prestiż

ma ejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 01 (2017 r.)

BLANKA TURSKA
na pełnym drifcie!

TOMEK RYGALIK
ikona polskiego designu

Trójmiejsca
MAI GADZIŃSKIEJ

Marcin Popielarz
KULINARNY MAESTRO

ANDREA ANASTASI
TWARDY WOJOWNIK

Porsche Centrum Sopot

Autoryzowany salon samochodów luksusowych marki Porsche. Zlokalizowany przy głównej arterii miasta jest doceniany nie tylko przez klientów z północnej części kraju, ale również z całej Polski. Na sukces salonu składa się głównie profesjonalny i oddany swojej pracy zespół ludzi.

W ofercie Porsche Centrum Sopot znajdują się wszystkie dostępne na rynku modele. Ponadto w salonie kupić można firmowe akcesoria, które cieszą się ogromną popularnością.

www.sopot.porsche.pl

PORSCHE

Porsche Centrum Sopot

Auto LELLEK GROUP
Al. Niepodległości 956
81-861 Sopot
Mail: porsche.sopot@lellek.com.pl
Tel. 58 551 911 0

W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu łączonym od 3,1 do 12,7 l/100 km, emisja CO_2 od 70 do 245 g/km.
Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji na stronie www.sopot.porsche.pl.

W klubie Miasto Aniołów w Gdańsku trójmiejscy dziennikarze po raz kolejny w stayryczny sposób podsumowali wydarzenia minionego roku. Była to już 24 edycja Biesiady Felietonistów, której inicjatorem jest Krzysztof Skiba. Przyznawano nagrody w różnych kategoriach, jak np. Człowiek Roku, Kobieta Roku, Wydarzenie Roku, itp. Nie o wychwalanie sukcesów jednak chodzi w tej imprezie, a o wyśmianie absurdów.

Kandydatów do tych mało zaszczytnych tytułów było wielu, wszak rok 2016 dotarczył nam wielu wrażeń. Jak to zwykle bywa najbardziej oberwało się politykom, zwłaszcza tym z opcji rządzącej. Oni zresztą zawsze obrywali od trójmiejskich dziennikarzy najbardziej, nawet jak nie byli w opcji rządzącej. Sorry, taki mamy klimat na Pomorzu.

Trójmiejscy dziennikarze podczas tegorocznej Biesiady skupili się przede wszystkim na wydarzeniach krajowych, pomijając w swych werdyktach wydarzenia lokalne. Postanowiłem się zatem nieco wyłamać z tego trendu i subiektywnie, czasami prześmiewczo, czasami całkiem poważnie podsumować rok 2016.

Człowiekiem Roku 2016 wg. trójmiejskich felietonistów został „anonimowy człowiek, który przynosi prezesowi drabinkę na miesięcznice smoleńskie". Ja na naszym lokalnym podwórku uhonorowałbym tym tytułem Sławomira Nowaka, który jak się okazało, nie zatonął po aferze „zegarkowej", a tylko dryfował.

Kilka miesięcy temu ratunkowe koło rzucili mu... Ukraińcy. Nowak skorzystał z ich propozycji, przyjął ukraińskie obywatelstwo i został szefem Państwowej Agencji Dróg Ukrainy (Ukrawtodor). Ma wydatnie pomóc rozbudować sieć tamtejszych dróg i poprawić ich stan techniczny.

Z pewnością będzie do tego potrzebował olbrzymiej konsekwencji, żelaznej cierpliwości i jeszcze bardziej żelaznej wątroby. Życzę powodzenia, w Polsce się udało, a że przy okazji zbankrutowało mnóstwo firm budowlanych, podwykonawców, którym nie zapłacono za pracę, a ludzie stracili pracę... kto by się takimi drobiazgami przejmował? Tym bardziej na Ukrainie.

Zmieniamy temat. Trójmiejscy felietoniści Kobietą Roku 2016 roku okrzyknęli Carycę Katarzynę Wielką. To nawiązanie do humorystycznej scenki z obrad komisji śledczej ds. Amber Gold, podczas której ośmieszony został poseł Marek Suski.

Ja lokalnie tytuł ten przyznałbym Annie Kołakowskiej, radnej PiS z Gdańska, która publicznie propaguje swoją nienawiść do osób homoseksualnych, uchodźców, imigrantów, Żydów, muzułmanów i ludzi o innych poglądach politycznych.

Niedawno, dyżurna gdańska „zadymiara" apelowała publicznie by zrobić krzywdę posłance Agnieszce Pomaskiej. „Trzeba to coś złapać i ogolić na łyso" – tak brzmiały słowa odezwy do swoich wyznawców, po których przerażona Pomaska zgłosiła do prokuratury podejrzenie popełnienia przestępstwa.

Prokuratura sprawę umorzyła tłumacząc, że nie popełniono przestępstwa, a słowa te mieściły się w granicach krytyki i dezaprobaty działań osoby publicznej, jaką jest Pomaska. Trzeba jednak pamiętać, że Anna Kołakowska też jest osobą publiczną. Ciekaw jestem czy jeśli ktoś inny, nie będący na świeczniku, napisze na facebookowym profilu Kołakowskiej, że „trzeba ją złapać i ogolić łeb na łyso", to prokuratura podejmie taką samą decyzję? Czy też może jak w „Folwarku Zwierzęcym" Orwella, są świnie równe i równiejsze?

W kategorii Skandal Roku na wyróżnienie zasłużyła „Niewdzięczna Komisja Wenecka, która zaproszona na wycieczkę do Warszawy, nie poznała się na dobrej zmianie". Na naszym lokalnym podwórku skandalem z pewnością były wydarzenia podczas pogrzebu „Inki" i „Zagończyka". Sam pogrzeb narodowych bohaterów okazał się profanacją ich pamięci.

Z jednej strony cyniczny i koniunkturalny KOD, który chciał zbić polityczny kapitał na tym wydarzeniu, z drugiej prezydent Andrzej Duda, który w swoim przemówieniu nie uciekł od politycznych i społecznych podziałów.

Przy okazji też Andrzej Duda skompromitował się brakiem wiedzy historycznej. Krytykując poprzednią władzę wytykał jej, że aż 27 lat (od upadku komuny) rzeba było czekać na pogrzeb bohaterów, nie wiedząc najwyraźniej, że ciała „Inki" i „Zagończyka" odnaleziono dopiero w 2014 roku, a kolejne miesiące trwało potwierdzanie ich tożsamości.

Skandalem była też kibicowska oprawa pogrzebu, która przebiła tą państwową. No, ale chyba musimy się przyzwyczaić, że barczyste chłopaki w szalikach, kominiarkach, z racami w rękach, wykrzykujący „śmierć wrogom ojczyzny", to

dzisiaj symbol patriotycznej Polski. Symbol i jej kwiat, o czym może świadczyć ogólnopolska pielgrzymka kibiców na Jasną Górę.

I choć „pielgrzymka kibiców" brzmi równie abstrakcyjnie co „niepokalana prostytutka", to wszystko odbyło się z pełnym ceremoniałem. Kibice wznosili pełne miłości do bliźniego hasła, a kościelni hierarchowie święcili sztandary, szaliki, flagi, pewnie z rozmachu również kominiarki, kije bejsbolowe i maczety.

Na pielgrzymkę wybrali się też kibice z Trójmiasta. Ponoć byli grzeczni, pełni skupienia, w stanie mocno refleksyjnym. Nie to co inni, którym zdarzyło się po drodze umówić na ustawkę, pobić „pedała" i okraść stację benzynową. Cóż, pewnie zbierali na tacę, wszak wjechać na Jasną Górę z dziurą w kieszeni to trochę wstyd.

Nasi trójmiejscy kibice z pewnością jechali na pielgrzymkę z innym nastawieniem. Wszak oni nagrzeszyli już wcześniej i mieli z czego się wyspowiadać. Ot, choćby z awantur towarzyszącym niedawnym derbom Arka – Lechia. Rozgrzeszenie dostali i wrócili z przeświadczeniem, że są „kimś naprawdę bardzo wielkim w Polsce, wielkimi bohaterami XXI wieku". Tak bowiem określił ich o. Jan Poteralski, podprzeor Jasnej Góry. I to on właśnie zdobywa mój prywatny tytuł Idioty Roku.

Szczęść Boże.
Rok 2017 zapowiada się ciekawie!

Jakub Jakubowski

MAGAZYN PRESTIŻ
MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Al. Niepodległości 735/4, 81-840 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
tel. 58 620 15 14
www.prestiztrojmiasto.pl

Redaktor Naczelny: Jakub Jakubowski

Redakcja: Max Radke, Czesław Romanowski, Klaudia Krause, Agata Rudnik, Matylda Promień, Marta Legieć, Marta Jaszczerska, Marcin Wiła, Michalina Domoń, Milena Śmiłek, Dagmara Rybicka - Rafalak, Paulina Błaszkiewicz, Natalia Dawszewska, Justyna Michalkiewicz - Waloszek

Dział foto: Mona Blank, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Katarzyna Okońska
Skład gazety: Konrad Rószkowski

Dystrybucja: Nikodem Budrys

Dział sprzedaży i marketingu
Karolina Gacek, tel: 607 271 111
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 796 023 368
Marta Blendowska, tel: 791 971 399

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
Al. Niepodległości 735/4, 81 - 840 Sopot
Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski

Nowa Klasa E. Arcydzieło inteligencji.

Teraz dostępna w wersji limuzyny i kombi.

Klasa E Limuzyna

od 1852 PLN*

*Rata miesięczna dla bazowej wersji wyposażenia limuzyny E 200 d w programie Lease&Drive 1% dla przedsiębiorców (wpłata wstępna: 10% ceny pojazdu, okres umowy: 24 lub 36 miesięcy; średnioroczny przebieg: 25 000 km). Oferta Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o. o.

Mercedes-Benz

The best or nothing.

BMG Goworowski Sp. z o.o.

Gdynia, ul. Łużycka 9, tel.: 58 660 49 49 • Gdańsk, ul. Elbląska 81, tel.: 58 322 22 22 • Bolesławice, ul. Słupska 6, tel.: 59 848 70 70

Znajdź nas na Facebook

Na okładce: Andrea Anastasi Foto: Karol Kacperski

nr. 01/2017 (76) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON

4 OD NACZELNEGO
8 Z KURTYNĄ I BEZ - PROFESOR JERZY LIMON
10 KRZYWYM OKIEM - MICHAŁ STANKIEWICZ
12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE - ARKADIUSZ HRONOWSKI

WYDARZENIA

14 KRZYSZTOF SABISZ ZDOBYŁ MASYW VINSONA, LPP REZYGNUJE Z FUTER
16 GALA ŚLUB I WESELE, KARTA DO KULTURY
18 GWIAZDY ZAGRAŁY W AMBER CUP
20 NOWE POŁĄCZENIA Z GDAŃSKA
21 PRZEŁOMOWY WYNALAZEK

TEMAT Z OKŁADKI

22 ANDREA ANASTASI - URODZONY PRZYWÓDCA NIGDY NIE PŁACZE

LUDZIE

30 BLANKA TURSKA – ŻELAZNA DAMA NA PEŁNYM DRIFCIE
36 Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT - ŚWIAT BEZ TYGRYSÓW, SŁONI, NOSOROŻCÓW...

PODRÓŻE

38 MARTYNA SKURA - ŻYCIE W 20-KILOGRAMOWYMBAGAŻU
40 KIOTO - TRADYCJA UJARZMIONA

MOTORYZACJA

42 MERCEDES GLC COUPE - ZWINNY I PIĘKNY
44 BMW 3 GT - GRAN TURISMO NIE TYLKO Z NAZWY
46 BMW I3 - SAMOCHÓD (Z) PRZYSZŁOŚCI

DESIGN

48 PRESTIŻOWE WNĘTRZE W ROLI G ŁÓWNEJ DREWNO I K OLOR
50 WNĘTRZA PUBLICZNE DOBRZE BOSKO FEEL&TASTE
52 MADE IN TRICITY SOMETHING SPECIAL DESIGN KAFLE Z WYOBRAŹNIĄ
54 TOMEK RYGALIK NIE ZBAWIAM ŚWIATA, ALE CZYNIĘ GO PIĘKNIEJSZYM
56 IKONY DESIGNU TOMKA RYGALIKA

STYL ŻYCIA

58 ZŁOTO DLA ZUCHWAŁYCH

MIEJSCA

60 WYJĄTKOWE WALENTYNKI
62 PERFUMERIA COCO - ZAPACH NA ZIMĘ
64 HOTEL HAFFNER - 15 LAT JAK JEDEN DZIEŃ
66 TRÓJMIEJSCA - MAI GADZIŃSKIEJ

MODA

68 WSPÓŁCZESNA KOBIECOŚĆ WG - MOHITO
74 MODOWE PODRÓŻE MICHAŁA STAROSTA NOC NIE TAKA STRASZNA JAK JĄ MALUJĄ
76 STYLE HUNTER
78 TAJEMNICE DAMSKICH TOREBEK
80 MARIA MAGDALENA RUTKOWSKA BATYCKI – KLASA, TRADYCJA,NOWOCZESNOŚĆ!
82 PHI CONCEPT W UNIQUE

ZDROWIE I URODA

84 PIĘKNE DŁONIE REWITALIZACJA OD PODSTAW
86 KRIOLIPOLIZA PRZEŁOM W MODELOWANIU SYLWETKI
88 PLASTYKA POWIEK NOWE SPOJRZENIE NA ŚWIAT
90 NATURALNOŚĆ I KOBIETA
92 MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ

KULINARIA

94 KUCHNIA SZEFA KUCHNI - MARCIN POPIELARZ
96 PIERWSZY RUM BAR W TRÓJMIEŚCIE
98 KULINARNA UCZTA

KULTURA, SZTUKA i ROZRYWKA

100 HISTORIA JEDNEJ PIOSENKI
101 MUZYKA Z WIEDŹMINA NA ŻYWO
104 PRESTIŻOWE IMPREZY

BIZNES

106 NIERUCHOMOŚĆ A STYL ŻYCIA
108 NOWY MODEL NIERUCHOMOŚCI KOMERCYJNYCH W SERCU AKADEMICKIEGO GDAŃSKA

KRONIKA PRESTIŻU

110 SERCE DO GARÓW
111 PHI CONCEPT W UNIQUE
112 PRL W MUZEUM MIASTA GDYNI
113 BANKIETAMBER CUP

Klinika Stomatologiczna i Medycyny Estetycznej

Medico Dent

Najnowocześniejsza klinika w Gdyni.
Doświadczony zespół specjalistów.

- Implantologia
- Chirurgia szczękowo-twarzowa
- Chirurgia stomatologiczna
- Komputerowe Projektowanie Uśmiechu
- Endodoncja mikroskopowa
- Ortodoncja
- Protetyka
- Stomatologia dziecięca
- Stomatologia estetyczna
- Periodontologia
- Medycyna estetyczna

Godziny otwarcia:
Pn - pt: 9:00 - 20:00

Kontakt:

+48 517 919 715
+48 58 661 60 50
www.medicodent.pl
klinika@medicodent.pl

Adres:
Gdynia, ul. Starowiejska 24/2

Już wkrótce nowy adres kliniki:
Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23

arch. Maria Grętkiewicz.pl

Zapraszamy do odwiedzenia naszej kliniki.
dr Iwona Dawlidowicz-Basir
dr n. med. Aaron Basir
spec. chirurgii szczękowo - twarzowej

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.

EKSHUMACJA HISTORII

Król Jakub VI szkocki i angielski Jakub I Stuart w jednej osobie (1566–1625) był człowiekiem wielce oryginalnym, wyrastającym nad monarszą przeciętność ówczesnego świata. Jego dzieciństwo obfitowało w traumatyczne wydarzenia: nie brakowało tam osierocenia (był synem sławnej Marii Stuart), porwań, zamachów, a nawet rzucanych czarów.

Z zamiłowania teolog, filozof i poeta, a przy tym birbant i grubianin, biseksualny rozpustnik, wróg tytoniu i pacyfista (co w owym czasie graniczyło z chorobą umysłową), zabobonny prześladowca czarownic. Swojej matki nigdy w zasadzie nie widział, gdyż – posądzana o zamordowanie męża - zmuszona została do abdykacji i emigracji, przez co Jakub królem Szkocji został, gdy miał półtora roku (Anglii zaś – gdy miał lat trzydzieści siedem). Zostawiła mu koronę i pociąg do pięknych młodzieńców.

Jego prawa do tronu, często przez jego wrogów i prześmiewców podważane, wynikały z faktu, że Jakub był prawnukiem (i to „podwójnie") króla Anglii Henryka VII Tudora. Córka siostry Henryka, Margaret Tudor, poślubiła najpierw Jakuba IV, króla Szkocji, i z tego małżeństwa urodził się przyszły Jakub V, którego córką, z kolei, była Maria, matka Jakuba.

Drugim mężem Margaret był Archibald Douglas, którego córka, też Margaret, poślubiła Matthew Stuarta (1516–1571), czwartego hrabiego Lennox, i ich synem był Henry Stuart (1545–1567), lord Darnley, czyli ojciec Jakuba, bestialsko zamordowany w wieku niespełna 22 lat (podobno przy udziale jego żony, Marii). Oczywiście rodzice, Maria i Henry byli ze sobą spokrewnieni. I to blisko.

Trzeba jeszcze podkreślić, że po śmierci matki (ściętej za spiskowanie z rozkazu kuzynki, Elżbiety I), Jakub zapewnił sobie sukcesję, dochodząc do porozumienia z Elżbietą. Stąd posądzenia o to, że za cenę korony poświęcił swoją matkę, która – podobnie jak ojciec Jakuba – miała większe od syna prawa do tronu.

W każdym razie po objęciu tronu angielskiego w 1603 roku, należało sprawy legitymizacji nowej władzy i zmiany stylu rządzenia, klarownie i dowodnie wyłożyć. Jak? Ano, między innymi przez ekshumację, czyli uczynienie z odpowiednio dobranych ciał swoich przodków i krewnych i ich trumiennej i epitafijnej kompozycji, swoistej instalacji historycznej. A więc w 1606 roku przystąpiono do dzieła, tworząc nową konfigurację szczątków, czyli tekst nowej narracji historycznej.

Najprzód ekshumowano i usunięto Elżbietę z grobu, jaki sobie pierwotnie wybrała, czyli komory pod grobem swego dziadka, Henryka VII, założyciela dynastii Tudorów, który w opactwie Westminster miał swoją kaplicę. Trumnę umieszczono na dobudowanym piętrze nagrobka Marii Tudor, a na górze umieszczono kamienną rzeźbę, ukazującą leżącą Elżbietę; całość obudowano baldachimem wspartym na ośmiu kolumienkach. Zwolnione miejsce przy Henryku VII, od którego Jakub wywodził swe prawa do tronu, zostawiono puste: czekało na Jakuba i tam właśnie go pochowano w 1625 roku. W ten sposób znalazł się obok protoplasty.

Trzeba było jeszcze ukazać przepływ genów. Wprawdzie obok stał już nagrobek matki Henryka VII, Margaret Beaufort, a także Małgorzaty Lennox, czyli babki Jakuba, ale brakowało ważnego ogniwa – jego matki. Po to, by w nowej historycznej obsadzie i ją umieścić, trzeba było i nieszczęsną Marię Stuart ekshumować: z grobu w odległym Peterborough, jej szczątki przeniesiono do opactwa i umieszczono w bogatym grobowcu obok Elżbiety I.

W ten sposób wielkie antagonistki (również w sensie religijnym: Maria była katoliczką) wieczne odpoczywanie spędzają razem, a Jakub jawi się jako ten, co zaprowadził między nimi pokój. Każdy z wizytujących opactwo mógł też naocznie zobaczyć, jak układała się genealogia władzy.

Oprócz marmurowych nagrobków, w opactwie umieszczano funeralne kukły, naturalnej wielkości, o twarzach odbitych w maskach pośmiertnych. Tworzyło to efekt teatralności, tak jakby duchy przeszłości pojawiały się na scenie: parada królów w „Makbecie" zapewne do tego nawiązuje. W każdym razie, ekshumacja i powtórny pochówek przodków i krewnych, stworzył nową narrację historyczną, legitymizującą nową władzę. ■

NOWE MASERATI QUATTROPORTE

TECHNOLOGIA WYŚCIGOWA W LUKSUSOWYM SEDANIE, OD ROKU 1963.

Legenda narodziła się w 1963 roku kiedy po raz pierwszy w historii motoryzacji Maserati zaprezentowało 4-ro drzwiowego sedana Quattroporte z silnikiem wyścigowym. Najnowsze wersje są napędzane silnikami benzynowymi V6 i V8 z podwójnym doładowaniem oraz dynamicznym turbodieslem V6. Dla zwiększenia sportowych doznań wersja GranSport oferuje specjalny zestaw aerodynamiczny: fotele sportowe, manetki do zmiany biegów, czerwone zaciski hamulcowe oraz 21" felgi Titano.

MASERATI

Quattroporte

Quattroporte GTS wersja GranSport: silnik V8, 90st, 3799 cm3, moc maks. 530KM przy 6500-6800 obr/min, mom.maks. 710Nm dostępny przy 2250-3500 obr/min, prędkość maks. 310km/h, przyśpieszenie 0-100km/h - 4,7 sek, średnie zużycie paliwa 10,7l/100km, CO_2 średnie 250 g/km

Dane mogą nie dotyczyć prezentowanego modelu.

www.maserati.pl

MASERATI CHODZEŃ

Puławska 52, 05-500 Piaseczno
Tel: +48 22 716 92 92 | E-mail: info@maserati.pl

www.facebook.com/MaseratiPolska

Zapraszamy do naszego salonu i serwisu

KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

Zaczynał w Gazecie Wyborczej, a od 1999 r. dziennikarz „Rzeczpospolitej". Od kilku lat związany też z TVN. Laureat wielu ogólnopolskich nagród, m.in. „Watergate" Zarządu Głównego Stowarzyszenia Dziennikarzy Polskich oraz Fundacji Batorego. Dwukrotnie nominowany do Grand Press, a także do Mediatorów. Pasjonat tenisa, dobrej muzyki oraz... psów rasy bokser. Założyciel i wydawca Prestiżu.

Początek roku tradycyjnie obfitował w wiele atrakcji. Mateusz Kijowski dorobił się na KODzie, Ryszard Petru przepadł w Lizbonie na sylwestra, a minister Waszczykowski nawiązał stosunki dyplomatyczne z San Escobarem. To jednak nic w porównaniu z Nutellagate. Zaczęło się od tego, że niektóre media podały, że we Włoszech jedna sieć sklepów wycofała te popularne smarowidło ze swoich półek. Miało się to stać po tym jak Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności dopatrzył się w niej składnika mogącego powodować raka. Dokładniej chodzi o zawarty w niej olej palmowy, który przetwarzany jest w temperaturze 200 stopni. To właśnie on ma być kancerogenny.

Informacja o Nutelli trafiła także do polskich mediów. Najobszerniej o zagrożeniu napisało Polskie Radio, które dodało, że olej palmowy zbierany jest w głównie w Indonezji i Malezji. Wg. ONZ przy utrzymaniu tempa zbiorów do 2022 roku prawie całkowicie mają być zniszczone lasy Borneo i Sumatry. Wnioski z radia nasuwają się więc same: dzieci na całym świecie, a szczególnie spasione europejskie bachory wkrótce zeżrą indonezyjskie lasy. Fatalnie to wygląda.

Koncern Ferrero, producent Nutelli nie pozostał jednak bierny i zaczął się bronić. Wydał szybko oświadczenie, że faktycznie wycofano smarowidło czekoladowe, ale nie Nutellę tylko produkt własny jednej z sieci, a sama Nutella jest zdrowa. Są też inne argumenty: ten sam olej stosowany jest także w wielu innych słodyczach, innych producentów, a także wielu innych produktach. Czemu więc akurat Nutella ma być zła?

I tu dotykamy sedna sprawy. Czytając zarzuty unijnego urzędu można mieć wątpliwości. Przede wszystkim te dotyczące wiarygodności wszelkich unijnych instytucji. Nie jest tajemnicą, że od lat – podobnie jak wszystkie inne urzędy na świecie - poddawane są lobbingowi. Z tym, że te unijne są szczególnie podatne, a europosłowie mają wyjątkową słabość do dużych pieniędzy. Trudno więc mieć pełne zaufanie do urzędowych ogłoszeń, decyzji i wniosków.

Tutaj warto przypomnieć sobie – słynną już – walkę margaryny z masłem. Z pewnością wielu pamięta jak kilkanaście lat temu margaryna i wszelkie smarowidła torowały sobie drogę do konsumentów lansując tezę, że masło to cholesterolowy zabójca. Na widok reklam margaryn, masło stawało w gardle, a konsument zastygał w oczekiwaniu na zawał serca. W efekcie masło znalazło się w defensywie, z czasem jednak odzyskało pozycję. Dzisiaj jest względny pokój, a dwa produkty koegzystują na sklepowych półkach.

Jak powiedział niegdyś Phillippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim, znany jako Paracelsus – „Cóż jest trucizną? Wszystko jest trucizną i nic nie jest trucizną. Tylko dawka czyni, że dana substancja nie jest trucizną".

Najprostszym rozwiązaniem byłoby więc ograniczyć ilość spożywanych złych składników. Wystarczy poświęcić kilka godzin dziennie, jeździć po kurczaki zagrodowe, jajka brać od chłopa, a ryby od rybaków, itd.

Kiedyś do takiego działania namawiał mnie znajomy: – Umawiam się z chłopem, oczywiście sprawdzonym, którego znam od lat. Jadę do niego po świniaka. Zabieram prawie całego, oczywiście pokrojonego. Potem w domu mrozimy mięso i stopniowo zjadamy. Wychodzi taniej i zdrowiej, trzeba mieć tylko duży zamrażalnik – zastrzegł kolega.

Nigdy nie skorzystałem z tego pomysłu. O słowach kolegi pomyślałem jednak niedawno, w trakcie podróży po Maroku. Dokładniej odwiedzając jeden z targów. Nie taki dla turystów, ale prawdziwy, dla tubylców. A w nim sklep mięsny z drobiem. Wyobraźcie sobie podwórze, na nim kilka klatek z kogutami, kurami, obok spacerujące luźno indyki. Na środku beczka po ropie (?), w niej jakiejś flaki, na ziemi sporo zaschniętej krwi, pierza, no i tasak.

Było gorąco, więc sprzedawca siedział w cieniu, a w słońcu grzało się tylko kilka muszek. Procedura wyboru produktów była bardzo prosta. Wskazywało się delikwenta, a sprzedawca (po uprzednim targowaniu) podawał żywego lub martwego. Śmiem twierdzić, że polski sanepid raczej, by nie dopuścił do obrotu tego sklepu. Mimo to mam wrażenie, że tamtejsze kury są smaczniejsze, zdrowsze i być może trzymane w lepszych (tzn. swobodnych) warunkach niż nasze klatkowe. Inaczej rzecz biorąc – bardziej eko.

Podobnie jak inne produkty na wspomnianym targu. Wielkie góry warzyw sprzedawanych wprost z wozów, nasiona czy zboża leżące na ziemi w wielkich workach, wiszące pęki owoców. Pokryte nieco piaskiem i kurzem, a przy tym intensywnie pachnące. I co karygodne - to wszystko bez unijnych regulacji i unijnych urzędów!

Wracając do punktu wyjścia, czyli Nutelli, a co za tym idzie zdrowego odżywania się w polskich warunkach. Jak to zrobić? Najlepiej zostać Robertem Lewandowskim i wziąć ślub z Anną Lewandowską. ■

TRE MARE

RESIDENCE

PRZESTRZEŃ MA ZNACZENIE

SPRZEDAŻ APARTAMENTÓW
+48 728 447 457

NDI

www.tremare.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 Fest. Jego ostatnie, najbardziej wyczekiwane dziecko to Klub B90 na terenie Stoczni Gdańskiej. Kolejne dziecko, które przyjdzie na świat niebawem to Browar Gdański Kulturalny. W wolnych chwilach trwoni czas w zespole The Stags, pisząc piosenki tylko miłości.

KOŁA JUŻ NIE WYMYŚLIMY

Czy muzyka i kuchnia mogą mieć coś ze sobą wspólnego? Jeśli będziemy posługiwać się takimi określeniami jak: z drobną nutą kolendry, mięcho czyli masywne, powalające na kolana brzmienie gitary, przystawka to zaledwie przygrywka przed daniem głównym, to tak. Ale to tylko kilka przykładów, w których słowa zaczerpnięte są z obu tych dziedzin, by je trochę ubarwić. Poza tym, obie dyscypliny nie mają żadnych powiązań rodzinnych. Nie mają, ale dziś zachowują się bardzo podobnie, wręcz stosują identyczne zabiegi, wykorzystując wiedzę, technologię i całą historię gatunku.

Nie znam historii powstania pierwszych dań, które na zawsze odmieniły kuchnię na świecie. Sądzę, że takich chyba nie ma. Są natomiast „kultowe" potrawy, które od dekad niezaprzeczalnie królują w naszych ustach i na stołach całego świata. Są to między innymi: pizza, stek, sushi, frytki, hamburger, czy spaghetti. I można jeszcze wiele ich wymieniać. Ale czy w ostatniej dekadzie powstała jakaś potrawa, która zaszokowała świat i jest tak popularna jak te wymienione?

A jak to słychać w muzyce? Nie będę pisał o pierwszych dźwiękach wydawanych przez ludy pierwotne, ani surowym mięsiwie, przypadkowo upieczonym na ognisku przez neandertalczyka. Blues, jazz, rock'n'roll to zaledwie trzy podstawowe dania muzyczne. Bez nich nie powstałyby: punk rock, metal, reggae, elektronika, pop i wiele innych, mniejszych gatunków muzyki.

Ale przecież wcześniej była muzyka klasyczna. Tak, to prawda, lecz ona nie rozwinęła tak muzyki jak zrobił to blues i rytm. Klasyka w pewnym sensie się zatrzymała i wciąż ma się świetnie, ale to danie dla konesera, jak kuchnia molekularna dla znawcy. Blues jest lwem, jest królem i wszystko w nim się kręci wokół zaledwie kilku prostych akordów.

