyobraźnię, mój świat w muzyce. Miałam zajęcia również z polskimi profesorami: z panem Michałem Grabarczykiem, panem Konstantym Andrzejem Kulką, panem Bartoszem Bryłą, panią Agatą Szymczewską – wymienia młoda skrzypaczka.

W ramach kursów w Stanach Zjednoczonych były też koncerty. Jednym z nich była gra na Rockport Music Festival oraz możliwość wystąpienia na sali koncertowej New England Conservatory. Jednak niemniej ciekawe występy odbywają się również w Polsce.

- Ostatnio miałam przyjemność zagrać na prestiżowym festiwalu w Szczawnie Zdroju, tj. Festiwalu Henryka Wieniawskiego. To bardzo ważne miejsce dla skrzypków. Byłam też zaproszona do Zamku Królewskiego w Warszawie przez Fundusz Krajowy na rzecz dzieci, tam też zagrałam pól-recital wykonując m.in. „Cadenze na skrzypce solo" Krzysztofa Penderenckiego – tłumaczy Pozorska.

WYŚNIONA FILHARMONIA

Jednak konkursy i ich pokłosie to jedynie przedsmak prawdziwej muzycznej kariery Hanny Pozorskiej. Utalentowana skrzypaczka dostaje coraz więcej propozycji koncertów. We wrześniu ubiegłego roku otrzymała szansę wystąpienia w Filharmonii Bałtyckiej.

- Myślę, że ten koncert to było to, o czym marzyłam i śniłam. Wszyscy wielcy skrzypkowie, moje inspiracje muzyczne, grali z wielkimi orkiestrami w Berlinie, Londynie, Nowym Jorku, Los Angeles. I moim marzeniem było poczuć, jaka to jest. Granie z orkiestrą dało mi przede wszystkim motywację do dalszej pracy. Sprawiło mi to ogromną przyjemność, poczułam, że to jest właśnie to, co chcę w życiu robić – cieszy się Hanna Pozorska.

Występy przed dużą, jak i małą publicznością nie są dla skrzypaczki obce. Jaka sama mówi, lubi miejsca kameralne, ale też duże koncerty, a sama możliwość wystąpienia przed publicznością to coś, co najbardziej napędzą ją do działania.

- Za każdym razem, jak gram koncert, to czuję się podekscytowana. Wtedy mogę wyrazić swoje uczucia przez muzykę, przez skrzypce. Zawsze odliczam minuty, żeby móc już wyjść na tę scenę i po prostu przedstawić siebie. Wiadomo, bywa lepiej lub gorzej. Stresu jakoś szczególnie nie mam, jest mały stresik, który podpowiada mi w głowie, bym dała z siebie 100%. Ciągle dążę do tego, by zejść ze sceny zadowoloną ze swojego grania. Chcę dzielić się z innymi własną wrażliwością i energią – podkreśla skrzypaczka.

W najbliższym czasie w grafiku młodej skrzypaczki znajduje się koncert w Filharmonii Krakowskiej, gdzie będzie grała koncert Jana Sebastiana Bacha na dwoje skrzypiec ze swoim kolegą Kubą Staszlem. Na horyzoncie jest też koncert w NOSPR w Katowicach, recital w Muzeum Karola Szymanowskiego w willi Atma w Zakopanem oraz występ przy akompaniamencie orkiestry na krakowskim festiwalu „Wawel o zmierzchu".

SŁUCH ABSOLUTNY

Jednak zanim doszło do spełniania marzeń młodej artystki, otaczała się muzyką w domu. To tu wszystko się zaczęło. Rodzina Pozorskich posiada muzyczne tradycje, rodzice Hanny to muzycy – mama gra na skrzypcach, tata na altówce. Wokół małej Hani od najmłodszych lat rozbrzmiewały symfonie i opery, balety, ale też występy solo. Dźwięki były wszystkim.

- Rodzice wiedzieli, że ja będę kimś związanym z muzyką, bo po prostu od zawsze to kochałam. Już jako mała dziewczynka nie wyobrażałam sobie dnia bez muzyki. Jeśli chodzi o skrzypce, to nie było tak, że ktoś mi to narzucił. Sama wybrałam ten instrument, i do dzisiaj uważam, że jest najpiękniejszy, uwielbiam w nim dosłownie wszystko – wspomina Hanna Pozorska.

Rodzice nie zmarnowali zapału dziewczynki i zapisali ją do Ogólnokształcącej Szkoły Muzycznej I i II st. im. Feliksa Nowowiejskiego w Gdańsku. Zdała egzaminy wstępne z bardzo dobry wynikiem. Zaczynała jak miała 6 lat. Początki były trudne, jednak w nauce pomogła jej rzadka umiejętność – słuch absolutny.

UKRYTA W NUTACH

Zawodowo i prywatnie Hanna Pozorska porusza się w strefie muzyki klasycznej. Uwielbia słuchać Szostakowicza, którego nazywa mistrzem kompozycji. Inną inspiracją jest Krzysztof Penderencki, ale również klasyczni muzycy nie są jej obcy – jej ulubionym jest Czajkowski, Bach oraz Brahms. Jednak nie zamyka się na kilka nazwisk i ich twórczość. Lubi słuchać wszystko, a jeszcze bardziej grać.

- Na skrzypcach każdy utwór, to nowe wyzwanie techniczne i emocjonalne. Nie można zmieniać tego, co miał na myśli kompozytor, ale muszę przedstawić to tak, jak sama czuję – tłumaczy skrzypaczka.

Samo wykonanie utworu to za mało. Dla młodej artystki ważna jest również dodatkowa wartość, jaką wkłada wykonawca. Według Pozorskiej muzyk powinien opowiedzieć historię ukrytą w nutach.

- Zawsze staram się opowiedzieć historię przez swoją muzykę. Walczę o to, żeby nie była ona pusta. Uważam, że właśnie o to w tym wszystkim chodzi, że trzeba przekazać coś publiczności i dać im cząstkę siebie. I wydaje mi się, że to jest klucz dla każdego muzyka, żeby skupiać się właśnie na muzyce – tłumaczy artystka. - Można być świetnym technicznie, można wszystko wyćwiczyć, jednak to muzykalne spojrzenie gra tu najważniejszą rolę – mówi Hanna Pozorska.

MATMA NA PIĘCIOLINII

Innym dość kontrastowym hobby nastolatki jest… matematyka. To również zdolność rodzinna. Hanna także w tej dziedzinie ma na swoim koncie kilka zwycięstw w konkursach matematycznych. Jednak, gdy przyszedł odpowiedni czas, postawiła na skrzypce. Teraz „matma" stała się odskocznią od muzyki i formą relaksu.

- Jako muzyk jestem związana z matematyką, bo widzę ją chociażby w muzyce współczesnej. Zresztą grając na instrumencie trzeba liczyć cały czas. Matma jest przydatna w utworach. Przynajmniej u skrzypków. Każdy muzyk powinien dobrze liczyć chociaż do czterech! – śmieje się skrzypaczka.

Zawsze staram się opowiedzieć historię przez swoją muzykę. Walczę o to, żeby nie była ona pusta. Uważam, że właśnie o to w tym wszystkim chodzi, że trzeba przekazać coś publiczności i dać im cząstkę siebie.

Fot. Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku

TRUDNA SZTUKA BIZNESU

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Gdańska Akademia Sztuk Pięknych otwiera sklep internetowy z pracami swoich studentów i absolwentów. Część środowiska dostrzega w tym ogromną szansę dla młodych twórców, inni – zagrożenie dla rodzimego rynku sztuki, w tym prywatnych galerii i sklepów z dziełami.

Takich projektów nie ma wielu wśród uczelni na świecie. A w przypadku artystycznych szkół wyższych – jeszcze żadnego. Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku nie czekała na konkurencję i jako pierwsza ogłosiła otwarcie sklepu internetowego z pracami zdolnych studentów oraz absolwentów uczelni. Ideą przyświecającą projektowi jest promocja twórczości początkujących adeptów sztuki i projektowania (wyłącznie tych związanych z gdańską Akademią). Oprócz dzieł w sklepie będzie można kupić także oryginalne gadżety promujące uczelnię oraz wybrane publikacje ASP.

Sklep dopiero rusza – na razie ogłoszono open call na prace, z zastrzeżeniem prawa uczelni do decydowania, które dzieła zostaną wystawione na sprzedaż. Wiadomo, że pod względem kategorii artystycznej nie będzie ograniczeń – z oferty skorzystać będą mogli twórcy malarstwa, rzeźby, ceramiki czy projektów powstających na Wydziale Architektury i Wzornictwa. Jedynym pośrednikiem w zakupie będzie uczelnia, a odbioru towaru będzie można dokonać albo wysyłkowo, albo na miejscu, w Wielkiej Zbrojowni.

– Pomysł na otworzenie sklepu pojawił się już dawno, ale temat ten zaczął powracać częściej w ostatnim czasie, również w związku z potrzebą dostosowania się do nowej, pandemicznej rzeczywistości. Decyzję o ruszeniu ze sklepem podjął Prorektor ds. Współpracy i Promocji, dr Adam Świerżewski – wyjaśnia Anna Tanaev, kierowniczka Biura Promocji Uczelni. – W tej chwili koncentrujemy się na działaniach w sieci, ale nie wykluczamy, że w przyszłości sklep będzie funkcjonował stacjonarnie.

KONTROWERSYJNE CZTERDZIEŚCI PROCENT

Sklep internetowy ASP funkcjonować ma na zasadzie komisu. Zgodnie z literą prawa w ramach umowy komisu przyjmujący zlecenie – tym przypadku gdańska akademia artystyczna – zobowiązuje się do sprzedaży rzeczy ruchomych na rachunek zleceniodawcy – studentów i absolwentów – lecz w imieniu własnym i za ustalonym wynagrodzeniem. Tyle tytułem wstępu.

Po bardziej szczegółowe informacje zajrzeć należy już nie do kodeksu, a wzoru umowy komisu udostępnionego przez ASP w Gdańsku. Zgodnie z jego treścią uczelnia pobierać będzie prowizję w wysokości 40% ceny sprzedaży, potrącając ją od wypłaty dla twórcy. Istnieje też możliwość sprzedaży prac po cenach wyższych niż ustalona, a nawet niższych o 20% – ale tu pod warunkiem niesprzedania pracy w ciągu 6 miesięcy od jej przyjęcia.

Choć władze uczelni zapewniają, że prowizję ustalono tak, by pokrywała ona jedynie koszty prowadzenia sklepu, jej wysokość wywołała wiele dyskusji, zwłaszcza wśród samych zainteresowanych, czyli młodych twórców i absolwentów ASP.

– Sklep jest świetnym pomysłem i według mnie powinien powstać już dawno, ale w kwestii prowizji mam mieszane uczucia. Z jednej strony studenci powinni dostawać duży procent od sprzedaży – to chyba marzenie każdego twórcy, żeby móc zarabiać na swojej sztuce. Z drugiej –uczelnia przecież też musi zarabiać, a 40% to nie jest dużo. Znam wiele sklepów internetowych, które pobierają znacznie większą prowizję – komentuje Marta Jóźwiak, absolwentka Wydziału Grafiki ASP w Gdańsku.

– Marża może wydawać się kontrowersyjna, ale nie jest niespotykana. Życzyłabym sobie, żeby wraz z upływem czasu i popularyzacją sklepu uległa obniżeniu, ale na ten moment głównym celem przedsięwzięcia jest pomoc w zaznaczeniu swojej obecności przez twórców, a więc promocja i popularyzacja ich działań artystycznych i projektowych – dodaje dr Agata Królak, ilustratorka i absolwentka ASP w Gdańsku.

SZANSA DLA MŁODYCH

W nowej, e-commerce'owej działalności gdańskiej ASP osią centralna są – albo przynajmniej powinni być – młodzi twórcy. To z myślą o nich utworzono sklep, chcąc wesprzeć rozwój ścieżek ich karier artystycznych, w stawianiu pierwszych kroków na rynku komercyjnym i budowaniu marki.

– Naszym kapitałem są kreatywni ludzie, to im chcemy pomóc. Doszliśmy do wniosku, że otworzenie sklepu jest naturalnym sposobem rozwoju i promowania twórczości naszych studentów i absolwentów – wyjaśnia Anna Tanaev, kierowniczka Biura Promocji Uczelni.

Sposób realizacji celów postawionych przez uczelnie zdaje się być trafny, zwłaszcza że na lokalnym rynku nie ma dziś zbyt wielu możliwości realnego zaistnienia przez początkujących twórców. Każdy

kolejny punkt i każdy sklep zwiększa ich szansę na dotarcie ze swoimi dziełami do zainteresowanych odbiorców.

– Obecnie w Gdańsku istnieje ledwie garstka miejsc, które zajmują się sprzedażą i promocją tego typu towarów, czy to na zasadzie umów komisyjnych, czy kupna-sprzedaży, i które nie są galeriami, czy domami aukcyjnymi – potwierdza dr Agata Królak.

– Sklep ze studenckimi pracami jest świetną okazją dla początkujących twórców, aby dotrzeć do szerszego grona odbiorców. Stawka prowizji za pomoc w sprzedaży może wydawać się dla wielu osób niezrozumiała, jednak trzeba pamiętać o tym, że w wielu przypadkach to właśnie Akademia udostępniała pracownie czy materiały do stworzenia prac, nie mówiąc już o pomocy wykładowców w procesie ich tworzenia – dodaje Patrycja Podkościelny, absolwentka ASP w Gdańsku, a obecnie asystentka w pracowni litografii.

CZYM JEST UCZELNIA, A CZYM NIE

Głosy studentów i absolwentów uczelni zdają się potwierdzać, że decyzja o otwarciu sklepu ASP odpowiada na popyt. Jednak w trakcie licznych dyskusji na temat sklepu zrodziło się jeszcze jedno, chyba nawet ważniejsze pytanie: czym tak naprawdę powinna być dziś uczelnia wyższa?

Zmiana działalności stricte edukacyjnej w tę po części biznesową, która – co należy podkreślić – nie jest sprzeczna z ani z ustawą, ani statutem Akademii, obudziła wśród przedstawicieli środowiska artystycznego wiele wątpliwości o naturze ideowej. W końcu to, że coś jest legalne, nie znaczy, że jest dobre.

Wielu z nich, nawet z odległych regionów Polski, przystąpiło do żywego dyskursu na temat tego, czym uczelnia być powinna, a czym już nie; jak powinna się się zmieniać i w którym momencie przekracza niepisane granice etyczne.

– Ja popieram pomysł z otwarciem sklepu internetowego. Przede wszystkim dlatego, że zmienia on hermetyczny charakter uczelni, czyniąc ją bardziej atrakcyjną i przystępną – tłumaczy dr Agata Królak, ilustratorka i absolwentka ASP w Gdańsku.

– Entuzjazm względem uruchomienia komercji w ramach wyższej uczelni artystycznej wywodzącej się ze szlachetnego ducha pomocy młodym jest oczywistym wynikiem braku zrozumienia idiomu działalności artystycznej w ogóle – twierdzi z kolei Andrzej Biernacki, malarz, krytyk sztuki i właściciel Galerii Browarna w Łowiczu. – Tak jak pożądana w dziele sztuki lapidarność powinna być wynikiem pracy, a nie jej założeniem, tak sprzedaż dzieła, powinna być ostatnim (!) ogniwem łańcuszka edukacji i pracy artysty, a nie motywem wyjściowym, nawet jeśli tylko „towarzyszącym" edukacji. Moje zdanie nie wynika z jakichś górnolotnych, wydumanych wyobrażeń o twórczości, nie jest też żadnym fantazmatem romantycznego straceńca, tylko sednem procesu edukacji artystycznej wyrażającej się faktem, że do uczelnianych funkcji dydaktycznych (warunek ustawowy) rekrutuje się osoby z doświadczonych i utalentowanych kręgów o mentalności i dorobku twórczym, a nie kupieckim – dodaje.

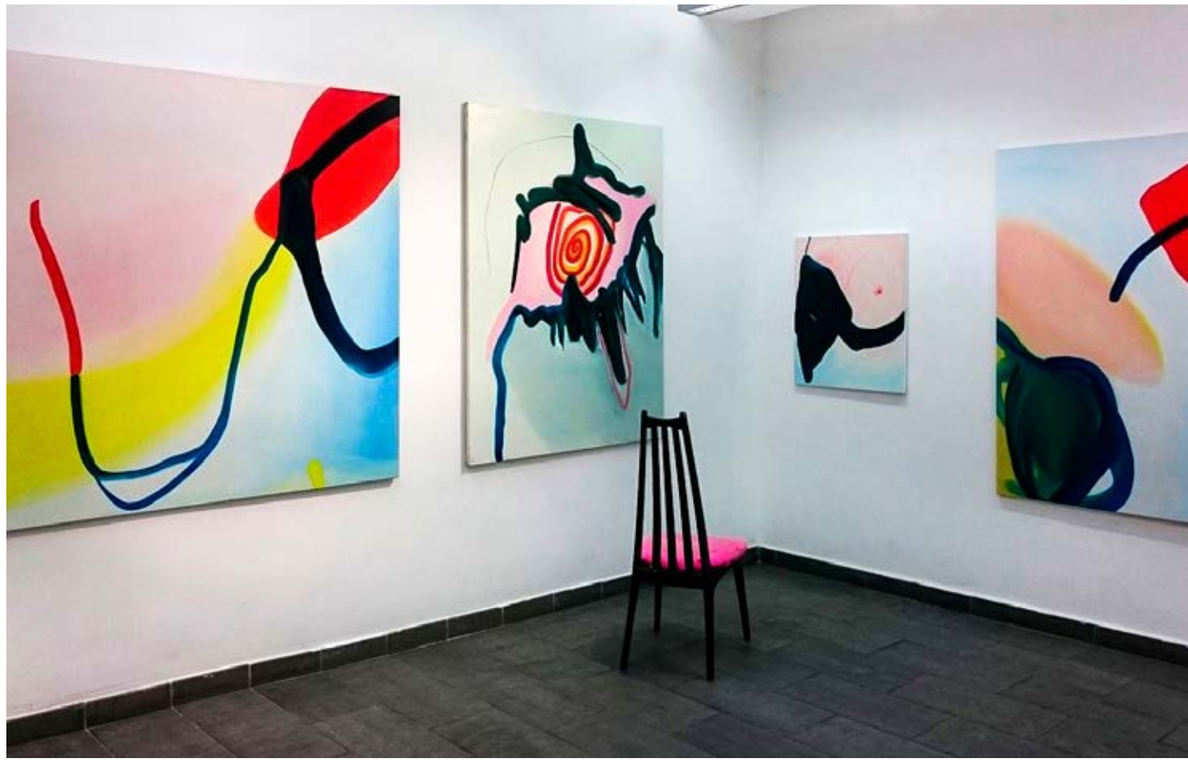
NIEJASNY STATUS SZTUKI

W sporze o jeden sklep internetowy, który – jak widać po licznych wypowiedziach w sieci – nad wyraz eskalował, chodzi o coś więcej niż o biznesową zazdrość, strach przed konkurencją czy odmienne pojmowanie roli uczelni. Chodzi o rynek sztuki, którego ani esencji, ani dzisiejszych mechanizmów działania czy norm po prostu nie sposób/można zdefiniować w sposób jednoznaczny. A co dopiero oszacować, jak wpłynie na niego komercjalizacja wyższej uczelni artystycznej.

– Rynek sztuki jest specyficzną relacją pomiędzy artystą, dziełem sztuki i odbiorcą; formą charakterystyczną dla cywilizacji zachodnioeuropejskiej w fazie rozwiniętej gospodarki kapitalistycznej. Z powodu naszej historii, zwłaszcza okresu rozbiorów i PRL-u, nie wytworzyły się w Polsce odpowiednie warunki ekonomiczne i polityczne do tego, by mogła powstać w pełni ukształtowana forma "rynku sztuki" – wyjaśnia Elżbieta Kościelak, ceniona kuratorka, krytyczka sztuki i galerzystka.

Ekspertka wyjaśnia, że jeśli kapitalizm miałby nadal trwać w naszym kraju, to handel dziełami sztuki prowadzony przez uczelnię artystyczną o statusie akademii – czy to online, czy w realu – jednoznacznie psułby rynek sztuki w klasycznej formie i uniemożliwiał jego dalszy rozwój, który rozpoczął się po 1989 roku, czyli po upadku PRL-u. Jednak to nie jedyny możliwy scenariusz.

– Jeśli bowiem przyjmiemy, że nadeszła pierwsza faza postkapitalizmu, to być może propozycję gdańskiej uczelni odebrać należy jako awangardową, a nowy model działania uczelni artystycznych przyjmie się także w centrach zachodniej cywilizacji? Może postkapitalizm będzie miał podobną formę kontaktu odbiorcy z dziełem sztuki, a gdańska ASP jako pierwsza zainauguruje ten nowy typ obrotu dziełami sztuki/artefaktami w Polsce – z warsztatu twórcy bezpośrednio do odbiorcy? Może jesteśmy, jako kraj bez klasycznej formy rynku sztuki, miejscem testowania "trzeciej drogi" sprzedaży dzieł sztuki, wersji pomiędzy systemem wolnorynkowym a dystrybucją bezpośrednią? Odpowiedzi nie znam, ale myślę, że zawsze można eksperymentować – podsumowuje Elżbieta Kościelak.



Trójmiejskie Insta Story

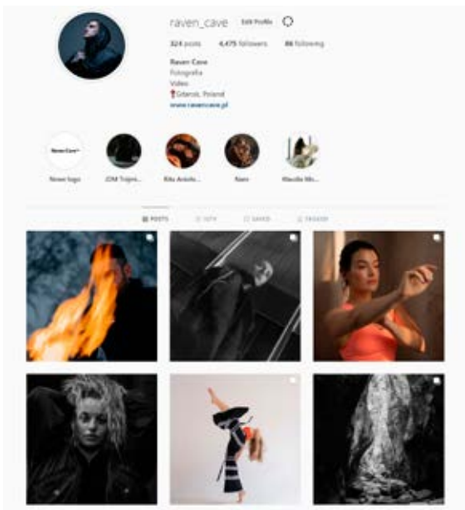
INSTAGARAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ **(@letsfollowthewhiterabbit)**

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instragram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Obraz zastępuje coraz częściej słowo pisane. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, która zaciera granicę, między tym, co rzeczywiste, a tym co wyobrażone. Może dlatego tak namiętnie przeglądamy kolejne konta na Instagramie, które co rusz przenoszą nas w inne światy? W cyklu Trójmiejskie InstaStory prezentujemy co miesiąc najciekawsze konta instagramowe osób związanych z Trójmiastem.

@raven_cave Obserwuj

Portrecista z zamiłowaniem do fotografii dokumentalnej. Lubi skrajności i nie potrafi się nudzić. Być może dlatego bezustannie podnosi sobie poprzeczkę. Jak przyznaje, w życiu jest zbyt wiele czynności do zrobienia, zbyt wiele emocji do przeżycia i zbyt wiele miejsc do odwiedzenie, żeby pozostawać w miejscu.

Nazywam się Adrian Kulesza, ale wszystko, co związane ze sztuką stworzył Raven Cave.
Jestem obserwatorem, który pozwala innym patrzeć swoimi oczami.
Urodziłem się w Wałczu, **na co dzień mieszkam** w Gdańsku,
moim ulubionym miejscem na świecie jest przestrzeń budząca we mnie emocje.
Robię zdjęcia, ponieważ czuję potrzebę utrwalania chwil. Fotografuję ludzi, bo wciąż mnie zaskakują.
W obrazie interesuje mnie przede wszystkim estetyka i szczerość.
Instagram służy mi do czerpania inspiracji.
Gdybym mógł zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym to, co w danym momencie najbardziej by mnie poruszyło.
Z Trójmiastem łączy mnie miłość.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: dach Metropolii, Teatr Szekspirowski, zabudowania Stoczni Gdańskiej.
Trzy ulubione adresy w Trójmieście: zbyt mocno lubię cały Gdańsk, jedynie Podwale Staromiejskie jestem w stanie wymienić, ponieważ tam zaczęła się moja droga związana z życiem tutaj.



Insta nominacje

@raven_cave

@p_pieniazek

trzeba mieć naprawdę jaja, żeby dla pokazania "prawdy" ryzykować życiem i godzić się na takie warunki w jakich przychodzi mu żyć.

@michaelturek

piękno koloru i szczerość, a przy tym podróże w mało znane zakątki, często odseparowane od świata, który znamy.

@pawel_fabjanski

kreuje na zdjęciach nową rzeczywistość.

@zulukuki

dla mnie jest młodym wizjonerem.

KOCIE OCZY
ALFA ROMEO

AUTOR: SYLWIA GUTOWSKA

Autor projektów dla włoskiego biura Pininfariny, Alfy Romeo, Ferrari czy logo Fiata. Człowiek sukcesu, artysta, miłośnik kotów. Janusz Kaniewski to ktoś, kogo chce się poznać. Można to zrobić na wystawie Muzeum Miasta Gdyni z cyklu „Polskie Projekty Polscy Projektanci". W tym roku mija sześć lat od jego śmierci.

Ze zdjęcia uśmiecha się mały blondas. To Januszek w 1975 roku. Nieco większy chłopiec z rodzeństwem. Nastoletni uczeń na lekcji łaciny. Zeszyt od polskiego. Dzienniczek z uwagami: „Janusz b. skutecznie przeszkadza nauczycielowi w prowadzeniu lekcji chemii. 14.04.89". I pośród tego wszystkiego – rysunki samochodów.

Pierwszy to „Spójnia", ulubiony pojazd-zabawka z połowy lat 70. Zdjęcie z początku lat 90., Janusz i jego pierwszy garbus – pomarańczowy, wyróżniający się na szarej polskiej ulicy. Towarzyszy im duży kudłacz, pies Boni. Dalej żaglówki. Rysunki, makiety. Listy, rzeczy do zrobienia, przemyślenia, wszystko w formie rysunków z opisami.

Z wystawy „Kaniewski" wyłania się kilka warstw twórcy. Ambitny projektant, który przebił się do trudnej branży, zawadiaka, przyjaciel, brat, syn, mąż, a wreszcie błyskotliwy futurolog i rysownik z poczuciem humoru.

WŁOSKA KARIERA

To wszystko brzmi jak bajka. Są lata 90., Polska bardzo chce być wreszcie częścią zachodniego świata, a Janusz chce w nim odnieść sukces. Dostaje się na prestiżową uczelnię Istituto Europeo di Design w Turynie. Na studiach wysyła kartki do rodziców: „Kochani, prowadzę prawdziwe studenckie życie, nie mam trochę mieszkania, bardzo nie mam pieniędzy, ale uczę się języka. Z pracą jest ciężko, mam kolegów Japończyka i Meksykanina". Albo do siostry: „Kanieska (sic!), mam dwa kotki, mam nowe mieszkanie, mam mało czasu, mam mało kasy, mam z okna widok na podwórko, mam czterech kumpli Japończyków, mam pięć litrów wina w zapasie. A ty od dwóch lat do mnie nie zadzwoniłaś. 0039 (...)".

Swoją pracę dyplomową tytułuje „Koń przyszłości". O przyszłości będzie myślał nieraz. Pólo co wchodzi do ekskluzywnego świata dizajnu samochodowego. Zaczyna pracować dla włoskiej Pininfariny, biura projektowego odpowiadającego za wygląd takich marek jak Ferrari, Jaguar czy Lancia. W swoich projektach odpowiada głównie za „twarz" samochodu – jego przód, w tym wygląd reflektorów. I tak Alfa Romeo Mito ma „twarz" kota. Na wystawie wisi rysunek głowy zwierzęcia, kociego oka, potem reflektora samochodu z charakterystycznym skośnym spojrzeniem. Dwa białe koty Kaniewskiego nazywają się Dolce i Gabanna. Widać je na wielu jego pracach.

Staje się „tym Polakiem, który zaprojektował logo firmy Fiat". Przychodzą nagrody, uznanie, rozgłos. Zakłada w Polsce własne biuro projekowe. Przez czterdzieści jeden lat życia osiąga to, o czym wielu może tylko pomarzyć.

JANUSZ KANIEWSKI (1974-2015)

Urodzony w Warszawie. Ukończył Istituto Europeo di Design w Turynie. Pracował we Włoszech, m.in. dla Pininfariny. Jest współautorem loga Fiat. Stoi za wyglądem samochodów Ferrari California, Ferrari 458 Italia, Lancia Delta, Alfa Romeo Mito i Giulietta, Citröen C4 Picasso i Suzuki Kizhasi. Zaprojektował wnętrze Ferrari 488 GTB. Projektował też przedmioty codziennego użytku – np. opakowanie papierosów Marlboro Gold czy szklankę piwa Żywiec. Jest autorem projektu stacji benzynowej Orlen przy al. Grunwaldzkiej 258 w Gdańsku, którą okrzyknięto Stacją Benzynową Roku 2012. Wykładał na swojej alma mater oraz w Royal College w Londynie. Choć urodził się w Warszawie, zawodowo związał się również z Gdynią. Na zlecenie biura prezydenta Wojciecha Szczurka stworzył raport o estetyce Gdyni. Był jednym z inicjatorów festiwalu Gdynia Design Days. Pozostawił po sobie warszawskie studio projektowe Kaniewski Design.

BUT Z WŁOSEM, KUFEL PIWA I KSIĄŻECZKA O KOTKU

Na ulicy Grunwaldzkiej, na wysokości Uniwersytetu Gdańskiego, znajduje się stacja Orlen. W 2012 roku zdobyła tytuł „Stacji roku". Autorem jej koncepcji jest Janusz Kaniewski. Projektuje też przedmioty codziennego użytku. Na przykład szklankę piwa „Żywiec", sklepowy czytnik cen czy bankomat, dla którego znajduje inspirację w „kangurku, zwierzątku z torbą pełną dobrych rzeczy".

Buty z ludzkimi włosami, pod którymi z powodzeniem podpisałby się Marcel Duchamp, to projekty firmy Kaniewski Haute Design. Tworzy je obok wielkich komercyjnych zleceń. Ale zaprojektowane na targi Slow Food w Turynie buty z pomarańczowej skórki są już czymś więcej niż artystyczną zgrywą. Za absurdalnym pomysłem kryje się refleksja nad sprawami ostatecznymi. – Założeniem projektu było zobaczyć, jak umierają pierwsze, a więc zaprojektować obuwie, które przetrwają krócej niż jego właściciel – tłumaczy Anna Śliwa, kuratorka wystawy.

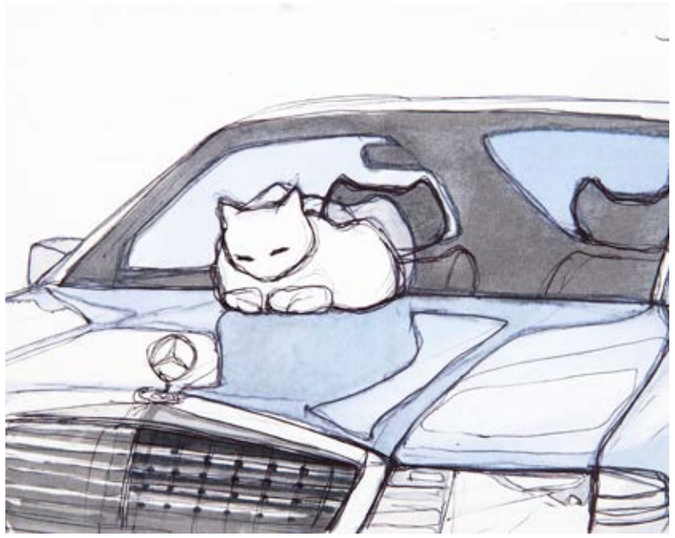
Migawkowe przemyślenia Kaniewski uwiecznia też na humorystycznych rysunkach. Pop w szpitalnym łóżku. Podpis: „Popie łóżko". Siedzący nad papierami sędzia i wysypujący się z progu tłum skazańców: „Kar nawał". Paragon oprawiony w ramki, zawieszony na ścianie galerii sztuki: „Pani Zosia wystawiła rachunek". Do tego jeszcze tworzy małe książeczki, na przykład o jego ukochanych kotach. Wydaje się, że autor tego wszystkiego nigdy się nie nudzi, że każdy stan umysłu przekuwa w działanie.

PRZYSZŁOŚĆ

W 2014 roku, na rok przed śmiercią, w wywiadzie dla RMF Classic Kaniewski mówi, że co trzydzieści lat światem wstrząsają zmiany, a teraz wchodzimy w kolejną fazę. Będziemy mniej podróżować, więcej pracować zdalnie. W 2020 roku jego słowa okażą się profetyczne. W swoich wypowiedziach jest mimo wszystko optymistą. Bo najlepszym sposobem na przewidywanie przyszłości jest jej tworzenie. „Przewagą nad ludźmi przyszłości – robotami – jest kreatywność." W swoich wywiadach i wykładach przekonuje, że nie zdajemy sobie sprawy, jak wielki wpływ na przyszłość mamy my sami. Ma na myśli nie tylko projektantów, ale zwykłych ludzi, którzy codziennymi wyborami naznaczają kierunek zmian. – Był charyzmatycznym mówcą, świetnym PR-owcem i doskonałym rysownikiem – podsumowuje Anna Śliwa.

Interesuje go miasto: „Większy będzie patriotyzm podwórkowy niż miejski. Dla mnie to jest ciekawe, patriotyzm przyszłości." W 2011 roku na zlecenie Prezydenta Miasta Gdyni Wojciecha Szczurka Kaniewski sporządza raport o estetyce miasta. Punktuje w nim dobre i złe kierunki, w jakich idzie gdyńska przestrzeń publiczna.