Kuchnia nie ma swojego bluesa i jego trzech podstawowych dźwięków. C-durem nie jest przecież wieprzowina, A-mollem nie jest mąka, a G-durem nie jest ryba. Złośliwie można powiedzieć, że każda potrawa na 100% ma sól i pieprz, a reszta jest zmienna. Bo kuchnia to przecież setki innych, ważnych składników.

Ale pomimo tak wielkiego bogactwa smaków i składników, gdy jesteśmy bardzo głodni, w pierwszym rzędzie raczej myślimy o zamówieniu pizzy, a nie carpaccio z rekina, z szałwią i lodami z kosodrzewiny górskiej na deser. Pizza jest po prostu ok, dlatego jest i będzie nieśmiertelna jak Satisfaction i Riders On The Storm.

Znam mnóstwo osób, którym muzyka nie przeszkadza. Nikt z nich jeszcze nie zakwestionował Muddy Watersa, czy The Yardbirds, nikomu też nie przeszkadza The Beatles i The Rolling Stones, bo to przecież blues. Czy dziś powstał styl muzyczny, pojawił się wykonawca, utwory, które potrząsnęły światem na dekady? Czy wymyślono danie, które zawojowało świat równie skutecznie i na dekady jak pizza?

Restauracje wymyślają na potęgę. Łączą wszystko ze wszystkim, z ziemniaka robią truflę, z buraka kawior i niby wszystko jest ok, nowe, ciekawe, ale za tydzień już zapominamy jak to smakowało i jak się nazywało. Powstają kolejne zespoły, łączą metal z jazzem, elektroniką, klasyką, hip-hopem i też to jest ciekawie, oryginalnie, ale wciąż niszowe. Wciąż dla garstki ludzi. Powstają przeboje, o których po roku zapominamy.

Blues pomimo, że nie jest już tak popularny jak 50 lat temu, wciąż jest w muzyce w postaci akordów, rytmu i podziałów. Kuchnia wciąż używa mąki, wieprzowiny, ryb, przypraw, ale nikt już nie wymyśli pizzy ani schabowego, pierogów, bigosu, spaghetti i sushi. To zdecydowanie trudniejsze czasy dla współczesnych muzyków i mistrzów gotowania. Muszą naprawdę wykazywać się ogromną kreatywnością, aby stworzyć swoje dzieło życia i pozostać Morrisonem na wieki.

Obawiam się jednak, że to się już nie uda. Osobiście udało mi się „strzelić" kilka riffów, które wydawały mi się niezłe. Istotnie, ale coś mnie tknęło by jednak sprawdzić, czy gdzieś tego już nie słyszałem. Oczywiście, że miałem rację, bo podświadomie one we mnie były, ale stworzyli je inni 40 lat temu. Oni naprawdę mieli super czas. Mieli czysty tor.

Chwytajcie zatem chwile, bo ulecą jak motyle w pogoni za gwiazdką, Hall Of Fame, za bycie nieśmiertelnym. Czy ktoś wie kto wymyślił pizze? Ja nie wiem. Tak jak często nie wiem, że właśnie gra Muddy Waters. Ale świetnie się tego słucha, tak jak zawsze smakuje dobra pizza. ■

GDYNIA, UL. FOLWARCZNA 2 P: +48 (58) 351 0 320 WWW.QUADRILLE.PL

Quadrille

experience the wonderland

KRZYSZTOF SABISZ ZDOBYŁ MASYW VINSONA

Gdynianin Krzysztof Sabisz zdobył Masyw Vinsona (4892 m n.p.m.) i już tylko jednego szczytu, królewskiego Mount Everest brakuje mu do skompletowania Korony Ziemi, czyli wejścia na najwyższe szczyty wszystkich kontynentów. Masyw Vinsona położony jest w Górach Ellsworth na Antarktydzie.

Na najwyższym szczycie najzimniejszego kontynentu na Ziemi, Krzysztof Sabisz stanął 4 stycznia o godz. 20. Atak szczytowy, wraz z powrotem do obozu trwał około 10 godzin. Najwięcej problemów gdyńskiemu alpiniście sprawiła nie skala trudności samej góry, ale pogoda. Śnieg, mróz, silny wiatr i zamiecie były nieodłącznym towarzyszem wspinaczki. Na szczycie termometr pokazał minus 30 stopni Celsjusza. Sukces został okupiony odmrożeniami.

- Nie mam czucia w dłoniach, ale po kilku tygodniach powinno wszystko wrócić do normy. W takich właśnie warunkach poznajemy sami siebie, uczymy się radzenia sobie w sytuacjach ekstremalnych i podejmowania szybkich i dobrych decyzji, bo góry nie wybaczają błędów. To w górach wchodzimy na tzw. wyższy poziom świadomości, gdzie nie myślimy o bólu i wysiłku tylko o celu, który mamy do wykonania. Dziękuję bardzo wszystkim, którzy trzymali kciuki i wspomogli moją wyprawę – Welmax, Trec Nutrition, Revital.Clinic, Contrast Cafe. Teraz przede mną największe wyzwanie, góra gór, Mount Everest – mówi Krzysztof Sabisz.

Wyprawa na Mount Everest planowana jest na kwiecień 2018 roku. Obszerny i niezwykle ciekawy wywiad z Krzysztofem Sabiszem możecie przeczytać w listopadowym magazynie Prestiż (nr 74) oraz na stronie www.prestiztrojmiasto.pl Polecamy! mp

LPP REZYGNUJE Z FUTER

Trójmiejska spółka LPP, zarządzająca markami Reserved, Tallinder, Mohito, Cropp, House czy Sinsay, zrezygnowała ze stosowania naturalnych futer w swoich kolekcjach. Na decyzję LPP wpłynęły oczekiwania konsumentów, dla których prawa zwierząt mają coraz większe znaczenie. LPP w ten sposób dołączyła do międzynarodowej kampanii Fur Free Retailer – Sklepy Wolne od Futer.

Trend rezygnacji z naturalnych futer jest coraz bardziej widoczny. Do kampanii Sklepy Wolne od Futer przystąpiło już ponad 300 firm i projektantów. Do najbardziej znanych należą ZARA, Topshop, H&M, COS, Marks & Spencer czy Asos, ostatnio z futer zrezygnował także Hugo Boss i Armani. Każdy, kto przystępuje do akcji, podpisuje pisemne zobowiązanie niesprzedawania futer oraz dodatków futrzanych.

- Podjęliśmy taką decyzję mając na uwadze coraz większą świadomość dotyczącą kwestii ochrony praw zwierząt oraz oczekiwania naszych klientów w tym obszarze. W związku z tym zawsze, gdy wizja projektanta i aktualny trend uwzględniać będą motywy zawierające futra, podobnie jak część naszych rynkowych konkurentów, nasze marki stosować będą najwyższej jakości surowce syntetyczne – tłumaczy decyzję Marta Chlewicka, rzeczniczka prasowa LPP.

Decyzja o przystąpieniu do kampanii Sklepy Wolne od Futer dotyczy wszystkich marek należących do firmy. Spółka podpisała w tej kwestii porozumienie ze Stowarzyszeniem Otwarte Klatki.

- Myślę, że jeśli największy koncern odzieżowy w Europie Środkowo-Wschodniej może zobowiązać się pisemnie do takiej decyzji i stanąć tym samym w jednym szeregu z innymi, światowymi gigantami odzieżowymi, to jest to wyraźny przekaz kierowany do tych firm modowych, które wciąż wykorzystują zwierzęta. Przyszłość mody to nowe technologie, a nie zamykanie zwierząt w małych, drucianych klatkach – dodaje Małgorzata Szadkowska, koordynatorka międzynarodowej kampanii Sklepy Wolne od Futer.

Sieć LPP zarządza niemal 1700 salonów ulokowanych nie tylko w Polsce, ale też m.in. w Europie Środkowo-Wschodniej, Niemczech czy Zjednoczonych Emiratach Arabskich. Spółka obecna jest w sumie w 18 krajach na świecie. mp

NAJWIĘKSZY SKLEP

patagonia®

W POLSCE

TERAZ RÓWNIEŻ ONLINE

WWW.DASEAPEOPLE.COM

DASEA PEOPLE

ABRAHAMA 29 — GDYNIA

abrahama@santi.pl +48 / 608 283 561

patagonia® carhartt WORK IN PROGRESS

L'ORIGINALE PALLADIUM DEPUIS 1947

KOMONO

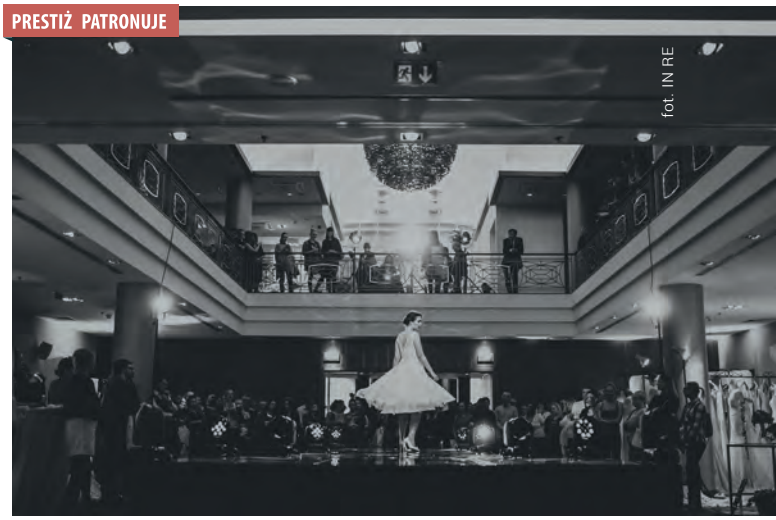
UNDA™

BUFF®

GALA ŚLUB I WESELE

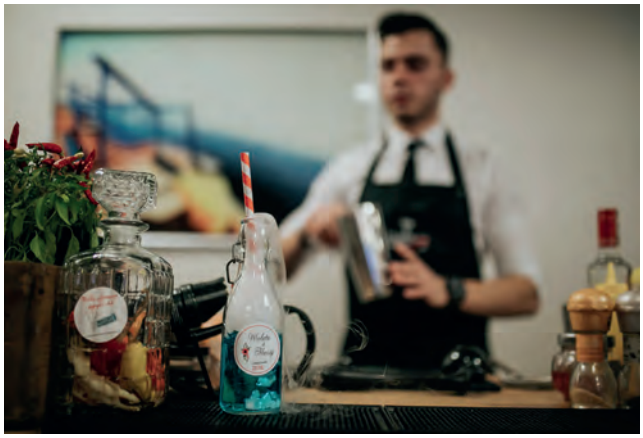
Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom narzeczonych w hotelu Sheraton Sopot odbyła się Gala Ślub i Wesele. Impreza dedykowana była Parom Młodym, które szukają bardzo wysokiego standardu usług. Podczas gal zaprezentowało się ponad 40 różnych firm z branży ślubnej.

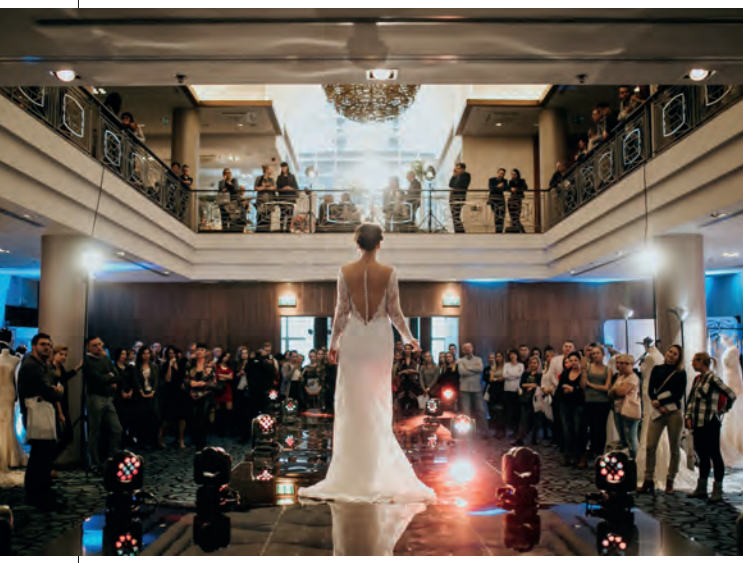
PRESTIŻ PATRONUJE



Głównym punktem programu był pokaz mody ślubnej salonu Elizabeth Passion. Najnowsza kolekcja sukni 2017 zaprezentowana w eleganckich wnętrzach hotelu Sheraton, cieszyła się ogromnym zainteresowaniem. Długie lub krótkie, z trenem lub bez, uszyte z lśniącej tafty, atłasu, zdobione koronkami i kryształkami – suknie ślubne zachwycały różnorodnością, mnogością fasonów i dekoracyjnych detali. Każda była inna, tak samo jak różne są przyszłe Panny Młode.

Podczas Gali odbyły się również Ślubne Metamorfozy w wykonaniu Mistrza Wizażu Beaty Fryz i Stylistki Fryzur Joanny Tyszer. Efekty ich pracy były spektakularne , a przyszła Panna Młoda zachwycona. Całość wydarzenia uświetniły występy światowej klasy wykonawców: mezzosopranistki Agaty Hoppe i tenora, saksofonisty Juana Felipe Alvarado. Narzeczonych zachwyciły wnętrza Hotelu Sheraton oraz widok z Sali Balowej na sopockie molo. Część z nich zapragnęła właśnie tutaj zorganizować swoje wesele. mp





KARTA DO KULTURY

Czytasz książki? Interesuje Cię teatr, muzyka, sztuka? Jeśli tak to od 1 stycznia możesz korzystać z Metropolitalnej Karty do Kultury. To wyjątkowa karta biblioteczna oferująca również zniżki na koncerty, przedstawienia, wystawy, do kawiarni, do kina, a nawet na różnego rodzaju kursy.

Jedna karta do wszystkich bibliotek biorących udział w projekcie to duże ułatwienie dla mieszkańców. To również ważny krok w integracji Trójmiasta. To także promocja czytelnictwa i wydarzeń kulturalnych. Metropolitalną Kartę do Kultury można wyrobić sobie w bibliotekach publicznych w Gdańsku, Sopocie i Gdyni, ale też dziewięciu innych miejscowościach: Rumi, Redzie, Wejherowie, Trąbkach Wielkich, Bolszewie, Pucku, Luzinie, Bobowie i w Starogardzie Gdańskim. Koszt wyrobienia karty wynosi 1 zł.

Dzięki karcie nie tylko łatwiej będziemy wypożyczać książki, ale też uzyskamy szereg rabatów, m.in. 15 procent zniżki na kursy językowe w British School i empik School, zniżki do Muzeum Miasta Gdyni, Muzeum Historycznego Miasta Gdańska, Europejskiego Centrum Solidarności, Galerii Miejskiej, Centrum Hevelianum, czy niższe ceny w wielu lokalach gastronomicznych. mp

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Wyśmienite Walentynki

Walentynki to wspaniały moment na chwilę relaksu we dwoje przy wybornych daniach Walentynkowego Bufetu oraz podczas pełnej wyjątkowych specjałów serwowanej Walentynkowej Kolacji. Dania pełne afrodyzjaków oczarują Wasze podniebienia i sprawią, że będzie to niezapomniany wieczór!

WAVE
restaurant

Bufet Walentynkowy
Restauracja Wave
11 lutego
18.00-22.30
140 PLN od osoby
58 767 10 61

polskie
smaki

Kolacja Walentynkowa
Polskie Smaki
14 lutego
18.00 - 22.30
150 PLN od osoby
58 767 19 60

GWIAZDY ZAGRAŁY W AMBER CUP

Piłkarze Lechii Gdańsk wygrali halowy turniej Amber Cup 2017 rozegrany w Ergo Arenie. Gdańszczanie w finale, po rzutach karnych pokonali Śląsk Wrocław. W hali zaprezentowali się nie tylko znakomici piłkarze na co dzień grający na boiskach ekstraklasy, ale też gwiazdy filmu i telewizji.

Sportowych emocji nie zabrakło. Na halowym boisku, oprócz Lechii i Śląska, kibicom zaprezentowały się drużyny Stomilu Olsztyn, Chojniczanki, reprezentacji Polski w piłce plażowej oraz Fabryki Futbolu złożonej z piłkarzy grających na co dzień w różnych klubach.

Do finału, zgodnie z oczekiwaniami doszły dwa kluby z Ekstrklasy. Lechia szybko objęła prowadzenie po golu Sławomira Peszki, ale w przeciągu jednej minuty padły kolejne 3 bramki i na tablicy był wynik 2:2. W końcówce biało – zieloni ponownie wyszli na prowadzenie, ale na 30 sekund przed końcowym gwizdkiem dali sobie strzelić gola. Do rozstrzygnięcia potrzebny był więc konkurs jedenastek. W karnych 6:5 wygrali gdańszczanie.

Wiele radości i emocji kibicom dostarczył też mecz pokazowy, w którym Przyjaciele Amber Cup wygrali 4:2 z reprezentacją artystów polskich. Na boisku pojawili się m.in. Bilguun Ariunbaatar, Rafał Maserak, Piotr Świerczewski, Radosław Michalski, Liber, Maciej "Gleba" Florek, Antoni Królikowski i reprezentant Polski Kamil Wilczek, który był ambasadorem turnieju Amber Cup.

mp

fot. Krzysztof Nowosielski

Lechia Gdańsk triumfuje

Przemysław Cypyański o krok od poważnej kontuzji

Bilguun Ariunbaatar

Antoni Królikowski w pojedynku z Olgierdem Moskalewiczem

Selfie na Facebooka po wygraniu turnieju

Rafał Maserak

NAWROCKI | CLINIC

STOMATOLOGIA PRZYSZŁOŚCI

ZAPRASZAMY

ZAKRES USŁUG:

- CAD CAM - KORONY I MOSTY NA JEDNEJ WIZYCIE
- LASER FOTONA LIGHTWALKER
- DSD - CYFROWE PROJEKTOWANIE UŚMIECHU
- IMPLANTY DENTYSTYCZNE
- TOMOGRAFIA KOMPUTEROWA
- MIKROSKOP
- LECZENIE ENDODONTYCZNE
- CHIRURGIA STOMATOLOGICZNA
- LECZENIE ZACHOWAWCZE

ADRES:
UL. CZARNY DWÓR 10/34
80-365 GDAŃSK

KONTAKT:
+48 58 52 66 004 | +48 501 143 042
RECEPCJA@NAWROCKICLINIC.COM

GODZINY OTWARCIA
PN – PT: 8:00-19:00
SOB: 9:00-14:00

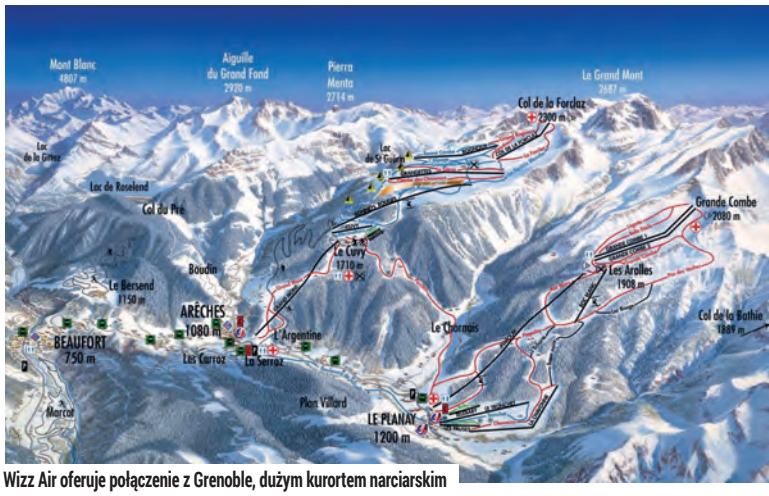
NOWE POŁĄCZENIA Z GDAŃSKA

Amsterdam, Neapol, Grenoble, Växjö, Bergen, Belfast, Newcastle – to najbardziej atrakcyjne kierunki w nowym rozkładzie lotów z lotniska im. Lecha Wałęsy w Gdańsku. Linie lotnicze walczą o pasażerów oferując również atrakcyjne ceny.

Możliwość lotu do Grenoble ucieszy przede wszystkim miłośników zimowych szaleństw. Wokół tego miasta ulokowanych jest mnóstwo narciarskich ośrodków oferujących setki kilometrów tras dla początkujących, jak i zaawansowanych narciarzy. Połączenie z Grenoble działa od 14 stycznia do 25 marca. Samoloty linii Wizz Air wylatują w każdą sobotę, start z Gdańska o gdz. 18:40, a z Grenoble o 21:45.

Zwiększa się również siatka połączeń ze Skandynawią. Od 29 marca SAS trzy razy w tygodniu (pon., wt., pt.) polecimy z Gdańska do norweskiego Bergen. Skandynawski przewoźnik zwiększa też częstotliwość lotów do Kopenhagi – od poniedziałku do piątku 5 razy dziennie, w soboty dwa połączenia, a w niedzielę aż trzy.

Mocną ofertę przygotował też Ryanair. Od kwietnia do października, dwa razy w tygodniu (czw., nd.) polecimy do szwedzkiego Växjö. W zimowym rozkładzie Ryanair pojawiły się też nowe połączenia na Wyspy Brytyjskie - do Belfastu i Newcastle. Irlandzki przewoźnik utrzymał też bardzo popularne loty na Maltę.



Wizz Air oferuje połączenie z Grenoble, dużym kurortem narciarskim

Kibiców piłkarskich bardziej powinno ucieszyć połączenie do Neapolu, dzięki któremu łatwiejsze będzie zobaczenie na żywo asów reprezentacji Polski, Arkadiusza Milika i Piotra Zielińskiego, którzy są gwiazdami słynnego Napoli. Podróż będzie możliwa od 30 marca (pon., czw.), a ceny biletów zaczynają się od 179 zł w obie strony.

Ostatnią istotną zmianą w rozkładzie z lotniska w Rębiechowie jest połączenie z Amsterdamem. KLM uruchomi je od 15 maja, a ceny zaczynają się od 436 zł w dwie strony. Połączenie będzie obsługiwane Embraerami 190 należącymi do linii KLM Cityhopper. Maszyny te oferują miejsca dla 100 pasażerów. Rejsy będą wykonywane codziennie. mp

REKLAMA

The Box
FLOWERS AND MORE...

Kwiaty w pudełkach na każdą okazję … i bez okazji!

Zjawiskowe, niepowtarzalne i wyjątkowo eleganckie bukiety w ręcznie wyklejanych pudełkach z dostawą do Klienta. Fantastyczny prezent z okazji Walentynek, Dnia Kobiet, urodzin, imienin... czy po prostu, aby wywołać uśmiech na twarzy ukochanej osoby! Idealny pomysł na wystrój wnętrza lub biura.

Każda kompozycja
The Box – FLOWERS AND MORE...
tworzona jest z pasją…

Gwarancja świeżości i najwyższej jakości kwiatów.

The Box – FLOWERS AND MORE...
+48 790 878 696
biuro@the-box.pl
www.the-box.pl

TheBoxFlowersAndMore
the_box_flowers_and_more

PRZEŁOMOWY WYNALAZEK

Zrozum i skopiuj naturę – te słowa Viktora Schaubergera, jednego z największych ekologów i wynalazców XX wieku, przyświecały Mariuszowi Szymańskiemu, gdy konstruował płetwy uznawane za najbardziej innowacyjne na świecie. Dziś opatentowany wynalazek gdyńskiego… fryzjera sprzedawany jest wojskom specjalnym na całym świecie, produkowana jest również wersja cywilna płetw.

Mariusz Szymański nie jest zwykłym fryzjerem. Jest również konstruktorem podwodnego pojazdu Błotniak, miłośnikiem militariów i nurkiem eksperymentalnym. I właśnie nurkowe doświadczenie jest tutaj kluczem do sukcesu. Szukając rozwiązań jak sprawić, by nurkowanie było bardziej wygodne, komfortowe i bardziej bezpieczne, wpadł na pomysł genialny w swej prostocie.

- Nurkowałem i strzygłem. Nie wiem już, czy częste schodzenie pod wodę czy widok nożyczek, nasunęły mi na myśl - a jakby tak płetwy mogły się składać, a do tego były wykonane z materiałów znacznie lżejszych od produkowanych tradycyjnie? – mówi Mariusz Szymański.

Do współpracy zaprosił innego wynalazcę i konstruktora Tomasza Krause. Celem było stworzenie jak najbardziej efektywnych i funkcjonalnych płetw, które będą naturalnym, a wręcz nieodczuwalnym, przedłużeniem dolnych kończyn nurka.

Po złożeniu błona praktycznie chowa się całkowicie, co sprawia, że płetwy zmieszczą się nawet w małym bagażu podręcznym. Odkształcana i elastyczna błona podczas pływania znacznie mniej obciąża ścięgna i stawy nurka, niż gumowa. Składane płetwy doskonale mieszczą się na łydce. Dzięki temu nie przeszkadzają w poruszaniu się, a komandos może bardzo szybko i wygodnie przejść z operowania na lądzie do działań pod wodą.

Płetwy Exofin są stworzone z nowoczesnych materiałów takich jak: kevlar, dakron, tytan oraz mieszanek tworzyw sztucznych, objętych tajemnicą przedsiębiorstwa. Daje to większą wytrzymałość i zmniejsza wagę płetw o ok. połowę w stosunku do tych tradycyjnych, bez utraty właściwości hydrodynamicznych. Dzięki swojej konstrukcji mają bardzo dobre właściwości nautyczne (prędkość, zwrotność).

REKLAMA

ANDREA ANASTASI

Nie płaczę. Nigdy dla siatkówki. Gdy przegrywam, zdarza się, że jestem wściekły. To chwile, w których jestem niebezpieczny i nieprzewidywalny, tak określili to ludzie będący blisko mnie. Rozumiem, że przeciwnik może okazać się lepszy, to jest właśnie idea sportu, różnica tkwi w podejściu. Czy walczysz, czy odpuszczasz? Czy jesteś częścią zespołu? To jest dla mnie istota sprawy.

URODZONY PRZYWÓDCA NIGDY NIE PŁACZE

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA – RAFALAK **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Uwielbiany przez kibiców. Autorytet dla zawodników. Doceniany przez działaczy. Pożądany przez sponsorów. Z sympatią traktowany przez Polaków. Andrea Anastasi, Włoch na polskiej ziemi, który podnosząc z kolan drużynę Lotosu Trefl Gdańsk pokazał, że walczy się zawsze do końca. O rywalizacji i równowadze rozmawiamy spoglądając przez ulubione okno w sopockiej Zatoce Sztuki, bo jak mówi Andrea, widok polskiego morza najlepiej ładuje życiowe baterie.

Można zjeść w trójmieście prawdziwe włoskie spaghetti

I to jakie! Na mojej kulinarnej mapie są miejsca, które zawstydziłyby niejednego Włocha. To dwie restauracje, w których serwowana jest prawdziwa włoska kuchnia. Chociaż to spaghetti, które ja robię w moim domu, jest najlepsze! (śmiech) Sekret tkwi w pasji do gotowania i świadomości, że każda kuchnia ma swoje tajemnice. Nie da się zrobić dorsza po polsku kombinując z włoskimi przyprawami.

Dla Włocha nie ma życia bez spaghetti?

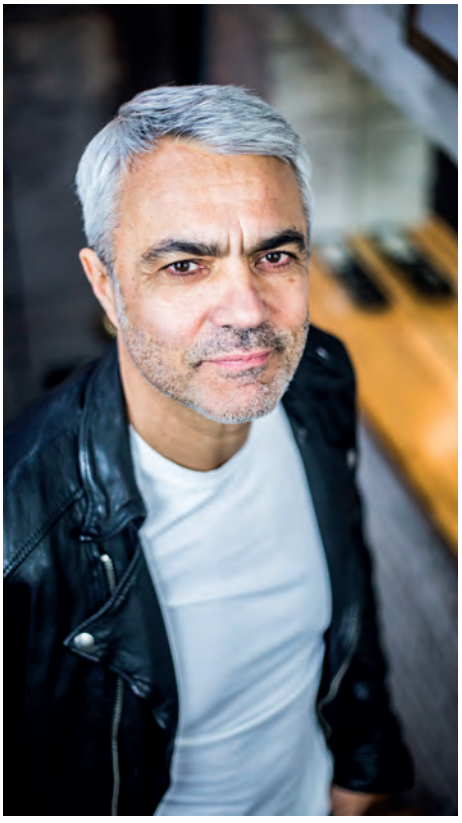
Pasta to dla nas religia. Czasem znajomi czy chłopaki z zespołu pytają, gdy jemy w knajpie: Trenerze, a to jest ta wasza włoska pasta? Odpowiadam niezmiennie – pasta? To jest „makarone", a nie pasta! To dwie różne rzeczy.

Bez pizzy też się nie da?

Bardzo lubię, ale polscy kucharze mają skłonności do przesady. Mnóstwo składników, które bardzo często wzajemnie się wykluczają. Taka typowa włoska pizza to idealne ciasto, najwspanialszy sos z pomidorów i genialna mozzarella. Tym trzeba się rozsmakować. Wygrywa prostota. Spróbuj we Włoszech Margarity, ewentualnie z dodatkiem prosciutto, a zmienisz zdanie i przekonasz się, że dla nas to również klasyk w menu.

Cały świat stał otworem. Trafiasz jednak do Polski i podejmujesz się pracy z drużyną, której do wielkich sukcesów daleko. Dlaczego Lotos Trefl? Co Tobą kierowało?