Mówi o transporcie publicznym. „Urbanistyka będzie tematem przyszłości. Co po samochodzie?". Jednym z jego ostatnich projektów jest nie samochód, a tramwaj. A dokładnie – projekt tramwaju Moderus Gamma dla firmy Modertrans. Pojazdy jeżdżą dziś po poznańskich ulicach. Gdynia też skorzystała na myśli Kaniewskiego. Zniknął chaos reklamowy w centrum, miasto utrzymuje spójną estetykę.



Wystawa w Muzeum Miasta Gdyni jest kolejną odsłoną cyklu Polskie Projekty Polscy Projektanci. W jego ramach odbyły się wystawy dedykowane kreatorom z różnych branż – mody (Barbara Hoff) czy mebli (Tomasz Rygalik). Janusz Kaniewski został bohaterem siódmej edycji.– Przygotowywanie wystawy w czasie pandemii było nieco utrudnione – przyznaje Anna Śliwa, kuratorka wystawy w Muzeum Miasta Gdynia.

Muzeum można odwiedzić w reżimie sanitarnym, ale dla tych, którzy nie mogą przyjechać do Gdyni, przygotowano materiały online: oprowadzenie po wystawie, dwa wykłady na temat życia i twórczości Janusza Kaniewskiego oraz spacer 360°. – W tym roku chcieliśmy się zapytać o sprawczość dizajnu. Kaniewski twierdził, że przyszłość jest taka, jaką sobie zaprojektujemy.

To nie tylko przewidywanie trendów, ale także nasze konsumenckie decyzje. Ta wystawa to także spełnienie jego marzenia. Kaniewski kochał Gdynię i marzył, aby w niej zamieszkać. Po latach spełniamy to jego marzenie – dodaje kuratorka.

Fot. mat. prasowe Porsche

ĆWIERĆWIECZE **„BABY PORSCHE”**

AUTOR: MARCIN WIŁA

W 1996 roku na rynek trafiło Porsche Boxster, 2-osobowy roadster z tylnym napędem. Złośliwi błyskawicznie zarzucili, że to wersja dla tych, których nie stać na kultowe 911. Szybko jednak zmienili zdanie, gdy wsiedli za kierownicę niepozornego „malca”. Dziś Boxster świętuje swoje 25. urodziny.

Przez 25 lat produkcji Boxster doczekał się już czterech generacji. Najnowsza z nich, aby uczcić sukcesy poprzedników, trafiła na rynek w specjalnej, jubileuszowej serii Boxster 25 Years. Produkcja ograniczona jest do 1250 egzemplarzy na cały świat, a technicznie samochód bazuje na odmianie GTS 4.0 z 6-cylindrowym silnikiem o pojemności 4.0 litrów i mocy 400 KM. Sopockie Centrum Porsche dostało przydział czterech sztuk tego limitowanego modelu. Chcąc zamówić ten model zachęcamy do skontaktowania się z Porsche Centrum Sopot.

Z zewnątrz Boxstera 25 years wyróżnia kolorystyka. Lakier na karoserii może mieć odcień GT Silver Metallic – taki sam, jakim pokryta była karoseria prototypu Boxstera zaprezentowanego w 1993 roku, albo czerń i biel – odpowiednio zwane Deep Black Metallic i Carrara White Metallic. W każdej z wersji z wybraną barwą lakieru kontrastują dodatki w kolorze Neodyme – to połyskujący na miedziany odcień brąz. W jubileuszowej edycji wykorzystano go w przypadku przedniego zderzaka, bocznych wlotów powietrza przedzielonych pojedynczym „skrzelem”, a także do wykończenia napisów i dwutonowych 20-calowych obręczy z lekkich stopów. Ponadto spostrzegawczy dostrzegą napis „Porsche” na korku wlewu paliwa, który pochodzi z serii Exclusive Design oraz błyszczące końcówki sportowego układu wydechowego i czarne obramowanie przedniej szyby.

Wewnętrzne wykończenie może mieć dwa kolory – skórę w kolorze Bordeaux Red z poszyciem dachowym z czerwonej tkaniny, lub te same elementy w czarnym odcieniu. Na dachu, dla podkreślenia limitacji tej serii, wytłoczony jest napis „Boxster 25”. Kokpit posiada elementy dekoracyjne z aluminium, do tego sportowe fotele z 14-kierunkową regulacją elektryczną, listwy progowe z napisem „Boxster 25” oraz wielofunkcyjną, sportową kierownicę GT ze skórzanym wykończeniem i funkcją podgrzewania.

Napęd Boxstera 25 pochodzi z najciekawszej odmiany 718 Boxster – 4.0 GTS. Jest to 6-cylindrowy bokser o pojemności 4.0, który wykorzystywany jest także, jako wariant o wyższej mocy, w purystycznym 718 Spyder. Wysokoobrotowy, wolnossący silnik rozwija emocjonujące 400 koni. Motor współpracuje z 6 stopniową skrzynią manualną lub z automatyczną, dwusprzęgłową PDK o 7 przełożeniach. Z racji takiego „serca”, osiągi nie rozczarowują. Maksymalnie można pojechać blisko 300 km/h, a 100 km/h ze startu zatrzymanego osiągnąć w równe 4 sekundy. Standardowe wyposażenie obejmuje m.in. sportowe zawieszenie z Porsche Active Suspension Management (PASM) ze zmniejszonym o 10 mm prześwitem oraz Porsche Torque Vectoring (PTV) z mechaniczną „szperą” (dyferencjałem o ograniczonym poślizgu).

Pierwsze egzemplarze limitowanego Boxster'a 25 pojawią się w Sopocie w marcu. Bazowa cena wynosi 459 tys. zł.

4 GENERACJE BOXTERA

Boxster to dla Porsche bardzo wyjątkowy model. To właśnie on zapoczątkował reorientację strategii modelowej producenta i wytyczył kierunek na przyszłość w trudnych ekonomicznie czasach połowy lat 90. W tym modelu po raz pierwszy zapoczątkowano inteligentną koncepcję współdzielonych elementów. Później znalazła ona zastosowanie przy budowie kolejnej generacji 911, typ 996, z 1997 roku. Umożliwiło to powrót firmie do dochodowej produkcji.

Prototyp Boxster'a pierwszej generacji wizualnie na myśl przywodził legendarne modele 550 Spyder i 718 RS 60 Spyder, co wzbudziło zachwyt u wielu potencjalnych klientów. Zarząd Porsche tak przychylnie podszedł do nowego projektu, że zainterweniował we wciąż trwające prace designerskie nad seryjnym modelem i nakazał bezzwłocznie: „Po prostu zbudujcie go na wzór prototypu”. Jak czas pokazał, była to trafna decyzja!

Pierwsza generacja Porsche Boxster zadebiutowała podczas salonu samochodowego w Detroit w 1993 roku. Wersja produkcyjna, która wizualnie była bardzo zbliżona do prototypu, pojawiła się trzy lata później. Napędzał ją początkowo silnik o pojemności 2.5 litra. Miał oczywiście 6-cylindrów w układzie boxer i rozwijał moc 204 KM. Co ciekawe, przy jego projektowaniu uwzględniono raczkujące wówczas, a bardzo odczuwalne dzisiaj, rygorystyczne normy emisji spalin. Silnik miał m.in. układ chłodzenia cieczą, cztery zawory na każdy z cylindrów oraz zmienne fazy rozrządu dla zaworów dolotowych.

Cztery generacje „małego” Porsche wyprodukowano łącznie w liczbie 357 tysięcy sztuk.

MAZDA MX-30

NOWOŚĆ PROSTO Z TOKIO

AUTOR: MARCIN WIŁA
FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Receptą na sukces tego samochodu jest nie tylko nowoczesny, elektryczny napęd, ale także rodzaj i kształt sylwetki. MX-30 to pierwszy elektryk japońskiej marki, a jednocześnie crossover z niespotykanym 4-drzwiowym nadwoziem. Dzięki dealerowi BMG Goworowski zapoznajemy się bliżej z pierwszą, seryjną, w pełni elektryczną Mazdą i zabieramy ją na test do (trój)miejskiej dżungli.

W samochodach elektrycznych liczy się przede wszystkim zasięg. Mazda MX-30 nie jest w tej dziedzinie liderem. 200 kilometrów to nieco mniej niż oferuje większość konkurentów, ale z drugiej strony, kto z nas i jak często pokonuje w ciągu jednego dnia większe odległości? Ponadto, Mazda celuje tym modelem w klientów, którzy i tak mają już inne auto w garażu w domyśle przeznaczone na trasę. Ładowanie – jak to zwykle bywa, zależy od tego jaką ładowarką dysponujemy. Z domowego gniazdka będzie to kilkanaście godzin, ale stacja ładowania 50 kW skróci ten czas do niespełna 1 godziny!

Elektryczna Mazda jest jednak bardzo ciekawa także z innych powodów. Po pierwsze ma karoserię z bardzo nietypowym układem drzwi – mimo, że to auto 4-drzwiowe, to jednak ich specyficzne otwarcie powoduje, że aby usiąść na tylnej kanapie, należy otworzyć drzwi pasażerów pierwszego rzędu. Czasami może to być uciążliwe, bowiem w tym przypadku chociażby szybkie wysadzenie dzieci pod szkołą nie wchodzi w grę. Najpierw drzwi musi otworzyć kierowca, a następnie możliwy będzie dostęp do tylnej kanapy. To rozwiązanie zastosowano wcześniej w sportowej Maździe RX-8 oraz we współczesnym, także elektrycznym, BMW i3. Jeśli codziennie podróżujesz do pracy wraz z dwójką lub trójką współpasażerów to może być to irytujące.

Panuje tu stara zasada – coś za coś. Kabina jest za to przestronna, nowoczesna i ekologiczna! Centralną część konsoli zdobi tablet, którym sterować można układem klimatyzacji, a do wykończenia niektórych elementów wykorzystano korek pochodzący z recyklingu. Ekologii zawdzięczać można także wielkość akumulatorów, które wprawdzie ograniczyły zasięg Mazdy, ale również ślad węglowy. Miejsca na tylnej kanapie są bardzo kameralne. Nieotwierane okienka w drzwiach i mocne zabudowanie daje poczucie „pancernego" samochodu. Pasażerowie z przodu mają z kolei duże przeszklenia i sporo schowków oraz półek.

Jazda elektryczną Mazdą jest ciekawym doświadczeniem. Dźwięki, które wydaje samochód na zewnątrz podczas parkingowych manewrów mogliby wykorzystać dźwiękowcy filmów science-fiction. Czasami jest to świst, gwizd, buczenie i inne odmiany dźwięków, których nie spodziewasz się w wykonaniu samochodu.

MX-30 jest stosunkowo lekkie jak na elektryka. Przy długości nadwozia niespełna 4,5 metra waży „tylko" 1.6 tony. Dzięki temu 145-konny elektryczny agregat dość sprawnie napędza ten samochód. Czas przyspieszenia od 0 do 100 km/h to niespełna 10 sekund. Należy jednak pamiętać, że moment obrotowy dostępny już od „zera", potrafi łatwo zerwać przyczepność przednich kół. Z kolei przy 140 km/h Mazda mówi „dość" i szybciej nie pojedzie.

Ponieważ z założenia jest to samochód miejski o nieco podwyższonej sylwetce, ani osiągi, ani zasięg nie są tu rozpatrywane w kategoriach „must have". MX-30 to komfortowy i bezpieczny samochód do którego przyjaźnie będą się odnosić strefy ekologiczne, które prawdopodobnie wkrótce powstaną także w Trójmieście.

Podstawowa cena wynosi 142 900 zł, a gwarancja producenta na akumulator napędowy wynosi 8 lat.

DACIA SANDERO

ZASKAKUJE POD KAŻDYM WZGLĘDEM!

AUTOR: MARCIN WIŁA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Dacia Sandero to jeden z najtańszych, nowych samochodów dostępnych na polskim rynku. Z ceną bazową 40 900 zł jest ofertą niemal dla każdego. Niech was jednak nie zwiedzie, bo za przystępną ceną, kryje się naprawdę zaskakujący samochód.

Dacia Sandero to przedstawiciel segmentu B. Samochód jest typowym przedstawicielem swojej klasy – z 5 drzwiowym nadwoziem, pojemnym i funkcjonalnym wnętrzem oraz całkiem przyzwoitym bagażnikiem.

Sandero dostępne jest w kilku wersjach silnikowych, wyposażeniowych, ale także w uterenowionej odmianie Stepway, która jest odpowiedzią na panującą obecnie modę na crossovery. Współczesny kanon motoryzacyjnego piękna podtrzymują także LED-owe reflektory z charakterystycznym „Y". Napęd w każdej z wersji przekazywany jest na przednie koła. Może się to odbywać poprzez 5-stopniową manualną przekładnie, albo – co jest nowością w tym modelu – poprzez automatyczną skrzynię CVT. Nabywca ma do wyboru trzy warianty mocy benzynowego silnika o pojemności 999 ccm. Podstawowy model ma 65 KM, mocniejszy 90 KM, a wersja z fabryczną instalacją LPG równe 100 KM.

Konstruktorzy nowej Dacii Sandero skupili się na zapewnieniu wygodnej podróży. Model ten najczęściej pełni rolę auta miejskiego, jednak zawieszenie, a nawet moc w mocniejszych odmianach, jest wystarczająca do tego, by wybrać się tym autem w trasę.

Atrakcyjność zarówno funkcjonalną, jak i wizualną, podnosi odmiana Stepway. To wersja dla tych, którzy do samochodu podchodzą bardziej „lifestyle'owo", cenią przy tym podwyższone o 4 cm zawieszenie, które umożliwia większą swobodę jazdy zarówno po mieście, jak i na bocznych, nie zawsze asfaltowych drogach.

Konstrukcyjnie, oba warianty czerpią ze współpracy Dacii z Renault, powstając na wspólnej platformie CMF. W kabinie odnaleźć można np. charakterystyczny dla francuskiej marki pilot do sterowania radiem, umieszczony w kolumnie kierownicy. Także panel automatycznej klimatyzacji, albo opcjonalny, po raz pierwszy dostępny w Dacii elektryczny hamulec pomocniczy pochodzą z Renault.

To co najbardziej zaskakuje, to po pierwsze możliwość bezprzewodowego zintegrowania smartphone'a przy użyciu modułu wi-fi – czyli coś, co do tej pory miały w zasadzie tylko samochody segmentu Premium. Po drugie nowy wyświetlacz multimediów i MadiaNav, o przekątnej 8 cali, a po trzecie – naprawdę niezłą, jak na tę cenę, jakość wykończenia.

Samochód pewnie pokonuje nierówności, nie przysparzając przy tym pasażerom nieprzyjemności akustycznych. Źle spasowane i trzeszczące plastiki są już przeszłością. Nawet miękkie, materiałowe wykończenie deski rozdzielczej jest czymś, czego zapewne nie spodziewałeś się po Sandero. Przewagą nad niektórymi rywalami jest także fabryczna instalacja gazowa oferowana z najmocniejszym silnikiem 1.0 TCe o mocy 100 KM. Taki samochód posiada wbudowany przycisk do przełączania zasilania, ponadto zarówno zasięg jak i średnie oraz chwilowe zużycie LPG wyświetlane jest na komputerze pokładowym, zamiennie z benzyną. Wśród ciekawostek warto też zwrócić uwagę na relingi dachowe w modelu Stepway, które łatwo i szybko można przekształcić w belki poprzeczne, np. do transportu rowerów lub boxa dachowego.

Dacie Sandero uznać można za naprawdę ciekawą propozycję w klasie budżetowych samochodów. Najnowsza generacja stała się samochodem bardziej dojrzałym od poprzednika, większym i przestronniejszym, a także znacznie nowocześniejszym. Zaskoczeniem jest tu już nie tylko wciąż atrakcyjna cena, ale także pełnoprawność funkcjonalnego i współczesnego samochodu miejskiego, bez wyrzeczeń i ograniczeń, jakich można by się spodziewać przy takiej kwocie zakupu.

Najtańsza odmiana Access za 40 900 zł, adresowana jest raczej do nabywców firmowych, którzy potrzebują prostego i taniego samochodu flotowego. Dla nabywców indywidualnych polecane są odmiany Essential (od 45 900 zł) oraz Comfort (48 900 zł). Wersja Stepway, zależnie od wersji wymaga dopłaty 7500 lub 8000 zł.

CADILLAC ELDORADO

Trójmiejski Klasyk

BOSKIE **ELDORADO**

AUTOR: BARTOSZ GONDEK
FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Czasami nie trzeba wiele, aby poczuć się królem. Wystarczy znaleźć na przykład odpowiedniego Cadillaca. Koniecznie Eldorado.

„I tak usiadłem na równo przystrzyżonym trawniczku przy Ocean Avenue, opierając się o palmę. Za moimi placami słychać było głośne rozmowy rozbawionego towarzystwa, któremu przewodził mój kumpel George Jung, a od którego przed chwilą odłączyłem. Miałem dość. Krzyki były na tyle męczące, że chciałem wstać i odejść nieco dalej. Szło mi to jednak jakoś trochę nieporadnie. Na całe szczęście, bo nagle zatrzymał się tuż przy mnie błyszczący Cadillac. Był wielki jak USS Nimitz. Wyszedł z niego ON. Znowu bezwładnie padłem na kolana. ON minął mnie obojętnie i dołączył do towarzystwa przy stoliku. Poczułem, że klęcząc jest mi coraz bardziej niewygodnie. Usiadłem. W końcu, to nic złego paść na kolana przed samym Królem" – to cytat z kultowego filmu „Blow", który najlepiej obrazuje tą boską amerykańską maszynę.

Biały kapelusz, charakterystyczna stylizacja i ogromny Cadillac. W 1968 roku nawet wprowadzenie do służby najnowszego, atomowego lotniskowca, nie było tak ważne, jak to, że Elvis Presley Wrócił do śpiewania na żywo. Żyło tym całe Los Angeles. Miasto, które było mu domem od 1967 do 1973 roku. Presley mieszkał wtedy przy 1174 Hillcrest w Beverly Hills. Nieco w górę, na wprost od wspomnianej Ocean Avenue.

Piętnaście lat wcześniej Elvis ukończył Humes Middle School i w Sun Studio zaczął nagrywać pierwsze kawałki. W tym samym czasie General Motors uznał, że czas skończyć z dobrze widzianą jeszcze cztery lata temu, powojenną skromnością i pokazać światu coś naprawdę dużego. Tym czymś był luksusowy kabriolet Cadillac Eldorado.

Elvis Presley upodobał sobie auta tej marki. Kupował je nałogowo i z radością je rozdawał. Kiedyś nabył jednocześnie 14 Cadillaców. Ulubionymi modelami były: zamknięty Fleetwood i otwarty Eldorado. Zmieniały się roczniki i generacje. Powtarzały się za to ko-

lory. Różowy i różne wariacje jasnoniebieskiego. Jasnoniebieski był też ostatni Cadillac Elvisa, który trafił w jego ręce na rok przed śmiercią – w 1976 roku.

W tym roku minie 45 lat od czasu, kiedy Presley zasiadł za kierownicą swojego ostatniego Caddy. Minie też pół wieku od wielkiego koncertu Króla w Los Angeles. To dobry moment, aby stanąć pomiędzy najnowszymi Porsche, Lamborghini, Ferrari czy w sąsiedztwie McLarena, aby rzucić okiem na stojącego w firmie B&W Partners, oczywiście jasnoniebieskiego, Cadillaca Eldorado, wyprodukowanego właśnie w 1971 roku.

- Mamy przed sobą nietypowy egzemplarz. Samochód został całkowicie rozebrany i pieczołowicie odnowiony. Udokumentowany koszt prac to 85 tysięcy euro – mówi Waldemar Liebon, prezes B&W Partners. - Właściciel nie żałował pieniędzy, ponieważ postanowił zbliżyć się do standardu, wymaganego właśnie przez Elvisa.

Błękitny Caddy to największy i najmocniejszy model Eldorado. Pod jego maską tkwi zaś prawdziwy potwór – ogromne V8 o „ciężarowej" pojemności 8,2 litra i mocy 365 KM. Z normalnym zawieszeniem jazda takim samochodem przypomina oglądanie meczu na miękkiej kanapie, a tutaj dodatkowo zamontowano jeszcze bardziej komfortowe zawieszenie. Można śmiało powiedzieć, że standard odbudowy przypomina typowego amerykańskiego Show – Cara. Dokładnie takiego, jakiego trzeba, aby poczuć się królem.

Trójmiejski klasyk to nowy cykl magazynu Prestiż, w którym bierzemy pod lupę najciekawsze klasyki, które na co dzień zamieszkują trójmiejskie garaże. To nie tylko opis konkretnej jednostki, ale przede wszystkim barwna historia, która się za nią kryje.

EKOLOGICZNIE I W DUECIE

AUTOR: DOMINIKA RASZKIEWICZ

Mijo Line, Lovem i Zoa Koncept - te trzy firmy łączy lokalność, natura i siła kobiet. Za każdą marką stoją oryginalne kobiece duety, które z sukcesem prowadzą niszowe biznesy. I choć czasem dochodzi między nimi do spięć, zgodnie mówią, że dzisiaj nie byłyby w stanie prowadzić firmy z kimś innym. Bo przecież nikt tak dobrze nie zrozumie kobiety jak inna kobieta.

- Zakładając firmę, nie myślałyśmy o wielkim biznesie – z pełnym przekonaniem mówią Mirka Bułak i Joanna Hoppe-Kowalska, twórczynie gdyńskiej pracowni Mijo Line, produkującej tekstylia z lnu. Dziewczyny poznały się kilka lat wcześniej, kiedy Joanna zatrudniła Mirkę do stworzenia projektu architektonicznego w swojej firmie. Między nimi od razu „zaiskrzyło", połączyły je wspólne pasje, wyjazdy, koncerty, a w końcu przyjaźń. Dopiero po czasie wpadły na pomysł założenia własnej firmy. - Zamiast wciąż zachwycać się innymi, chciałyśmy tworzyć swoje projekty. A że łączyło nas podobne poczucie estetyki, to było o wiele łatwiej – przyznają.

MATERIAŁ, KTÓRY WRACA DO ŁASK

Postawiły na len, bo to materiał w pełni biodegradowalny, produkowany również w Europie. Były jednymi z pierwszych w Polsce, które podjęły się pracy z tą, uważaną za dość trudną, tkaniną. - Obecnie za sprawą nowych technologii len już na etapie produkcji nabiera miękkości i stabilizuje się pod względem kurczliwości, staje się miękki i miły w dotyku, a tym samym łatwy w prasowaniu – przekonują. - Spora liczba osób docenia go za trwałość, wysoką absorpcję wilgoci czy odporność na zużycie. Te zalety sprawiają, że zatacza coraz szersze kręgi. Znajdziemy go już nie tylko w produktach odzieżowych czy dekoracyjnych, ale na przykład w akcesoriach kąpielowych. Takich w ofercie naszej firmy jest już całkiem sporo – mówią.

Dziś, po pięciu latach istnienia Mijo Line, Mirka i Joanna wciąż dobrze się dogadują, choć prowadzenie własnego biznesu nie należy do łatwych. - Nie zawsze mamy takie samo zdanie, ale potrafimy rozmawiać i odpuszczać. Zarządzanie firmą, szczególnie w fazie rozwojowej i w czasach kryzysu, wymaga ciągłej weryfikacji, wymusza konieczność decydowania i sprawdzania różnych dróg rozwoju. My staramy się podejmować te kroki przy obopólnej zgodzie – podkreślają.

RÓŻNICE NA PLUS

Najbardziej zażarte dyskusje toczą jest zazwyczaj przy procesie powstawania nowego produktu. - Staramy się jednak doceniać różnice charakteru i brać to pod uwagę przy podziale obowiązków. Trwa przeciąganie liny, ale ostatecznie dążymy do tego, by nowy produkt był naszym wspólnym dziełem – wskazują. Jak mówią, w ciągu ostatnich pięciu lat bardzo się dotarły i nie wyobrażają sobie stawiania pierwszych kroków w biznesie z kimś innym, bo to właśnie prowadzenie w duecie kobiecego biznesu daje im poczucie jedności i równowagi. - Mamy podobną wrażliwość, uczuciowość i z łatwością rozumiemy swoje życiowe położenie. To chyba jest ta słynna siła kobiet.

NOWY POMYSŁ NA ŻYCIE

Plastyk Ewa Sienkiewicz i radiowiec Magda Osipiak na wspólny biznes związany z kosmetykami naturalnymi zdecydowały się, bo potrzebowały w życiu zmian. - Podczas jednego ze spotkań stwierdziłyśmy, że jesteśmy na tym samym etapie życia. Miałyśmy dosyć naszych dotychczasowych zajęć, czułyśmy, że zawodowo się wypaliłyśmy. A że obie dość mocno jesteśmy wkręcone w ekologię, to poszłyśmy w tę stronę – opowiadają twórczynie manufaktury kosmetyków naturalnych Lovem.

Poznały się już wiele lat wcześniej przez swoich ówczesnych partnerów. Wszyscy razem tworzyli zgraną paczkę przyjaciół, która upodobała sobie sporty ekstremalne. - Razem wspinaliśmy się, żeglowaliśmy, a panowie latali na paralotniach – wyliczają. W międzyczasie związki się rozpadły, a ich kobieca przyjaźń przetrwała, a co więcej ewoluowała w stronę biznesową.

Skąd pomysł na kosmetyki naturalne? Z pasji i potrzeby. Zarówno Magda, jak i Ewa miały wcześniej duże problemy ze skórą. - Jestem alergikiem i samodzielnie przygotowywałam dla siebie jakieś testowe produkty w domu. Z kolei Magda dodała do tego swoją fachową wiedzę – tłumaczy Ewa. - Bardzo wkręciłam się w temat roślin i suplementacji. Stwierdziłam, że skoro zależy mi na tym, byśmy ja i moi bliscy odżywiali się zdrowo i naturalnie, to oczywiste było także to, że wszystko co nakładamy na swoją skórę również powinno być naturalne. Brakowało mi jednak treściwych i skoncentrowanych kosmetyków, bo mam bardzo suchą skórę. Jako, że takich preparatów nie znalazłam na rynku, to postanowiłam, że zrobię je sama. Potem tworzyłam kosmetyki dla rodziny, znajomych, dalszych znajomych… I tak się zaczęło – dodaje Magda.

Duet Zoa Concept

EKO Z PRAWDZIWEGO ZDARZENIA

Teraz Magda jest odpowiedzialna za receptury kosmetyków oraz badania, z kolei Ewa za logistykę - poszukuje współpracowników, dystrybutorów i pilnuje remontów. Warto zaznaczyć, że ten duet od podstaw stworzył w Gdyni własne laboratorium i cały proces od powstania formulacji po zamawianie surowców, produkcję, pakowanie i wysyłanie kosmetyków nie ma przed nami żadnych tajemnic.

Tworząc produkty, założycielki Lovem traktują organizm holistycznie, w oparciu o przekonanie, że wszyscy jesteśmy częścią natury. - Wierzymy, że natura daje nam wszystko czego potrzebujemy. Należy tylko rozsądnie z tego czerpać. Składniki kosmetyków dobierałyśmy tak, aby działały synergicznie. Nasze kosmetyki są naturalne w tylu procentach, na ile maksymalnie mogą, niektóre w stu, a niektóre w dziewięćdziesięciu kilku, bo nieliczne surowce pozyskiwane są obecnie tylko laboratoryjnie – tłumaczą pomysłodawczynie Lovem. Substancje, których używają do produkcji mają niezbędne certyfikaty, są w dużej części ekologiczne i oznaczone znakiem fair trade. Założycielki zrezygnowały z olejków eterycznych, by kosmetyki były jak najbardziej bezpieczne i jak najmniej uczulały. Wodę zamieniły na hydrolaty i ograniczyły ilość eko-konserwantów do minimalnej ilości gwarantującej jednak bezpieczeństwo. Zależało im też, żeby opakowania były biodegradowalne, dlatego kosmetyki pakują w biofotoniczne fioletowe szkło. - Jeśli stawiamy na eko, to musi być eko z prawdziwego zdarzenia – uśmiechają się.

Ich duet w biznesie umie porozumieć się niemalże tak samo jak w sporcie. - Myślę, że wyszłyśmy z dobrej pozycji, ponieważ miałyśmy do siebie duże zaufanie. Wcześniej na skałkach wspinałyśmy się na jednej linie i wzajemnie asekurowałyśmy, co potencjalnie teraz bardzo nam pomogło. Przede wszystkim łączy nas wspólne zdanie w sprawach fundamentalnych. Mamy podobne poglądy, filozofię życia i poczucie estetyki. To jest podstawa – podkreślają.

MIĘDZY PRACĄ A DOMEM

W przypadku Aleksandry i Joanny Janusz śmiało można powiedzieć, że łączy je możliwie najbliższa kobieca więź. To duet idealny: mama – z zawodu nauczycielka z milionem pomysłów na minutę, córka – studentka grafiki komputerowej z zacięciem na tworzenie ekologicznych, unikatowych projektów. Wspólnie pod marką ZOA concept działają na rynku już od trzech lat, a wszystko zaczęło się od samodzielnego tworzenia boksów prezentowych na potrzeby salonu sukien ślubnych, który prowadziła Joanna. Były w nich koszulki, przypinki, kule do kąpieli i sojowe świece. I to właśnie te ostatnie stały się inspiracją do stworzenia osobnego bytu. ZOA powstała głównie dlatego, by założycielki mogły dać upust swojej kreatywności. Sojowy wosk z olejkami eterycznymi umieszczają w betonowych słoikach, które od początku produkcji powstają w Polsce. Jest to dodatkowy atut tego produktu – po wypaleniu się świec słoiki mogą posłużyć np. jako doniczki czy pojemniki. Jest ekologicznie, w pełnym tego słowa znaczeniu.
W życiu Aleksandry i Joanny relacje rodzinne przeplatają się z prowadzeniem firmy. Nieuniknione więc, że sprawy domowe „wchodzą" do biznesu. - Nie da się oddzielić ról matki i córki oraz wspólniczek. Często po powrocie do domu długo jeszcze rozmawiamy o tym, co dzieje się w firmie i co należy zrobić w najbliższej przyszłości – uśmiecha się Joanna. - Nawet jeśli czasem się sprzeczamy, to praca na tym nie cierpi. Umiemy w końcu powiedzieć pas i to rozgraniczyć. - Najczęściej kłócimy się o zdjęcia, które wstawiamy do internetu. Identyfikacja wizualna marki jest bardzo ważnym aspektem, dlatego staramy się, by pasowały do wizji nas obu – dodaje Aleksandra.

Bywa, że czasem doskwiera im różnica pokoleń. - Zdarza się, że nie rozumiem pewnych trendów, które na przykład rodzą się na Instagramie, choć staram się być biegła w nowinkach – wskazuje Joanna. Jednak koniec końców, zawsze znajdują wspólny język.

TAKIE SAME, A JEDNAK RÓŻNE

Zdecydowanie więcej je łączy niż dzieli. Mowa choćby o poczuciu estetyki. - Jako dziecko podglądałam jak mama się ubiera czy dekoruje dom. Mimowolnie przejęłam te zwyczaje – opowiada Aleksandra. - Nie jest jednak tak, że mamy identyczny styl. Mama woli minimalizm, ja preferuję nieco więcej koloru – mówi. Joanna dodaje, że te odmienne zdania działają wyłącznie na plus. - Dzięki temu w ofercie mamy różne produkty: z użyciem białego i szarego betonu, ale też nieco barwniejsze projekty.

- Nie wyobrażamy sobie prowadzenia biznesu z kimś innym. W naszym duecie każdy wie już co dokładnie ma robić – mówią zgodnie rozmówczynie. Joanna dba o księgowość, tworzy formy i szlifuje gotowe naczynia. Natomiast Aleksandra zalewa formy woskiem, dobiera zapachy oraz dba też o media społecznościowe i kontakt z zamawiającymi. Z kolei pomysły na nowe projekty rodzą się po obu stronach.

- Jako mama czuję wielką dumę, gdy widzę jak Ola pracuje na rzecz naszej wspólnej firmy. Wiem, że bez czasu, który poświęciła Zoa Concept, nie odniosłybyśmy takiego sukcesu – mówi Joanna spoglądając na córkę. - Bez mamy na pewno nie byłabym w tym miejscu, w którym jestem teraz. W młodym wieku mogłam zacząć kreatywną, bardzo swobodną pracę. Muszę chyba częściej mówić na głos, że jestem jej za to wdzięczna – podsumowuje Aleksandra.

Duet Lovem

Duet Mijo Line

PRACA ZDALNA MOŻE BYĆ BEZPIECZNA

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Wybuch pandemii zmusił wiele firm do reorganizacji pracy biurowej i zmiany trybu pracy na home office. Przedsiębiorcy zadbali o ergonomię pracy zdalnej i nowe sposoby egzekwowania czasu pracy, jednak kwestie bezpieczeństwa informacji przez wielu z nich zostały zepchnięte na drugi plan. Niesłusznie, bo bezpieczeństwo danych to być albo nie być firmy.

Czasowe przejście na home office było nieuniknione. Apelował o to nie tylko rząd, starając się ograniczyć rozprzestrzenianie koronawirusa, lecz także wielu pracowników, a często i sami przedsiębiorcy. Sam proces przejścia na pracę z domu okazał się prostszy, niż zakładano. Dzięki rozwiązaniom oferowanym przez współczesną technologię przedsiębiorstwa szybko poradziły sobie z komunikacją, nową organizacją dnia pracy i kontrolowaniem zespołu.