Co mną kierowało? Sam nie wiem do tej pory! Żartuję! Pewnego dnia zadzwonił telefon. Mój manager, gdy usłyszeliśmy polską propozycję powiedział, że to ja muszę wiedzieć, czy tego chcę. Początkowo nie byłem przekonany do tego pomysłu, ale zdecydowałem się na spotkanie. Poczułem się po nim podekscytowany, poznałem bowiem zapaleńców, którzy mieli wizję, marzenia i poczułem po prostu wyzwanie. A ja wyzwania wręcz uwielbiam. Lotos Trefl przed moim przybyciem był klubem jakich wiele. Zupełnie normalny, bez szczególnych perspektyw. Chciałem w nim stworzyć coś, co mógłbym sygnować swoim nazwiskiem. W tej chwili klub jest kojarzony w Europie, przed moim przybyciem prawie nikt o nim nie słyszał.



Kocham tenis, kocham piłkę nożną, kibicuję Juventusowi i Realowi, uwielbiam NBA. Cały czas staram się uprawiać sport. Raz, aby trzymać formę, dwa - to dla mnie idealna możliwość relaksu. Bywam na siłowni, ale głównie tenis, odpręża mnie, gram całkiem nieźle. Dbam o siebie, trzymam dietę i staram się, aby moja sprawność nie spadała.

Włoski trener wniósł na boisko włoską filozofię sportu?

Wierzę, ze trenowanie to sztuka. Art Of Coaching to nie jest filozofia. Generalnie każdy trener, który pracuje z pasji powinien mieć przede wszystkim dużą dozę świadomości. Błędne koło, w którym jest jedynie opętańcza praca bez czasu na oddech powoduje, że tracimy z oczu rzeczy istotne w naszym zawodzie. Sztuka trenowania, o której mówię, to szereg czynników. Począwszy od umiejętnego zbudowania zespołu specjalistów, z którym będziemy pracować. Jednostkowe działania bez poparcia w sile zespołu tworzą krótkofalowe rozwiązania.

To była najtrudniejsza rzecz którą zrobiłeś w Lotosie Trefl?

Mieliśmy dużo szczęścia. Udało się nam pozyskać graczy, którzy nie kosztowali ogromnych pieniędzy. To był taki moment, w którym dobrzy zawodnicy byli na rozdrożu sportowym. Brakowało mocy, brakowało motywacji i pewnie niejeden myślał, że pora skończyć z siatkówką. Kluczem do sukcesu w pierwszym okresie pobytu w Gdańsku było stworzenie chemii w zespole. Zawodnicy poczuli nadzieję i ich motywacja zaczęła rosnąć.

Ile osób pracuje z Tobą dla siatkarzy?

6 osób – manager, asystent trenera, trener biomechaniki, statystyk - szalenie ważna

Żona to moja miłość, a Włoch jeśli prawdziwie kocha, to na zabój! Obydwoje uwielbiamy lato w Polsce i to jest dla nas bardzo dobry czas. Jestem szczęściarzem bo mam pewność, że żona zawsze szanuje moje decyzje, pozwalając mi wybierać to, co jest dobre. To właśnie jest piękne oblicze miłości, kiedy jest wzajemne zrozumienie, poszanowanie i wielka przyjaźń.

rola dla zespołu, fizjoterapeuta i osoba do kontaktów z biurem

Wszyscy młodsi od Ciebie?
Tak!

Twój wiek pozwala na większy autorytet? Taki ojciec chrzestny?
(Śmiech). Autorytet z pewnością buduje doświadczenie. Ja je mam, a wiek zrobił swoje. Trener doskonały - to jest w ogóle możliwe? Doskonałość nie istnieje, ale można próbować być dobrym, jeszcze lepszym i najlepszym. Taki trener ma przede wszystkim zdolności przywódcze.

Urodzony przywódca. Czy jest szansa aby się tego nauczyć?
Aby stać się przywódcą, trzeba wykonać katorżniczą pracę nad samym sobą. Zaczyna się od poznania samego siebie, sumy swoich obaw, lęków, niepewności, pychy i zbaczania z kursu. Mozolna praca, którą ja odbywałem z psychologiem. Uczyłem się siebie, wiedząc, że każdy szczegół jest istotny. Dostałem mnóstwo książek, dzięki którym zacząłem bardziej rozumieć moją pracę. Przywódcą jest się w środku, w sercu i w głowie. To w nas drzemie i wystarczy tylko obudzić. Pewnie, zdarza się, że chociaż byśmy stawali na głowie, to i tak nie staniemy się liderami. To granica wyznaczona przez predyspozycje, wewnętrzną siłę, charyzmę i motywację. Przywódca to taki ktoś, kto podlewa drzewo. Ono rośnie, rozwija się.

Wydaje mi się, że to, co przypisuje się polskiej mentalności, to wynik historii tego kraju. Stale pod zaborami, stale atakowana. Mam wrażenie, że młode pokolenie jest już inne. Młodzi ludzie są bardzo otwarci na świat, tolerancyjni. Starsze, mimo otwartych granic, dźwiga brzemię historii.

Niezłomny facet o twardych regułach?
Jako trener stosuję jasne zasady. Reguły pewnie dla wielu mogą być twarde, ale absolutnie nie akceptuję dekoncentracji podczas pracy. Na moich treningach nie ma śmiechów, rozpraszających rozmów. Jest praca, którą w danej chwili mamy wykonać. Jeśli chcesz wygrywać, musisz ciężko trenować.

Są łzy gdy przegrywacie? Emocje biorą górę?
Nie płaczę. Nigdy dla siatkówki.

Jak to, podobno siatkówka to cały Twój świat?
To niezupełnie prawda. Już tłumaczę. Gdy przegrywam, zdarza się, że jestem wściekły. To chwile, w których jestem niebezpieczny i nieprzewidywalny, tak określili to ludzie będący blisko mnie.

Czyli kwintesencja gorącego, porywczego włoskiego temperamentu?
Tak. Rozumiem, że przeciwnik może okazać się lepszy, to jest właśnie idea sportu, natomiast zawsze chcę widzieć, że moi podopieczni walczą. Wygrana, przegrana, tak w życiu jest, a różnica tkwi w podejściu. Czy walczysz, czy odpuszczasz, czy jesteś częścią zespołu – to jest dla mnie istota sprawy.

Ty jesteś wojownikiem?
O mój Boże, jestem! Czasem muszę kontrolować siebie!

Fighter i siatkówka? Czemu nie trafiłeś do ringu? Boks Cię nie zainteresował?
Kocham tenis, kocham piłkę nożną, kibicuję Juventusowi i Realowi, uwielbiam NBA, ale boks nigdy mnie nie interesował. Cały czas staram się uprawiać sport. Raz, aby trzymać formę, dwa - to dla mnie idealna możliwość relaksu. Bywam na siłowni, ale głównie tenis, odpręża mnie, gram całkiem nieźle. Dbam o siebie, trzy-

Dziękujemy Clubogalerii SOHO w Sopocie za udostępnienie wnętrz do sesji zdjęciowej.
Dziękujemy również Jackowi Walczakowi za duży wkład w stylizację.

mam dietę i staram się, aby moja sprawność nie spadała. Chcąc być przywódcą, muszę równie dużo wymagać od siebie. Jeśli ja odpuszczę, to jak miałbym zmotywować zespół?

Konserwatywny na zgrupowaniach czy inicjujesz dla polepszenia integracji hulanki i swawole w przerwie między treningami?
Zawodowcy nie mogą pozwolić sobie na takie odstępstwa. Czas, który jest do wykorzystania na zgrupowaniu czy treningach pożytkujemy do maksimum. Traktujemy to co robimy poważnie, więc „wino, kobiety i śpiew" jedynie w chwilach odpoczynku po sezonie. Jak na sportowych chłopaków przystało!

A propos chłopaków…. Twoi synowie poszli również siatkarską ścieżką?
Giulio był siatkarzem, ale po ukończeniu studiów na Uniwersytecie skupił się wyłącznie na pracy zawodowej. Cała nasza rodzina jest silna i aktywna. Żona uwielbia pływanie, realizuje się w wielu dyscyplinach. Drugi z synów grał w piłkę, ale tu również praca spowodowała, że nie zajął się tym zawodowo.

Ponoć bez pamięci zakochałeś się w polskim morzu?
Kocham Trójmiasto, świetnie się tu czuję. Bałtyk jest niesamowity. Przychodzę tu często (Zatoka Sztuki w Sopocie – przyp.red)

Oczywiście, że Ferrari! Za Alfą nie przepadam, podobnie za Lancią. Wyłamałem się i pokochałem też niemieckie auta. BMW, Mini, Audi idealne dla mnie. Kocham także Cinquecento! Nowa generacja to bardzo dobre samochody. Jeździłem modelem 500X, to taki wygodny mały SUV. Marzyła mi się sportowa wersja Abarth. Szybki i zwrotny. Koniecznie czarny! Obecnie do dyspozycji mam dużego i wygodnego Jeepa.

i nie ma nic przyjemniejszego niż mój ulubiony napój i danie serwowane z widokiem na morze. Obraz, w którym jest magia.

Znalazłeś w życiu równowagę?
Tak, czuję, że ją mam. Kocham życie. Dla mnie jest to moment, że wszystko w życiu jest czyste. Jestem w takim punkcie zawodowo, że mogę swobodnie podejmować decyzje, które są dobre dla mnie i mojej rodziny. Gdańsk jest wygodny dla mojej żony, wylatuje bezpośrednio z Bergamo i po chwili jesteśmy razem.

Czyli związek, w którym nie ma czasu na nudę i zwady?
Na pewno. Taka relacja powoduje, że przez odległość jesteśmy siebie bardzo spragnieni. Nasz wspólny czas nie pozwala nam na bezsensowne kłótnie. Nie ma wyimaginowanych problemów, bo jest nasze tu i teraz, z którego korzystamy. Żona to moja miłość, a Włoch jeśli prawdziwie kocha, to na zabój! Obydwoje uwielbiamy lato w Polsce i to jest dla nas bardzo dobry czas. Jestem szczęściarzem bo mam pewność, że żona zawsze szanuje moje decyzje, pozwalając mi wybierać to, co jest dobre. To właśnie jest piękne oblicze miłości, kiedy jest wzajemne zrozumienie, poszanowanie i wielka przyjaźń.

A propos decyzji i tego co dla Ciebie dobre. W Lotosie Trefl wyzwanie już zrealizowałeś? Misja zakończona?
Jeszcze nie. Jestem w trakcie. Jako emocjonalny trener mam ogromne więzi z zespołem, który prowadzę. Mamy wspólnie jeszcze sporo do zrobienia. Szczęśliwie klub ma za sobą wiele problemów, które były związane z finansami. Pozycja jest bardzo dobra i moim zdaniem stabilna. To czas, kiedy będziemy wspinali się na szczyt.

Nigdy nie miewasz dość? Maszyna do treningu?

Był taki moment, kiedy musiałem odpocząć, nabrać dystansu do tego co robię. Spędzić czas sam ze sobą, aby wiedzieć, gdzie dalej zmierzam. Zadać sobie trudne pytania.

W szczycie trenerskiej kariery? Nie bałeś się, że po prostu wypadniesz z gry?
Nie, znam swoją wartość, ale szanuję też siebie. Doprowadzając do wypalenia, stałbym się bezużyteczny. Odpuściłem, zacząłem cieszyć się życiem. Pielęgnować ogród, grać w tenisa. Miesiąc spędziłem u rodziny na Sardynii, gdzie rozkoszowałem się słońcem. Plaża, przyjaciele, totalny relaks. Nagle poczułem, że czegoś mi brakuje. Zacząłem planować, oglądać turnieje, treningi. Pojawiła się propozycja z Hiszpanii. Żona zapytała mnie co chcę robić, czy ten Madryt jest spełnieniem moich oczekiwań. Dobry zespół, bardzo dobry kontrakt. Ale jak pokazało życie, nie miało to być wyzwanie na miarę moich oczekiwań.

Swoje miejsce odnalazłeś w Polsce. Polska zawsze była Tobie przychylna, czy zdarzały się sytuacje, kiedy zaczynałeś się bać?
Od początku zakochałem się w Polsce. Ta osławiona polska specyfika i mentalność, to wcale nie żadna zła czarownica. Każdy kraj jest inny i trzeba zdawać sobie sprawę, że to my trafiamy w sam środek innej kultury, tradycji i historii. Po co próbować ją rewolucjonizować i na siłę pod siebie zmieniać. Blaski i cienie również trzeba akceptować, tak już w życiu jest.

Polacy nie są dla Ciebie zbyt powściągliwi?
Wydaje mi się, że to, co przypisuje się polskiej mentalności, to wynik historii tego kraju. Stale pod zaborami, stale atakowana. Mam wrażenie, że młode pokolenie jest już inne. Młodzi ludzie są bardzo otwarci na świat, tolerancyjni. Starsze, mimo otwartych granic, dźwiga brzemię historii. Polska jest dla Włochów, dla świata ważnym, wyjątkowym, katolickim krajem.

Jesteś rozpoznawalną osobą? Fani siatkówki zaczepiają cię na ulicy?
Histerii nie ma, celebrytą nie jestem (śmiech).

Podobno jesteś jednym z lepiej ubranych szkoleniowców w polskim sporcie. Porównują cię do Adama Nawałki, trenera piłkarzy. Zawsze elegancki? Jest jakiś dress code przy linii siatkarskiego boiska?
Pewnie, że lubię się dobrze ubrać, to takie włoskie (śmiech). Nie przesadzam chyba i trzymam się dobrego stylu ze smakiem. Garnitur i krawat tak, ale równie często zobaczysz mnie jak teraz, w bluzie Abercrombie i wygodnych sportowych butach. Podczas meczów nie mam obowiązku stać w garniturze. Emocje, bieganina, to wszystko co się dzieje podczas spotkania powodują, że jedynie strój sportowy się sprawdza. Zapięty na ostatni guzik z ciasno zawiązanym krawatem pod szyją - umarłbym chyba!

Mówiliśmy o włoskim jedzeniu, to teraz o włoskiej motoryzacji. Alfa Romeo, Lancia czy Ferrari?
Oczywiście, że Ferrari! Za Alfą nie przepadam, podobnie za Lancią.

Kocham Trójmiasto, świetnie się tu czuję. Bałtyk jest niesamowity. Przychodzę często do Zatoki Sztuki w Sopocie. Nie ma nic przyjemniejszego niż mój ulubiony napój i danie serwowane z widokiem na morze. Obraz, w którym jest magia.

Przecież to klasyka!
Wyłamałem się i pokochałem też niemieckie auta. BMW, Mini, Audi idealne dla mnie.

Nigdy Fiatem? Np. Cinquecento?
Kocham Cinquecento! Nowa generacja to bardzo dobre samochody. Jeździłem modelem 500X, to taki wygodny mały SUV. Ja się genialnie czuję w tym samochodzie. Marzyła mi się sportowa wersja Abarth. To absolutny top. Szybki i zwrotny. Koniecznie czarny! Obecnie do dyspozycji mam dużego i wygodnego Jeepa.

Mówią o Tobie - mistrz marketingu sportowego i geniusz w social media. Autopromocja i wyczucie pomagają?
Marketing sportowy jest interesujący. W obecnej chwili w klubie szalenie istotny. Korzystam z Twittera, Instagrama, jestem na Facebooku – lubię być dostępny i chcę w ten sposób być bliżej ludzi. Nie unikam technologii, uważam że jest szalenie przydatna. Świat dzięki niej jest bliżej nas, praktycznie na wyciągnięcie ręki. Jeśli zatem pytasz czy boję się smartfona, odpowiedź brzmi – nie! Żona często narzeka i mówi: zostaw ten telefon!

Dzień bez selfie dniem straconym?
Zrobimy wspólne na zakończenie rozmowy! (śmiech) ■

Zdjęcia: Karol Kacperski
Miejsce: Hotel Almond
Modelka: Blanka Turska
Makijaż: Salon Chillout, Gdynia

Dziękujemy hotelowi Almond w Gdańsku za udostępnienie wnętrz do sesji zdjęciowej

BLANKA TURSKA

Drifting, czyli kontrolowana jazda w poślizgu, to jest moja zajawka od zawsze. Startuję w kategorii open, w której kobieta za kierownicą to nic zaskakującego. Dziewczyny jeżdżą dobrze. Wiedzą, że to w sumie męski świat i nie chcą w nim taryfy ulgowej. Takie życie lubię. Na adrenalinie i na pełnym drifcie!

ŻELAZNA DAMA NA PEŁNYM DRIFCIE

ROZMAWIAŁA: DAGMARA RYBICKA – RAFALAK **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Za kierownicą śpiewa, choć jak sama mówi, śpiewaczką nie zostanie. Lata spędzone w siodle ukształtowały ją na tyle, że potrafi dzielić życie na etapy. Na pozór mimoza, którą kopniaki od losu nauczyły wstawać z kolan. Za każdym razem z większą pewnością siebie. Zna smak poświęcenia i gorycz porażki – po swój życiowy sukces kroczy twardo, bez łez, śmiało patrząc przed siebie, bo to co w tyle, staje się historią, która pozwala jej otworzyć kolejne drzwi. Twarda jak skała i piękna jak diabli – Blanka Turska, mistrzyni driftu, kobieta dla której adrenalina to tlen.

Ile czasu potrzebujesz, aby zmienić koło w samochodzie?
Zmieniam na czas (śmiech). Poważnie to zmieniam tak szybko na ile się da. Wiem co robię, co do czego służy, lewarek nie zabija więc dla mnie to zero paniki. Koło jak koło i już.

Co Ty w ogóle robisz na torze?
Drifting, czyli kontrolowana jazda w poślizgu, to jest moja zajawka od zawsze. Od dziecka byłam skazana na rajdy – wujek, który przyjeżdżał z Włoch zawsze mówił – Ty będziesz rajdowcem!

Drifting to rajdy?
Nie, zupełnie nie. Historia wydarzyła się dawno. Na Hipodromie jeździłam konno z kolegą, który pewnego dnia sprzedał konia i kupił sobie auto. Ja miałam być pilotem, ale stwierdziłam, że nie, na pilota nie chcę. Nie miałam jednak możliwości aby kupić sobie auto i jeździć wyścigi. W skarbonce było za mało!

Ile takie auto kosztuje?
Pytasz o jego auto? Kupił sobie Golfa, przerobił, wybebeszył całkowicie i przygotował do rajdów. Wiesz, klatka te sprawy, czyli full dłubania. Mnie nie było na to stać, więc w międzyczasie jeździłam z nim na tzw. pojeżdżawki coraz bardziej zafascynowana. Po kilku latach wreszcie kupiłam własne auto i postanowiłam driftować spełniając przepowiednię wujka (śmiech).

Jak wygląda Twój trening?
Przyjeżdżam, zjeżdżam z lawety, zmieniam koła, sprawdzam oleje, rozgrzewam auto i driftuje.

Nie możesz jeździć tym autem po ulicach? Co jest w nim innego?
Po ulicach raczej nie jeżdżę tym autem. Samochód ma wszystko wyciągnięte ze środka. Zostają fotele, kierownica, klatka, hamulec ręczny i tyle.

Klatka ma rozmiar, po co Ci ona?
Klatka jest przede wszystkim dla bezpieczeństwa. Dzięki niej auto prowadzi się lepiej, jest bardziej sztywne, ale faktycznie najbardziej chodzi o bezpieczeństwo.

Jak to co robisz na torze przekłada się na jazdę cywilnym autem po normalnych ulicach?
Lewarkiem operuję po mistrzowsku (śmiech). Olej zmieniam, o opony dbam. Mam zimówki kiedy trzeba, bo zdaję sobie sprawę, że ulica to nie tor. Często jeżdżę z synem i musisz uwierzyć mi na słowo, że jestem czujna jak ważka i ostrożna jak mało kto. Faktycznie, może ciut lepiej przewiduję i w trudnych sytuacjach jestem w stanie poskromić emocje, ale nigdy, przenigdy adrenalina nie udziela mi się poza torem. Czasem jeszcze w siodle, ale to osobna historia.

Tak z dnia na dzień rzuciłaś to, czemu poświęciłaś większość życia?
Jeździectwo było jakimś etapem w moim życiu, który został zakończony. Zakończona została moja kariera sportowa, jeździecka oczywiście, niektórzy mogą powiedzieć, że traciłam czas, ale uważam że były to owocne lata i wiem, że dzięki poświęceniu, dzięki wszystkim treningom, zawodom, przygotowaniu psychicznemu mogę robić to co jest tu i teraz. Wiesz jak jest w sporcie, im śmielej zaczynasz marzyć to dookoła Ciebie znajduje się coraz więcej osób, którym to przeszkadza i za wszelką cenę chcą Ci podciąć skrzydła. Wszystkie przeciwności losu i ludzie źle życzący sprawili, że stałam się mocniejsza.

Startowałaś z powodzeniem w ujeżdżeniu, dyscyplinie określanej jako najpiękniejsza w sportach konnych. Szyk, gracja i elegancja. Gdzie takiej damie w białych rękawiczkach do smaru i targania kompletu opon?
Mi się marzyło WKKW (wszechstronny konkurs konia wierzchowego), ale na tamten moment nie wystarczyło mi odwagi, aby zmagać się ze stałymi przeszkodami skakanymi w szalonym tempie. Wybrałam ujeżdżenie, które tylko na pozór jest miłą, łatwą i przyjemną dyscypliną. Sama wiesz, że konie bywają różne. Te łatwe zazwyczaj nie mają ducha walki. Fighterem jest najczęściej największy hardcorowiec w stajni. I to trzeba ogarnąć, z tym trzeba się zmierzyć. Konie, na których miałam przyjemność startować to partnerzy, to przyjaciele. Zdarza się pokłócić, obrazić, zniechęcić. Ja dla mojej pasji byłam gotowa na wszystko. Zamieszkałam w prowadzonym przeze mnie ośrodku, wychowanie synka godziłam z treningami i studiami. Doba musiała się rozciągnąć, ale to jest trochę tak, że jeśli to co robisz inspiruje, to zmęczenie nie istnieje. Idziesz swoją drogą, choćby nie wiem co.

Jesteś jedyna na torze? Sami faceci dookoła?
Startuję w kategorii open, w której kobieta za kierownicą to nic zaskakującego. Dziewczyny jeżdżą dobrze. Wiedzą, że to w sumie męski świat i nie chcą w nim taryfy ulgowej.

Takie trochę męskie typy?
Nie! Jakby się zastanowić, to na torze nie ma żadnej „dużej" babki. Same przede wszystkim bardzo atrakcyjne dziewczyny. Wojowniczki.

Na dobre i na złe z jeźdźcem czy drifterem?
W driftingu, jak to się mówi jest na czym oko zawiesić. Jeździectwo, szczególnie ujeżdżenie to mocno sfeminizowany sport. Mocno też specyficzny, więc jeśli potrzebne jest silne męskie ramię, sporo hardcoru i mniej konwenansów to chyba drifter. To dla mnie środowisko, w którym super się czuję. Poznaję je dopiero, ale już wiem, że chcę tam być. Wciąga jak magnes.

Mówi się, że jeździectwo to elitarna dyscyplina. Taki przeskok z elity do sportu, który w Polsce jest niszowy?
Niekoniecznie. Drifting na świecie rozwija się bardzo mocno i my w kraju staramy się ten świat gonić. Konie są cholernie drogie. Ścigać się z czołówką jest zupełnie poza zasięgiem, bo klasowe konie osiągają astronomiczne kwoty, które nawet dla bogatego rodaka są szokiem.

Podobno Ty sprzedałaś super konie, aby driftować?
To się działo powoli. Gdzieś zgasła ta chęć, która napędzała mnie do codziennych treningów. Być może zmęczyły mnie każdego dnia te same obrazki. Plac treningowy, dom, hala, padok. I tak w kółko. Zdecydowałam o sprzedaży cudnej kobyły. Siwa Erutona była tak piękna, jak waleczna i trudna. Wiązałam z nią ogromne nadzieje. Potem sprzedaż mojego najlepszego konia Discovery. Czas jednak pokazał, że muszę zmienić tor. Zawodów jest niewiele, przygotowania są często katorżnicze i zabierają wiele fajnych chwil z życia. Ten brak czasu i to ograniczenie spowodowały, że pożegnałam się pewnego dnia ze sportem jeździeckim. Podziękowałam szkoleniowcom, podziękowałam koniom i zamknęłam ten etap życia.

Nigdy więcej Twoja noga nie stanęła w stajni?
Zawodowo przez cały czas jestem w koniach. Prowadzę ośrodek jeździecki w Sławutówku, szkolę konie przygotowując je do sprzedaży, bawię się z kucykami, które kupiłam dla syna. Uczę je sztuczek i wyobraź sobie, że mam ogromną radość z tego. Bez presji, bez ciśnienia, bez spiny. Sportowe siodło i ostrogi

na kołku pozwoliły mi pójść dalej w rozwoju. Rozpoczęłam podyplomowe studia, zaczynam specjalizować się w coachingu, realizuję świetne pro społeczne projekty i ogólnie dobrze się bawię, dobrze się mam z tym moim poza profi jeździeckim życiem.

To gdzie miejsce na treningi?
Czas na trening jest zawsze. To nie tak jak z końmi, nie muszę codziennie wsiadać za kierownicę. Jeżdżę raz w tygodniu, około od 5 do 7 godzin z przerwą na zjedzenie czegoś i zmianę kół jeśli potrzeba. Zdarzają mi się treningi 2-3 godzinne w tygodniu. Uwielbiam je!

Po co zmieniasz koła?
Jak driftujemy to koła się palą. To znaczy ścierają się i w końcu zostają łyse opony. Wtedy nie ma tak dobrej kontroli, przyczepności.

Klasyczne palenie gumy? Ile kompletów opon zabierasz na trening?
Wiadomo! Zabieram zawsze osiem kompletów.

Jakaś ulubiona firma?
Dotychczas jeździłam na oponach tak zwanych śmietnikach, które wyszukiwałam na wulkanizacji i jeszcze nadawały się do jazdy, natomiast teraz będę jeździć na jednych – colway.

Twoja siostra Paulina jest świetną, znaną tancerką. Nie kusiła Cię nigdy parkietem? Nie wolałaś być sexy w skąpych ciuchach niż ubrudzona smarem, czy wyperfumowana stajennym zapachem? Skąd taka skrajność u sióstr?
Moja siostra poszła w ślady rodziców, ja poszłam w trochę inna stronę. Jasne, kusiła i oczywiście chodziłam na tańce, ale w tym przypadku był to słomiany zapał. Wolę bardziej ekstremalne zajęcia.

Sama zajmujesz się autem? Czy zleciłaś to profesjonalistom? Słyszałam, że wreszcie spełniłaś marzenie i w święta pod choinką znalazł się pojazd ze znów. Czym teraz jeździsz?
Rzeczy, które mogę zrobić sama, robię, czyli malowanie elementów, itp. Natomiast autem zajmują się chłopaki, Jaś i Kuba z Fabryki Mechanika, a także mój partner, gdy tylko jest na to czas. Trochę przed Gwiazdką pojawił się w naszym garażu Skyline r33. Teraz trzeba kilka rzeczy w nim pozmieniać, dostosować go, dlatego póki co jeżdżę bmw e36. W marcu przesiądę się wreszcie do Skyline! Mój samochód jest dla mnie jak narkotyk. Wysiadam z niego i już chcę wsiadać z powrotem.

Jakieś znaki rozpoznawcze? Czy tylko naklejka B. Turska na szybie? Może kolor?
Kolor fioletowy zawsze był moim ulubionym dlatego oba auta będą tak pomalowane. Na pewno fiolet jest szalenie kobiecy!

Oczywiście, jak każda kobieta lubię dobrze wyglądać. Noszę szpilki, robię makijaż, maluję paznokcie. Jestem kobietą, to że zakładam kask do jazdy konnej, czy zamykam się w klatce w moim aucie nie oznacza, że unikam tych małych, ale jakże cudownie przyziemnych przyjemności. Kobietą da się być na całego nawet w gnojochodach, mówię Ci!

Boisz się za kierownicą? Masz zawsze takie poczucie, że poradzisz sobie niezależnie od tarapatów, w które wpadniesz na torze? Silna psychika a potem głośne bicie serca?
Nie boję się. Nieuniknione jest popełnianie błędów, ale mimo kilku usterek i drobnych wypadków na torze jeżdżę dalej i szybko zapominam o tym co się stało.

Zdarzało się, że życie stawało Ci przed oczami? Nie masz poczucia, że jako mama ryzykujesz za bardzo? Może to ujeżdżenie było bardziej bezpieczne?
O nie. Myślę, że to bardzo bezpieczny sport. Auto jest bardziej przewidywalne. Ujeżdżenie... hmmm... nie powiem, trochę zabrakło mi adrenaliny, gdy sprzedałam najbardziej szalonego konia – Siwą.

Miała Siwka moc? Ile koni pod maską, tyle co Skyline?
Hahaha... nie wiem czy nie więcej, ciężko powiedzieć co miała w głowie!

Pomalowane paznokcie pod rękawiczkami? Nie brakuje Ci tego jeździeckiego stylu? We fraku wyglądasz pięknie!
Paznokcie koniecznie i przełamuję się coraz bardziej do różowego koloru, także paznokcie są zwykle różowe. Nie brakuje mi tego choć wszystko musiało być poukładane i perfekcyjne co bardzo lubiłam i przydaje mi się to także dzisiaj.

Czyli perfekcjonistka?
Tak! Jeśli chodzi o sport wszystko zawsze musi być poukładane.

Córeczka tatusia często płacze jak wyścig nie wyjdzie? Płakała, gdy koń na nogę nadepnął? Chodzisz w szpilkach?
Rzadko płaczę jak coś nie wyjdzie. Raczej mnie to tak mocno wkurza, że poziom motywacji szaleńczo rośnie! Ja umiem i lubię ciężko pracować, pokonywać przeszkody i mierzyć się ze słabościami. W szpilkach? Oczywiście, w końcu każda kobieta lubi dobrze wyglądać a w szpilkach zawsze jest gwarancja. Jestem kobietą, to że zakładam kask do jazdy konnej czy zamykam się w klatce w moim aucie nie oznacza, że unikam tych małych, ale jakże cudownie przyziemnych przyjemności. Kobietą da się być na całego nawet w gnojochodach, mówię Ci!