Niewiele firm przewidziało jednak, że aplikacje, które w założeniu miały wspomóc działanie przedsiębiorstwa, w praktyce stanowią duże zagrożenie dla jego bezpieczeństwa. W trakcie walk z widmem kryzysu i dysregulacją na rynkach zabrakło czasu, by przemyśleć kwestię potencjalnych zagrożeń związanych z pracą zdalną.

– W tym pandemicznym pędzie kwestie bezpieczeństwa zasobów firm spadły na plan dalszy, a kluczowe było usprawnienie pracy zdalnej. Powoli te braki są dziś nadrabiane i firmy starają się wdrażać różne zabezpieczenia, lecz rzeczywistość pokazuje, że dobre rozwiązania to te kompleksowe, wymagające odpowiedniej wiedzy, a więc i przeszkolenia – komentuje Piotr Robakowski, prezes zarządu Pomorskiego Biura Inspektorów Ochrony Danych.

WIEDZA POWINNA BYĆ PODSTAWĄ

Zdaniem eksperta z PBIOD ogniwem, które przysparza najwięcej problemów z bezpieczeństwem informacji w trakcie pracy zdalnej, jest… człowiek. Ta obserwacja wynika oczywiście z dogłębnej analizy rynku i jest przejawem szerszego problemu: braku odpowiedniego przeszkolenia kadry.

– Wielokrotnie mieliśmy do czynienia z przypadkami, kiedy to niefrasobliwy pracownik umożliwił dostęp nieuprawnionym podmiotom do chronionych danych. Jeden z najdobitniejszych przykładów to przypadek gdańskiej firmy zatrudniającej kilka tysięcy pracowników, w której to doszło do ujawnienia danych kadrowych. Prowadzone przez PBIOD postępowanie wyjaśniające oraz audyt IT wykazały, że do włamania nie doszłoby, gdyby każdy z pracowników, którym udzielono dostępu zdalnego, korzystał z VPN-u, czyli bezpiecznego łączna internetowego – wyjaśnia Piotr Robakowski.

Posiadanie odpowiedniej wiedzy i umiejętności to jedno, ale do pełni sukcesu potrzeba także nadzoru i kontroli nad stosowaniem procedur bezpieczeństwa. W wielu firmach widoczne są istotne braki w procedurach obiegu dokumentów czy zasadach bezpieczeństwa, za których odpowiedzialność nie ponoszą tylko pracownicy, a częściej – kadra zarządzająca.

– Część przedsiębiorców nie traktuje poważnie kwestii bezpieczeństwa informacji. Nie wdrażają choćby tak prostego procesu jak klasyfikacja informacji, która jest niezwykle ważna, bo przecież nie każda informacja jest przeznaczona dla każdego pracownika – dodaje ekspert.

MILIONOWE SANKCJE I KONKURENCJA

Przedsiębiorcom powinno zależeć na odpowiednim zabezpieczeniu informacji przede wszystkim ze względu na obowiązek ustawowy. Oczywiście nie jest tak, że za bezpieczeństwo wszelkich zasobów własnych oraz danych powierzonych przez partnerów biznesowych czy klientów odpowiada tylko ich administrator, czyli zwykle pracodawca. Zakres podmiotów obarczonych odpowiedzialnością może być bardzo szeroki, jednak przedsiębiorca zawsze jest ogniwem łączącym.

– Ustawy regulują kwestie bezpieczeństwa konkretnych informacji. O kwestii prawnie chronionej tajemnicy przedsiębiorstwa traktuje ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Z kolei odpowiednie zarządzanie danymi osobowymi reguluje unijne rozporządzenie nazywane RODO oraz Ustawa o Ochronie Danych Osobowych, i mówimy tu o konkretnym zagrożeniu karami do 20 mln euro – wymienia Piotr Robakowski z PBIOD.

Sankcje wynikające z polskiego czy unijnego ustawodawstwa to zaledwie wierzchołek góry lodowej. Przedsiębiorcy często nie zdają sobie sprawy z faktu, jak cenne są dane na co dzień przez nich przetwarzane, na przykład dane klientów i kontrahentów, dane dotyczące sprzedaży czy planowanych przedsięwzięć biznesowych. W dobie pandemii te wszystkie informacje opuściły kontrolowany teren firmy czy firmową sieć IT na rzecz domowego zacisza pracowników i ich prywatnych sprzętów.
– Żyjemy w czasach, gdy bezpieczeństwo informacji jest dla wielu przedsiębiorstw być albo nie być. Nie mówię tu tylko o zagrożeniach związanych z karami administracyjnymi czy odpowiedzialnością wobec klientów. Mam przede wszystkim na myśli coraz większą konkurencję w każdej branży – podkreśla ekspert.

PIOTR ROBAKOWSKI

Prezes Zarządu. Ekspert ds. kluczowych projektów i rozwiązań biznesowych.

ROZWIĄZANIA SZYTE NA MIARĘ

Pomorskie Biuro Inspektorów Ochrony Danych ma w swojej ofercie produkty i usługi, które pozwalają spojrzeć na bezpieczeństwo danych nie tylko retrospektywnie, czyli poprzez audyt i wyciąganie wniosków ze wcześniejszych błędów, lecz także prospektywnie – szkoląc kadry i wdrażając takie rozwiązania, które zapewnią prawidłowy i bezpieczny rozwój firmy w przyszłości.

– Aby nie zdemonizować problemu, tylko znaleźć właściwe rozwiązania, szyjemy ofertę na miarę każdej firmy. Często naszą współpracę poprzedzamy wnikliwym audytem i szkoleniami, dzięki którym budujemy dobrą atmosferę do wdrożenia wysokiej kultury organizacyjnej w zakresie bezpieczeństwa – wyjaśnia prezes zarządu PBIOD.

Na stronie internetowej Biura każdy zainteresowany przedsiębiorca może znaleźć bezpłatny poradnik „Bezpieczeństwo pracy zdalnej". Dla tych, którzy oczekują bardziej specjalistycznego wsparcia, odpowiednie będą konkretne szkolenia (także on-line'owe) czy indywidualnie przygotowane kursy praktyczne, które znaleźć można w ofercie PBIOD. Jeszcze inną opcją są audyty pod kątem zgodności z RODO czy w obszarze IT, a także – szczególnie interesujący – outsourcing funkcji IOD.

– Współpracujemy z firmami poprzez outsourcing funkcji Inspektora Ochrony Danych. Nasi dedykowani inspektorzy niejednokrotnie przyczyniają się swoją pracą i doświadczeniem do wzrostu poziomu bezpieczeństwa danych w firmach – wyjaśnia Piotr Robakowski. – Kierujemy się zasadą, że rodzimy biznes powinien się wspierać, dlatego chętnie dzielimy się naszą wiedzą i doświadczeniem – dodaje.

NIE BUDUJMY **SKANSENU**

TEKST: EWA KARENDYS | **WIZUALIZACJE:** KD KOZIKOWSKI DESIGN

Orędownicy odbudowy uważają, że współcześni architekci nie stworzą niczego lepszego. Ale gdyby podobnie myślały poprzednie pokolenia, nie powstałyby nowe style w architekturze i sztuce – mówi Marcin Kozikowski, absolwent Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej, a od 1992 roku właściciel autorskiej pracowni architektonicznej KD Kozikowski Design.

W krajobrazie Śródmieścia Gdańska co rusz można oglądać pana projekty. Ile to łącznie inwestycji?
W samym tylko Śródmieściu to około 20 projektów zrealizowanych oraz tych, które są w trakcie budowy. Przez blisko 30 lat działania pracowni trochę się uzbierało.

Czuję pan dużą odpowiedzialność? Na Wyspie Spichrzów jeszcze nie tak dawno stały ruiny i rosły chaszcze. Pierwsze wasze budynki wyznaczyły kierunek nowej zabudowy.
Mam tego świadomość. To wielka odpowiedzialność, ale uważam, że trzeba podejmować wyzwania. Inwestorzy mogą zlecić projekt mnie lub innej pracowni, ale widocznie nasze zrealizowane budynki uzyskują akceptację kolejnych inwestorów, co przekłada się na następne zlecenia.

No właśnie, dlaczego inwestorzy na Wyspie Spichrzów tak chętnie właśnie panu zlecają projekty?
Być może gołym okiem tego nie widać, ale Wyspa Spichrzów to dość specyficzny rejon. Największą trudnością są prace podziemne, bo grunty nośne na których stawiamy budynki są głęboko posadowione w stosunku do poziomu ulicy. Do tego dochodzi wysoki poziom wód gruntowych. Trzeba tak zaprojektować obiekt, żeby woda nie tylko nie utrudniała budowy, ale nie przenikała później do budynku. Kolejną trudnością są zalegające w ziemi resztki fundamentów dawnych spichlerzy. Z każdym projektem jesteśmy mądrzejsi, zdobywamy doświadczenie co owocuje nowymi zleceniami. Nabraliśmy też dużego doświadczenia w projektowaniu hoteli.

Jak budować w Śródmieściu Gdańska? Choć większość architektów odpowiada: „nowocześnie" w dyskusji publicznej często przebijają się głosy orędowników odbudowy.
Jestem zdania, że trzeba budować nowocześnie w poszanowaniu historii. Nawiązywać do gabarytów, podziałów parcelacyjnych nieistniejących budynków. Nowe obiekty nie mogą natomiast udawać tych zbudowanych 100 czy 200 lat temu. Żadnego obiektu nie da się wiernie odtworzyć w formie sprzed wieków! Bo nie przystają funkcjonalnie do współczesnych wymagań. Jeżeli zaproponujemy współczesne wnętrze, ale dawne elewacje to powstanie karykatura, a nie dobra funkcjonalna architektura.

Architektura powinna być znakiem naszych czasów. Patrząc na budynek powinniśmy mieć możliwość odczytania, kiedy powstał.
Zgadza się. Problem w tym, że orędownicy odbudowy uważają, że współcześni architekci niczego lepszego nie stworzą. Ale gdyby podobnie myślały poprzednie pokolenia, nie powstałyby nowe style w architekturze i sztuce. Nie budujmy więc skansenu. Przypomnę, że nasz projekt hotelu Puro, który był pierwszym obiektem w północnej części Wyspy Spichrzów, wywoływał ogromne dyskusje. Gdybyśmy wtedy postawili na pseudohistoryczną formę, pewnie i w tym kierunku poszliby kolejni inwestorzy. Na szczęście udało się przeforsować projekt nawiązujący do spichlerza, ale za pomocą współczesnych środków wyrazu.

Granaria, inwestycja na północnym cyplu Wyspy Spichrzów, otrzymała międzynarodową nagrodą MIPIM Awards 2020, zwaną "Oscarem nieruchomości". Nie czuł pan zazdrości, że to nie pana projekt – Deo Plaza – został doceniony?
Gratuluję kolegom, to duży sukces miasta i inwestora. Przy tym udanym projekcie pracowało kilku architektów na czele z Wojtkiem Grabianowskim. Chylę czoła.

Deo Plazie aktywiści nie szczędzili gorzkich słów. Jeszcze na etapie budowy w ogniu krytyki stanęły elewacje spichlerzy. Ostateczny efekt jest pana zdaniem udany?
Niestety, w drugim segmencie od spichlerza Deo elewacje zostały zmienione w stosunku do tego, co pierwotnie zaprojektowaliśmy. To kosztowne materiały, a ich dobór zmienił się na etapie realizacji. Warto zaznaczyć, że kolejne elewacje nie wzbudzały już kontrowersji. Podchodząc do tego projektu chcieliśmy nawiązać do dawnych spichlerzy, odtworzyliśmy ogólne gabaryty budynku, nawiązaniem są także detale np. dawne konstrukcje szachulcowe, okiennice. Nie chcieliśmy kopiować dawnych spichlerzy, ale równocześnie zależało nam na tym, żeby te budynki nie były monstrualnymi silosami portowymi.

Ale tu też nie obyło się bez kontrowersji. Padały zarzuty, że zabudowa – zarówno Granarii jak i Deo Plazy - jest przeskalowana, zbyt wysoka.
Nie rozumiem tej krytyki, wysokości są zgodne z planem miejscowym, który zaakceptował konserwatora zabytków. Pamiętajmy, że dawne spichlerze też były wysokie. Uważam, że zabudowa na Wyspie Spichrzów przestrzennie nie dewastuje zabudowy Głównego Miasta.

Znawca historii miasta, prof. Andrzej Januszajtis krytykuje fakt, że nowe budynki wystają znad historycznych bram wąskich uliczek np. znad bramy Mariackiej i szpecą miasto.
A co w tym złego, że budynki pojawiły się w krajobrazie tych ulic? Z całym szacunkiem dla pana profesora, jeżeli podejdziemy bliżej bramy, to te budynki nie będą już widoczne. Najważniejsza jest dbałość o bezpośrednie sąsiedztwo i skalę zabudowy poszczególnych kwartałów i fragmentów zabudowy, a nie od razu całego miasta. Główne Miasto ma swoja skalę zabudowy, ale przykładowo Młode Miasto czy Wyspa Spichrzów mogą mieć inną własną skalę.

Z Wyspą Spichrzów jest jeszcze inny kłopot. Kwitnie tam najem krótkoterminowy. Jest uciążliwy dla mieszkańców, pustoszy Śródmieście. Pana zdaniem te inwestycje są dobre dla tkanki miasta?
Na samej Wyspie Spichrzów zaprojektowaliśmy ok. 2 tys. mieszkań, pokoi hotelowych i apartamentów. Niestety, trend najmu krótkoterminowego kształtuje sam rynek. Mieszkania w centrum miasta są drogie, dlatego trafiają w ręce tych, którzy nie chcą tam stale mieszkać, a lokale traktują inwestycyjnie, wynajmując turystom. Ci, którzy tam mieszkają na stałe źle się czują, jest duża anonimowość, nie ma wspólnot. Ale ten problem dotyczy wszystkich atrakcyjnych miast europejskich.

Ale wy, architekci, a także inwestorzy, przyczyniacie się do tego. Mieszkania projektujecie malutkie, typowe na wynajem. W niektórych budowane są już nawet schowki na walizki.
Projektujemy zgodnie z programem użytkowym, który dostajemy od inwestora. Trudno nas za to winić. Od wielu lat obserwuję emocjonalnie bliski mi Rzym, który przez lata był świetnym przykładem współistnienia lokalnej społeczności z turystami. Ale z roku na rok turyści wypierali rodowitych rzymian, dziś wszystko w centrum nastawione jest na turystów. Kłopot w tym, że tego złożonego ogólnoeuropejskiego problemu nie da się rozwiązać jedną decyzją.

Wiele dyskusji wywołał projekt budynku, który stanąć ma w miejscu LOT-u. Pana projekt został wybrany w konkursie, ale pomorski konserwator zabytków zażądał zmian. Słusznie?
Z pokorą podchodzę do krytyki, jeśli jest merytoryczna. Nad tym projektem pracowaliśmy długo, a później – zgodnie z wolą Agnieszki Kowalskiej, ówczesnej pomorskiej konserwator zabytków, do konkursowego projektu wprowadziliśmy zmiany. Ostateczny efekt mocno różni się od pracy konkursowej. Nie mogę jednak przedstawić efektu, bo nie mamy pozytywnej opinii Igora Strzoka, obecnego konserwatora zabytków. Dalsze prace zostały wstrzymane, bo nie ma na razie zgody konserwatora na rozbiórkę istniejącego budynku LOT-u.

Zarzuty dotyczyły m.in. tego, że na elewacji będzie za dużo szkła.
Mogę się tym z tym zgodzić. Po zmianach dominującym materiałem będzie cegła, a nie krytykowane szkło.

A może warto posłuchać konserwatora i zostawić LOT?
To nie ma sensu, bo dzisiejszy budynek nie ma wartości historycznej. Niektórzy pamiętają jeszcze dawny budynek Domu Meblowego. To był naprawdę ciekawy modernistyczny projekt. Po przebudowie z lat 70. nic z jego wartości, poza ogólnym gabarytem, nie zostało. Ten budynek to obecnie obskurny barak, nie dostosowany do historycznego układu urbanistycznego, a skoro nie ma możliwości przywrócenia jego dawnej formy, jako niezgodnej z planem miejscowym, to powinien być rozebrany.

Wielki potencjał mają tereny Stoczni Gdańskiej. Od dawna toczy się dyskusja w jaki sposób powinny zostać zabudowane.
Na pewno nierealne jest, żeby powstały tam budynki wysokie, 100-metrowe.

Dlaczego? Architekci, którzy przygotowali masterplan dla Stoczni Cesarskiej widzą tam wysoką zabudowę.
Uważam, że to nie jest miejsce na tak duże obiekty. Właściwa byłaby zabudowa o wysokości 30-40 metrów. Nowe budynki nie powinny bowiem mocno przewyższać bryły ECS-u, która stała się pewną ikoną i wyznacznikiem zagospodarowania tego terenu. Jeżeli tylko dojdzie do kompromisu w kwestii wysokości to ten atrakcyjny teren ma szansę doczekać się zabudowy.