Gdzie w najbliższym czasie wystartujesz? Trenujesz cały rok czy chwilowo przerwa z uwagi na pogodę?
Pierwsze zawody w tym sezonie są w kwietniu, Drift Open w Toruniu. Niby sezon już się skończył, ale ja trenuję również zimą. Pogoda jest zawsze dobra i jak to często mówi się w jeździectwie, kto zimą nie jeździ to sezonowiec albo słaby charakter. Jak coś się kocha, to każdy dzień szarpiesz, aby znaleźć czas na pasje. To mój film, to moja zajawka, to jest coś co pozwala mi nazywać każdy dzień super nową przygodą. Takie życie lubię. Na adrenalinie i na pełnym drifcie! ■

Pobyt Walentynkowy

999 zł / para

WYBRANY NOCLEG POMIĘDZY 10 A 14 LUTEGO

- NIEOGRANICZONY RELAKS W STREFIE SPA & WELLNESS (BASEN BEZ CHLORU OCZYSZCZANY KOLOIDEM SREBRA, SAUNA SUCHA I PAROWA, JACUZZI)
- NOCLEG W POKOJU DWUOSOBOWYM
- OBFITE BUFETY ŚNIADANIOWE
- MASAŻ RELAKSACYJNY DLA DWOJGA
- ROMANTYCZNY WYSTRÓJ POKOJU Z KWIATAMI I WINEM
- WSPÓLNE PRZYGOTOWYWANIE WALENTYNKOWYCH KOKTAILI POD OKIEM PROFESJONALNEGO BARMANA
- 3 DANIOWE MENU PEŁNE AFRODYZJAKÓW I KIELISZEK WINA PROSECCO
- KAMERALNA MUZYKA NA ŻYWO

Kolacja Walentynkowa

249 zł / para

WYBRANY WIECZÓR POMIĘDZY 10 A 14 LUTEGO

- 3 DANIOWE MENU PEŁNE AFRODYZJAKÓW I KIELISZEK WINA PROSECCO
- ROMANTYCZNY WYSTRÓJ
- NASTROJOWY OGRÓD ZIMOWY

HOTEL ALMOND BUSINESS & SPA ★★★★

ZAREZERWUJ WYJĄTKOWY WIECZÓR DLA WAS DWOJGA!

HOTEL ALMOND BUSINESS & SPA

ul. Toruńska 12
80-747 Gdańsk

rezerwacja@hotelalmond.pl
+48 58 351 90 20

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

ŚWIAT BEZ TYGRYSÓW, SŁONI, NOSOROŻCÓW...

ROZMAWIAŁA: AGATA RUDNIK

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

Zgodnie z danymi zamieszczonymi na oficjalnej stronie organizacji WWF obecnie tygrysy zajmują mniej niż 7% swego oryginalnego terytorium. Ich liczebność w ciągu XX w. zmniejszyła się aż o 95%. To jednak nie jedyny gatunek zagrożony całkowitym wyginięciem. Czy wyobrażacie sobie świat bez słoni, nosorożców, czy hipopotamów? To niestety coraz bardziej realna wizja. O gatunkach zagrożonych i ich ochronie rozmawiamy z dyrektorem Miejskiego Ogrodu Zoologicznego w Gdańsku, Michałem Targowskim.

Panie dyrektorze, choć nie każdy ma tego świadomość, to tak naprawdę główną misją ogrodów zoologicznych jest właśnie ochrona gatunków zwierząt.

To prawda. Jest to jedna z podstawowych misji współczesnego, licencjonowanego ogrodu zoologicznego, takiego jak nasz. Lista gatunków, którym grozi wyginięcie staje się coraz dłuższa. Tworzy się więc indywidualne programy hodowlane, które mają zabezpieczyć ich byt. W dalszej kolejności następują próby włączania zwierząt do środowiska naturalnego.

Zaczynamy wyliczanie. Które gatunki są najbardziej narażone na zniknięcie z powierzchni ziemi?

Spośród tych najbardziej znanych, myślę, że możemy zacząć od słonia afrykańskiego, który znajduje się na celownikach potężnych koncernów przemytniczych i kłusowniczych. Jego wartość jest potężna przede wszystkim z uwagi na cenne ciosy. Z kości słoniowej produkuje się różne pamiątki, biżuterię i inne bibeloty. To ogromny biznes. Istnieje ryzyko, że w ciągu 50 lat ten gatunek może wyginąć całkowicie. Na szczęście nie brakuje ich w ogrodach zoologicznych, choć rozmnażanie słoni jest bardzo trudne. Samica chodzi bowiem w ciąży dwa lata i zawsze rodzi tylko jedno młode. Samiec w okresie rui jest za to szalenie podekscytowany, agresywny i niebezpieczny, a warunki bezpieczeństwa w ogrodach zoologicznych nie zawsze są wystarczające i odpowiednie. My nie możemy teraz sobie pozwolić na taką hodowlę

.

Nie lada gratkę dla kłusowników stanowią również nosorożce, prawda?

Zabija się je przede wszystkim dla charakterystycznych rogów, z których wytwarza się talizmany, mające zapewniać lepszy żywot, głównie mężczyznom. W celach ochronnych odpiłowuje im się te rogi, by były nieatrakcyjne dla kłusowników. Podobnie jest w przypadku słoni i ich ciosów, ale to nie pomaga.

Organizacja WWF wskazuje jednak, że to tygrysy są gatunkiem najbardziej zagrożonym.

Gdy zaczynałem pracę w Zoo w 1979 roku, to panowała taka niepisana umowa wśród ogrodów zoologicznych o nie rozmnażaniu tygrysów. Było ich tak dużo, że przychówki stanowiły wówczas problem. Obecnie tygrys sumatrzański na wolności w zasadzie w ogóle nie występuje, zaś tygrys syberyjski liczony jest jedynie w setkach osobników. Zabija się je głównie dla skór oraz dla poszczególnych części ciała – ucho stanowi symbol bohaterstwa i wieczności, z kłów robi się różne precjoza, zaś sproszkowane mają wspomagać męskość.

Których jeszcze gatunków los jest niepewny?

Tu wymienić możemy chociażby szympansy, orangutany, czy goryle. Tym ostatnim szczególnie grozi zagłada. Narażone są bowiem nie tylko na działania kłusowników, ale także na wszelkie przejawy niszczenia środowiska naturalnego, jak m.in. wycinka ogromnych połaci drzew. Inny problem stanowi zabijanie ich dla mięsa. W biednych krajach afrykańskich, gdzie wszystko co się rusza, traktowane jest jako nadające się do jedzenia, mięso tych zwierząt oferowane jest po prostu w tanich „knajpach". Wśród ptaków najbardziej popularne przykłady gatunków zagrożonych to śnieżnobiały szpak balijski, a także kondory. Od roku 1982 do roku 2007 w naszym Zoo odchowaliśmy 17 piskląt, które trafiły do innych europejskich ogrodów zoologicznych. Nasz wkład w ochronę tego gatunku jest więc bardzo duży.

Czy największym zagrożeniem dla zwierząt jest sam człowiek?

Zdecydowanie! Dla przykładu oryks arabski w zasadzie nie występuje już w środowisku naturalnym, bo jego zabijanie było atrakcją dla bogatych szejków. Wilki grzywiaste za to, ze względu na swój charakterystyczny wygląd – długie nogi, rude futro i przejmujący wzrok, uważane są często za zaklęte demony. Co więcej, bardzo cenna jest skóra tych zwierząt.

To nadal tylko niektóre z przykładów zagrożonych gatunków na świecie. Jak wygląda sytuacja w Polsce?

W Kadzidłowie znajduje się Park Dzikich Zwierząt, który realizuje programy odbudowy gatunków rysiów i żbików. Nasz ogród również uczestniczył we współpracy z Parkiem. Jedna z naszych fok szarych popłynęła zaś do Bałtyku w ramach akcji, którą co roku organizuje stacja morska w Helu. W tej chwili nie jest to jednak gatunek aż tak zagrożony i jego pozycja jest zdecydowanie lepsza niż jeszcze kilka lat temu. ■

Biuro Podróży ITAKA

Salony firmowe

Nowy Salon - Otwarcie 22 października !

CH Auchan (przy Obwodnicy-Węzeł Karczemki)

ul. Szczęśliwa 3, Gdańsk-Kiełpinek
mail: auchan@itakagdansk.pl
tel. 58 573 73 73
Pon.-Sob.: 9.00-21.00, Niedz. 9.30-20.00

CH Rental Park (vis a vis Fashion House)

ul. Przywidzka 7, Gdańsk-Szadółki
mail: szadolki@itakagdansk.pl
tel. 58 325 25 97, 533 196 790
Pon.-Sob.: 10.00-20.00, Niedz. 11.00-17.00

CH Auchan (Port Rumia)

ul. Grunwaldzka 108, Rumia
mail: auchan@itakarumia.pl
tel. 58 573 73 73, 511 978 467
Pon.-Sob.: 9.00-21.00, Niedz. 9.30-20.00

infolinia: 58 573 73 73

ZNIŻKI DO:
45%

LATO 2017

JUŻ W SPRZEDAŻY!

KUP WAKACJE W NASZYCH TRZECH SALONACH
I ODBIERZ PREZENT :)

Znajdź nas na Facebooku

Podróże i MY

MARTYNA SKURA

ŻYCIE W 20-KILOGRAMOWYM BAGAŻU

ROZMAWIAŁA: AGATA RUDNIK **/ FOTO:** JUSTYNA GIELETA

Odwiedziła blisko 40 krajów, a w każdą podróż zabiera ze sobą tylko 20-kilogramowy bagaż. Mówi o sobie: z wykształcenia inżynier, z zawodu managerka, z zamiłowania podróżniczka i nurek, z przypadku nauczycielka angielskiego. Martyna Skura opowiada m.in. o tym jak została wolontariuszką w Gruzji, o pracy w Tajlandii i Tanzanii oraz o swojej ostatniej wyprawie - na Kilimandżaro.

Kiedy widziałyśmy się ostatni raz?
Chyba przelotem, na uniwerku, w zeszłym roku, w maju jakoś, pamiętasz? A ostatni wywiad robiłyśmy w 2011 roku, dawno temu. Byłam wtedy na wolontariacie w Gruzji, gdzie działałam w organizacji na rzecz aktywizacji kobiet. Potem pracowałam dla Gruzińskiego Ministerstwa Edukacji w ramach programu „Teach and Learn with Georgia", który sprowadzał wolontariuszy, uczących języka angielskiego w szkołach podstawowych.

Jaki był twój kolejny przystanek po Gruzji?
Chiny. Wielu moich znajomych szukało pracy w Azji, głównie w Korei i Japonii. Ja bardzo chciałam jechać do Kraju Kwitnącej Wiśni, ale tam w szkołach zatrudniają tylko native speakerów. Największe szanse na pracę miałam w Chinach, złożyłam aplikację i udało się. Wyjechałam we wrześniu, na początek roku szkolnego.

Jak sobie radziłaś jako Polka w Chinach?
Mieszkałam 300 km pod Szanghajem, w Hangzhou, jedyne 8 mln mieszkańców, co w skali całego kraju jest niewielką liczbą (w 2015 r. ludność Chin liczyła ponad 1,356 miliarda osób – przyp. red.). Miasteczko znajdowało się jakieś 50 minut drogi szybką koleją miejską, więc tak naprawdę „rzut beretem". Tam przez rok uczyłam języka angielskiego i była to wreszcie najprawdziwsza praca, nie wolontariat. Moim głównym pracodawcą było prywatne gimnazjum. Szybko jednak zaczęłam dostawać kolejne zlecenia. Byłam rozchwytywana, bo jestem biała. W tym czasie ujawnił się też inny mój wrodzony talent. Okazało się, że świetnie dogaduję się z dziećmi, o czym wcześniej nie miałam pojęcia. Skończył się rok szkolny, a w wakacje pracowałam w szkole językowej na południu, niedaleko od Hongkongu.

Ile to tym razem „niedaleko"?
Dziesięć godzin drogi autobusem. Odezwała się do mnie brytyjska firma, która zaproponowała pracę w Tajlandii. Była to organizacja, prowadząca projekty społeczne, związane m.in. z edukacją, rozwojem społecznym i ochroną środowiska. Pracowałam w wiosce, która w 2004 roku została praktycznie całkowicie zniszczona przez tsunami. Choć odbudowano ją fizycznie, to społeczeństwo nadal potrzebuje pomocy. Dzięki rewelacyj-

nym miejscom do nurkowania i obłędnym plażom, miejsce to staje się jednak coraz bardziej popularne wśród turystów.

Czyli po raz kolejny wybrałaś pracę na rzecz innych. Czym dokładnie zajmowałaś się w Tajlandii?
Kierowałam projektem dotyczącym edukacji prozdrowotnej dzieci w lokalnych szkołach. Pracowałam również z dziećmi niepełnosprawnymi, prowadziłam też zajęcia sportowe dla sierot. Ostatnią grupą, z którą współpracowałam byli uchodźcy z Birmy, z najbardziej uciśnionej grupy etnicznej na świecie według ONZ – Rohingja. To muzułmanie, którzy są dyskryminowani przez rząd Birmy i stamtąd uciekają do Malezji. Po drodze jednak nierzadko trafiają w ręce handlarzy ludźmi w Tajlandii. Mężczyźni sprzedawani są do morderczej pracy na kutrach, a kobiety i dzieci zmusza się do nierządu. W Tajlandii uczyliśmy ich języka angielskiego, bo to umiejętność, która da im szansę znalezienia pracy w turystyce. Prowadziliśmy dla nich też różne warsztaty, np. z wykonywania biżuterii lub pocztówek, by mogli sami je robić i później sprzedawać.

Miałaś jednak lecieć do USA, czekałaś na wizę emigracyjną. Co ostatecznie pokrzyżowało twoje plany?
Wszystkie kwestie formalne miały trwać trzy miesiące, a przeciągnęły się do roku i trzech miesięcy. W międzyczasie dalej podróżowałam. Byłam na African Road Trip i zwiedziłam m.in. Saharę Zachodnią, Mauretanię, Senegal i Gambię. Całość trwała miesiąc. Kiedy już dostałam wizę, ostatecznie zdecydowałam, że jednak nie jadę. Zaczęłam pracować z moją siostrą i szwagrem. Razem prowadzą firmę Holly Cow, organizując wyjazdy do różnych miejsc na świecie. Wiosną tego roku byłam w Kambodży, Tajlandii i na Bali. Wróciłam na miesiąc do Polski i znów dostałam ofertę pracy od tej samej amerykańskiej firmy, tym razem w Tanzanii. Zostałam tam na dwa miesiące, a potem wspólnie z Holly Cow zorganizowałam wyprawę na Kilimandżaro. Wspinałam się razem z dwiema dziewczynami. Potem one wróciły do Polski, a ja wybrałam się na zasłużone wakacje na Zanzibarze.

Kilimandżaro to jednak tylko wierzchołek tego, co robiłaś w Afryce. Czym dokładnie się tam zajmowałaś? Co jeszcze zobaczyłaś?
W tym roku w Afryce byłam dwa i pół miesiąca i, jak już wcześniej wspomniałam, pracowałam tam z młodzieżą. Były to obozy, na których odbywały się m.in. zajęcia dotyczące obrzezania kobiet, czy wykluczenia społecznego osób z HIV i AIDS w Afryce. Byłam edukatorem i naprawdę czułam, że mam realny wpływ na kształtowanie światopoglądu tych ludzi. I to było niesamowite.

Czego dowiedziałaś się o sobie podczas tych wszystkich podróży?
Na pewno bardziej doceniłam rodzinę. Grono moich znajomych się za to znacznie przerzediło. Bardziej cieszę się też tym, co mam. W Gruzji przez dwa tygodnie mieszkałam w miejscu, gdzie każdego dnia była powódź, w kranie nie było wody, a moim „towarzyszem" był szczur. Były też karaluchy i niedziałające ogrzewanie przy -11oC. Nalewałam do butelek wrzątek i okładałam się nimi, by móc przespać noc. Nauczyłam się żyć w dużo trudniejszych warunkach niż te, do których przywykłam. Zyskałam też wiele cierpliwości.

Największy szok kulturowy?
Najbardziej zaskoczyły mnie Chiny. Mówi się, że to największa gospodarka świata, która „zaleje" świat, ale gros ludzi nie rozumie Chińczyków. Tam często nie przestrzega się praw człowieka. Trudno jest też żyć pod tak ogromną presją i w pogoni za bogactwem. Nie uważają się za naród, a za cywilizację, która teraz powróciła do tego, co było setki, tysiące lat temu. Na tzw. Zachód patrzą z góry. Cieszę się, że spędziłam tam rok, bo udało mi się poznać choć część tego społeczeństwa.

Na pewno wele osób, które ciebie znają lub czytają twój blog podróżniczy Life in 20 kg, myślą sobie - też tak chcę. Jak TO się robi?
To nie jest coś, co dane jest tylko wyjątkowym osobom. Nie miałam znajomości ani pieniędzy w nadmiarze. Chcieć to znaczy, że szukasz informacji, przygotowujesz się, poświęcasz temu czas i energię. Ja do pierwszego wyjazdu na wolontariat do Gruzji przygotowywałam się rok. Planowałam wszystko, oszczędzałam kasę, układałam możliwe scenariusze. Tu potrzebna jest motywacja i ważne też, co nią jest. Jeśli chcemy po prostu uciec od problemów, to może to nie być dobrym pomysłem. Te problemy nas dopadną i to ze zdwojoną siłą, a my będziemy sami i w dodatku bardzo daleko. Przez lata byłam wolontariuszką w Polsce i pracowałam w organizacjach społecznych. Postanowiłam pójść o krok dalej. Zawsze chciałam mieszkać zagranicą, ale nie interesowały mnie bogate, zachodnie kraje, do których jeździ się za chlebem.

Gdy wracasz do Polski, masz poczucie, że wracasz do domu?
Zwykle przyjeżdżam tu na chwilę. Doceniam jednak to, że mogę np. iść po piwo i nie muszę obawiać się o własne zdrowie i życie. ■

KIOTO
TRADYCJA UJARZMIONA

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Niskie domy, wywinięte dachy i setki tajemniczych, pachnących egzotyką zakątków. To miejsce, w którym Japonia ze snów nabiera realnego kształtu. I w którym przekonać się można, że Kraj Kwitnącej Wiśni to nie tylko Tokio. Japonia to też, a może przede wszystkim Kioto, które przez ponad tysiąc lat było stolicą kraju. To miasto, ktrego się nie zapomina.

Świątynia Kiyomizu-dera

Kioto oferuje atmosferę nieporównywalną z niczym. Przez wieki cesarska stolica, miasto niezliczonych świątyń i tyluż legend, skrada serce swym niepowtarzalnym wizerunkiem, zabytkami i świątyniami, z których wiele jest wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

CENTRUM KULTURY

Kioto zachwyca też wyjątkowymi ogrodami. Będąc tu trudno się dziwić, że właśnie Kioto nie tak dawno okrzyknięto najpiękniejszym miastem świata. To też kulturalne centrum Japonii. Przynajmniej do XVIII w. miasto promieniowało na cały kraj twórczością artystyczną, kształtowaną w kręgu dworu cesarskiego, bez niepotrzebnych obcych wpływów. Przez ponad dwa wieki, do 1860 roku, granice Japonii były bowiem zamknięte dla przybyszy z zewnątrz. Geograficzna i polityczna izolacja stworzyła świat zadziwiający.

INNY ŚWIAT

Kiedy Europejczycy myślą o tym kraju, wyobrażają sobie głównie zatłoczone centra wielkich miast, albo ludzi upychanych na siłę w metrze. Takie jest Tokio. Pełne drapaczy chmur, futurystycznych autostrad, zawieszonych na wysokich przęsłach mostów i pociągów wjeżdżających wprost do budynków. 400 kilometrów między Tokio a Kioto pokonuje się supernowoczesnym Shinkansenem w trzy godziny. Tak przenosimy się do innego świata.

Dworzec kolejowy w Kioto wygląda jak wielki statek kosmiczny, który wylądował w środku miasta. Na szczęście nie przytłacza, a współczesne Kioto pozostaje oazą tradycji, wyróżniając się na tle japońskich miast. Przynosi ukojenie, będąc znakiem tego, co odeszło lub właśnie przemija. Na tym tradycyjnym wizerunku jest jednak głęboka rysa.

BETON I SZKŁO

Od czasu, gdy Japonia otworzyła się na świat po dwóch wiekach izolacji, zaczęły tu przenikać zachodnie inspiracje architektoniczne. W Kioto niszczono to co z drewna i bambusa, by stawiać domy z betonu, stali i szkła, które symbolizowały nowoczesność i postęp. Na szczęście przyszło opamiętanie. W ostatnich latach władze ograniczyły dopuszczalne rozmiary reklam, a biurowcom narzuciły limity wysokości. Trzeba mieć nadzieję, że dzięki takim posunięciom tradycja, podobnie jak cała dawna Japonia, nie zniknie w pośpiechu, jaki wymusza współczesne życie.

WYCIECZKA DO PRZESZŁOŚCI

O czego zacząć poznawanie Japonii? Może od herbaty, której przyrządzanie trwa tu stokroć dłużej, niż jej picie. Wszystko odbywa się w zwolnionym tempie. W Kioto na ceremonię jej przygotowania można się wybrać do drewnianego domu machiya. W takich tradycyjnych (a jakże) miejscach powstały salony herbaciane, ale też restauracje, pracownie artystów, galerie, hotele.

Ascetyczne wnętrza tchną spokojem. Ceremonia parzenia herbaty to wspomnienie odległego świata, poszanowanie starych obyczajów. Kimono jest obowiązkowe. Tutejsze zakłady specjalizujące się w ich szyciu, potrafią tworzyć cuda. Ręczne wykonanie jedwabnej szaty zajmuje nawet rok. Jeden egzemplarz to praca dla kilkunastu osób: projektantów, kolorystów, farbiarzy, tkaczy czy hafciarzy. Cena? Bagatela, w przeliczeniu ok. 150 tys. zł.

FLIRT Z TRADYCJĄ

Takich ubiorów na ulicy raczej nie dostrzeżemy. Przygotowywane są na specjalne okazje dla ludzi, którzy nie liczą wydatków. Turyści chcący poflirtować z tutejszą tradycją, mogą skorzystać z wypożyczalni, których też tu nie brakuje. Przechadzka w kimonach po ulicach miasta wystarczy, by pomarzyć o ulotnym świecie samurajów i gejsz.

Przedstawicielki tych ostatnich (ale też ma-

Gion, dzielnica gejsz

iko – dziewczyny przygotowujące się do zawodu gejszy) można zobaczyć w Gion, najsłynniejszej dzielnicy Kioto. Tutejsze czerwone lampiony herbaciarni, drewniane, ostatnie autentyczne zabudowania dawnej stolicy i okna zasłonięte słomianymi żaluzjami, kuszą turystów z aparatami fotograficznymi. Wieczorami na ulicy Hanamikoji bywa naprawdę tłoczno.

SYMBOL ZA SYMBOLEM

Spotkać tu można nie tylko szukających egzotyki Europejczyków, ale też japońskie wycieczki, które robią sobie zdjęcia na tle Złotego Pawilonu w świątyni Kiyomizu-dera. Buddyjski kompleks świątynny usytuowany na zalesionych zboczach góry Otowa, góruje nad miastem. To jeden z najważniejszych obiektów dziedzictwa kulturowego Japonii.

Jest jeszcze świątynia Ginkaku-ji, uznawana za esencję japońskiego buddyzmu zen. Docelowo miała być pokryta płatkami srebra, jednak szogun Ashikaga Yoshimitsu, który był jej fundatorem, zmarł nim dzieło zostało dokończone. Kolejnym symbolem Kioto jest świątynia bóstwa Inari, położona w malowniczej scenerii zielonego, częściowo bambusowego lasu.

Również dawna siedziba japońskich cesarzy od 794 do 1868 roku dopasowuje się do wyobrażeń o klasycznej Japonii. Możliwość zwiedzenia tego przybytku pojawia się zaledwie dwa razy do roku - wiosną i jesienią. Sam park i poszczególne kompleksy okalające Pałac Cesarski, dostępne są dla zwiedzających bez większego problemu.

WIOSENNA WIŚNIA

Położone w górskiej kotlinie miasto zadziwia soczystością kolorów i żywotnością roślin. Natura w Japonii jest nie tylko witalna, bywa też gwałtowna i niebezpieczna. Często zdarzają się trzęsienia ziemi i wybuchy wulkanów, jesienią od Pacyfiku wieją tajfuny, wywołujące fale tsunami. Japończycy nauczyli się żyć w zgodzie z naturą. Kiedy pojawia się słońce, kobiety o kruczoczarnych włosach i jasnej cerze chronią się przed nim pod papierowymi parasolkami.

Tak jest już wiosną, zaczynającą się podziwianiem kwitnącej, ozdobnej wiśni. Parki i skwery, pełne kamiennych ścieżek wijących się wśród krzewów i drzew, toną w białoróżowych kwiatach o oszałamiającym zapachu. Pod kwitnącymi drzewami na piknikach spotykają się grupki przyjaciół, współpracowników i rodziny. To rytuał zwany hanami, czyli oglądanie kwiatów (hana – kwiat, mi – patrzeć). Na hanami do Kioto przyjeżdża się na przełomie kwietnia i maja.

GÓRSKIE PEJZAŻE

Poza urokliwymi zakamarkami miasta jest też Arashiyama, słynna ze swoich pejzaży górzysta okolica Kioto. Tu w szczęśliwej przeszłości japońscy poeci i malarze podziwiali naturę w najbardziej doskonałym wydaniu, aby potem opiewać ją w swoich dziełach. W tym bajkowym otoczeniu znalazło swoje miejsce wiele kameralnych hoteli i restauracji. Warto też uciec, choćby na chwilę, do Lasu Bambusowego Sagano, jasnozielonego, ze smukłymi, poruszanymi przez podmuchy wiatru wysokimi roślinami. Przylegająca do Świątyni Tenrjuji niewielka atrakcja, stała się wielkim symbolem kraju.

SZCZYPTA NOWOCZESNOŚCI

Ma też Kioto inną twarz. Za tradycyjną maską odkryć można całkiem współczesne miasto. Bo skoro znajdziemy tu rękodzieło, musi być również nowoczesna sztuka. Jeśli są bardzo stare restauracje, muszą też być hipsterskie bary oraz sklepy, w których obok tradycyjnych ozdób do włosów i ceramiki, kupić można nowoczesnego odkurzającego robota.

Stare godzi się tu z nowym. Dawne formy sztuki współistnieją z nowymi. Kioto daje przy tym niejedną okazję, by znaleźć miejsce nieopisane w turystycznym przewodniku, zagubić się na chwilę i zauroczyć czymś banalnym. Warto tu poszukać własnej ścieżki. ■

Złoty Pawilon w świątyni Kiyomizu-dera

Tradycyjne oblicze Kioto

MERCEDES GLC COUPE
ZWINNY I PIĘKNY

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

W latach 90-tych na rynku było kilka segmentów rynkowych, do których kwalifikowały się wszystkie, oferowane wówczas samochody. Wraz z nowym tysiącleciem przybyło przynajmniej kilka nowych sektorów z których najliczniej zapełnionym są SUV'y. To jednak wciąż za mało i producenci samochodów serwują nam kolejne. Co powiecie na SUV'a w wersji… coupe?

Pierwsze w tej klasie było BMW z modelem X6. Nieco później do tego segmentu dołączył Mercedes z GLE Coupe, ale w tak zwanym międzyczasie producent z Monachium znalazł kolejną lukę – na model X4. Czyli SUV'a w wersji (znowu) coupe, ale o mniejszych gabarytach. Mercedes szybko odpowiedział i na tę historię – tworząc GLC Coupe.

Recepta na ten model była prosta. Na rynku gotowy był już SUV GLC, wystarczyło więc „ściąć" dach i zaokrąglić klapę bagażnika. To jednak byłoby zbyt proste i Mercedes nie mógł sobie na to pozwolić. Aby chociaż w minimalnym stopniu przybliżyć dużego bądź co bądź SUV'a do lekkiego i zwinnego coupe, wydłużono o nieco ponad 70 mm nadwozie i obniżono je o 39 mm w stosunku do GLC.

Silnik w testowanym modelu to 4-cylindrowa jednostka wysokoprężna o pojemności 2143 ccm dostarczająca 170 KM. Na co dzień okazuje się to w zupełności wystarczająco. Dynamika jest zadowalająca, a zużycie paliwa zaskakująco niskie. Ponadto wszystkie modele GLC Coupe wyposażone są w sportowe zawieszenie z systemem wyboru trybów jazdy Dynamic Select, bardziej bezpośredni układ kierowniczy, napęd na 4 koła 4MATIC oraz skrzynię biegów 9G-Tronic, które razem mają tworzyć bardziej sportowe usposobienie. Jaki jest tego skutek?

Tryby jazdy: ECO, Comfort, Sport, Sport+ i indywidualny faktycznie dają poczucie różnicy. Ten pierwszy zadowoli kierowców o bardzo spokojnym temperamencie, a dzięki trybowi „żeglowania" pozwala zaoszczędzić mililitry paliwa. Komfort to tak naprawdę ustawienia wyjściowe, a sport i sport+ wyostrzają reakcję na gaz, podnoszą obroty, przy których zmieniane są biegi, zmieniają barwę podświetlenia na czerwoną i ingerują w pracę zawieszenia.

Od praktycznej strony GLC Coupe wypada nieco słabiej niż jego brat SUV. Przez „ścięcie" tylnej części nadwozia zmniejszeniu uległ bagażnik o 59 litrów (do 491 litrów), widoczność do tyłu oraz ilość miejsca nad głowami pasażerów tylnej kanapy. Coupe jest też o ponad 29 tys. zł droższy od wersji SUV. Czy zatem atrakcyjniejszy wygląd i minimalnie lepsze właściwości jezdne rekompensują wyższą cenę?