W ostatnich latach coraz więcej mówi się o powrotach miast nad wodę. Czy Gdańsk wystarczająco wykorzystuje swój potencjał?
Jeszcze kilka lat temu, gdy zaczynaliśmy pierwsze inwestycje na Wyspie Spichrzów (Nowa Motława, Puro) miasto było ewidentnie od wody odwrócone. Stały tam rudery, garaże poprzemysłowe, ruiny, nie było zagospodarowanych nabrzeży. Obecnie turyści odkrywają kolejne tereny nad wodami Motławy. To zasługa kontynuacji zabudowy w kierunku Brabanku, Polskiego Haka. Uważam, że także na południe, w rejonie dawnego dworca Kłodno, powinna być realizowana nowa zabudowa. Jeżeli ta tendencja będzie trwała, wtedy Gdańsk wróci nad wodę a Wyspa Spichrzów, Ołowianka i tereny sąsiednie staną się prawdziwym śródmieściem Gdańska.

Na łamach magazynu Architektura i Biznes rozgorzała dyskusja o konkursach architektonicznych w Trójmieście. Nie są przejrzyste, przyciągają głównie lokalnych architektów, w sądach konkursowych zasiadają ciągle te same osoby – takie padły zarzuty. Widzi pan ten problem?
To pogląd krzywdzący. Uważam, że najlepsze konkursy to te organizowane przez SARP. Są przejrzyste, czytelne. Są też konkursy w których to inwestorzy zapraszają do współpracy lokalne odziały SARP.

Tak było w przypadku LOT-u. Decydujący głos ma wtedy inwestor.
Zgadza się. Nie jest tak, że w Trójmieście wyłączność mają lokalni architekci. Przykładowo warszawska pracownia JEMS Architekci odpowiada za nowe budynki na ul. Rajskiej, hotel Hilton zaprojektowała pracownia Stefana Kuryłowicza, również z Warszawy, projekty jakie powstają na Młodym Mieście to głównie prace architektów z zagranicy i spoza Trójmiasta.

Ale w sądach konkursowym często zasiadają te same osoby związane z lokalnym środowiskiem branżowym i naukowym. Brakuje autorytetów z zewnątrz.
Na każdy konkurs trzeba patrzeć indywidualnie. Sam jestem członkiem kolegium sędziów konkursowych SARP. Każdy z kolegów może się zgłosić i być członkiem takiego jury. Uważam, że pod tym względem Wybrzeże nie rożni się niczym od innych ośrodków w Polsce.

Na koniec autorefleksja: które budynki się panu udały, a które można było zaprojektować lepiej?
Staram się być krytyczny wobec siebie i lista obiektów, w których coś bym zmienił pewnie nie byłaby krótka. To zupełnie normalne. Uważam natomiast, że dobrze wyszedł hotel Puro, Grano Residence, Nowa Motława, Deo Plaza, Filharmonia Bałtycka. Wierzę, że te najlepsze obiekty jeszcze przede mną.

Zdradzi pan?
Bardzo żałuję, że nie zostanie zrealizowany zaproponowany przez nas 170-metrowy wieżowiec na cyplu Polskiego Haka. Uważam, że to idealne miejsce dla dominanty przestrzennej. Niestety, nowy plan miejscowy ograniczył zabudowę do 30 metrów. Ciągle wierzę, że uda się zrealizować projekt nowej zabudowy w miejscu LOT-u. To mój główny cel na najbliższe lata.

Fot. mat. prasowe

KOSAKOWO
GMINA PATRZĄCA W PRZYSZŁOŚĆ

TEKST: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

- Sam zawód inżyniera budownictwa mocno skłania mnie w kierunku tworzenia, przez co mam ogromną chęć budowy. Teraz na stanowisku wójta cały czas mogę tę pasję pogłębiać, a Gmina Kosakowo ma niesamowitą perspektywę rozwoju – mówi Marcin Majek, wójt Gminy Kosakowo, który stawia na tradycję i nowoczesność. W planach m.in. budowa przedszkoli, wielu strategicznych inwestycji drogowych oraz szansa na linię kolejową do Kosakowa.

Gmina Kosakowo w przeciągu kilkunastu lat stała się turystycznym magnesem dla gości z kraju i zagranicy, także dla żeglarzy. W czym tkwi ten sukces?
Prawda jest taka, że Gmina Kosakowo jest unikatowa pod względem swojego położenia. W czym tkwi sukces? Myślę że to duża zasługa mojego poprzednika, czyli wójta Jerzego Włudzika, to dzięki niemu Gmina Kosakowo zwróciła się w kierunku morza i zaczęła czerpać z tego korzyści. Przez lata bardzo rozwinęła się strefa turystyki i gastronomi. Pojawiło się też wiele stowarzyszeń, klubów i organizacji które pasjonują się sportami wodnymi. Dziś z tą dziedziną sportu związanych jest co najmniej kilkaset osób, a miejscowości takie jak: Rewa czy Mechelinki znane są ze świetnych warunków sportowych w całej Polsce.

O zdecydowanie! Rewa to mekka dla kitesurferów i windsurferów w sezonie, ale również poza nim. To właśnie tu Victor Borsuk pobił rekordowy skok na 68 metrów nad powierzchnię Zatoki Puckiej.
To prawda, mamy się czym pochwalić. Same skoki przez cypel są unikatową atrakcją, z której często korzystają tutejsi kitesurferzy. Trzeba też dodać, że odbywa się tu coraz więcej imprez rangi krajowej, a w niedalekiej przyszłości być może również międzynarodowej.

A Pan jest aktywnym żeglarzem?
Posiadam patent żeglarski i motorowodny, ale na prawdziwe żeglarstwo zwyczajnie brakuje mi czasu. Jednak jak tylko na horyzoncie pojawi się możliwość, to wypływam z rodziną na rejs po zatoce. Wszystko jednak w ramach relaksu (śmiech).

Wracając do gminy, to co nowe nie wypiera tu dawnego, ale w efektowny sposób to eksponuje. Pod koniec maja ubiegłego roku Gmina Kosakowo uzyskała nowe, świeże logo - to zapowiedź zmian, które czekają to miejsce w najbliższym czasie?
Gmina Kosakowo od jakiegoś czasu zmienia się dość dynamicznie, więc jakiś wielkich rewolucji nie przewiduję. Kwestia zmiany logo była reakcją na szybki rozwój, bo w żadnym aspekcie nie chcemy pozostawać z tyłu. W zeszłym roku odbył się konkurs, spłynęło do nas kilkadziesiąt prac, a to zwycięskie w sposób szczególny utożsamia się z naszą gminą. Po pierwsze, znajduje się tam 10 fal, które symbolizują gminne sołectwa. Po drugie, sama fala kojarzy się nie tylko z falą Zatoki Puckiej, która nas otacza, ale również z falą zbóż, które są charakterystyczne dla naszych rolniczych korzeni. A sama kolorystyka jest nawiązaniem do naszych barw zawartych między innymi w herbie Gminy Kosakowo. Całość jest powiązaniem tradycji, a jednocześnie wejściem w nowoczesność.

Patrząc na Gminę Kosakowo zdaje się, że jest ona bardzo przytomna i szybko reaguje na obecną rzeczywistość, nie ma Pan takiego wrażenia?
Gmina Kosakowo jest bardzo specyficzna, nie tylko ze względu na swoje położenie, ale również z powodu granicy z całą aglomeracją trójmiejską i Małym Trójmiastem Kaszubskim. Jesteśmy też przedsionkiem Powiatu Puckiego. To wszystko tworzy jedną całość, a Gmina Kosakowo znajduję się tak jakby w centrum tego regionu, dlatego też często boryka się z problemami, które nie dotyczą innych gmin, jak chociażby te, które związane są z dynamicznym rozwojem. Dużo ludzi wybiera naszą gminę jako swoje miejsce na Ziemi, a to pociąga za sobą nowe inwestycje. Musimy budować szkoły, przedszkola, nowe drogi, całą infrastrukturę... To jest w pewnym sensie problem, ale też jest bardzo budujące i naprawdę napędza nas do działania.

Z tą nadmorską gminą jest Pan związany już 7 lat, najpierw jako radny, później zastępca wójta, aż w końcu sam wójt. Co skłoniło Pana, by wybrać taką drogę zawodową?
Nigdy wcześniej nie wiązałem swojej ścieżki zawodowej z funkcją polityczną czy samorządową. To przyszło naturalnie, w 2014 roku dostałem propozycję kandydowania na radnego, podjąłem rękawicę i od tego tak naprawdę wszystko się zaczęło. Od samego początku bardzo angażowałem się w życie Gminy Kosakowo, do tego stopnia, że zostałem powołany przez ówczesnego wójta na stanowisko zastępcy. W tamtym okresie miałem bardzo dużo inwestycji, a także problemów do rozwiązania. Od dwóch lat, dzięki wygranym wyborom, pełnię stanowisko wójta. Dzisiaj największym sukcesem jest budowa ulicy Derdowskiego, czyli nowego połączenia z Gdynią oraz nowej szkoły podstawowej w Pogórzu – niezbędnej inwestycji za blisko 25 milionów złotych.

Jest Pan absolwentem Politechniki Gdańskiej i magistrem inżynierem budownictwa, więc chyba szczególnie musi cieszyć fakt, że od kilku lat Gmina Kosakowo jest jednym wielkim placem budowy.
Ukończyłem Politechnikę Gdańską, a później przez wiele lat pracowałem w międzynarodowym koncernie budowlanym, gdzie realizowałem naprawdę spore projekty, jak chociażby budynek Galerii Bałtyckiej, Muzeum II Wojny Światowej, warszawski Cosmopolitan. Sam zawód inżyniera budownictwa mocno skłania mnie w kierunku tworzenia, przez co mam ogromną chęć budowy. Fakt, że zostałem radnym wziął się właśnie z tej potrzeby ulepszania najbliższego otoczenia, które będzie służyć nie tylko mi, ale także całej lokalnej społeczności. Teraz na stanowisku wójta cały czas mogę tę pasję pogłębiać, a Gmina Kosakowo ma niesamowitą perspektywę rozwoju. Przez lokalizację ściągamy dużych inwestorów, którzy budują tu liczne osiedla mieszkaniowe. Oprócz tego, jako urząd, mamy bardzo dużo nowych inwestycji. Jak policzymy chociażby ostatnie 4 lata to średnio w ciągu roku wydajemy w tym segmencie 25 milionów złotych. Nawet ten poprzedni rok, który dla wielu był bardzo trudny, udało nam się zakończyć ponad 30 milionowym wynikiem, jeżeli chodzi o inwestycje.

Jakie stawia Pan sobie priorytety na dzień dzisiejszy?
Priorytetów jest kilka. Wybudowaliśmy szkołę, teraz musimy postawić dwa przedszkola – w Mostach i w Pogórzu. Kolejną inwestycją jest budowa drogi z Pogórza do Suchego Dworu, czyli bardzo ważna alternatywa drogowa. W tym roku planujemy również wyremontować kilka kluczowych ulic. Patrząc długofalowo, to bardzo chciałbym uruchomić lotnisko w Kosakowie, ponieważ to bardzo ważna, nowa gałąź rozwoju dla całego regionu. Na horyzoncie pojawiła się też możliwość doprowadzenia do Kosakowa kolei aglomeracyjnej. Póki co uczestniczymy w rozmowach z PKP i mocno liczę na to, że za kilka lat do Gminy Kosakowo będziemy mogli dojechać linią kolejową.

Wspomniał Pan o lotnisku w Kosakowie, jak już padło to hasło to muszę zapytać o pewną kwestię. W 2020 roku Gmina Kosakowo po raz pierwszy od wielu lat musiała obejść się bez kultowego Openera. To był duży cios dla wszystkich, którzy chodzą na ten festiwal, ale pewnie też taka decyzja odbiła duże piętno bezpośrednio na gminie.
Opener do tego stopnia wpisał się w coroczny cykl naszych wydarzeń, że teraz chyba już nikt sobie nie wyobraża, żeby tej imprezy tutaj nie było. A jednak faktycznie w 2020 roku po raz pierwszy się nie odbył. Do samego końca prowadziliśmy bardzo dynamiczne rozmowy z organizatorem i do końca wierzyliśmy, że uda się go zrealizować, jednak pandemiczna rzeczywistość okazała się bezlitosna. Trzymamy kciuki za ten rok, ponieważ póki co, cała organizacja trwa w najlepsze. Jaka sytuacja będzie na przełomie czerwca i lipca? Ciężko nam na ten moment to przewidzieć, ale jestem przekonany, że na Openerze jeszcze niejednokrotnie się spotkamy.

EGO. MIEJSKIE WILLE NA MIARĘ CZASÓW

TEKST: HALSZKA GRONEK

Łącznie dwadzieścia jednorodzinnych domów dwukondygnacyjnych powstaje w dzielnicy Ujeścisko-Łostowice. Za inwestycje odpowiadają Pomorskie Domy – trójmiejski deweloper z wieloletnim doświadczeniem w branży. Osiedle Ego ma zapewnić wszystko to, czego potrzebuje współczesny konsument – dobrą lokalizację, wysoki standard i kameralność.

To nie będą domy, jakich wiele. Po pierwsze deweloper stawia na funkcjonalność, i to nie tylko tę w aspekcie wdrożonych rozwiązań, lecz także lokalizacji. Gdańska dzielnica Ujeścisko-Łostowice to szybko rozwijające się przedmieście z ogromnym potencjałem na prężne zagospodarowanie.

Osiedle Ego powstaje przy ulicy Wielkopolskiej, tuż obok głównego ciągu komunikacyjnego tej części Gdańska. Z dzielnicy istnieje też łatwy dojazd do obwodnicy Trójmiasta, a samo osiedle ma dostęp do pełnej infrastruktury miejskiej: działają tu linie tramwajowe oraz autobusowe i nie brakuje szkół czy przedszkoli. W pobliżu dostępne są także liczne miejsca rekreacji, ścieżki rowerowe i obiekty sportowe.

Funkcjonalność to jedno, a obok niej równie wysoko plasuje się prezencja wizualna otoczenia. Domy miejskie Ego powstają wśród natury i pięknej zieleni. Teren osiedla graniczy z malowniczym strumieniem, a w pobliżu znaleźć można urokliwe parki, oczka wodne czy deptaki spacerowe. Słowem, osiedle Ego to idealne miejsce dla wszystkich, którzy chcą żyć blisko natury, jednocześnie nie tracąc szybkiego dostępu do tętniącego życiem centrum.

ZE SMAKIEM I ROZMYSŁEM

Projekt osiedla zakłada budowę 6 dwukondygnacyjnych domów miejskich w I etapie budowy i 14 kolejnych domów w II etapie. Wille będą do odbioru latem 2021 roku. Zaprojektowano je z najwyższą dbałością o aspekty techniczne i praktyczne, dzięki czemu wnętrza są ustawne i łatwe w zaaranżowaniu.

Sercem każdego domu Ego będzie przestronny salon o powierzchni od 30 do 35 m2, z bezpośrednim wyjściem do ogrodu. Projekty zaopatrzono także w cztery ustawne sypialnie na piętrze, dużą łazienkę i osobną toaletę. Każdy z domów będzie miał własną pralnię oraz pomieszczenie gospodarcze.

Projekty miejskich willi przemyślano nie tylko pod względem funkcjonalności, lecz także estetyki. Bryła każdego z budynków pokryta zostanie szlachetnym klinkierem o nasyconej barwie, a dach okryje estetyczna dachówka. Eleganckie domy liczyć będą od 143,1 do 150,5 metra kwadratowego powierzchni z garażem samochodowym w bryle.

DOM NIE KOŃCZY SIĘ NA ŚCIANACH

Naturalnym przedłużeniem wymarzonego domu jest ogród. W przypadku osiedla Ego każdy z budynków posiadać będzie bezpośredni dostęp z salonu do ogrodu zagospodarowanego bujną zielenią. Z kolei rolę swoistych łączników między wnętrzem a otoczeniem domu odgrywać będzie najwyższej klasy stolarka okienna i drzwiowa.

Oprócz ogrodów na przyszłych domowników czekać będzie również atrakcyjna przestrzeń wspólna. Zgodnie z projektem teren osiedla Ego zostanie ogrodzony i oświetlony, a wzdłuż budynków wytyczone zostaną ciągi komunikacyjne i piesze. Do tego docenić należy praktyczność płynącą z dwukierunkowego wyjazdu i takie wkomponowanie osiedla w naturalne otoczenie, jakie gwarantuje poszanowanie dla historycznej zabudowy dzielnicy.

PALIO OFFICE PARK
W SYMBIOZIE ZE STOCZNIĄ

Na terenie Stoczni Gdańskiej powstaje nowoczesna przestrzeń do pracy, z zachowaniem szacunku dla historii. Palio Office Park, bo tak się nazywa, składać się będzie z 8 budynków o łącznej powierzchni niemal 90 000 m2. Projekt realizowany jest przez polskiego inwestora i dewelopera, Cavatina Holding. W lutym pierwszy budynek zostanie oddana do użytku.

8 budynków, od 2 do 8 kondygnacji, 1 300 miejsc parkingowych oraz 88 600 m2 powierzchni, a w tym 3 200 m2 powierzchni usługowych i przeszło 3 000 m2 terenów zielonych – tak rysuje się Palio Office Park, nowoczesny kompleks biurowo-usługowy, który powstaje na terenach Stoczni Gdańskiej. To jednak przestrzeń przeznaczona nie tylko do pracy. Z myślą o najemcach, ale i lokalnej społeczności, w kompleksie znajdą się również liczne lokale gastronomiczne i usługowe, w tym: kantyna, placówka medyczna, kawiarnia, czy sklep spożywczy. Z kolei dla miłośników dwóch kółek przewidziana jest rozbudowana infrastruktura rowerowa: miejsca postojowe dla rowerów oraz szatnie i prysznice dla rowerzystów.

SZACUNEK DO HISTORII

Nawiązanie do stoczniowego układu urbanistycznego, płyty kompozytowe w rudym kolorze przypominające blachę, płynne przejście między wysokościami poprzez tarasowy układ zielonych balkonów, wodne lustra ciągnące się prawie na całą długości elewacji – to najważniejsze elementy kompleksu, które tworzą unikalną więź z historycznymi budynkami Stoczni Gdańskiej.

- Cel, jaki postawiła sobie Cavatina to stworzenie nowoczesnej, zaawansowanej technologicznie przestrzeni do pracy, z zachowaniem szacunku dla historii i uprzedniej funkcji obecnych terenów budowy, a wcześniej Stoczni Gdańskiej – Tomasz Zydorek, Leasing Director firmy Cavatina - Stąd też decyzja o odtworzeniu pierwotnego układu drogowego, w tym ulicy Malarzy i nawiązanie do stoczniowego układu urbanistycznego. W fasadach wszystkich budynków zaprojektowano płyty kompozytowe w rudym kolorze przypominające blachę, co doskonale koresponduje z poprzemysłowym charakterem Młodego Miasta. Przed ścianami frontowymi dwóch biurowców pojawią się natomiast wodne lustra ciągnące się prawie na całej długości elewacji. Jest to nie tylko bardzo efektowny zabieg estetyczny, ale też przypomnienie o największym atucie Gdańska, czyli bliskości morza i portowych tradycjach Trójmiasta – dodaje Tomasz Zydorek.

Takie rozwiązania sprawiają, że ta inwestycja stanie się integralną częścią ekosystemu nowoczesnego miasta.

NOWOCZESNA TECHNOLOGIA

Kompleks Palio Office Park korzysta również z najnowszych rozwiązań technologicznych. Będzie wyposażony m.in. w system „Integral", czyli nowoczesne narzędzie technologiczne do zarządzania przestrzenią biurową i samym biurem. Takie rozwiązanie ma zapewnić najemcom dostęp do kompleksowych, jak i spersonalizowanych planów przestrzeni, możliwość rejestracji recepcyjnej, zarządzania salami konferencyjnymi i dostępnymi miejscami parkingowymi. Natomiast dzięki zastosowanym energooszczędnym

i ekologicznym rozwiązaniom, I etap kompleksu będzie spełniał wymogi certyfikacji BREEAM na poziomie Excellent.

Cavatina postanowiła zapewnić również poczucie pełnego bezpieczeństwa wdrażając w swoich projektach biurowych rozwiązania spełniające wymogi najnowszego standardu International Building Institute – WELL Health-Safety Rating. Certyfikat ten przyznawany jest powierzchniom biurowym, które zapewniają minimalizację ryzyka przenoszenia chorób, a także tworzenie bezpiecznych, sprzyjających dobremu zdrowiu miejsc pracy.

Obecnie trwa budowa pierwszego etapu – w lutym zakończą się prace przy budynku A, co oznacza oddanie do użytku w tym roku 16 500 m2 powierzchni. Rozpoczęto również realizację budynku B.

KRZYWYM OKIEM

MICHAŁ STANKIEWICZ

Zaczynał w Gazecie Wyborczej, od 1999 r. dziennikarz „Rzeczpospolitej". Współpracuje też z TVN. Autor wielu reportaży śledczych, m.in. o przemycie na okrętach marynarki wojennej, korupcji w Straży Granicznej, czy też tekstów ujawniających istnienie mafii paliwowej. W 2007 roku jako jeden z pierwszych dziennikarzy podjął temat pedofilii w kościele. W 2012 był współautorem filmu dokumentalnego w TVN o finansach kościoła. Laureat wielu ogólnopolskich nagród, m.in. „Watergate" Zarządu Głównego Stowarzyszenia Dziennikarzy Polskich oraz Fundacji Batorego. Dwukrotnie nominowany do Grand Press, a także do Mediatorów. Prywatnie żeglarz, tenisista i muzyk. Założyciel Prestiżu i szef MS Group.

TAJEMNICE GASTRONOMII

Młody człowiek co chwilę poprawiał okulary, które zsuwały się na jego nos. Miał na sobie niebieską koszulę, dżinsy i adidasy. Stał już od dłuższej chwili przed ruchliwym skrzyżowaniem w oczekiwaniu na zielone światło. Nogi mu drżały z niecierpliwienia, ale także i z emocji. Już za kilkanaście minut miał podjąć swoją pierwszą pracę w życiu. Nie jakąś tam wielką i odpowiedzialną, ale za to tą… wymarzoną.

Nie był dzieckiem, które sprawiało wiele trudności. Godzinami przesiadywał w swoim pokoiku, słuchał muzyki na gramofonie kupionym przez babcię, czytał książeczki. I bawił się. Wyobrażał sobie, że jest kelnerem w restauracji, podaje gościom menu, a następnie przyjmuje zamówienie. I nonszalancko podaje potrawy. A na koniec zawsze zbierał pochwały. Zabawa szybko przerodziła się w marzenia.
- Kim chciałbyś być? – pytały się ciotki przy okazji każdych urodzin i innych okazji.
- Kelnerem – odpowiadał za każdym razem z tą samą stanowczością.
Marzenie z czasem stało się postanowieniem. Dojrzewało w nim stopniowo. Gdy już był nastolatkiem i mógł samodzielnie chodzić po mieście obserwował restauracje i bary. Jak wchodzą i wychodzą z nich ludzie. Stał z nosem przylepionym do szyby. Aż wreszcie nadszedł ten dzień. W gazecie przeczytał, że jedna z restauracji, którą od dawna obserwuje potrzebuje pomocników do kuchni i na salę. Lada dzień kończył 18 lat, miał wolne popołudnia i weekendy, więc czemu nie spróbować. Gdy zadzwonił pod podany w ogłoszeniu numer to w słuchawce usłyszał tubalny, męski głos:
- Bez żadnego doświadczenia? Pierwsza praca? Licealista? No dobrze, przyjdź, zobaczymy – zadecydował wreszcie głos.

Minuty pędziły jak oszalałe, dosłownie już chwilę miał przekroczyć próg wymarzonego miejsca. Miało się spełnić to o czym myślał przez ostatnie 10 lat. Gdy z daleka zobaczył witrynę restauracji ścisnęło go w gardle, poczuł falę gorąca, a serce raptownie przyśpieszyło. Wreszcie nacisnął klamkę i wszedł do środka. Przy barze stał wąsaty mężczyzna. Nie krył zdziwienia na widok chudego młodzieńca w okularach.
- Słucham? – zagadnął
- Dzień dobry, to ja Mateusz. Rozmawialiśmy przez telefon – przywitał się grzecznie.
- Ach tak, faktycznie – wąsacz pokiwał głową. – Dobrze, przejdź tym drzwiami na zaplecze, tam będzie czekać na ciebie Edek, wszystko ci wytłumaczy.

Ruszył we wskazanym kierunku. Serce biło mu jak oszalałe, przekroczenie granicy pomiędzy salą dla gości, a zapleczem było jak wejście do świątyni. Wymodlonym, wyczekiwanym, wyśnionym momentem poznania wielkiej tajemnicy gastronomii, zdobyciem Olimpu i Świętego Grala jednocześnie. Przez głowę przemknęło mu kilkadziesiąt obrazków z dzieciństwa, pierwsza komunia, urodziny wuja Jana, pierwszy rowerek, czy też wyjście do kina na amerykański western.
„To się nie dzieje naprawdę, to jakiś sen, magia, jestem w niebie" – w głowie kłębiło mu się mnóstwo myśli. Czuł, że nie może ustać na nogach ze szczęścia. Jakby był pijany albo po licznych innych używkach. Widział siebie w kelnerskim stroju, biegnącego po łące pełnej kwiatów i setek stolików przy których siedzieli uśmiechnięci goście. Wszyscy do niego wesoło machali.
Wreszcie korytarz prowadzący do gastronomicznego edenu skończył się. I wtedy … Zdążył tylko krzyknąć, po czym zapadła ciemność.

- Panie premierze, panie premierze !!! – grzmiał głos z oddali. - Panie premierze, panie premierze! Co panu jest?
Powoli otworzył oczy, podniósł wzrok i zobaczył długi stół i mnóstwo twarzy, które uważnie się w niego wpatrywały.
- Co się stało? – zapytał słabym głosem.
- Zemdlał pan na fotelu, a potem krzyczał. Nie mogliśmy pana docucić – mówił niewysoki mężczyzna.

Siedział przy długim stole, a przed nim siedzieli szefowie wszystkich resortów. Trwało posiedzenie rady ministrów.
- Panie premierze, czekamy wciąż na pańską decyzję, co robimy z tą gastronomią, z restauracjami. Ludzie nie rozumieją naszych decyzji, są coraz bardziej zdenerwowani. To się źle skończy – mówił starszy, siwy pan. - Przestaną nas słuchać jak dalej będziemy podejmować wyłącznie kretyńskie decyzje i blokować tylko gastronomię, a otwierać sklepy i kasyna. Dlatego chyba powinniśmy wreszcie zluzować. Nie wiemy już co im mówić – zakończył swoje wystąpienie bezradnie wyciągając dłonie.

Odetchnął głęboko, powoli podciągnął się na rękach opierając je o stół i cedząc przez zęby rzucił chłodnym głosem: - Panie i panowie. Nie ma mowy. Żadnego odmrożenia dla gastronomii. Żadnego.

SYSTEMY ALUMINIOWE SZKLANE
ALUMINIUM GLASS SYSTEMS

MISJA

TWORZYMY DEDYKOWANE, NOWOCZESNE I **KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA SYSTEMOWE Z ALUMINIUM I SZKŁA**

Firma **MORAD** specjalizuje się w produkcji i dystrybucji systemów aluminiowych **DLA BUDOWNICTWA.**

100%
POLSKI KAPITAŁ

HISTORIA

1989 / Założenie firmy i sprzedaż fińskich luster i szyb zespolonych.
1992 / Zakup pierwszej linii do produkcji okien i drzwi, produkcja stolarki z aluminium i PVC.
1995 / Otwarcie nowej siedziby przy ul. Kościerskiej w Kartuzach.
1997 / Uruchomienie hurtowni aluminium i rozpoczęcie sprzedaży hurtowej.
2001 / Wybudowanie pierwszej hali produkcyjno-magazynowej w Kartuzach.
2007 / Wybudowanie drugiej hali produkcyjnej w Kartuzach.
2008 / Powołanie działu R&D oraz wdrożenie pierwszych opartych o autorskie rozwiązania systemów aluminiowych.
2012 / Rozszerzenie oferty systemów okienno-drzwiowych i wdrożenie systemów balustradowych, lamelowych i fasadowych.
2017 / Poszerzenie parku maszynowego MORAD o drukarkę 3D oraz wdrożenia kolejnych systemów MORAD.
2019 / Zakończenie inwestycji hali magazynowej i przeniesienie magazynów do Tuchomia k/Gdyni.
2019 / Uruchomienie linii technologicznej do mostkowania profili izolowanych.
2020 / Budowa pionowej i poziomej lakierni do profili aluminiowych.

Więcej informacji na: WWW.MORAD.PL

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; Umam Marina, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon); Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Sztuka Wyboru, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; Rosse Rosse, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Costa Coffee, Gdynia, Centrum Riviera; Mamma Mia Cafe, Sopot, Plac Zdrojowy 2; Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27; Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus); Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent; Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera; Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Bistro Walter, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; Pociąg do kawy, Sopot, Sopot Centrum; La Crema, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; La Bagatela, Sopot, Dworcowa 5; Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia, Gdańsk, ul. Norwida 9; Columbus Caffee, Gdańsk, Forum Gdańsk; Etno Cafe, Gdańsk, Forum Gdańsk; Bacio di Caffè, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; Park Cafe, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; Lavenda Cafe & Galeria, Gdynia, ul. Starowiejska 11; Tłok, Gdynia, ul. Wybickiego 3; Ale Browar, Gdynia, ul. Starowiejska 40B;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; Jagspot, Gdańsk, św. Ducha 14B; Ale Browar, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; Avocado Vegan, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; Surfburger Chełm, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; Surfburger Wrzeszcz, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; Surfburger Śródmieście, Gdańsk, ul. Garncarska 30; Surfburger Sopot, Sopot, ul. Kościuszki 10; Surfburger Gdynia, Gdynia, ul. Abrahama 11; Rotterdam Wie Bar, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; Niepokorni, Gdańsk, ul. Chmielna 26; Riverside by Pilsner, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Tygle, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Woosabi, Gdańsk, ul. Chmielna 10; True, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Jak się masz Bistro, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; Stary Manež, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; Mami Sushi, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; Wozownia, Gdańsk, ul. Gradowa 6; Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; Zafishowani, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Chang, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; Officyna, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); Grass, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; Wiśniewski, Gdańsk, ul. Piwna 22; Motlava, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; Trattoria Bresno, Gdańsk, ul. Krasickiego 9B/1; Tekstylia, Gdańsk, ul. Szeroka 11; AïOLI inspired by Gdańsk, ul. Partyzantów 6; BonŻur, Gdańsk, ul. Piwna 36; Majolika, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; Machina, Gdańsk, ul. Chlebnicka 13/16; Fishmarket, Gdańsk, Targ Rybny 6; Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6; Correze, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/7; Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Mito Sushi, Gdańsk, ul. Szeroka 50; La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta 1; Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Izakaya Sushi, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; KOKU Sushi, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; Lula, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); Ping Pong, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); Eliksir, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre; Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39; Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; Mono Kitchen, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; Restauracja Magiel, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Tu Można Marzyć, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; Meso Ramen, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 17/4; Faloviec, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; Pobite Gary, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; Tako, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/U1; Przepis na, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 132/5; Meat Shack BBQ, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; Papieroovka, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Canis Restaurant, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; Guga Sweet & Spicy, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/9; La Pampa Steakhouse, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; Gvara, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48/51; Fino, Gdańsk, ul. Grząska 1; T-bone Steak House, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; Long Street 52, Gdańsk, ul. Długa 52/53; Restauracja Sapore, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; Kozlova Złota Brama, Gdańsk, ul. Długa 81/83; Niesztuka Restaurant&Bar, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; Neighbours's Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/u12; Chleb i Wino, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; Słony Spichlerz, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Wołowina Bistro, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 16; Stacja Food Hall, Gdańsk, Galeria Metropolia; Menya Musashi, Gdańsk, Forum Gdańsk; 4 Piętro Bistro & Restaurant, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Trafik Jedzenie i Przyjaciele, Gdynia, ul. Skwer Kościuszki 10; Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Oberża 86, Gdynia, ul. Starowiejska 30; Neon, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; F.Minga, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; Ducha66, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; POP in, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; Bistro Serwus, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; Miło Mi, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; Punkt, Gdynia, ul. Władysława IV 59; Moje Miasto, Gdynia, Skwer Kościuszki 15; Głuchy Telefon, Gdynia, ul. Świętojańska 52; Como Ristorante, Gdynia, CH Klif; Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; Chwila Moment (restauracja i kawiarnia), Gdynia, InfoBox; Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; Browar Port Gdynia, Bulwar Nadmorski; Vinegre di Rucola, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; Pasta Miasta, Gdynia, ul. Świętojańska 46; Aleja 40, Gdynia, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21; Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69; Casa Cubeddu, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40; Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87; Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65; Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1; Pescado, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49; Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1; Przystanek Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; La Vita, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; Jakubiak w Sopocie, ul. Wybickiego 48; Pelican, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; Thai Thai, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); Thai Thai, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; Morska, Sopot, ul. Morska 9; Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; White Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; No 5, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; Crudo, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Tapas de Rucola, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; Pak Choi, Sopot, ul. Morska 4; Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7; Smak Morza, Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; Atelier Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; Bulaj, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; 737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737; Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Hashi Sushi, Sopot, Sopot Centrum; Whiskey on The Rock, Dworzec Sopot; Bagażownia, Dworzec Sopot; Seafood Station Restaurant, Bar & Grill, Dworzec Sopot; Unicorn, Hipodrom Sopot; Polskie Smaki, Sheraton Sopot; Wave, Sheraton Sopot; Pelikan, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Team Spirit Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Bistro Walker, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; Sztuczka Bistro, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; Prosty Temat, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; U Kucharzy, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; Moshi Moshi Sushi, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; Chianti Grill Bar, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; Szklarnia, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; Trzy Siostry, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; BOTO, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; La Marea, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; No.5 beer bar & coffeehouse, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/U2; Starter's, Sopot, ul. Dworcowa 7; Prosto, Sopot, ul. Dworcowa 7; Dolce Vita, Sopot, ul. Dworcowa 7; Godding, Sopot, ul. Smolna 21; Symfonia Smaków, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10;