Na to pytanie nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Jedni uważają, że w tego typu samochodach jednak ważniejsza od sportowej duszy jest praktyczność, inni zaś skłonni są płacić większe pieniądze za możliwość jazdy samochodem niebanalnym, wyróżniającym się z tłumu innych aut. Jeśli chcecie się przekonać osobiście, czy warto ten samochód mieć w swoim garażu zapraszamy na jazdy próbne do salonów BMG Goworowski w Gdańsku i w Gdyni. ■

WRZESZCZ
MIEJSCE NA CZASIE
NOWA INWESTYCJA
NA BATOREGO 23
KONTINUUM
WARTO
ZAKOCHAĆ
SIĘ WE
WRZESZCZU
bmc
Budujemy Twoje Marzenia
www.bmc.gda.pl
58 783 17 70

BMW 3 GT

GRAN TURISMO NIE TYLKO Z NAZWY

AUTOR: MAX RADKE **/ FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Wyjątkowa, zwracająca uwagę bryła nadwozia, ogromny bagażnik, bardzo przestronne wnętrze, dynamiczny i ekonomiczny silnik i świetny komfort jazdy – tak można podsumować BMW 3 GT. Mogliśmy się o tym przekonać podczas testów modelu wyposażonego w napęd na cztery koła xDrive. Samochodu użyczył nam autoryzowany Dealer BMW Bawaria Motors Gdańsk.

GT to skrót od legendarnej nazwy Gran Turismo kojarzącej się ze sportowymi odmianami dobrych samochodów. „Trójka" w wersji GT sportowy charakter ujawnia zarówno w wyglądzie, jak i we właściwościach jezdnych.

Mowa tutaj o niewielkich wlotach powietrza umieszczonych przy przednich nadkolach, bardziej sportowym przednim pasie, bagażniku łączącym się z linią szyby, drzwiach bez ramek i tylnym spojlerze. Wysuwa się on automatycznie przy prędkości 110 km/h, można też nim sterować ręcznie przyciskiem w drzwiach kierowcy. Spojler wpływa na docisk tylnych kół i wraz ze wzrostem prędkości optymalizuje przepływ powietrza.

Do dyspozycji kierowcy są cztery tryby jazdy: Eco Pro, Comfort, Sport i Sport+. Ta pierwsza opcja zadowoli każdego emeryta, druga zaś jest zdecydowanie dla statecznego kierowcy. Wybitnie sportowe ustawienie układu jezdnego ze znacznie sztywniejszą pracą amortyzatorów umożliwia tryb Sport. A wyjątkowo wysoką dynamikę jazdy oraz spontaniczną reakcję napędu i układu kierowniczego gwarantuje tryb Sport+.

W tym trybie aktywuje się funkcja DTC (tryb dynamicznej kontroli trakcji), dopuszczająca większy uślizg kół przy sportowej jeździe. Układ DSC (dynamiczna kontrola stabilności) jest przy tym nadal aktywny, lecz działa znacznie później, stabilizując samochód – w ramach możliwości fizycznych – niemal w ostatniej chwili.

Napęd na 4 koła zapewnia system xDrive. System standardowo przekazuje 40% momentu obrotowego na przód i 60% na tył. Oczywiście, rozdział ten w zależności od warunków może się zmieniać. BMW rozpoznaje bowiem nadlub podsterowność, kierując nawet do 100% siły napędowej na jedną z osi. Opcja bardzo przydatna, szczególnie zimą.

Tym samochodem jeździ się bardzo przyjemnie. Jest też komfortowo. BMW 3 GT jest niemal tak duże jak seria 5 (7,5 cm krótsze) i o całe 20 cm dłuższe od „trójki" w wersji sedan. Jest też oczywiście wyższe (o 8 cm), co wpływa na komfort w kabinie. Wygospodarowano tam 7 cm więcej na kolana niż w dotychczasowych odmianach serii 3. W aucie komfortowo i wygodnie mogą podróżować cztery osoby o wzroście ok. 190 cm. Przestrzeń bagażowa ma 25 l więcej niż „trójka" w wersji Touring.

O kwestiach bezpieczeństwa nie ma się co rozpisywać. BMW 3 GT wyposażone jest w cały szereg systemów wspomagających kierowcę i poprawiających bezpieczeństwo, tj. choćby asystent utrzymania pasa ruchu, ostrzeżenie przed najechaniem na poprzedzający pojazd, a także monitor martwego pola. Jest też kamera cofania oraz system Surround View, który pozwala obserwować obraz po bokach, co jest bardzo przydatne przy włączaniu się do ruchu przy ograniczonej widoczności.

BMW 3 GT w Bawaria Motors Gdańsk w ofercie dla biznesu dostępne jest już od 134 tys. zł. Testowany egzemplarz wyposażony m.in. w pakiet M Sport, sportową automatyczną skrzynię biegów, kamerę cofania, szklany i panoramiczny dach, system BMW ConnectedDrive Advanced, wyceniony został na 248 tys. zł brutto. ■

NIE MA LEKKO

GTECHNIQ
SMART SURFACE SCIENCE

ALE JEST SERUM DLA TWOJEGO AUTA

7 YEAR GUARANTEE

Kompozyt Ceramiczny **Crystal Serum** to ekspert w utrzymaniu idealnego wyglądu Twojego samochodu na długi czas.

Skoncentrowana moc **zabezpieczenia ceramicznego** chroni lakier, a efekt wizualny jest nieporównywalny z niczym innym, co dotychczas znałeś.

Usługa dostępna w autoryzowanym salonie:

CAR SPA

CAR SPA Gdynia
ul. Chwaszczyńska 172
tel. 505 505 999

BMW i3

SAMOCHÓD (Z) PRZYSZŁOŚCI

AUTOR: MARCIN WIŁA

BMW i3 to pierwszy seryjny, w pełni elektryczny samochód bawarskiego producenta. Niespełna 4 metry długości, 1,77 m szerokości i „aż" 1,57 wysokości sprawia, że każdy kto widzi ten samochód po raz pierwszy, dwa razy zastanawia się, czy to na pewno BMW. Jazda rozwiewa jednak wszelkie wątpliwości.

Samochód zwraca na siebie uwagę unikalną stylistyką i... rozmiarami. Z zewnątrz nieduże, miejskie auto, w środku zaskakuje nas sporą przestrzenią. Z racji elektrycznego napędu, a co za tym idzie brakiem wielu elementów jak skrzynia biegów, bak paliwa, czy oczywiście spalinowego silnika (ten jest dostępny, ale w opcji), miejsca jest tu pod dostatkiem, a i3 bliżej do BMW serii 3, niż – wydawać by się mogło – klasowego odpowiednika w postaci serii 1.

Samo wnętrze, jak na BMW, czyli producenta segmentu Premium przystało prezentuje się wybornie, przede wszystkim w tej najbogatszej wersji „suite", za którą musimy dopłacić 13 tys. zł. Tutaj, jak przystało na BMW, nie ma kompromisów – skórzana tapicerka, piękne przeszycia i chromowane akcenty.

TECHNOLOGIA

Warto również dodać, że BMW i3 to nie tylko bezemisyjny (CO_2) napęd elektryczny, ale także czysta ekologia w produkcji. Samochód zbudowany jest w 95% z w pełni odnawialnych surowców, a fabryka w Lipsku, gdzie powstaje samochód jest zasilana w energię elektryczną z pobliskiej elektrowni wiatrowej. Źródłem napędu samochodu jest elektryczna jednostka generująca moc odpowiadającą 170 KM. W całym zakresie jazdy do dyspozycji kierowcy jest 250 Nm.

Jakkolwiek trudno nam to jeszcze odnieść do typowych silników benzynowych, to krótko mówiąc osiągi, jak na miejski samochód, są dużo więcej niż wystarczające. Przyspieszenie od 0 do 100km/h w 7,2 sekundy, ale od 0 do 60 km/h już imponujące 3,7 sekundy. Prędkość maksymalna ograniczona jest elektronicznie do 150 km/h.

CISZA

Wrażenia z jazdy, dla kogoś kto nigdy wcześniej nie miał styczności z elektrycznymi autami są dość zaskakujące. To na co zwrócimy uwagę od razu po „włączeniu samochodu", bo trudno mówić tu o odpaleniu, to cisza i gotowość do jazdy na pełnych obrotach, bowiem nie trzeba tu czekać na rozgrzanie silnika.

W czasie jazdy – podobnie. Do uszu kierowcy ewentualnie dociera delikatny szum wiatraka klimatyzacji i mocno stłumione przez wąskie opony szumy toczenia. Samochód nie ma tradycyjnej skrzyni biegów. Obsługa przeniesienia napędu przebiega podobnie jak w skrzyni automatycznej. Ma dwa tryby jazdy (do przodu i do tyłu) i dwa standardowe tryby P-parking i N-„luz".

JEDZIEMY!

W czasie jazdy jednak, zachowanie jest już zupełnie inne – puszczając pedał przyspieszenia samochód dość energicznie zwalnia – można to porównać z lekkim hamowaniem w tradycyjnych samochodach. W ten sposób działa system znany z Formuły 1 pod nazwą KERS, który doładowuje akumulatory. Z kolei puszczając pedał hamulca nie powinniśmy spodziewać się, że samochód delikatnie ruszy jak w przypadku „automatów". Stoi na swoim miejscu dopóki nie wciśniemy gazu.

Do tego dochodzą inteligentne tryby jazdy, które dostosowują charakterystykę samochodu do zamiarów kierowcy – są wśród nich COMFORT, ECO PRO i ECO PRO+. Zadaniem tych ostatnich jest maksymalnie wydajne wykorzystanie energii, co przekłada się na wydłużenie zasięgu samochodu. W ruchu miejskim trudno trafić na godnego rywala w wyścigu spod świateł. Dynamika jazdy zmniejsza się wraz z osiągnięciem prędkości około 90-100 km/h, ale w dalszym ciągu pozostaje satysfakcjonująca.

FINAŁ

Podsumowując – bardzo fajny, nowoczesny samochód, którym przejechanie 100 kilometrów na pewno nie zmęczy, nawet w ruchu miejskim, a kosztować będzie około 6-8 zł. Do tego dużo zabawek w środku, jak np. aplikacja wyświetlająca wskazówki na głównym ekranie jak jechać bardziej efektywnie i wydłużyć zasięg.

Możliwość współpracy z naszym smartfonem, za pomocą którego możemy uruchomić klimatyzację, bądź ogrzewanie w samochodzie, czy też włączyć klakson, by łatwiej odnaleźć samochód na zatłoczonym parkingu. Sprawdzić możemy też on-line poziom naładowania baterii w swoim samochodzie, a także aktualny stan ładowania.

Bazowa wersja BMW i3 to wydatek 152 tys. zł. Rekompensatą za to wydają się korzyści płynące z posiadania elektrycznego samochodu, a więc przede wszystkim ogromna oszczędność na paliwie, możliwość bezpłatnego parkowania w wyznaczonych miejscach w centrach miast, z czasem być może także przywilej korzystania z BUS-pasów, a w miastach w Europie Zachodniej przede wszystkim możliwość dojechania samochodem do samego centrum. ■

BMW xDrive

www.bmw-zdunek.pl

Radość z jazdy

xOKAZJI DO RADOŚCI.

SPRAWDŹ OFERTĘ MODELI BMW Z ROCZNIKA 2016 Z PAKIETEM UBEZPIECZEŃ W CENIE.

BMW X1 z pakietem korzyści do 5 000 PLN.

BMW X3 w ofercie BMW Leasing 100% z kosztem leasingu 0%.

BMW X6 z pakietem korzyści do 25 000 PLN.

Szczegóły na www.bmw.pl/okazjadoradosci

Dealer BMW Zdunek
ul. Druskiennicka 1a, 81-533 Gdynia, tel.: +48 533 269 269

Oferta dotyczy wybranych wersji sprzedażowych. Liczba modeli ograniczona. Bezpłatny pakiet ubezpieczeń komunikacyjnych programu BMW Ubezpieczenia zapewnia pełną ochronę w zakresie: OC, Autocasco, NNW oraz Assistance. Pakiet obowiązuje przez pierwszy rok eksploatacji. Szczegóły u Dealerów BMW. Informacje dotyczące zużycia paliwa oraz emisji CO_2 znajdują się na stronie www.bmw.pl

W ROLI GŁÓWNEJ DREWNO I KOLOR

PROJEKT: EWA FRANIAK, TATEWIK CATUROWA / FLOW INTERIORS

Nowocześnie i zarazem przytulnie, w roli głównej drewno i mocne akcenty kolorystyczne - to główne wytyczne stylistyczne od właścicieli urokliwie położonego apartamentu w Gdyni. Inwestorzy nie chcieli designerskiego mieszkania, głośnych marek, postawili na naturę i niepowtarzalność jaką oferują kamień i drewno.

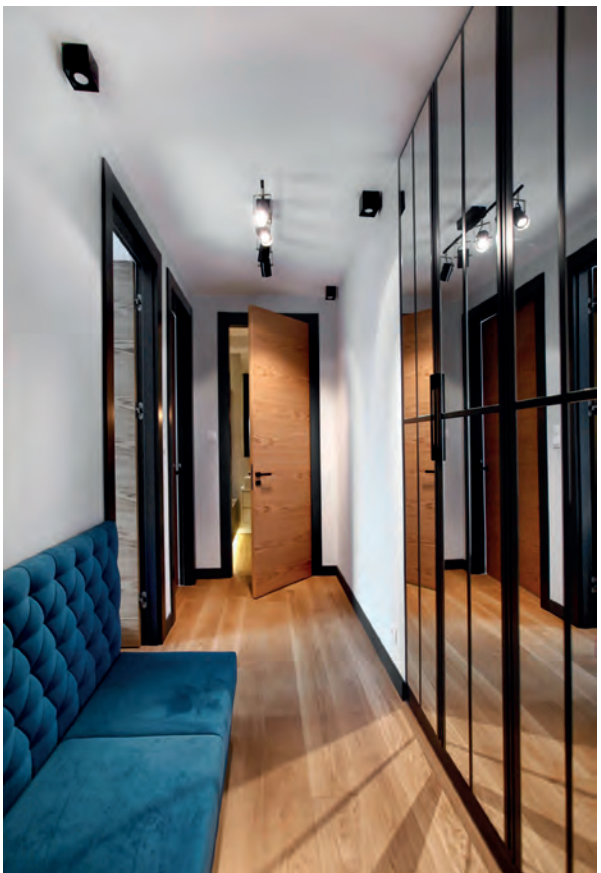
Już od wejścia widać rękę architekta wnętrz, który nie potraktował przedpokoju po macoszemu. Drzwi wejściowe zostały obudowane fornirem dębowym, a wyjątkowości dodaje zastosowanie kontrastującej grafitowej ościeżnicy przechodzącej w listwę przypodłogową. Bardzo ciekawym rozwiązaniem, nie tylko stylistycznym, jest siedzisko. Jednak na największą uwagę zasługuje szafa wyglądająca jak stare, metalowe, fabryczne okna.

Pierwszym ważnym krokiem realizacji projektu, była zmiana zakładanej aranżacji przestrzeni dziennej. Kuchnia zamieniła miejsce z salonem, dzięki czemu pomimo otwartej przestrzeni, pozostaje niewidoczna z części wypoczynkowej. Właścicielom zależało na tym, aby pierwszych skrzypiec w salonie nie grał telewizor. Został on sprytnie zakamuflowany na grafitowej ścianie dodatkowo przysłoniętej przepierzeniem z pionowych dębowych listew.

Najbardziej zwraca uwagę ściana z przepięknego kamienia, w kolorach szarości, grafitu i mięty. Sofy zostały wykonane na zamówienie wg projektu Ewy Franiak. Ten sam tapicer odrestaurował stary fotel z lat 60. Ważne było zastosowanie drewna, ale w taki sposób, aby nie przytłaczało. Całość została kolorystycznie spięta mozaikowym dywanem BoConcept.

Zdecydowanie najbardziej charakterystycznym meblem jest zabudowa, z nieregularnymi półkami. Warto też zwrócić uwagę na stół, wykonany na zamówienie w pracowni stolarskiej. Właściciele osobiście wybrali kawałek drewna, z którego został zrobiony. Nogi wykonane są z materiału z odzysku, którym były szyny.

W niewielkiej sypialni powstała dosyć spora ilość szafek. Została nawet wykorzystana przestrzeń na wezgłowiu łóżka, zaprojektowanego przez Ewę Franiak. Łazienka dzięki dębowemu fornirowi i kolorom w płytkach, jest niezwykle spójna z resztą mieszkania. Znowu jest tu widoczne połączenie ciepłe-zimne. Szarość płytek przełamana jest drewnem i ciepłym światłem lampki koło lustra. ■



WNĘTRZA PUBLICZNE DOBRZE ZAPROJEKTOWANE

BOSKO FEEL&TASTE

PROJEKT: IWONA JAWORSKA, LUXURY DESIGN / **FOTO:** AGDALENA ŁOJEWSKA, VEY INTERIOR PHOTOGRAPHY

Stylowe wnętrze restauracji Bosko feel&taste, położonej w samym sercu Gdańska. Projekt wykorzystuje oryginalną cegłę i instalację techniczną obiektu - zestawia je z głębokimi tonami drewna oraz unikalną fakturą portugalskiej ceramiki.

Kompozycji dopełniają delikatne szarości i mocne akcenty czerni. Utrzymane w stylu retro dekoracje łagodzą industrialny charakter wnętrza. W konsekwencji otrzymujemy przestrzeń ekskluzywną, a przy tym ciepłą i przyjazną.

Jednym z bardziej charakterystycznych elementów wnętrza jest system podwieszanych półek. Uwagę zwraca subtelna i nienachalna instalacja oświetleniowa. Oświetlenie główne tworzą umocowane na szynoprzewodach czarne reflektory - mocne, funkcjonalne, a przy tym niezauważalne na tle ciemnego sufitu.

Bardziej wyraziste są lampy dekoracyjne - kinkiety, nawiązujące formą do ram starych rowerów, czy lampy sufitowe wyjęte żywcem ze starego, fabrycznego oświetlenia. Spajają ze sobą utrzymane w stylu retro dekoracje z industrialną estetyką wnętrza. ■

Tworzymy Twoje wnętrza

GDYNIA, UL. LEGIONÓW 112

budynek Altus, wjazd od Al. Zwycięstwa

SOMETHING SPECIAL DESIGN KAFLE Z WYOBRAŹNIĄ

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK

Mówią o sobie, że odpowiadają na pragnienia i zachcianki klientów. Pomagają im zaaranżować przestrzeń jak z bajki. A to wszystko za pomocą płytek ceramicznych, kafli, dekorów i podkładek. Bardzo wzorzystych i nietypowych. W pierwszym tekście naszego nowego cyklu Made in Tricity poznajcie twórców marki Something Special Design z Gdyni.

Założycielką marki jest magister sztuki, Agnieszka Pawłowska. Zamiast ujarzmiać nadzwyczaj bogatą wyobraźnię, postanowiła ją wytrenować. Tak powstał zalążek Something Special Design – marki, specjalizującej się w tworzeniu spersonalizowanych płytek ceramicznych.

- Gdy człowiek nie może czegoś mieć, zaczyna sobie to wyobrażać. Jest w tym tak zachłanny, że jego wyobraźnia o niebo przerasta to, o czym marzył. Od początku naszego twórczego związku, wcielamy wszystkie marzenia w życie. W przyśpieszonym tempie dorobiliśmy się nie tylko biznesu, ale i dwójki dzieci – mówi Agnieszka Pawłowska.

Bo nad marką pracuje nie tylko Agnieszka, ale również jej partner Patryk Palas. Para, wspólnie zajmuje się obróbką każdej płytki. To ręczna praca. Najpierw trzeba wybrać zdjęcie lub grafikę, a następnie przetransferować ją na ceramikę. Granicą w wyborze wzorów jest jedynie wyobraźnia. Czasami klienci zamawiają płytki z gotowym zdjęciem, innym razem proszą o projekt grafiki z obrazkiem lub napisem. Płytki można wykorzystać jako podkładki (te są oklejone korkiem po wewnętrznej stronie), albo jako element ściennego designu.

Niektórzy wypełniają nimi blaty kuchenne oraz stoły w pokojach gościnnych. Mnogość wzorów i kolorów sprawia, że możemy dowolnie zmienić wygląd otaczającej przestrzeni, podkreślając przy tym nasz indywidualny styl. Płytki są nie tylko oryginalne, ale bardzo trwałe. Odporne na ścieranie, uderzenia czy chemikalia. Posiadają powłokę o dużym połysku, która jest jednocześnie wodoodporna.

Nie narzekaj, że masz pod górkę, skoro zmierzasz na szczyt - tak brzmi motto Agnieszki. Już od dziecka wiedziała, jak pasję przekuwać w biznes. Nigdy nie czuła strachu, związanego z ryzykiem biznesowym.

- Mam to szczęście, że jestem magistrem sztuki, żyję z malarstwa, ale znalazłam też prostą drogę, aby przekuć pasję na komercję. Padło na podkładki. Założenie było takie, że gadżet miał być niedrogi, spełniać funkcję użytkową i łączyć moje pasje. Od fotografii, poprzez projektowanie, aż po grafikę. Udało się - przyznaje z uśmiechem Agnieszka.

Wszystko zaczęło się w 2010 roku. Agnieszka i Patryk początkowo sprzedawali swoje wyroby na jarmarkach, później na targach designerskich. To był dobry ruch, ponieważ para miała nieustanny kontakt z ludźmi. Już od samego początku mogli zrozumieć, jakie są potrzeby ich potencjalnych klientów. Kolekcja nieustannie się powiększa. Coraz częściej można w niej odnaleźć akcent psychologii pozytywnej.

- Postawiliśmy na szczerość i optymizm. Dzięki temu, nasze podkładki są wręcz terapeutyczne, również dla nas samych. Cały czas wymyślamy nowe, wesołe teksty, które na nich zamieszczamy – śmieje się Agnieszka.

Po tę złożoność sięgają starsi i młodsi. Klienci indywidualni, ale również restauracje, kawiarnie i sklepy. Zwłaszcza te, których asortyment związany jest z kawą lub herbatą. Kafle wędrują także do muzeów, galerii czy biur zajmujących się public relations. Przychodzą po nie również przyszli małżonkowie, poszukujący prezentów dla swoich gości. Jak podkreśla Agnieszka – klienci są różni, ale łączy ich jedno. To esteci.

- Współcześnie, rynek jest przepełniony tendencyjnymi wzorami i kolorami płytek ceramicznych, które powtarzają się w co drugim domu i w co drugiej restauracji. Każdy szuka czegoś, co będzie wyróżniało jego przestrzeń, a my możemy mu to dać – podsumowuje Agnieszka.

W najbliższej przyszłości, prawdopodobnie jeszcze w tym roku, marka przejdzie lifting. Zmianie ulegnie przede wszystkim nazwa, pod którą będzie się mieściło dużo więcej rozwiązań designerskich, opierających się na płytkach. Będą to m.in. stoły z ceramicznymi blatami oraz małe formy meblarskie.

POLSKIE MORZE

nothing
makes sense
before
coffee

GDAŃSK
SOPOT
GDYNIA

fuck
ART
let's
dance
be nice to people
Lost.
NOTHING
WORTH HAVING
COMES EASY
DO WHAT YOU
LOVE
AND YOU'LL NEVER
WORK A DAY IN YOUR
LIFE

Lost
TRAVEL
LOVE
BIKES
I WANT TO RIDE MY BICYCLE

TOMEK RYGALIK

NIE ZBAWIAM ŚWIATA, ALE CZYNIĘ GO PIĘKNIEJSZYM

ROZMAWIAŁA: NATALIA DAWSZEWSKA

Przedmioty muszą być dobrze zaplanowane, możliwe do jakościowego wykonania, funkcjonalne z punktu widzenia użytkownika i po prostu się podobać – taka jest dewiza Tomka Rygalika. Natalia Dawszewska, dziennikarka Magazynu Prestiż, rozmawiała z jednym z najlepszych i najbardziej cenionych na świecie polskich designerów, m.in. o roli projektanta w procesie naprawiania świata, społecznej odpowiedzialności designera i niespełnionych projektowych marzeniach, które wciąż jeszcze mogą się spełnić.

Co miało wpływ na kształtowanie Twojego designu?
Dojrzewanie i wychowywanie się w czasach pewnego niedostatku. W czasach słusznie minionych, ale też bardzo przedsiębiorczych. Kiedy to ludzie tacy jak moi rodzice, próbowali sobie jakoś poradzić z rzeczami, które obecnie bierzemy za oczywiste. Mój tata konstruował produkty codziennego użytku. Czasami nawet poważne rzeczy typu kosiarka do trawy, bo nie było można jej kupić.

Zasługa rodziców? Oni zaszczepili w Tobie te elementarne aspekty pracy designera?
Trochę tak. Zaszczepili we mnie przedsiębiorczość. Przedsiębiorczość jest ważnym elementem projektowania. Moi rodzice są ludźmi wykształconymi technicznie, którzy w latach 90. zaczęli swoją działalność w biznesie. Moja mam działała w branży tekstylno – modowej, tata w branży samochodowej. Rodzice nauczyli mnie, że wszystko może powstać od zera. Pomogli mi więc radzić sobie z tym najtrudniejszym etapem, gdzie trzeba przemyśleć wszelkie zasoby, wziąć ołówek, kartkę i od początku wymyślić „coś".

Łódź – miasto z którego pochodzisz, kolebka polskiego przemysłu. Czy to miało wpływ na Twoją drogę zawodową?
Dobrze zauważone. Miasto, które jest przemysłowe, trochę podupadłe, w którym jest dużo fermentu i offu. Pełne myślenia kontrkulturowego. To mnie ukształtowało. Kolejne ważne dla mnie miasto to Nowy Jork. Zmienił mnie. Z leniucha i imprezowicza na studiach w Polsce, tam stałem się człowiekiem z pasją. To miasto tętni niesamowitą energią, a jednocześnie jest takie wymagające. Czułem tam, że mogę zrobić coś wielkiego, a nie po prostu egzystować.

Czy zanim wyjechałeś do Nowego Jorku miałeś w ogóle pojęcie o wzornictwie przemysłowym?
Wcześniej studiowałem architekturę, lecz nie miałem pojęcia o tym, że wszystko wokół nas jest zaprojektowane, tak jak chociażby ten kieliszek, ta klamka, czy samochód. Wszystko jest wytworem ludzkiej myśli. W Nowym Jorku zauważyłem to pierwszy raz. Gdy dowiedziałem się, że istnieją projektanci samochodów, tosterów, itp., to pomyślałem sobie – niesamowite. W Łodzi nie było można tego studiować, więc nawet nie wiedziałem, że taka dziedzina istnieje. Otworzyło mi to głowę.

Czy wierzysz w sens udziału projektanta w procesie naprawiania świata?
Jeżeli nic nie tworzymy, to nie mamy wpływu na świat. Natomiast jeśli tworzymy - mamy. Ten wpływ może być zły lub dobry. Elementarną motywacją jest naprawa świata, ale bardziej chodzi, aby go nie popsuć. W procesie naprawiania świata, a może raczej doskonalenia, design ma swoje miejsce, ale nie mam złudzeń, że zbawiam świat.

Dylematy?
Dylematy biorą się z poczucia odpowiedzialności. Czy to co robię będzie bezpieczne? Czy to dobrze zaadresowany projekt? Czy to będzie wykorzystywane w odpowiedzialny sposób? Nieodpowiedzialne eksploatowanie zasobów jest czymś złym, dla nas wszystkich. Czy dobrze wykorzystam materiał, energię, zasoby? Mnóstwo projektowych decyzji. I konsekwencji tych decyzji.

Co jeszcze jest brane pod uwagę w procesie projektowania?
Najprościej można powiedzieć, że każdy projekt jest przecięciem trzech czynników - atrakcyjności, wykonalności i opłacalności. Jak to się wszystko zejdzie razem, wtedy można mówić o nowym produkcie, który ma rację bytu. Jest dla kogoś. Ktoś go kupi, ktoś na tym zarobi, ludzie będą mieli pracę. Za każdym dobrym produktem stoi ekonomia. Im bardziej jesteśmy świadomi, tym wybieramy lepiej. Dobre, wartościowe, trwałe rzeczy są odpowiedzialnym sposobem konsumowania.

Kolekcja Tulli dla marki Noti, nagrodzona Reddot Award 2016

Krzesła Dumbo zaprojektowane przez T. Rygalika dla Moroso

Starasz się, aby twoje prace były użytkowe. Jak bardzo według Ciebie design, życie człowieka, wpływają na siebie?
Walory użytkowe produktu to jeden z głównych podlegających projektowaniu aspektów. To w jaki sposób jesteśmy w interakcji z różnymi innymi rzeczami, ma bezpośredni wpływ na naszą jakość życia. Doznawanie codziennych wrażeń przy doświadczeniach takich jak chociażby łapanie za klamkę, otwierania wina, siedzenie na sofie, itp. Wszystko zależy od designu, czyli funkcjonalności, komfortu, jakości. Czy to jest zaawansowana myśl techniczna, czy prymitywne wykonanie? Na źle zaprojektowanym stołku siedzi się niewygodnie. Może być za ciężki, może rysować podłogę i powodować więcej zamieszania i problemu niż pożytku.

Innowacyjność vs użytkowość?
Przedmiot może być jednocześnie bardzo innowacyjny i bardzo użytkowy. W moim projektowaniu chodzi o to, aby robić rzeczy innowacyjne, ale nie dla samej innowacji, nie dla samego prężenia muskułów. Projektant zawsze trochę żyje w przyszłości, pracuje nad rzeczami, które dopiero będą, więc można ten świat zmieniać w sposób odpowiedzialny, empatyczny, ewolucyjny, a nie rewolucyjny. Ja lubię innowacje, ale musi być ona połączona z walorami użytkowymi skoncentrowanymi na człowieku, bo inaczej to sztuka dla sztuki, albo innowacja dla innowacji. To nie tworzy dobrego produktu, a więc nie ma racji bytu.

Trzy przymiotniki określające Twoje prace.
Jest to trudne, bo zazwyczaj uciekam od definicji. Gdybym dzisiaj miał sformułować trzy takie główne osie swojego działania, to na pewno trwałość. W ujęciu fizycznym i estetycznym. Coś co nie wychodzi z mody ani z użytku. Interesuje mnie konstrukcja i technologia. Szukam innowacji w procesach. W wytwarzaniu i w materiałach. No i prostota, odrzucenie tego co zbędne.

Dla kogo tworzysz?
Tworzę, bo kocham to robić. Robię to z pasji. Projektuję dla ludzi, ale także dla siebie.

Czy posiadasz w domu przedmioty, które zaprojektowałeś?
Większość. Mój dom jest poligonem doświadczalnym. Znajduje się w nim wiele nieskończonych projektów, prototypów. Rzeczy, których proces tworzenia się jeszcze nie zamknął. Coś używamy, próbujemy, testujemy, ale na zasadzie takiego „working progress". Posiadam też oczywiście skończone projekty, które stworzyłem dla wielu firm. Żyjąc z tymi rzeczami myślę też jak można je ulepszyć. Doświadczanie tych rzeczy jest istotne i inspirujące.

Projektowe marzenia Tomka Rygalika.
Jestem na takim etapie swojego życia, że chciałbym tworzyć rzeczy bardziej unikatowe, mniej produkcyjne, a bardziej artystyczne obiekty. To jest jeden kierunek. Jest też i drugi, mam jednak wrażenie, że już tego nie osiągnę. Chociaż nie wiem. Odszedłem kiedyś od architektury. Czasami zdarza mi się projektować jakieś małe przestrzenie architektoniczne. Mam wrażenie, że fajnie byłoby zrobić kiedyś obiekt architektoniczny naprawdę ambitny. Duży i poważny. Więc czekam na zadanie projektowe, które będzie brzmiało „zaprojektuj pawilon, dom na skarpie, muzeum...".

Ambicja i niewyczerpane pokłady kreatywności to twoje znaki rozpoznawcze. Nie przeszkadza Ci to czasami w pracy?
To pomaga. Staram się koncentrować na rzeczach bardziej ambitnych, które mnie rozwijają, albo otwierają przede mną nowe możliwości. Nie jest to też jakaś chora ambicja. Nie czuję się źle, że nie jestem tam, gdzie mógłbym być, albo, że ktoś osiąga to, co ja chciałbym osiągnąć. Takie emocje w ogóle mną nie kierują.

fot. Zosia Zija/Jacek Pióro

TOMEK RYGALIK

Projektant, wykładowca, kurator i doktor sztuki; urodził się w Łodzi w 1976. Studiował architekturę na Politechnice Łódzkiej. W 1999 roku ukończył wydział wzornictwa przemysłowego na Pratt Institute w Nowym Jorku. Po ukończeniu studiów współpracował z wieloma firmami projektowymi w Stanach Zjednoczonych, dla klientów jak Kodak, Polaroid, MTV, PerkinElmer, Dentsply, Unilever, Dupont. Po ukończeniu studiów magisterskich na Royal College of Art w Londynie w 2005 roku został pracownikiem naukowym w zespole badawczo - rozwojowym przy RCA.

W tym samym czasie założył własne studio projektowe z siedzibą w Londynie i Łodzi. Od 2008 prowadzi pracownię projektowania na Wydziale Wzornictwa ASP w Warszawie, a w 2009 na stałe przeniósł się do Warszawy. Od 2012 prowadzi Studio Rygalik razem z partnerką, projektantką Gosią Rygalik. Współpracuje m.in. z Moroso, Noti, Profim, Ideal Standard, Siemens, Heineken czy Ikea. Od 2010 pełni funkcję dyrektora kreatywnego czołowych polskich marek meblowych, jak Comforty i Paged.

IKONY DESIGNU TOMKA RYGALIKA

KRZESŁO MAMU, NOTI

Do przestrzeni domowych i komercyjnych. Do uzyskania trójwaymiarowej geometrii ergonomicznego siedziska wykorzystano formowany filc. Dzięki "pracującemu" siedzisku krzesło dopasowuje się do ruszającej się sylwetki.
Do kupienia: Galeria Rubio, Gdańsk

SOFA LOL, COMFORTY

Funkcjonalność zamknięta w lekkiej formie. Funkcje wypoczynkowa i sypialna są idealnie zbalansowane i jednakowo ważne. Prosty sposób przekształcania sofy w przestronne łóżko stanowi o wartości tego projektu.
Do kupienia: Mesmetric, Gdynia

HOKER BULL, MOROSO

Funkcjonalny i poręczny hoker. Metalowa konstrukcja wspiera się na jednym przenikającym przednie nogi elemencie, służącym jednocześnie za podnóżek i tylne nogi. Nadwieszone siedzisko hokera nadaje mu radykalny charakter.
Do kupienia: InterStyle Home, Sopot

SOFA ZULU, COMFORTY

Zulu to rodzina miękkich i wyjątkowo wygodnych siedzisk i puf. Zastosowano tu innowacyjne techniki łączenia pianek o różnych właściwościach i gęstości. Oparcie zapewnia elastyczność, dopasowując się do pozycji ciała.
Do kupienia: Mesmetric, Gdynia

SOFA LEVIT, COMFORTY

Lekka, wygodna sofa Levit unosi się nad ziemią dzięki osadzeniu na dyskretnym, metalowym stelażu. Tapicerowane segmenty komponują się w architektoniczne bryły i kontrastują z obszytymi w unikalny sposób, miękkimi poduchami.
Do kupienia: Mesmetric, Gdynia

WALL IN, PROFIM

RAW, MOROSO

TENNIS, MOROSO

TERMO, NOTI

Zapraszamy do showroomów: Gdynia al. Zwycięstwa 187 | Warszawa ul. Burakowska 5/7 | www.mesmetric.com

ZŁOTO DLA ZUCHWAŁYCH

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA – RAFALAK **/ FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jedyny taki sport, gdzie człowiek i zwierzę tworzą jedność. Bezgraniczne zaufanie, odwaga, intuicja i lata codziennej mozolnej pracy to recepta na sukces w jeździectwie. Tu barwy codziennych treningów bywają różne, a tylko gruntownie odrobiona lekcja pokory daje nadzieję na trofea. Nadzieję okupioną trudem codzienności, zmienną pogodą i jakże często różnicą charakterów. O tym wszystkim próbowałam przekonać się podczas trzeciej już edycji JumpOFF - regionalnych zawodów w skokach przez przeszkody rozgrywanych na sopockim hipodromie.

Lekki półmrok i nieustający tętent galopujących kopyt. Dwie przygotowane przeszkody. Mnóstwo ludzi – tych w siodle pięknie ubranych mimo mrozu i tych na ziemi – pokrzykujących, ustawiających spadające z hukiem drągi, ubierających konie w derki.

ZA KULISAMI

Rozprężalnia to serce zawodów hippicznych. To tu bardzo często kilka chwil decyduje o tym, jak przebiegnie start. Rozgrzewka, czas przede wszystkim dla konia i jeźdźca by przygotować się do zadań, z którymi zmierzą się na parkurze. W wejściu na małą rozprężeniową halę nerwowo rozgląda się Aleksandra Furgo. Czeka na Adę, swoją luzaczkę i obłędnie dokładnie skaczącą gniadą klacz Melisę C. Powinna już wsiadać na konia, aby przygotować się do startu.

Utytułowana pomorska amazonka, świetnie znana miłośnikom skoków przez przeszkody, uczyniła ze swojej pasji sposób na życie. Z wykształcenia ekonomistka i trener jeździectwa wraz ze swoim partnerem Marcinem prowadzi Black Horse Team, ogromny ośrodek jeździecki w Gdańsku. Jest tam sport, ale i rekreacja, bo jak tłumaczy Ola, każdy gdzieś musi zacząć.

CZŁOWIEK I KOŃ

Człowiek i koń – para, która zna się często lepiej niż niejedno małżeństwo z wieloletnim stażem. Partnerzy, którzy w ułamku sekundy muszą czytać w swoich myślach i często wzajemnie dodać pewności siebie i odwagi, bo w tym sporcie nawet niewielki błąd może doprowadzić do poważnego wypadku czy śmierci.

Współczesny koń sportowy to atleta. Spektakularnie zarysowane mięśnie to efekt codziennej pracy, wsparcia wysokiej jakości odżywkami i suplementami oraz fizjoterapeutycznymi zabiegami. Koński skoczek na co dzień korzysta ze specjalistycznego solarium, jego odnowa biologiczna powoduje zawrót głowy nie tylko z uwagi na spektrum zabiegów.

MONEY, MONEY, MONEY...

Pieniądze jakie wydaje się na utrzymanie i przygotowanie konia do zawodów dla osób nie znających tematu mogą być szokujące. Miesięczna opieka nad koniem to kwoty często kilku pensji, a to plus koszty startów w zawodach i sam zakup wyjątkowo utalentowanego konia umożliwiłyby nam lata spędzone na podróżach i błogim lenistwie w egzotycznych zakątkach świata.

Ceny koni to często astronomiczne kwoty. Mówi się, że nie ma koni nie na sprzedaż. W kuluarach padają wielkie sumy i kto raz się o ten sport otarł wie, że 50 tys. zł to grosze. Niedawno za źrebaka kupionego do jednej ze stajni na Pomorzu zapłacono, bagatela 2 miliony euro.

Agata Jarzycka i Arek Weckwert

MIŁOŚĆ I PRZEKLEŃSTWO

Czas w jeździectwie to pojęcie względne. Nie da się go oszukać. Tu nie ma drogi na skróty - mówi Jacek Grzywacz, zawodnik i trener, określany mianem jednego z faworytów tegorocznej edycji JumpOFF. Jacek ze śmiechem przyznaje, że jeździ od zawsze. Konie to wielka miłość, ale też przekleństwo i skarbonka bez dna. Opowiada też jak rzucał siodło i oficerki w kąt, aby zająć się biznesem.

Nie było mu to najwyraźniej pisane, a pomocna dłoń żony oraz wiara sponsora Stanisława Małka sprawiły, że jego kariera nabrała tempa. Wybitna klacz Doravella, jak opowiada jeździec, jest waleczna i ambitna. Przy tym jednak trudna i niepokorna, ale z końmi jak z ludźmi, trzeba mieć charakter, aby osiągać sukcesy. Zwierzę, podobnie jak człowiek, potrafi poczuć zniechęcenie, dyskomfort i złość i bez patrzenia na tego u góry, mocno je manifestować.

RODZINNE TRADYCJE

Galopującą do przeszkody Olę Furgo mija Monika Jackiewicz, zawsze uśmiechnięta, urodzona optymistka, która wspomina, że jeździ odkąd pamięta. Talent nastolatki dostrzegł ojciec, który budując ośrodek jeździecki w Połchowie dał Monice i jej starszej siostrze Kasi Jackiewicz –Wójcik (reprezentantka kraju w skokach przez przeszkody) możliwości do profesjonalnego uprawiania sportu.

Szkoła, treningi, zawody i łóżko - tak wyglądały lata sióstr Jackiewicz, które dzięki sukcesom na koniach wyhodowanych przez tatę pasjonata, bez kompleksów wdarły się do ogólnopolskiej czołówki. Monika startuje podczas JumpOFF na młodym Kulku (High Quality), którego potęga i elastyczność w skoku robią wrażenie na znawcach.

EMOCJE ZIMĄ I LATEM

Sopocki hipodrom to imponujący obiekt. Nie bez przyczyny po raz kolejny właśnie tutaj latem odbędą się prestiżowe zawody CSIO*****, podczas których widzowie będą mieli okazję zobaczyć najbardziej gorące nazwiska światowych skoków. Tymczasem, zimową porą na zrewitalizowanej, pięknej hali można poczuć przedsmak tego, co się będzie działo latem.

W formule zawodów regionalnych jaką jest seria JumpOFF organizatorzy notują przyjazd ponad 200 koni, co powoduje, że konkursy rozpoczynają się bladym świtem, a kończą nocą. Pełne ręce roboty ma człowiek, bez którego nie byłoby emocji. Arkadiusz Weckwert, były zawodnik WKKW, którego karierę przerwał wypadek, teraz realizuje się jako budowniczy toru przeszkód, a także jako trener i wykładowca akademicki.

MISTRZ CEREMONII

Arek Weckwert to klasa sama w sobie. Profesjonalista w każdym calu – z jego parkurami mierzą się zawodnicy na największych zawodach. Arek, branżowo nazywany parkur majstrem realizuje swój przemyślany plan na każdy konkurs. Kolorowe stacjonaty, oksery, tripplebary i imitacje rowu z wodą ustawiane są zgodnie z przepisami FEI i ich kombinacja ma za zadanie wyłonić najlepszych.

– Skala trudności jest dopasowana do konkursu. Na naszych zawodach uczą się i jeźdźcy i konie, dlatego ważne, aby nikogo nie zniechęcić tym, że jest za trudno. Konie są bardzo wrażliwe, więc jeśli postawimy przed nimi niewykonalne zadania możemy je stracić bezpowrotnie, co byłoby ogromną szkodą dla coraz mocniej rozwijającego się sportu jeździeckiego w Polsce – mówi Arek Weckwert.

SZARA EMINENCJA

Na Hipodromie dzieje się historia, a tworzy ją wspaniały i prężny team w osobie prezes Kai Koczurowskiej – Wawrzkiewicz i Agaty Jarzyckiej – kierownika do spraw organizacji imprez jeździeckich. Wespół zespół stworzyły CSIO w randze 5 gwiazdek, czyli jedną z najbardziej prestiżowych imprez na świecie. Agata jest także głównym mózgiem cyklu JumpOFF.

Pula nagród w JumpOFF to 40 000 zł. Czy są to pieniądze adekwatne do poniesionych nakładów?

– Obawiam się, że nie. Jeździectwo to sport wymagający zasobnego portfela. Myślę tu o zakupie i utrzymaniu konia w pensjonacie, treningach, odżywkach, spotkaniach z weterynarzem i kowalem, a prócz tego startach, które generują koszt wpisowego, transportu, często hotelu. Dla wielu z nas to drogie hobby i tak naprawdę bezzwrotna inwestycja, bo często kontuzja czy śmierć zwierzaka przekreślają wszystkie plany. Dość nieprzewidywalny, często niesprawiedliwy, ale najpiękniejszy z możliwych to sport. Gdy złapiesz bakcyla nie ma szans by to rzucić, a środki wykopiesz spod ziemi - tłumaczy Agata Jarzycka.

WSZYSTKO SIĘ MOŻE ZDARZYĆ

Ogromny telebim na którym widać nazwisko jeźdźca, imię konia i rezultat przebiegu. Wielu zawodników przekraczając celowniki końcowe na parkurze zerka przez ramię jak poszło. Czasem, choć na „zero", to pozostaje niedosyt, bo można było szybciej, skrótem i w lepszym stylu, ale jak mówią fachowcy, przy konkursowych szrankach liczy się wynik.

Niespełna minuta, podczas której jest adrenalina, emocje, czasem bezdech i panika. Jest też radość, bo każdy udany skok przybliża nas do zwycięstwa. Często nad samym sobą, podczas walki ze słabościami, ale na tym polega właśnie piękno sportu, w którym wszystko może się zdarzyć, bo o tym co myśli koń, wie tylko on sam. ■

WYJĄTKOWE WALENTYNKI

AUTORKA: MILENA ŚMIŁEK

Luty to idealny moment na to, by spędzić niesamowity czas ze swoją drugą połówką. Niezależnie od tego czy będzie to wykwintna kolacja czy może krótki weekendowy wyjazd, warto zadbać o niezwykłą oprawę walentynkowego wieczoru i sprawić aby był on niezapomniany.

Villa Polanica, Polanica Zdrój

Polanica Zdrój to idealne miejsce dla osób szukających chwili wytchnienia i odpoczynku. Cena noclegu w Villi Polanica w zależności od pokoju to 790 bądź 950 zł za weekend. W cenę wliczone zostały śniadania podawane do łóżka, kolacje przy świecach, kurs masażu, sauna fińska oraz dwa bilety do kina Cinema 3D. Wiele dodatkowych atrakcji oferuje samo miasto i Kotlina Kłodzka – od wędrówek po górach, przez spacery po parkach i deptakach, po zabiegi w SPA.

Hotel Almond, Gdańsk

Czterogwiazdkowy hotel Almond między 10 a 14 lutego oferuje pobyt walentynkowy. Cena noclegu dla pary wynosi 999 zł. W pakiecie między innymi: nieograniczona możliwość korzystania ze strefy SPA & Wellness, masaż relaksacyjny dla dwojga, wspólne przygotowywanie koktajli walentynkowych oraz kolacja z menu pełnym miłosnych smaków. Na trzydaniową kolację pełną afrodyzjaków można wybrać się również nie wykupując pakietu pobytowego. Jej koszt to 249 zł.

Hotel Courtyard by Mariott, Gdynia

Restauracja Gard Nordic Kitchen w hotelu Courtyard by Mariott na walentynkowy wieczór proponuje uroczystą kolację. W walentynkowej karcie dań znajdą się między innymi: jesiotr z porem, marchewką, purée z ziemniaków i pietruszki w towarzystwie sosu szafranowego; udko z kaczki confit z purée z selera, pieczonymi żółtymi i czerwonymi burakami z sosem z czerwonego wina oraz carpaccio z przegrzebków. Ceny dań ze specjalnego menu rozpoczynają się od 15 zł

Kłanino Pałac, Kłanino

Zabytkowy Pałac Kłanino wiele lat temu był miejscem odpoczynku najwybitniejszych mieszkańców Kaszub. W restauracji Sieniowa 11, 12 i 14 lutego odbędą się wyjątkowe kolacje ze specjalnym menu. W cenie 89 zł za osobę zjemy tutaj m.in. wolno gotowanego łososia panierowanego w czarnym sezamie, z sosem winnym na zielonych warzywach. Cena drugiej opcji to 129 zł za osobę, a podany zostanie m.in. stek angus z puree z wasabi i warzywami na koniaku.

Hotel Haffner, Sopot

Siedmiodaniowe walentynkowe menu zadowoli każdego konesera. Szef kuchni przygotuje m.in. prosciutto z gęsiej piersi z galaretką z owoców leśnych, owocami granatu i mangostanu oraz sałatę z marynowaną ośmiornicą, grillowaną papryką, awokado, puree paprykowym, oliwkami i pomarańczami. Danie główne oraz deser goście będą mogli wybrać spośród dwóch propozycji znajdujących się w menu. Na powitanie kieliszek Prosecco. Koszt kolacji to 149 zł za osobę.

Hotel Astor, Jastrzębia Góra

Między 10 a 11 lutego Hotel Astor przygotował pobyt walentynkowy wraz z imprezą karnawałową. Cena pobytu to 320 zł za nocleg w standardowym pokoju dwuosobowym oraz 399 zł za nocleg w apartamencie senior. Na gości w pokoju czekać będzie wino musujące wraz ze słodką niespodzianką, śniadanie w formie szwedzkiego bufetu, obiadokolacja. W cenę wliczona została możliwość wypożyczenia kijów nordic walking oraz dostęp do basenu, sauny i siłowni.

Niedzielne Festyny Kulinarne

Wyśmienite doznania kulinarne w niecodziennej pałacowej scenerii – tak można scharakteryzować naszą nową akcję „Niedzielny Festyn Kulinarny – jesz ile chcesz".

W każdą niedzielę od 13:00 do 18:00 zapraszamy do skorzystania z przygotowanych przez pałacowego szefa kuchni potraw w formie szwedzkiego stołu połączonego z live cooking.

WSZYSTKO ZA JEDYNE 49 ZŁ OD OSOBY.

Po gastronomicznych przyjemnościach można zwiedzić i zapoznać się z historią kłanińskiego pałacu.

Pałac Kłanino

Kłanino 84-107, tel.58 774 58 58, recepcja@klanino.pl

PERFUMERIA COCO

ZAPACH NA ZIMĘ

fot. Karol Kacperski

AUTORKA: MATYLDA PROMIEŃ

Zima to okres radykalnych zmian nie tylko w garderobie. Zmienia się także to co niewidoczne, ale wyczuwalne. Zapach. Świeże cytrusowo i kwiatowe aromaty utożsamiane ze słońcem odkładamy do szuflady i zastępujemy je dużo bardziej wyrazistymi zimowymi zapachami. O tym jak dobrać perfumy do pory roku, osobowości, nastroju i okazji wiedzą najlepiej w perfumerii Coco w Gdańsku.

Wiele osób wybiera jeden zapach na cały rok, tymczasem – jak przekonują eksperci – warto dobierać perfumy do pory roku. Perfumy nie służą bowiem tylko do tego, by ładnie pachnieć, ale też mają ogromny wpływ na nasze samopoczucie, potrafią przywołać miłe wspomnienia, pozytywnie też wpływają na kształtowanie pewności siebie i świadomości własnej wartości.

Perfumy na zimę mają swoje specjalne zadanie. Podczas gdy zadaniem letnich zapachów jest dodawanie nam orzeźwienia, zimowe kompozycje powinny otulać nas ciepłem. Dzięki nim mróz nie powinien być straszny.

- Perfumy na zimę to zapachy cięższe, w których dominuje piżmo, jaśmin, korzenne przyprawy i drzewne nuty. Dobrze sprawdzą się również kompozycje o zapachu goździków, czekolady, paczuli. Dobrze jest znać swoją ulubioną kategorię zapachów, co pozwoli wyodrębnić grupę perfum i dokonać trafnego wyboru. W Coco dobierzemy perfumy nie tylko odpowiednie do zimowej pory roku, ale też do osobowości – mówi Michał Laskowski, właściciel perfumerii Coco

Wielu ludzi, a kobiety w szczególności, do kwestii zapachu podchodzi jak do ubioru, który z jednej strony podkreśla ich charakter, a z drugiej - ma zasadniczy wpływ na nastrój i pewność siebie, określa naszą osobowość i w dużej mierze decyduje o tym, czy w oczach innych jesteśmy atrakcyjni.

- Perfumy powinny współgrać z charakterem osoby, która je używa. To one wysyłają swoisty komunikat w świat i mówią wiele o człowieku – jestem optymistką, mam pogodną naturę, jestem wrażliwa i romantyczna. A może sentymentalna? Perfumy informują także, że jesteśmy pewni siebie, a nawet, że mamy ochotę na flirt – wszystko to można podkreślić zapachem, jak i również odczytać dzięki zapachowi – mówi Michał Laskowski.

Jakie perfumy pasują do jakiego charakteru? Świeże, kwiatowe nuty są niezwykle czarujące i na pewno zadowolą ekstrawertyczki i silne osobowości. Orientalne zapachy z intensywnymi nutami podobają się zwykle kobietom tajemniczym i wrażliwym. Nuty pudrowe pasują do kobiet uczuciowych. Kwiatowo - owocowe zapachy podobają się optymistkom, które lubią przewodzić grupie. Perfumy szyprowe pasują natomiast do ambitnych kobiet o silnym charakterze.

Perfumy powinny też pachnieć stosownie do okoliczności, nie powinny być zbyt intensywne, ale też zbyt słabe. Ich zapach powinien idealnie łączyć się z zapachem ciała. Dlatego wybór odpowiednich perfum jest tak ważny. I dlatego warto kupować je w miejscach, w których można liczyć na profesjonalną poradę, gdzie wybór jest szeroki i ceny atrakcyjne.

Takim miejscem jest perfumeria Coco w Gdańsku przy ul. Szerokiej 44/45. Czym różni się ona od dużych, sieciowych perfumerii? Przede wszystkim cenami perfum. Nieduże perfumerie, takie jak Coco, nie muszą płacić wysokich czynszów za wynajem lokali w galeriach handlowych, nie wydają też olbrzymich pieniędzy na globalny marketing. Bardzo dużo perfum sprzedają też przez internet, co pozwala na dużo większe zamówienia u dostawców. To wszystko przekłada się na dużo niższe ceny perfum niż w sieciowych perfumeriach.

Nie ma też obaw co do jakości. Perfumeria Coco korzysta bowiem z tych samych dostawców co inni. O wysokiej jakości perfumów i obsługi świadczy długoletnia obecność na rynku, stały wzrost sprzedaży zarówno poprzez sklep internetowy www.cocoperfumy.pl, jak i w sklepie stacjonarnym, a także maksymalne oceny internautów na tak renomowanych portalach opinii jak opineo.pl, trustedshops.pl, czy ceneo.pl. ■

PERFUMERIA COCO • Gdańsk, ul. Szeroka 44/45 • ww.cocoperfumy.pl

Sopot, Poland
tel: +48 506 844 598, +48 606 108 627
e-mail: sopot@jspublicrelation.pl

J&S Public Relation

KAMPANIE REKLAMOWE | RELACJE Z MEDIAMI | BUDOWANIE WIZERUNKU

EVENT MARKETING | SOCIAL MEDIA | PROJEKTOWANIE GRAFICZNE

PUBLIC RELATION
FOR YOU

ZAPROJEKTUJEMY TWÓJ SUKCES

Pokój po remoncie

HOTEL HAFFNER

15 LAT JAK JEDEN DZIEŃ

AUTORKA: MATYLDA PROMIEŃ

Dobrą markę tworzy się latami, a fundamentem zawsze są ludzie – gwaranci zaufania, profesjonalnej obsługi i zadowolenia klientów. Tak właśnie jest w przypadku Hotelu Haffner w Sopocie, dla którego rok 2017 jest rokiem jubileuszu 15-lecia!

Huczne otwarcie Hotelu Haffner, które miało miejsce w 2002 roku, było ważnym wydarzeniem w życiu Trójmiasta. Był to jeden z pierwszych na Pomorzu luksusowych hoteli oferujących nie tylko usługi noclegowe, ale też posiadający profesjonalne zaplecze konferencyjne oraz spa&wellness.

I tak jest do dzisiaj. Hotel Haffner to symbol luksusu, oaza relaksu, a także obowiązkowy przystanek na kulinarnej mapie Trójmiasta. To hotel cieszący się niesłabnącą popularnością wśród turystów polskich i zagranicznych, wielokrotnie nagradzany w rozmaitych kategoriach w niemal wszystkich branżowych konkursach oraz znakomicie oceniany przez gości z całego świata, którzy dzielą się swoimi opiniami na branżowych portalach turystycznych i rezerwacyjnych.

- Największą wartością Hotelu Haffner są ludzie, niezwykle zaangażowani w tworzenie tego miejsca. Przez lata udało się zbudować zespół, który każdego dnia z pasją dba o to, by goście czuli się u nas, jak w domu. To dzięki nim w Hotelu panuje wyjątkowa atmosfera, która sprawia, że chce się tu wracać - przyznaje Grażyna Dobrzyńska, prezes Hotelu Haffner.

Niektórzy pracownicy są w Hotelu od samego początku. Wiele lat pracy w jednym zespole ma za sobą również kadra kierownicza. Wszystko to sprawia, że ludzie rozumieją się tu bez słów, co znacząco podnosi jakość obsługi, a to – jak wiemy – jest fundamentem w branży hotelowej. Pracownicy ten egzamin zdają na „szóstkę", co sprawia, że niektórzy goście traktują Hotel Haffner jak „drugi dom".

Piękno, wygoda i nowoczesność – te cechy charakteryzują sopocki hotel od samego początku. Właściciele hotelu nie spoczywają jednak na laurach i cały czas dążą do tego, aby udoskonalać to, co i tak funkcjonuje bardzo dobrze.

- Wiemy, że najwyższy standard wymaga ciągłego doskonalenia i rozwoju, dlatego dokładamy starań, by nasi goście czuli się u nas dobrze – tłumaczy Grażyna Dobrzyńska. - W ostatnim czasie oddaliśmy do użytkowania odnowione wnętrza. Nowe pokoje nawiązują do klasycznych przestrzeni, którymi hotel szczycił się przez lata, ale dzięki redesignowi nabrały nowoczesnego charakteru. Zależało nam na tym, by wnętrza były nie tylko piękne, ale i maksymalnie użyteczne, stąd wprowadzenie najwygodniejszych i najnowocześniejszych rozwiązań jak porty USB i HDMI, smart TV, sejfy, zestawy do kawy i herbaty – dodaje prezes.

Zmiany ucieszą szczególnie gości biznesowych, którzy w hotelu odnajdą przestrzeń jeszcze bardziej przyjazną pracy i zawodowym spotkaniom. Z myślą o komforcie pracy powstał Business Lounge – ekskluzywna wydzielona strefa spotkań i wypoczynku.

Ewolucyjne zmiany zachodzą także w znanym i cenionym w Polsce Instytucie SPA Hotelu Haffner. Filozofia działania oparta jest na idei wyrażającej dążenie do dobrego samopoczucia i zdrowia - harmonii między ciałem i umysłem. Taka synergia jest źródłem piękna i zdrowia. Jest równowagą wewnętrzną osiągniętą poprzez połączenie ruchu, odpowiedniej pielęgnacji i wyciszenia. ■

Business Lounge

Strefa SPA

REVITAL

CENTRUM MEDYCZNE

. WLEWY **DOŻYLNE** .
. **TERAPIE** HORMONALNE .
. KONSULTACJE **MEDYCZNE** .
. **BADANIA** LABORATORYJNE .
. BADANIA **GENETYCZNE** .
. **OSOCZE** BOGATOPŁYTKOWE .
. MEDYCYNA **SPORTOWA** .
. **DIETETYKA** KLINICZNA .
. WIZYTY **DOMOWE** .

WWW.**REVITAL**.CLINIC

+48 507 808 878 | GDYNIA@REVITAL.CLINIC

UL. CHWARZNIEŃSKA 198A

81-602 GDYNIA

TRÓJMIEJSCA MAI GADZIŃSKIEJ

ROZMAWIAŁA: MARTA JASZCZERSKA **/ FOTO:** MARTA ROSA

TRÓJMIEJSCA to nowy cykl magazynu Prestiż, w którym znani i lubiani opowiadają o swoich ulubionych miejscówkach, głównie tych trójmiejskich, ale nie tylko. Ulubione restauracje, puby i kluby? Najlepsze miejsca na spotkanie biznesowe czy plotki z koleżanką przy kawie. Miejsca, które przywołują wspomnienia... o to wszystko naszych rozmówców pyta Marta Jaszczerska. Tym razem o urokach pracy i mieszkania w Trójmieście, opowiada Maja Gadzińska, aktorka Teatru Muzycznego w Gdyni.