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; Atelier Brzozowski, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; Quiris, Gdańsk, ul. Gałczyńskiego 12; Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10; Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); Salon Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 775; Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopocki Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1; Dolce Vita Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2; HairBar, Sopot, Sheraton, Dom Zdrojowy; Falla Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; Instytut Urody POR FAVOR, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; Easy Barbers, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; Secret Avenue, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; Baltica Beauty, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; Lorenzo Coletti, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; Underground BarberShop, Gdańsk, ul. Garncarska 7/8/9; QUIRIS House of Hair&Beauty, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; Expert K&L, Gdańsk, Forum Gdańsk; LoveHair & BarberShop, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; Yasumi, Gdynia, ul. Łużycka 1B; Abacosun Instytut Urody, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; Cutting Club, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; Cichy Design, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Bussines Centre (Oliwia Point&Tower)

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; Thao Thai, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Bali SPA, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Instytut Genesis, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Vanity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; OXO Luxury Spa, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; Body & Mind Clinic, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; Diamond Clinic, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; Spa Hotel Hanza, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Prana Spa, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Grand Hotel Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; Hotel Haffner SPA, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; The Oriental Spa, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; Venity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; Gdyński Instytut Podologiczny, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; Permanent Make-up Place Anna Krzywkowska, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; Skinlab, Gdańsk, ul. Hemara 2; Dr Kondej, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; Klinika Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; Instytut Kosmetologii Babiana, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; Gdańska Klinika Urody, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; Klinika Gorszewska, Gdynia, Al. Legionów 112/2; L'assai Medical Clinic, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; Veoli Clinic, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Hevena Beauty, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; Klinika Estetyki, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; Centrum Medyczne Nowe Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; Instytut Urody Agata Partyka, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D; Derm-Al, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; MedSPA by dr Kobylińska, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; Mam, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; Sztorm Tattoo Studio, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; Medycyna estetyczna Anna Butowska, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; YUKO Beauty Lab, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3;

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jaglana 4; Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160; Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; Hotel Sadova, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Hotel Almond, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; Hotel Nadmorski, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; Radisson Blu, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54, Sopotorium, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 52; Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1; Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; Sheraton Sopot Hotel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; Mała Anglia, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Dworek Admirał, ul. Powstańców Warszawy 80; Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59; Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; Hampton by Hilton, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; Hilton, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; Mercure Gdańsk Stare Miasto, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; IBB Hotel, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; Holiday Inn, Gdańsk, ul. Chmielna 1; Hotel Raddison, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; Sopot Marriott Resort & Spa, Sopot, ul. Bitwy Pod Płowcami 59; My Story Sopot Apartments, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; Hotel Bayjonn, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; Hotel Opera, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; Hotel Willa Lubicz, Gdynia, ul. Orłowska 43; Willa Wincent, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; Zdrofit, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256 (Klif); Zdrofit, Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2; Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C; Zdrofit, Sopot, ul. Dworcowa 7; Aquastacja, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; Zdrofit, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; Calypso, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seata Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Audi Centrum Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Motor Centrum, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; British Automotive Jaguar Land Rover, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410; BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81; Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; City Motors, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; Lexus Trójmiasto, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2; Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9; Ford Euro Car, Gdynia, ul. Owsiana 13; Audi Centrum Gdynia, ul. Łużycka 3A; Volkswagen Plichta, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; Peugeot JD Kulej, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; Honda, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956; Porsche Approved, Sopot, ul. Al. Niepodległości 948; Nissan KMJ Zdunek, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; Hyundai Margo, Gdańsk, ul. Al Grunwaldzka 250; Hyundai Margo, Gdynia, ul Morska 511; Skoda Plichta, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; Toyota Walder, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; Zdunek K.M.J., Gdynia, ul. Wielkopolska 250

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Dual Deptal Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; Nord Clinic, Gdańsk, ul. Norwida 3U/2; Polmed, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Perfect Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2; Invicta, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 312; Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57; Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; Nawrocki Clinic, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; Prodent, Gdańsk, ul. Rajska 10; Medyczna Gdynia, Gdynia, ul. Władysława IV 59; Reha Prestige, Gdynia, ul. Kielecka 10 ; Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; Medico Dent, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; Marcin Rudnik Dermatolog, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; Mawident, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiełły 4/2; Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5; Fan-dent, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; 1DayClinic. pl Szpital Jednego Dnia, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 10; BlikPol Clinic, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; Cadent, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; DentaClinic, Gdańsk, ul. Beniowskiego 1/U2;

DESIGN

City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; Rolltex, Gdańsk, City Meble; Sinal, Gdańsk, City Meble; Dewro, Gdańsk, City Meble; Pro-Invest Meble, Gdańsk, City Meble; Hever Salon Snu, Gdańsk, City Meble; Pasion meble, Gdańsk, City Meble; Sofa Room, Gdańsk, City Meble; Halopczuk, Gdańsk, City Meble; Kler, Gdańsk, City Meble; Indigo Decor, Gdańsk, City Meble; Flugger, Gdańsk, City Meble; Grant, Gdańsk, City Meble; IKA-Kolor, Gdańsk, City Meble; Bel-Pol, Gdańsk, City Meble; Eko-Dar, Gdańsk, City Meble; P3 Studio, Gdańsk, City Meble; Eurodom, Gdańsk, City Meble; Praxis, Gdańsk, City Meble; Acero Polska, Gdańsk, City Meble; Gdańska Fabryka Mebli, Gdańsk, City Meble; SypialniaPlus.pl, Gdańsk, City Meble; Projekt Meble, Gdańsk, City Meble; BoConcept, Gdańsk, City Meble; Selence Materace, Gdańsk, City Meble; Flader, Gdańsk, City Meble; Praxis, Gdańsk, City Meble; Orzeł Design, Gdańsk, City Meble;Strefa Inspiracji, Gdańsk, City Meble; Meble Kolonialne, Gdańsk, City Meble; JOOP, Gdańsk, City Meble; JMB Design, Gdańsk, City Meble; Kalmar, Gdańsk, City Meble; Galla Collezione, Gdańsk, City Meble; Senpo, Gdańsk, City Meble; IWC Home, Gdańsk, City Meble; Novelle, Gdańsk, City Meble; This is Wood, Gdańsk, City Meble; Miloo Home, Gdańsk, City Meble, Orzech Meble, Gdańsk, City Meble; Kaan Meble, Gdańsk, City Meble; Corso Italia, Gdańsk, City Meble; Komandor, Gdańsk, City Meble; Moma Studio, Gdańsk, City Meble; Italmeble, Gdańsk, City Meble; Mandallin, Gdańsk, City Meble; Primavera Furniture, Gdańsk, City Meble; Rad-Pol, Gdańsk, City Meble; Meble Matkowski, Gdańsk, City Meble; Garden Space, Gdańsk, City Meble; Livingroom, Gdańsk, City Meble; Millo Home, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Taranko, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Witek Home, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; ABC Łazienki, Gdańsk, City Meble; Duka, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Home&you, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Hever, Salon Elements, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; Hever, Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; Alfa Floors, Gdańsk, ul. Hemara 3; Galeria Rubio, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 lok.66; Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); Luxury Interiors, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); Living Story, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; Dide Light, Gdynia, ul. Stryjska 26; Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); Designzoo, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; Prestige Drzwi, Sopot, Al. Niepodległości 861; Deska Design, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 303; Deska Design, Gdynia, Wielkopolska 268; Euroforma, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 481; Miele Experience Centre, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); jaśniej.com, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 54; Ostrowski Design, Gdańsk, ul. Do Studzienki 3/1; Internorm, Gdańsk, ul. Kartuska 214; Balma, Sopot, ul. Tadeusza Kościuszki 66/1; InterStyle HOME, Sopot. ul. Armii Krajowej 120; Livolo, Gdynia, ul. Admirała Józefa Unruga 76; Meblolight, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; Q-max, Gdynia, ul Klonowa 2; Taras Factory, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 240; Rosenthal, Gdańsk, Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141; Max Komfort, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; Tempur, Gdyni, Aleja Zwycięstwa 256; Mansi London, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/2; Laru, Gdynia, ul. Świętojańska 43;

SKLEPY I BUTIKI

A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 411; Optyk Optometrysta, Gdańsk, ul. Stągiewna 19; Electronic Point, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka; TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Trussardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Patrizia Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Patrizia Aryton, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marc O'Polo, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Lumann Design, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 14; OOG Eyewear Concept Store, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Galliu, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Silk Epoque, Gdynia, ul. Orłowska 53A; DaSea People, Gdynia, ul. Abrahama 29; Butik Baldinini, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28; Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44; Butik Men Classic&Sport, Gdynia, ul. Świętojańska 33; Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif; Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif; Marella, Gdynia, CH Klif; Betty Barclay, Gdynia, CH Klif; Max Mara, Gdynia, CH Klif; Hexeline, Gdynia, CH Klif; La Mania, Gdynia, CH Klif; Liu Jo, Gdynia, CH Klif; Marciano Guess, Gdynia, CH Klif; Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif; KOKAI, Gdynia, CH Klif; Bizuu, Gdynia, CH Klif; N.Nagel, Gdynia, CH Klif; Apia, Gdynia CH Klif; Guess. Gdynia, Centrum Riviera; Airfield, Gdynia, Centrum Riviera; Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera; Sportofino, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Optical Christex, Gdynia, Centrum Riviera; Desigual, Gdynia, Centrum Riviera; Hugo Boss, Gdynia, Centrum Riviera; Optyk Lewandowski, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy; Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725; OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy; Eter, Sopot, Dom Zdrojowy; Fjoł Flower Shop, Sopot, al. Niepodległości 787; Hastens, Sopot, al. Niepodległości 940; Looks by Luks, Sopot, ul;. Haffnera 42; Helly Hansen, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Marie Zélie, Gdańsk, ul. Stanisława Noakowskiego 9; Cream Bear, Gdańsk, Ul. Dmowskiego 5; Quality Missala, Gdańsk, ul. Ogarna 3/4; Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Guess, Gdańsk, Forum Gdańsk; Joop!, Gdańsk, Forum Gdańsk; Liu Jo, Gdańsk, Forum Gdańsk; Marc O'Polo, Gdańsk, Forum Gdańsk; Weekend by Max Mara, Gdańsk, Forum Gdańsk; Pierre Cardin, Gdańsk, Forum Gdańsk; Vistula, Gdańsk, Forum Gdańsk; Jean Louis David, Gdańsk, Forum Gdańsk; Samsung, Gdańsk, Forum Gdańsk; Yes, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Yes, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; By Insomnia, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 53; Kwiaciarnia Fioł, Sopot, ul. Al. Niepodległości 787; Timeless, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Superdry, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Jungle Chic, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Campione, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Emanuel Berg, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; Emanuel Berg, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Tommy Hilfiger Tailored, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Robert Kupisz, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Mo61 Perfume Lab, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Bosa Club, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Niumi, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Premium Sound, Sopot, al. Niepodległości 645 B; Spensen, Gdynia, ul, Aleja Zwycięstwa 256; Studio Moda Natalia Koszczyńska, Gdynia, ul. Abrahama 74;

INSTYTUCJE KULTURALNE

Muzeum Narodowe w Gdańsku, Gdańsk, ul. Toruńska 1; Centrum Sztuk Współczesnej Łaźnia, Gdańsk, ul. Jaskółcza 1; Instytut Kultury Miejskiej, Gdańsk, ul. Długi Targ 39/40; Oliwski Ratusz Kultury, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; Muzeum II Wojny Światowej, Gdańsk, ul. Bartoszewskiego 1; Gdański Teatr Szekspirowski, Gdańsk, ul. Bogusławskiego 1; Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21; Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Hipodrom, Sopot, ul. Łokietka 1; Sopoteka, Sopot, Dworzec Sopot; Państwowa Galeria Sztuki, Sopot, Dom Zdrojowy 2; Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1; Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3; Gdańska Galeria Miejska, Gdańsk, ul. Piwna 27; Pracodawcy Pomorza, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 24; Opera Bałtycka, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 15; Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 11; Sopocki Dom Aukcyjny, Bohaterów Monte Cassino 43; Dworek Sierakowskich, Sopot, ul. Józefa Czyżewskiego 12; Pomorski Park Naukowo-Technologiczny, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; Muzeum Emigracji, Gdynia, ul. Polska 1;

INNE

Urbo Domus, Gdańsk, ul. Doroszyńskiego 15B; Dekpol SA, Gdańsk, ul. Jaglana 6/9; Moderna Holding, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; Higasa Nieruchomości, Gdańsk, ul. Abrahama 1a; Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472; Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12; Tekton Capital, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Kancelaria Notarialna Agnieszka Czugan, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); Karolina Adam, Joanna Tumasz notariusze, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/5; Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43; Invest Komfort, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6C/47; BMC, Gdynia, ul. 10 lutego 16; Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27; Doraco Korporacja Budowlana, Gdańsk, Opacka 12; Inpro, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 8; Kancelaria Notarialna Karolina Car, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7/5; Flora Muzyka, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 47; Albatros Hi-Fi, Gdańsk, ul. Generała Bora Komorowskiego 22; Jump City; Gdańsk, Al. Grunwaldzka 355; Torus, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; ING Bank Śląski, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; Alior Private Banking, Gdańsk, Olivia Star; O4 Coworking, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472B (Olivia Business Centre); Olivia Star, Gdańsk ul. Al. Grunwaldzka 472; Meritum Bank, Gdańsk, Olivia Gate; Profit4you, Gdańsk, ul. Antoniego Abrahama 1a/305; Notariusze Mędraś i Szulc, Gdańsk, ul. Karola Szymanowskiego 12/17; Michael Strom Dom Antoniego Maklerski, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 2/u1; Premium Apartments, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 6/13; Hossa, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4; Notariusz Alicja Głódź, Gdańsk, ul. Partyzantów 14; 2Pi Group, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 9/6; Media Focus, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 17; Intuo, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 72; White Wood Nieruchomości, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 69/1; White Wood Nieruchomości, ul. Armii Krajowej 24/11; Kancelaria Notarialna Piotr Lis, Gdańsk, ul. Tragutta 111; mBank, Gdańsk, ul. Jana z Kolna 11; LPP, Gdańsk, ul. Łąkowa 39/44; BNP Paribas Bank, Gdańsk, ul. Wojciecha Bogusławskiego 2; BOŚ Bank, Gdańsk, ul. Podwale Przedmiejskie 30; BOŚ Bank, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 15/1; AB Inwestor, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 17/16; Alter Investment S.A, Gdańsk, ul. Podwale Grodzkie 5; Dom&House, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Dom&House, Sopot, ul. 3 maja 42; Bauhaus, Sopot, ul. Tatrzańska 19; Dobre Jachty, Gdynia, ul. Antoniego Hryniewickiego 6/6; Gdyńskie Centrum Sportu, Gdynia, ul. Olimpijska 5/9; Getin Bank, Gdynia, ul. 10 lutego 16; Andrzejczyk Nieruchomości, Gdynia, ul. Świętojańska 110/13; Allcon Budownictwo, Gdynia, ul. Łużycka 6; Konsulat Republiki Francuskiej, Gdynia, ul. Wrocławska 82; Grupa Inwestycyjna 1R+ Kancelaria WHAT.NOW, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/7; Trójmiejska Kancelaria Finansowa, Gdynia, al. I Armii Wojska Polskiego 10/B4; PKO Leasing, Gdynia, ul. Waszyngtona 17; DC Invest, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164/3

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FMG FABBRICA MARMI E GRANITI

DAGO
studiodago
www.studiodago.pl

A BRAND OF IRIS CERAMICA GROUP

discover more at
www.irisfmg.com

Nowy Flying Spur V8.

Nowa perspektywa.

Rozpocznij swoją niezwykłą podróż na stronie BentleyMotors.com/NewFlyingSpur

Nowy Flying Spur V8 – WLTP: Zużycie paliwa, mpg (l/100km).
Cykl mieszany 22.2 (12.7). Emisja CO_2 w cyklu mieszanym – 288 g/km.

Nazwa "Bentley" i litera "B" w symbolu skrzydeł są zarejestrowanymi znakami towarowymi.
© 2021 Bentley Motors Limited. Prezentowany model: Nowy Flying Spur V8.

BENTLEY WARSZAWA