Pochodzę z Grudziądza, ale wychowałam się i całe życie mieszkam **w Gdyni**. Tu mam swoją najbliższą rodzinę i przyjaciół, tu pracuję i tu odpoczywam. A na odpoczynek najlepsze są **gdyńskie plaże. Moją ukochaną jest ta przydomowa na Babich Dołach**. Głównie ze względu na spokój i ciszę, zwłaszcza poza sezonem letnim. To idealne miejsce na relaks z książką, puszczanie latawców, czy plecenie wianków.

Jednym z moich ulubionych miejsc, które odkryłam kilka lat temu, a o którego istnieniu wie chyba niewiele osób, jest **wieża widokowa w Kolibkach**. Z tarasu na górze rozpościera się widok na przepiękną panoramę całego Trójmiasta oraz Półwysep Helski. Droga do wieży prowadzi przez las, więc przy okazji można wyciszyć się i pospacerować. A z Kolibek jest już krótka droga do **Parku Północnego w Sopocie**, gdzie znajduje się tor dla rolkarzy. To świetne miejsce na aktywny wypoczynek.

Ze względu na to, że większą część dnia spędzam w pracy, czyli w **Teatrze Muzycznym**, który znajduje się w ścisłym centrum miasta, nie mam zbyt wiele czasu na poznawanie uroków Gdańska, czy Sopotu. **Moje ulubione restauracje i kawiarnie mieszczą się więc przy ulicy Świętojańskiej w Gdyni lub w jej pobliżu**. Jeśli mam tylko chwilkę, żeby zjeść szybki obiad wybieram pizzę w **Mące i Kawie**, sushi w **Nabogato Sushi Bar**, albo danie na dowóz w **Lolo Thai Jolo**.

Jeśli planuję bardziej uroczysty obiad z rodziną lub randkę, zdecydowanie wybieram restaurację **Cozzi**, którą uwielbiam za pyszne jedzenie i świetną obsługę. Na plotki z przyjaciółkami spotykam się w kameralnych i klimatycznych kawiarniach, takich jak **Strych**, czy **Caffe Anioł**. Zakupy staram się robić częściej w małych sklepikach niż w dużych galeriach. Ostatnio z ogromnym sentymentem wróciłam do **sklepu z porcelaną Lubiana**, do którego mama zabierała mnie w drodze z przedszkola, czyli jakieś 20 lat temu.

Lubię też okres zakupów przedświątecznych. Spacer po mieście wśród pięknych iluminacji (moje ulubione to te na **Skwerze Kościuszki** i pod Teatrem Muzycznym) z kubkiem gorącej czekolady w ręku i siatkami pełnymi prezentów sprawia, że od razu czuje się magię nadchodzących świąt. Żałuję tylko, że tak rzadko pada u nas śnieg. Gdynia jest piękna o każdej porze roku, ale zimą nabiera niesamowitego uroku. Ośnieżone drzewa, czy zamarznięte morze to tak niecodzienny widok, że chciałoby się go zatrzymać na troszkę dłużej.

Zazwyczaj staram się nie robić postanowień noworocznych, bo wychodzę z założenia, że każdy dzień jest dobry na to, żeby coś w sobie i w swoim życiu zmienić. Jednak mam nadzieję, że przyszłym roku znajdę trochę więcej czasu na odkrywanie nowych, urokliwych miejsc w Trójmieście. Chciałabym też wreszcie spróbować osławionego już jedzenia w **Cyganerii**, obejrzeć jakiś spektakl w **Teatrze Wybrzeże**, czy po prostu przespacerować się po **sopockim molo**.

Mimo, iż nie jestem gdynianką z urodzenia, to na pewno gdynianką się czuję. Mam z tym miastem wiele pięknych wspomnień i jestem do niego bardzo przywiązana. Nie wyobrażam sobie bardziej idealnego miejsca do życia. No ... może, gdyby tylko korki na północy Gdyni były trochę mniejsze. ■

MAJA GADZIŃSKA

Niezwykle utalentowana aktorka młodego pokolenia Teatru Muzycznego w Gdyni a także absolwentka Studium Wokalno - Aktorskiego im. D. Baduszkowej. Posiadaczka głosu w skali trzech oktaw. Swój talent na scenie zaczęła prezentować już jako studentka drugiego roku studiów. Zagrała m.in. w takich spektaklach jak: „Grease", „Chłopi", „Zły", „Ghost", „Piotruś Pan", czy „Notre Dame de Paris".

WSPÓŁCZESNA KOBIECOŚĆ WG MOHITO

Jesienno - zimowa odsłona limitowanej linii MOHITO Gold Label jest wyjątkowo zmysłowa i mroczna. Ubrania i dodatki zdominowała czerń. Pojawia się jeden z głównych trendów sezonu - subtelne przezroczystości. W kolekcji można znaleźć długie, koronkowe spódnice, miękki welur, połyskujące tkaniny i bieliźniane sukienki.

Nowością jest zmysłowe body. Proste jeansy i t-shirt zyskały dzięki ręcznie przyszywanym perłom. Sukienki midi z lśniącymi akcentami i kobiecymi wycięciami będą idealną propozycją na wieczorne wyjścia. MOHITO Gold Label to przede wszystkim zabawa modą i poszukiwania współczesnej kobiecości.

Zdjęcia: Marcin Hryniewicz
Modelka: Hania Koczewska/Gaga Models
Makijaż: Anna Stykała
Włosy: Gor Duryan/D'vision
Stylizacja: Arleta Żak/MOHITO
Dyrekcja artystyczna: Kaja Wojtyga/MOHITO
Marketing Manager MOHITO: Robert Machałek

MODOWE PODRÓŻE MICHAŁA STAROSTA

NOC NIE TAKA STRASZNA JAK JĄ MALUJĄ

W lipcu zeszłego roku wróciłem do rodzinnego Trójmiasta. Jak niejednokrotnie przyznawałem, była to wielka rewolucja w moim życiu. Słyszałem tysiące pytań o to dlaczego podjąłem taką a nie inną decyzję. Przecież Warszawa jest takim świetnym miejscem. I owszem, jest, tylko trzeba zadać sobie samemu pytanie, czy tempo życia i wyścig szczurów, w którym się tkwi jest wart zdrowia i pewnych ograniczeń, które serwuje stolica.

MICHAŁ STAROST

Trójmiejski projektant mody, producent i reżyser pokazów mody. Zajmuje się projektowaniem od początku lat 90. Po ukończeniu klasy rzemieślniczej Cechu Gdańskiego realizował w Sopocie indywidualne zamówienia. Pierwszy pokaz zorganizowały jego własne klientki. W czasie współpracy z warszawskim domem mody Forget-Me-Not, zaprojektował około 17 linii pret-a-porter. Wśród jego klientów można znaleźć dziennikarzy, prezenterów i producentów BBC, CNN, wiele znamienitych nazwisk świata polityki i biznesu, a także estrady, takich jak: Kasia Kowalska, Patrycja Markowska, Doda, Anna Wyszkoni, Monika Richardson, Jacek Łągwa, Halina Mlynkova, Jose Cura, Alicja Janosz, Grażyna Torbicka, Ewa Ewart, Grażyna Paturalska, Alec Sun Drae, Big Cyc, Czerwone Gitary i wiele innych.

Warszawa może dużo nauczyć, szczególnie ludzi młodych duchem, wiecznie poszukujących. Wiele jednak jest tam spotkań, z których mało wynika oraz sytuacji, w których człowiek może zdać sobie sprawę, że nie poznaje sam siebie. W kwietniu powiedziałem dość. Stwierdziłem, że najwyższa pora wrócić do miejsc, które inspirują, dają natchnienie, otwierają wizje artystyczne. Tym miejscem właśnie jest moje ukochane Trójmiasto.

Styczeń to jednak nie czas na podsumowania, a na nowe plany i projekty. Mogę już oficjalnie potwierdzić, że na początku roku odbędzie się pokaz stworzonej przeze mnie kolekcji wieczorowej. Będzie to specjalne wydarzenie, które symbolicznie otworzy autorskie atelier w Zatoce Sztuki. Chciałbym w ten sposób przypieczętować mój powrót oraz postawić oficjalny akcent, że już działam na pełnych obrotach i zapraszam do swojej świątyni mody.

Moją najnowszą kolekcję nazwałem Diuna. Będzie składała się z kreacji typowo wieczorowych, ale jednocześnie komercyjnych, oczywiście komercyjnych w mojej wersji i z mojego punktu widzenia. Inspiracją dla jej powstania była słowiańska bogini Białoboga, która uosabia wszystko co łagodne, miękkie, krwiotwórcze i życiodajne. Jest to również bogini nocy.

Kolory, które zdominują tę kolekcję to biel, czerń oraz czerwień. Zdradzę, że pokazy kolekcji na chwilę obecną planowane są nie tylko w Polsce, ale i w Niemczech, Szwajcarii oraz Norwegii.

Jako że jestem Kaszubem z krwi i kości, w swoich projektach nie mogę odmówić sobie nawiązań do kultury mojego ukochanego regionu. W kolekcji znajdzie się suknia z delikatnymi elementami inspirowanymi Kaszubszczyzną. Przedpremierowo ujrzą ją moi najbliżsi przyjaciele, a jej oficjalna premiera będzie miała miejsce na marcowej gali Amber Look Trend & Styles 2017.

Muszę przyznać, że te sześć miesięcy spędzonych w Trójmieście szybko odbudowało mój mentalny akumulator. To miejsce okazało się dla mnie zastrzykiem adrenaliny i życiowym energetykiem. Zapowiada się więc, że w 2017 roku będzie działo się tylko więcej. ■

BIZUU
Butik BIZUU C.H. Klif Gdynia
www.bizuu.com

STYLE HUNTER

Mieszkańcy Trójmiasta to ludzie ze świetnym wyczuciem mody i stylu. Udowadniają to bohaterowie akcji Style Hunter. Na kilka najbliższych tygodni citylighty z ich zdjęciami zawisną na terenie naszej aglomeracji.

Twój styl jest niepowtarzalny, pokaż go! Taka idea przyświeca organizowanej od ponad dwóch lat akcji Style Hunter. Jej celem jest pokazanie ciekawie, niebanalnie ubranych mieszkańców Trójmiasta, którzy wyróżniają się wyczuciem i odwagą w wyrażaniu siebie poprzez ubiór i mogą być inspiracją dla innych.

- Dużo podróżuję, dzięki czemu mam możliwość obserwowania ludzi na całym świecie. Uważam, że Polacy ubierają się coraz lepiej i ciekawiej. Jest to szczególnie widoczne w dużych miastach, również w Trójmieście. Odwaga w wyrażaniu siebie poprzez strój powoduje, że wszelkie różnice pod tym względem pomiędzy Polakami, a mieszkańcami Europy Zachodniej, USA czy Australii, zupełnie się zatarły - uważa Mateusz Wolniak z Sopotu, jeden z bohaterów akcji.

Udział w akcji wzięła też Kaja Szostak, która przedstawia się jako „mama".

- Chcę pokazać innym dziewczynom i kobietom, że posiadanie dziecka nie musi oznaczać rezygnacji z bycia sobą. Kiedy 2 lata temu urodził się Staś, na siłę chciałam zmienić swój styl. Wydawało mi się, że jako matka powinnam ubierać się wyłącznie klasycznie i wybierać stonowane kolory, by być postrzeganą jak najbardziej poważnie. Dziś wiem, że to nie było potrzebne, ale nie ukrywam, że powrót do formy i poczucia pełnej kobiecości przyszedł z czasem. Na pewno warto dać sobie czas i cierpliwie na ten moment poczekać, ale też każdego dnia myśleć nie tylko o dziecku, ale również o sobie - przekonuje Kaja.

Akcja Style Hunter organizowana jest w każdą sobotę w Galerii Bałtyckiej. Wśród osób, które biorą w niej udział, wybierana jest Stylizacja Miesiąca oraz Stylizacja Roku. Tegoroczny finał akcji, podczas którego gościem specjalnym będzie popularna blogerka modowa, Julia Kuczyńska (Maffashion), odbędzie się 28 stycznia. ■

Kaja, mama

Paulina, modelka

Mateusz, student

Agnieszka, architekt

GALERIA
BAŁTYCKA

MODNE CENTRUM MIASTA

SPOTKAJ SIĘ Z

MAFFASHION

28.01.2017 - SOBOTA
13.00-15.00
POZIOM -1

STYLE HUNTER

DAJ SIĘ ZŁAPAĆ!

W KAŻDĄ SOBOTĘ SZUKAMY CIEKAWIE UBRANYCH KLIENTÓW GALERII BAŁTYCKIEJ

OGLĄDAJ WSZYSTKIE ZDJĘCIA:
FACEBOOK.COM/GALERIABALTYCKA

TAJEMNICE DAMSKICH TOREBEK

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK

Co kryje w sobie damska torebka? Czego nie może w niej zabraknąć, a co nigdy nie powinno się tam znaleźć? Najbezpieczniej będzie, jeżeli uznamy, że na te pytania nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Bo ile kobiet, tyle torebek. Aby chociaż trochę zaspokoić ciekawość, zajrzeliśmy do torebek, należących do trzech znanych kobiet z Trójmiasta.

Jola Słoma

Zawartość swoich torebek pokazały nam Jola Słoma – projektantka awangardowej mody i propagatorka zdrowej, wegetariańskiej i wegańskiej kuchni, Katarzyna Konieczka – projektantka kostiumów teatralnych i scenicznych oraz Kaja Koczurowska – Wawrzkiewicz, prezes sopockiego Hipodromu.

SZYBKIE ŻYCIE, PRAKTYCZNA „TOREBKA"

Jola Słoma to kobieta wulkan. Pełna energii i niespodzianek. Z drugiej strony - bardzo praktyczna. Świadczą o tym chociażby jej... plecaki, które z powodzeniem zastępują torebki. Ten ulubiony, chociaż pozornie bardzo stonowany, ma wiele kolorów. Tak, aby pasował do wszystkiego, co w danej chwili Jola ma na sobie.

- Plecaki mają trzy zasadnicze zalety. Po pierwsze, kiedyś miałam chory kręgosłup, a plecak nie powoduje takiego skrzywienia jak torebka. Po drugie, dużo chodzę na piechotę i nie muszę dźwigać torby, a po trzecie, jak ci się robi zakupy z torbą na ramieniu? Z plecakiem mam dwie ręce wolne - odpowiada Jola Słoma.

PODRĘCZNE BIURO

W jej kolekcji znajduje się kilka sztuk. Nam zaprezentowała trzy wersje: kolorową, w typie worka oraz zimową z futerkiem. Wszystkie bardzo lekkie, bo Jola wyznaje zasadę, że sam plecak nie powinien dokładać kilogramów do jego zawartości. I przede wszystkim - nie lubi go często wymieniać.

- Nie lubię przekładać rzeczy, więc używam jednego plecaka tak długo, jak to możliwe. Gdy wybiorę jeden, towarzyszy mi już przez cały rok. Dopiero na zimę wymieniam go np. na wersję z futerkiem - dodaje Jola Słoma.

Plecaki traktuje jak mini-biuro, albo jak mini-dom, który zabiera ze sobą. Wewnątrz musi być jedna komora i kilka mniejszych przegródek.

ZAGLĄDAMY DO ŚRODKA

Znajdziemy tam: chusteczki higieniczne, cienkopisy do podpisywania książek, duży pęk kluczy, telefon, portfel, niewielką kosmetyczkę, wizytówki, recepty lekarskie mamy, pasującą do wszystkiego czapkę, rękawiczki bez palców i... herbatki ziołowe. Tak na wszelki wypadek. Rzeczy przypadkowych tutaj nie znajdziemy. Chyba, że po imprezach branżowych. Wówczas plecak wypełnia się wizytówkami oraz ulotkami.

- Jestem nieprzewidywalna w życiu, więc moje plecaki muszą być przewidywalne. Żyjemy z mężem dość szybko, często chodzimy na różne imprezy czy wykłady. Nie wyobrażam sobie, żebym przy takim tempie życia musiała ogarniać jeszcze torebkę. W takich prozaicznych czynnościach jestem praktyczna do bólu - podsumowuje Jola Słoma.

BIZNESOWA ELEGANCJA

W związku z tym, że Kaję Koczurowską - Wawrzkiewicz zastajemy w pracy, wnętrze jej torebki jest typowo biznesowe. Jak podkreśla sama właścicielka, torebkę zmienia i przepakowuje, dostosowując się do okazji. W godzinach pracy znajdziemy tam m.in. laptop, ładowarkę, power bank, pieczątkę, pokaźny pęk kluczy, wizytownik, notes, kolorowe pisaki, miarkę z poziomicą oraz folder zawodów jeździeckich CSIO.

Z mniej formalnych rzeczy, wewnątrz znajduje się również kolorowa kosmetyczka, błyszczyk, okulary przeciwsłoneczne, worki na psie odchody oraz... teatralny scenariusz córki, który wspólnie przerabiają przy

Kaja Koczurowska – Wawrzkiewicz

każdej możliwej okazji.

- Kiedyś usłyszałam, że damska torebka nie jest po to, aby coś w niej znaleźć, ale żeby wszystko w niej mieć. I tak jest z moją. Panuje w niej lekki chaos, ale całe szczęście, że projektantka zaplanowała kilka mniejszych przegródek. Nie mam problemu ze znalezieniem telefonu. Gorzej z błyszczykiem, pendrivem czy paczką gum do żucia - podkreśla z uśmiechem Kaja Koczurowska - Wawrzkiewicz.

LICZY SIĘ ORYGINALNOŚĆ

Torebka Kai jest czarna, skórzana, elegancka i bardzo praktyczna. Kupiła ją u lokalnej projektantki. Tak jest z większością spośród szesnastu torebek w jej kolekcji.

- Uwielbiam torebki polskich projektantów. Znajduję je w internecie i na targach. Często są produkowane w małej ilości egzemplarzy, więc mam pewność, że na jednej imprezie nie spotkam kilku pań z taką samą torebką - dodaje.

Do pracy nosi cztery z nich. Wszystkie podobne rozmiarem. W związku z tym, że lubi je zmieniać, zdarza się, że jakiś przedmiot leżakuje w torbie cały sezon. Gdy już spisuje go na straty, nagle się odnajduje.

- Czy torebka odzwierciedla wnętrze kobiety? Na moim przykładzie wolałabym, żeby tak nie było. Jej znaczna część to kable i urządzenia związane z pracą. Powiedziałabym, że jej wygląd zewnętrzny odzwierciedla moją osobowość, a wnętrze zmieniam w zależności od okazji. Gdybyśmy spotkały się latem na plaży, z pewnością miałabym w niej plażowy ręcznik, kolorowanki i gry dla dzieci - podsumowuje Koczurowska - Wawrzkiewicz.

UJARZMIONY CHAOS

Jaka jest torebka idealna? Taka, aby nikt się z niej nie śmiał - bez zastanowienia odpowiada Katarzyna Konieczka, awangardowa projektantka z Sopotu. I jest w tym sporo prawdy, ponieważ torebka Kasi Konieczki jest czarna i bardzo klasyczna. Nie ma sposobności, aby się z niej śmiać. Co więcej, sama projektantka posądza siebie o brak dystansu.

- Mam tendencję do niezastanawiania się nad tym, co kupuję, więc moje ubrania często do siebie nie pasują. Ostatnio, na sesji zdjęciowej usłyszałam, że mam strasznie brzydką torebkę. Przestałam ją nosić. Torebka musi być klasyczna, żeby nikt nie powiedział, że jest z nią coś nie tak. A, że siedzę w awangardzie i nie potrafię wybrać zwyczajnej torebki, o pomoc proszę siostrę - dodaje Katarzyna Konieczka.

KLASYCZNE KOLORY

Jej kolekcja nie jest pokaźna. Gdy znajdzie tę idealną, towarzyszy jej tak długo, aż zostanie zniszczona. Dopiero wtedy kupuje nową. Wybiera klasyczne kolory, ciemniejsze zimą, jaśniejsze latem. Torebka powinna pasować do wszystkiego, nie rzucać się w oczy i mieć zamek ze względów bezpieczeństwa. To jedyne wytyczne. Wewnątrz panuje chaos. Sama projektantka, rozpakowując rzeczy zdawała się być zaskoczona tym, co znalazła w środku.

- Nie lubię, gdy ktoś tam zagląda. To takie intymne. Kiedyś, koleżanka zajrzała do środka i powiedziała, dziewczyno, jaki bałagan, posprzątaj tu. Nie wyobrażam sobie, jak można posprzątać w torebce. Wyrzucić rachunki? - pyta Konieczka.

KOMBINERKI W TOREBCE

Poza rachunkami, wewnątrz znajdują się m.in. dowód osobisty i karty płatnicze, wrzucone luzem, długopis, tabletki przeciwbólowe, chusteczki higieniczne, puder matujący, ładowarka, krem do rąk, stare zdjęcia, wizytówki, klej do rzęs, spinki z Chin, nitka, ogromny pęk kluczy oraz kilka przedmiotów, które mogą przydać się na sesji zdjęciowej, takie jak: taśma zaciskowa, zwinięty drut, nożyczki, kombinerki, śrubki, nakrętki i klej.

- Jestem taka, jak moja torebka. Lepiej czuję się w sklepie budowlanym niż w centrum handlowym. Nie lubię zbędnych gadżetów. Otaczam się tym, co niezbędne. Wewnątrz panuje chaos, ale dobrze się w nim czuję. Gorzej, gdy posprzątam. Wtedy to dopiero nie mogę nic znaleźć - podsumowuje Katarzyna Konieczka. ■

Zawartość torebki Katarzyny Konieczki

Katarzyna Konieczka

MARIA MAGDALENA RUTKOWSKA

BATYCKI – KLASA, TRADYCJA, NOWOCZESNOŚĆ!

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Są synonimem klasy, prestiżu i luksusu – torebki marki BATYCKI od wielu lat zachwycają kolejne pokolenia Polek. Ponadczasowe wzornictwo, w którym znajdziemy poszanowanie dla tradycji i zachwyt nowoczesnością to wartości, które pielęgnuje nowa właścicielka marki BATYCKI, Maria Magdalena Rutkowska.

Pamięta Pani swoje pierwsze zetknięcie z marką BATYCKI?
Oczywiście! Torebki BATYCKI podziwiałam od dawna. Jak każda młoda kobieta, marzyłam o takich torebkach, które zawsze były dla mnie synonimem czegoś wyjątkowego. Do dzisiaj pamiętam moją pierwszą, „bursztynową" torebkę. Była bardzo elegancka i oczywiście czarna, żeby do wszystkiego pasowała. Nosiłam ją tylko na wyjątkowe okazje i pieczołowicie o nią dbałam. Zaraz po studiach znalazłam ogłoszenie, że BATYCKI poszukuje pracownika do biura w Gdańsku. To nie mógł być przypadek. Złożyłam aplikację, i tak rozpoczęła się moja przygoda z tą marką.

Praca marzeń?
Jak najbardziej. Oddałem tej pracy bardzo wiele, cały mój entuzjazm i młodzieńczą pasję. Byłam dumna z tego, co robię i w tworzeniu czego biorę udział. To było prawdziwe wyzwanie, w którym się całkowicie spełniałam. Rok temu moje życie uległo diametralnej zmianie, kiedy to kupiłam markę BATYCKI i stałam się jej nową właścicielką.

Odważna decyzja, ogromne wyzwanie i olbrzymia odpowiedzialność.
Tak, ale ja wierzę, że brzemię odpowiedzialność mnie nie przytłoczy i temu wyzwaniu podołam. Korzystając z tego, że zaufał mi cały zespół doświadczonych pracowników i jednocześnie świetnych fachowców, postanowiłam stworzyć nowoczesną manufakturę, otwartą nie tylko na to, co klasyczne, ale nowe i modne. Znakomici specjaliści pozwalają mi projektować, modelować, wytwarzać i sprzedawać, produkty najwyższej jakości sygnowane bursztynowym oczkiem.

Śledzi Pani rozwój branży na świecie?
Tak, a inspiruje mnie oczywiście ojczyzna mody, designu i wszystkiego co piękne, czyli Włochy. Uwielbiam energię tego kraju i często tam podróżuję. Cieszę się, że odnowiłam współpracę i odzyskałam zaufanie renomowanych dostawców nie tylko z Włoch, Szwajcarii, ale i Polski. To firmie MS sp. z o.o., właścicielowi marki BATYCKI, pozwala produkować torebki i galanterię skórzaną najwyższej jakości.

Co jest aktualnie modne, jakie kolekcje proponuje marka BATYCKI swoim klientkom?
Każda podróż do Włoch to nowe pomysły na niepowtarzalne wzory i unikalne linie produktów, które kreujemy dwa razy do roku, w nowej fabryce, w Gdańsku. Kolekcje odpowiadają światowym trendom mody, jednocześnie zachowując swój niepowtarzalny styl, wierny marce z tak bogatą tradycją. Kolekcja PRESTIGE na przykład, to luksusowe torebki na wyjątkowe okazje, produkowane w limitowanych seriach. Dedykowane są najbardziej wymagającym klientkom, które znają już i cenią markę BATYCKI. Modele Adele i Sophie, należące do tej kolekcji cieszą się niesłabnącym powodzeniem i z pewnością będą z nami przez wiele lat. Z kolei torebki w kolekcji CLASSIC cechuje tradycyjny styl i umiar. Charakteryzują się one wyjątkową harmonią kształtów i kolorów. Modele 2Day i Saint Tropez z tej serii proponujemy paniom, które poszukują w stroju elegancji i własnego stylu.

A co dla kobiet żyjących bardziej aktywnie?
Kobietom dynamicznym, nowoczesnym i pełnym energii dedykujemy kolekcję CITY. Wygodne i wielofunkcyjne modele są idealne na każdą okazję. Tutaj królową jest torebka RockU, która swoją formą i użytecznością trafiła do serc klientek. Dostępna jest w tej chwili w wielu fasonach i kolorach.

Czy wśród klientów marki BATYCKI są również mężczyźni?
Oczywiście. Cały czas tworzymy i powiększamy o różne akcesoria kolekcję dedykowaną panom. Oprócz teczek, portfeli i wizytowników, każdy klient może znaleźć u nas także torbę na siłownię, czy na laptopa. Wszystkim naszym klientom chcemy dać możliwość przyjrzenia się temu co i jak produkujemy, dlatego zapraszamy do naszej nowej fabryki i show roomu w Gdańsku, a także na naszą stronę internetową i do sklepu on-line.

Jakie ma Pani marzenia związane z marką BATYCKI?
Już od lat, z szacunku dla tradycji, tworzymy produkty, które cechuje najwyższa jakość, elegancja i dobry gust. Ale to, na czym mi najbardziej zależy, to aby marka BATYCKI, której jestem właścicielką, nieodmiennie kojarzyła się z tym co wyjątkowe i piękne zarazem. Żeby była obiektem pożądania i prestiżu, jakim dla mnie kiedyś była właśnie torebka z bursztynowym oczkiem. ■

BATYCKI

www.batycki.pl

PRESTIŻ PATRONUJE

fot. Krzysztof Nowosielski

PHI CONCEPT W UNIQUE

PHI Concept to nowa marka stworzona przez gdyńskiego projektanta Patryka Wojciechowskiego. Zdobywca drugiego miejsca w konkursie Project Runway pokazał ją premierowo w klubie Unique w Sopocie.

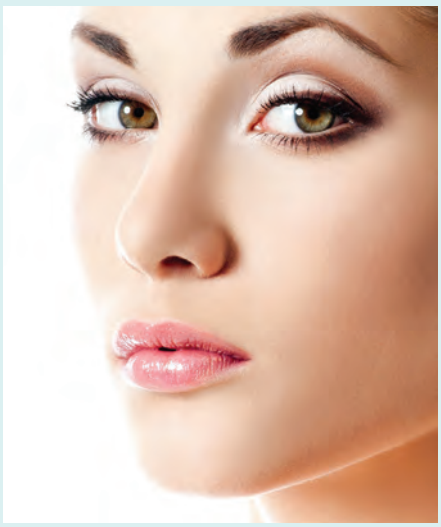
PHI Concept to nowa marka, która skierowana jest do ludzi znających swoją wartość, wykształconych, pozbawionych kompleksów, doceniających swobodę, nie muszących niczego udowadniać. Kolekcja pokazana w klubie Unique jest zmysłowa i kobieca, aczkolwiek nie zabrakło też propozycji dla mężczyzn. Jak mówi Patryk Wojciechowski, PHI Concept to nie moda, to koncept na życie, a ubrania to tylko manifestacja. Manifestacja życia w zgodzie z otaczającą nas naturą, a przede wszystkim z samym sobą.

Prosty, wygodny krój, naturalne materiały - pierwsza kolekcja PHI Concept to ubrania, które powstały w duchu minimalizmu. Projektant ozdobił je ciekawymi detalami, takimi jak autorskie grafiki i ilustracje, usztywnione falbany, wycięcia czy delikatne strzępienia. Ubrania PHI Concept można kupić w autorskim butiku projektanta w sopockim Krzywym Domku. mp

Atelier de Beauté

NOWOŚĆ W ATELIER – MEDYCYNA ESTETYCZNA
DR. NORBERT ŻOCHOWSKI

Medycyna estetyczna zaczyna być coraz bardziej popularna w naszym kraju. Jest to naturalna konsekwencja zwiększonej świadomości Polaków w aspekcie pielęgnacji ciała pod okiem doświadczonych profesjonalistów. Zabiegi dają obecnie szanse na zlikwidowanie wielu defektów kosmetycznych oraz poprawę wyglądu.

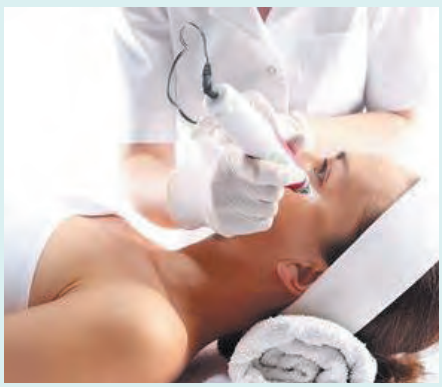


Zaawansowane technologicznie substancje, bezpieczeństwo stosowanych preparatów, jakość oferowanych usług, a to wszystko pod okiem lekarza z wieloletnim doświadczeniem - taką ofertę kierujemy do Państwa. Nasz specjalista, Dr Norbert Żochowski to absolwent Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku. Zdobywał doświadczenie zarówno w Polsce, jak i w Wielkiej Brytanii. Posiada uprawnienia z zakresu wykonywania zabiegów Botoksu, Kwasu Hialuronowego i Lipolizy. Medycyna estetyczna jest jego pasją.

Nasze zabiegi:
-Osocze bogatopłytkowe regen ACR
-Lipoliza iniekcyjna dermastabilon
-Botox
-Nici PDO
-Kwas hialuronowy

Koszt konsultacji wynosi 100 zł i zostanie zwrócony w wypadku zdecydowania się na zabieg.

Prosimy o wcześniejszą rezerwację terminu pod numerem: 732 79 79 76



ATELIER DE BEAUTE, ALEJA GRUNWALDZKA 409, 80-309 GDAŃSK, BUDYNEK ALCHEMIA
WWW.ATELIERBEAUTE.EU, / ATELIER DE BEAUTE

PIĘKNE DŁONIE REWITALIZACJA OD PODSTAW

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ - WALOSZEK

Dłonie to bardzo delikatna część ciała, nieustannie narażona na szkodliwe działanie czynników zewnętrznych. Co zrobić, aby były delikatne jak aksamit?

Jest kilka dobrych sposobów na ich rewitalizację. Zaczynając od peelingów i masek odżywczych, poprzez parafinę kosmetyczną, na laserach kończąc. Wybór odpowiedniej metody zależy od stanu skóry. Im bardziej zniszczona, tym więcej wysiłku musimy włożyć w jej odbudowę.

- Zima to szczególnie nieprzyjemny czas dla naszych dłoni. Nieodpowiednio chronione przed mrozem, stają się wrażliwe, przesuszone i popękane, co może powodować dyskomfort. Ponadto, pomarszczona skóra nie wygląda dobrze i postarza nas wizualnie. W tym okresie warto szczególnie zadbać o tę delikatną część ciała – mówi Marta Dworak, marketing manager w Quadrille Conference & Spa

W Quadrille Conference & Spa możemy skorzystać z silniejszych zabiegów o nazwach: Zaffiro oraz Surgen. Dzięki nim, skóra naszych dłoni będzie jędrna i elastyczna. Zaffiro zlikwiduje bruzdy i odbuduje kolagen w warstwach podskórnych. Z kolei Surgen należy stosować w celu głębokiej odbudowy struktury skórnej. Zapewni nam efekt mini liftingu, usuwając jednocześnie przebarwienia.

Przebarwienia to problem, który dotyka 30 proc. kobiet po trzydziestym roku życia i 90 proc. po pięćdziesiątym. Powstają wtedy, gdy nasza skóra nadmiernie produkuje melaninę. W efekcie, nasze dłonie są pokryte ciemnymi, nieestetycznymi plamkami. Można jednak sobie z tym poradzić, np. za pomocą lasera RevLite SI Q-Switch.

- To najnowsza generacja laserów, dysponująca czterema długościami fal. Za jego pomocą usuniemy wszelkie niedoskonałości skóry, np. zmiany pigmentacyjne na dłoniach, uszkodzenia posłoneczne i drobne zmarszczki – mówi dr Paweł Kubik, właściciel Centrum Medycznego dr Kubik w Gdyni.

Podczas zabiegu odczujemy niewielkie pieczenie, które można zminimalizować za pomocą nawiewu zimnego powietrza. Laser bardzo szybko i precyzyjnie rozbije, a następnie zlikwiduje nadmierny barwnik. Do trzech dni po zabiegu, dłonie mogą być zaczerwienione. Efekty zobaczymy już po pierwszej sesji. Koloryt będzie wyrównany, a skóra gładka i odmłodzona. W przypadku nawracających przebarwień, warto wykonać od 4 do 6 zabiegów.

Gdy zauważymy, że skóra naszych dłoni zaczyna robić się wiotka, ratunkiem będzie zabieg Golden Touch, polecany przez dr Kubika. Za pomocą technologii SmartXide2, która jest połączeniem lasera frakcyjnego i fali radiowej – pobudzimy skórę do samodzielnej regeneracji. Zabieg polega na równomiernym wykonaniu termicznych mikrouszkodzeń, co powoduje stymulacje kolagenu, przebudowując jednocześnie strukturę skóry.

Ponadto, fale radiowe podgrzewają jej głębsze warstwy, remodelując włókna kolagenowe. Zabieg trwa kilkanaście minut. Do 48 godzin po zabiegu może utrzymywać się na skórze delikatny obrzęk. Gdy opuchlizna zejdzie, zobaczymy znaczną poprawę jędrności skóry. Będzie odświeżona i wygładzona.

Z kolei w gdańskim salonie Petite Perle możemy wykonać popularny i polecany przez klientki zabieg laserem frakcyjnym Emerge. Mikrowiązka światła laserowego usunie nieestetyczne przebarwienia, zredukuje zmarszczki, poprawi jędrność skóry i zredukuje drobne blizny. Zabieg polega na uszkadzaniu wybranych obszarów skóry właściwej.

Skóra w ten sposób zostaje pobudzona do regeneracji. Na miejscu uszkodzonych tkanek pojawią się nowe. Sam zabieg trwa maksymalnie pół godziny i jest prawie bezbolesny. Po nim, skóra może być zaczerwieniona i opuchnięta przez kilka godzin, a jeżeli pojawią się niewielkie strupki, znikną po tygodniu.

Nie możemy jednak zapomnieć o detalach. Piękne dłonie to nie tylko jędrna i młoda skóra, ale również zadbana płytka paznokcia. W tym celu warto skorzystać z manicure japońskiego, który możemy wykonać w salonie Petit Perle. Zabieg polega na wcieraniu pasty z minerałami w płytkę paznokciową. Po takim zabiegu, nasze paznokcie odwdzięczą się lśniącą i odżywioną płytką.

Popularnym sposobem szybkiej regeneracji skóry dłoni jest parafina kosmetyczna. Ten niezwykle przyjemny zabieg wykonamy w Atelier de Beaute mieszczącym się w gdańskiej Alchemii. Jego efekty zobaczymy tuż po wyjściu z salonu. Skóra będzie jędrna, miękka i gładka. Dla podtrzymania efektu, warto stosować parafinę regularnie, np. raz w miesiącu.

I na koniec zaglądamy jeszcze do Salonu Sopot. Tutaj polecamy bardzo popularny i skuteczny zabieg Manicure SPA. Kosmetyczka zafunduje naszym dłoniom peeling, potem zaś nałoży na nie maskę bogatą w składniki odżywcze, a na koniec pobudzi krążenie specjalistycznym masażem. Po takim zabiegu różnice zauważymy od razu.

DR KUBIK

CENTRUM MEDYCZNE

MEDYCYNA ESTETYCZNA	KOSMETOLOGIA PROFESJONALNA	GINEKOLOGIA ESTETYCZNA	CHIRURGIA	LARYNGOLOGIA

81-340 Gdynia / ul. Hryniewickiego 6c / Sea Towers / część medyczna / II piętro

www.drkubik.pl

KRIOLIPOLIZA – PRZEŁOM W MODELOWANIU SYLWETKI

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

Wiele osób zastanawia się jak może skutecznie wymodelować swoją sylwetkę i usunąć nadmiar tkanki tłuszczowej w niechcianych miejscach. W branży kosmetologii i medycyny estetycznej dostępnych jest wiele rozwiązań, warto jednak zwrócić uwagę na przełomową metodę wymrażania komórek tłuszczowych jaką jest kriolipoliza. O tej metodzie opowiada Prestiżowi Katarzyna Rokita – Ładwikowska, kosmetolog z salonu Jacques Andre hair&spa w Gdańsku.

Pani Katarzyno, dlaczego akurat Kriolipoliza?
Jest dużo sposobów na pozbycie się zbędnej tkanki tłuszczowej, a przełomowa technologia CoolTech należy dziś do jednej z najskuteczniejszych. Zabieg jest nieinwazyjny i zalicza się do bezbolesnych. Jest to bardzo dobra alternatywa dla liposukcji, gdyż nie pozostawia blizn i nadmiaru skóry. Kriolipoliza medyczna pozwala na precyzyjne modelowanie sylwetki na wybranych partiach ciała.

Na czym w takim razie polega zabieg?
Przed zabiegiem dokonywany jest pomiar tkanki tłuszczowej. Na tej podstawie dobierane są indywidualne parametry zabiegu. W skutek dużej wrażliwości komórek tłuszczowych na zimno, następuje precyzyjne ich uszkodzenie podczas zamrażania, które nie dotyczy skóry właściwej i naskórka. Po zabiegu martwe komórki tłuszczowe (adipocyty) są uwalniane do układu limfatycznego, a następnie metabolizowane i usuwane w naturalnym procesie fizjologicznym.

Jakich efektów może spodziewać się klientka po kriolipolizie?
Rezultaty widoczne są już po kilku tygodniach od pierwszego zabiegu. Po jednej wizycie klientka powinna już zauważyć dużą różnicę. To, jakie efekty uzyskamy, jest uzależnione od ilości i rozmieszczenia tkanki tłuszczowej oraz partii ciała, którą chcemy wymodelować. Największy efekt jaki osiągnęła nasza klientka, to utrata 11 cm w obwodzie w okolicy brzucha, już po pierwszym zabiegu. Znane mi są jednak jeszcze lepsze rezultaty. Średnia wacha się w przedziale 5-8 cm. W tej samej partii ciała, możemy wykonać maksymalnie trzy zabiegi. Warto również zauważyć, iż efekty zabiegu są trwałe.

Co to oznacza, że efekty zabiegu są trwałe?
Wynika to z fizjologii i anatomii ciała człowieka. Komórki tłuszczowe tworzą się głównie do trzeciego roku życia. W późniejszych latach rozrastają się one i kurczą w skutek wahania wagi. Jeżeli zmniejszymy więc ilość adipocytów za pomocą kriolipolizy na wybranej partii ciała, to nawet kiedy przestaniemy dbać o dietę, w miejscu pozabiegowym będzie to najmniej zauważalne. Dlatego uznaje się, że efekty po tym zabiegu są trwałe.

Czy zabieg ten polecany jest tylko osobom otyłym?
Absolutnie nie. Polecam go wszystkim osobom, które pragną raz na zawszę pozbyć się nadmiaru tkanki tłuszczowej w okolicach brzucha, ud, bryczesów, boczków i innych. Specjalną głowicą możemy usunąć również nadmiar tłuszczu z podbródka, eliminując tak zwaną „drugą brodę". Jest on świetnym rozwiązaniem dla osób o przeciętnej budowie ciała, które w prosty sposób mogą wymodelować swoją sylwetkę, bez restrykcyjnych diet i ćwiczeń.

Na co powinno się zwrócić uwagę wybierając się na zabieg kriolipolizy?
Na rynku znajduje się wiele gabinetów oferujących zabieg ponad nazwą „kriolipoliza". Należy zwrócić uwagę, że aby osiągnąć zadowalający efekt, sprzęt musi posiadać atest medyczny, a nie być tylko urządzeniem kosmetycznym. Wyłącznie zabieg atestowanym urządzeniem gwarantuje bezpieczeństwo. Dodatkowym atutem sprzętu na jakim pracuję, jest specjalna, jednorazowa membrana, która pomimo bardzo niskiej temperatury zabezpiecza pozostałe tkanki przed odmrożeniem. Słyszałam o przypadkach owijania obszaru zabiegowego w folię stretchową, zamiast specjalistycznej membrany. Taka praktyka jest niedopuszczalna i wysoce niebezpieczna dla zdrowia. Na rynku jest wiele urządzeń, które posiadają różne parametry, takie jak temperatura i czas trwania zabiegu. Najlepsze efekty osiąga się przy niezmiennej przez cały zabieg temperaturze -8°C i czasie 70 min na jedną partię ciała.

Jakie są najważniejsze wskazania po zabiegu?
Kriolipoliza wywołuje kontrolowany stan zapalny w obszarze zabiegowym, więc nie należy przyjmować leków przeciwzapalnych. W celu przyspieszenia wydalania martwych adipocytów zalecamy picie minimum 2 litrów wody dziennie. Przez pierwsze 2 tygodnie po zabiegu należy unikać alkoholu i ciężkostrawnych posiłków, które obciążają wątrobę. Należy pamiętać, zabieg kosmetyczny, czy nawet medyczny nie może być traktowany jako substytut zdrowego stylu życia. Łącząc aktywność fizyczną z racjonalną dietą i zabiegami modelującymi nie tylko korzystnie wpłyniemy na wygląd naszej sylwetki, ale także na ogólne dobre samopoczucie i stan zdrowia.

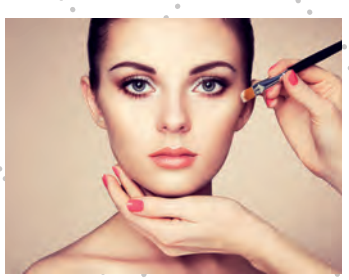
Jacques André HAIR & SPA
Jacques Andre Hair & SPA · www.jandre.pl · Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 · Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gdańsk, CH Morena · Gdynia, Centrum Riviera

KONESER PIĘKNA

MAKE UP · KOSMETOLOGIA · TRYCHOLOGIA

Kompleksowe usługi upiększające w Twoim domu

Z PASJI DO URODY



Justyna Pollheimer - z wykształcenia jest Kosmetologiem. Ukończyła Pomorską Akademię Medyczną w Szczecinie. Z zamiłowania jest również Trychologiem i Wizażystką. Wieloletnie doświadczenie obecnie wykorzystuje prowadząc swój Mobilny Salon Urody, działający na terenie Trójmiasta. Specjalizuje się w peelingach medycznych i walce z niedoskonałościami skóry. Jej pasją stała się dziedzina Trychologii, zajmująca się problemami skóry głowy i włosów: nadmierne wypadanie włosów, łuszczyca, łojotok, zniszczone włosy. W walce z tymi schorzeniami pomagają jej wyspecjalizowane kosmeceutyki, posiadające badania kliniczne i udowodnione działanie. Dokładnie skomponowała menu zabiegowe, aby kompleksowo zadbać o zdrową skórę, piękne włosy I perfekcyjny make-up. Z wielkim zaangażowaniem wykonuje swoją pracę. Odpowiada na potrzeby nawet najbardziej wymagającej skóry. Poprawienie wyglądu i nastroju swoich klientek to jej życiowa pasja...

@koneserpieknagdynia
tel. 608 341 701
www.koneser-piekna.pl

DR KAROLINA KONDEJ

PLASTYKA POWIEK

NOWE SPOJRZENIE NA ŚWIAT

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ

W miarę upływu lat powieki górne rozciągają się i zaczynają opierać się na rzęsach, w przypadku powiek dolnych tworzą się „worki" pod oczami zmieniając wygląd twarzy na smutny i zmęczony. Zachodzące zmiany dodają lat i niestety nie dają się skorygować żadnymi kremami. Wiotkość powiek to problem wielu osób, często jest też przyczyną ograniczenia pola widzenia, które nasila się pod koniec dnia, i jest szczególnie dotkliwe u osób, które pracują przy komputerze lub dużo czytają. Czy tak musi być? Na ten temat rozmawiamy z dr Karoliną Kondej – chirurgiem plastycznym.

dr Karolina Kondej

Pani Doktor, co można zrobić w przypadku opadających powiek?
Rozwiązaniem jest plastyka powiek zwana także blepharoplastyką. Zabieg polega na usunięciu nadmiaru rozciągniętej skóry i mięśnia okrężnego oka. Blizna po zabiegu ukryta jest w naturalnym zagięciu powieki i jest niezauważalna dla otoczenia. Zabieg przeprowadzany jest w znieczuleniu miejscowym i trwa około godziny. Korekcja powiek górnych jest rutynowym zabiegiem z zakresu chirurgii plastycznej, który w spektakularny sposób odmładza wygląd twarzy.

A co z powieką dolną i tzw. workami pod oczami?
"Worki" pod oczami to nic innego, jak tkanka tłuszczowa, która przesunęła się z oczodołów pod skórę, przez nadmiernie rozciągnięty mięsień oka. W tym przypadku wykonuje się zabieg, który polega na usunięciu fragmentu tkanki tłuszczowej i przywróceniu prawidłowego napięcia mięśnia oraz skóry. Cięcie skórne prowadzone jest 2 mm poniżej linii rzęs i w przyszłości powstała tam blizna jest niewidoczna, bo przysłonięta przez rzęsy. Cięcia wychodzą poza kąt oka, ale zlokalizowane są w obrębie naturalnych zmarszczek, tzw. "kurzych łapek". Zabieg trwa około 1,5 godziny i może być również przeprowadzony w znieczuleniu miejscowym.

Jak przebiega rekonwalescencja po zabiegu? Kiedy można wrócić do pracy?
Oba zabiegi nie wymagają hospitalizacji. Wykonywane są w znieczuleniu miejscowym. W miejscu cięcia zakładane są szwy, na szwy naklejane są cieniutkie plasterki, które w żaden sposób nie przeszkadzają w otwieraniu i zamykaniu powiek, a tym samym w widzeniu. Należy spodziewać się obrzęku powiek, który stopniowo ustępuje. W pierwszych trzech dniach obrzęk może utrudniać domykanie powiek, dlatego zalecane są krople nawilżające. Możliwe jest wystąpienie siniaków, które będą się wchłaniały przez następne 7-10 dni. Po upływie 7 dni szwy są usuwane i można już normalnie myć twarz, kremować skórę, podjąć wzmożoną aktywność fizyczną. Po upływie tego czasu kobiety mogą już nawet wykonać makijaż. W przypadku ekspozycji na słońcu wskazane jest używanie okularów przeciwsłonecznych i kremów z filtrem przez kilka tygodni.

Jakie mogą wystąpić powikłania?
Obrzęk, tkliwość, zasinienie to typowe objawy w przebiegu rekonwalescencji po zabiegu korekcji powiek i mogą utrzymywać się przez kilkanaście dni, a nawet trwać do miesiąca. Należy liczyć się z tym, że rany powiek mogą goić się odmiennie po obu stronach. Przestrzeganie zaleceń pooperacyjnych zdecydowanie zmniejsza prawdopodobieństwo wystąpienia powikłań, tj. krwiak, zakażenie rany, rozejście się brzegów rany. Poważnym powikłaniem będzie wywijanie się powiek dolnych. Zbyt duże wyciągnięcie tłuszczu z przepukliny może doprowadzić do zapadnięcia się gałki ocznej i związanych z tym poważnych następstw. Zbyt szerokie wycięcie rozciągniętej skóry, nawet o kilka milimetrów, doprowadzi do odwinięcia powieki, niedomykalności i braku ochrony gałki ocznej przez powiekę dolną. Dlatego ważne jest, by zabieg przeprowadzała osoba posiadająca odpowiednią wiedzę i doświadczenie.

Kiedy najlepiej poddać się takiemu zabiegowi?
Zabieg plastyki powiek górnych i dolnych można wykonać w każdym wieku, o ile występują obiektywne zmiany nadające się do operacji. Zabieg ten wykonuje się, gdy niewydolny mięsień okrężny oka powoduje powstawanie charakterystycznego fałdu na powiece górnej lub powstanie przepuklin tłuszczowych na powiece dolnej. Może wystąpić u osób w wieku podeszłym, jak i u osób młodych. Nie zawsze przyczyną wiotkich powiek jest wiek, czasami nasz wygląd jest zasługą otrzymanych od rodziców genów. Tak więc zdarza się, że przeprowadzam zabiegi u pacjentów przed 30 rokiem życia, jak i po 70-tce.

Jak długo utrzymuje się efekt?
Zabieg jest trwały, jego wyniki utrzymują się latami. Jednakże nie można zapominać, że proces starzenia, rozciągania i zaniku tkanek, cały czas postępuje. Aby utrzymać efekt zalecam troskę o higieniczny styl życia, m.in. rzucenie palenia, unikanie opalania. ■

dr Kondej
CHIRURGIA PLASTYCZNA

dr Karolina Kondej Chirurg plastyczny
www.drkondej.pl

SALON SOPOT
Fryzjerstwo & Kosmetyka

Salon Sopot
Al. Niepodleglosci 775/1
81-805 Sopot
(+48) 58 717 52 77, (+48) 732 622 522
www.salonsopot.pl

REKLAMA

HELLO FLOWERS

3CITY

kwiaty w ekskluzywnych pudełkach

Darmowa dostawa na terenie Trójmiasta i okolic

helloflowerstrojmiasto

792 911 812 | helloflowers.pl | hftrojmiasto@gmail.com

NATURALNOŚĆ I KOBIETA

AUTORKA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ – WALOSZEK **/ FOTO:** KAROL KACPERSKI

Czy można być naturalną i pewną siebie jednocześnie? Oczywiście, że tak. Wystarczy spojrzeć na te kobiety. Piękne i dumne, a przecież na zdjęciach są w wersji sauté. Czym jest dla nich naturalność? Jaki makijaż stosują na co dzień? Zapytaliśmy o to cztery kobiety z Trójmiasta: Miss, tancerkę, dyrektor generalną hotelu i architektkę.

MARTA PAŁUCKA
Miss World Poland 2015

Naturalność nie sprowadza się tylko do wyglądu i może mieć różne oblicza. Jestem naturalna, gdy czuję, że postępuję zgodnie ze swoimi wewnętrznymi zasadami, żyjąc w harmonii ze sobą i otoczeniem. Jednego dnia wybiorę trampki, T-shirt, jeansy i delikatny makijaż. Innym razem postawię na bardziej seksowny wygląd.

Żyję na wysokich obrotach, więc często dopada mnie zmęczenie, które niestety rzutuje na mój wygląd. Jeżeli w takiej sytuacji nie mam przy sobie chociażby tuszu do rzęs, zdarza mi się poczuć niekomfortowo. Zwłaszcza, że wiele osób kojarzy mnie z wizerunkiem miss.

Na co dzień trenuję jeździectwo, więc najlepiej czuję się w makijażu „no make up". Niezbędny wówczas jest krem nawilżający do twarzy, korektor i wspomniany tusz do rzęs. Na resztę szkoda mi czasu. Wolę dłużej pospać albo zjeść dobre śniadanie. Na większe wyjścia, makijaż powinien być dopełnieniem dress code'u. Jak zegarek u mężczyzny - dyskretny, ale z klasą.

W sytuacjach prywatnych byłabym niezmiernie oburzona, gdyby ktokolwiek zasugerował mi lub innej kobiecie, że nie powinnam była pokazać się bez makijażu. Naturalność to umiejętność wykorzystania tego, co dała nam natura i jej podkreślenia przy użyciu prostych środków. Uśmiech i promienny wygląd to najlepszy „makijaż".

JUSTYNA BOLEK
tancerka, autorka programu Slavica Dance

Naturalność to przede wszystkim zgoda ze sobą. Gdy przychodzi samoakceptacja, makijaż nie jest potrzebny. Wyglądam wtedy na promienną i szczęśliwą. Zazwyczaj czuję się komfortowo w wersji sauté. Chyba, że mam słabszy dzień, jestem zmęczona lub niewyspana. Wówczas moja twarz staje się szara i mało promienna. Wtedy przydają się małe poprawki, aby odświeżyć wygląd. Na co dzień maluję się bardzo delikatnie, ponieważ wyznaję zasadę, że najlepszy makijaż to taki, którego nie widać.

W sytuacjach wieczorowych pozwalam sobie na odrobinę szaleństwa. W mojej kosmetyczce, wyjątkowe miejsce zajmuje rozświetlacz, korektor, bronzer i błyszczyk. Na wieczór stosuję lekki podkład, delikatny cień, aby wydobyć kolor tęczówki oraz czerwoną szminkę. Gdybym miała wskazać na ulubiony kosmetyk, bez wahania wybrałabym właśnie czerwoną szminkę... we wszystkich odcieniach. A jest w czym wybierać! Przydaje się zwłaszcza w mojej pracy zawodowej.

LUCYNA WARUSZEWSKA
dyrektor generalny Hotelu Almond

Z naturalnością jest jak ze szczerością. Bycie prawdziwym przynosi w życiu lepszy efekt niż udawanie czegoś. Wszystko jednak w granicach rozsądku. Znam kobiety, które tłumaczą swoje zaniedbanie zamiłowaniem do naturalności. Ja mam makijaż wpisany w stały rozkład dnia, jednak traktuję go raczej jako poprawę estetyki swojego wizerunku. Niezbędnikiem w makijażu jest dla mnie podkład do wyrównania koloru i tusz do rzęs.

Na co dzień maluję się bardzo delikatnie, ale dojrzałam do tego dopiero po osiągnięciu pewnego wieku, w którym makijaż nie jest mi już potrzebny do poczucia pewności siebie. Dzisiaj jestem zbyt mocno świadoma siebie i nie potrzebuję do tego dodatkowych atrybutów. Widzę po moich córkach, że to przypadłość młodości i one również muszą zaliczyć w życiu etap mocnego makijażu. Wyjątkiem dla mnie są specjalne okazje przy których robię mocniejszy makijaż, pasujący do okazjonalnego stroju.

Dziękujemy restauracji White Marlin w Sopocie oraz hotelowi Almond w Gdańsku za udostępnienie miejsc do sesji zdjęciowych.

PAULINA CZURAK
architekt,
właścicielka studia Ideograf

Poczucie naturalności jest pojęciem względnym. Dla jednej z nas może być to pełen makijaż, dla innej wersja nude. Pamiętajmy, że trendy w makijażu zmieniają się co sezon, więc kluczem nie powinna być moda, ale dobre samopoczucie i zgoda ze sobą. Osobiście cenię subtelny makijaż, tuszujący niedoskonałości cery, dodający jej blasku i dyskretnie podkreślający atuty urody.

Dbanie o cerę stawiam zawsze na pierwszym miejscu. Priorytetem jest odpowiednie nawilżenie i stosowanie takich kosmetyków, z którymi moja skóra czuje się dobrze. Prowadzę intensywny tryb życia, co sprawia, że mam niewiele czasu na codzienne zabiegi. Kiedy pracuję, jednocześnie wychowując dziecko, często musi wystarczyć szybka poprawka niedoskonałości w samochodzie, pomiędzy przedszkolem, a biurem.

MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ

ROZMAWIAŁA: KLAUDIA KRAUSE **/ FOTO**: KAROL KACPERSKI

Czy wiesz, na jaki make--up warto postawić w tym roku? O najnowszych trendach, wizażowych grzechach Polek i sztuce makijażu rozmawiamy z wizażystką i stylistką, właścicielką Pomorskiego Studium Sztuk Wizualnych, Katarzyną Mątewską - Kowalewską.

Od zawsze towarzyszył Pani zmysł estetyczny?
Kiedy ukończyłam studia pedagogiczne, pracowałam w zawodzie, czułam, że czegoś mi brakuje. Postanowiłam pójść w stronę wizażu. Dla jasności - kiedy zaczynałam nie było w ogóle takiego zawodu, nie słyszało się o wówczas o takim fachu, tak naprawdę wszystko załatwiała kosmetyczka.

Gdzie stawiała Pani pierwsze kroki?
Wszystko zaczęło się od krótkich intensywnych kursów, lecz prawdę mówiąc, największą wiedzę zdobyłam praktykując. Zaczęłam w teatrze, gdzie wyjeżdżałam na tournee zagraniczne do Szwajcarii czy Niemiec – to była prawdziwa szkoła. Tam nauczyłam się precyzji, panowania nad presją czasu, poznałam wielu ciekawych ludzi. Potem zaczęły się stylizacje do sesji zdjęciowych, realizacje teledysków. Przez niemal dekadę udzielałam także porad modowych w gdyńskim Klifie, aż w końcu przyszedł czas na własną szkołę.

No właśnie, jest Pani pomysłodawczynią jednej z pierwszych szkół tego typu w Trójmieście. Skąd pomysł na Pomorskie Studium Sztuk Wizualnych?
Kilkanaście lat temu ten pomysł zaczął kiełkować w mojej głowie. Na trójmiejskim rynku było to wówczas brakujące ogniwo. Zaczęło się od zwyczajnych kursów, jednak z czasem projekt się rozrastał, program zaczął się zmieniać, robił się coraz bogatszy, zwiększała się liczba wykładowców. Chwyciło. W tej chwili szkoła oferuje dwie możliwości – szkołę roczną, która kończy się na poziomie wizażysta-stylista, oraz dwuletnią, gdzie dodatkowo dochodzi mowa teatralno - telewizyjna, czyli typowa charakteryzacja. Kończąc dwuletnią szkołę tak naprawdę zostajesz specjalistą w trzech zawodach: wizażysty, stylisty i charakteryzatora – posiadasz wszystko, co jest potrzebne, żeby ten zawód rzetelnie wykonywać.

Prowadzi Pani zajęcia?
Z zakresu wizażu i stylizacji. Nieskromnie mówiąc, kadrę mamy świetną. Oprócz mnie zajęcia prowadzą m.in. znakomita stylistka, Kasia Piątek, która pracowała dla „Urody", Magda Dusza, która pracowała w Teatrze Wybrzeże, Jagoda Pikiewicz, która jest charakteryzatorem Teatru Miejskiego, czy Marzena Korczak-Komorowska z Teatru Muzycznego. Co niezwykle cieszy, teraz także niektóre absolwentki są wykładowcami.

A jest szansa żeby umówić się do Pani bezpośrednio na makijaż?
Oczywiście! Oprócz tego, że jestem właścicielką szkoły, to dalej jestem tą samą wizażystką, która kocha pracę z klientem. Czuję przede wszystkim wizażystką, absolutnie nie czuję się dyrektorem (śmiech). Przy wszelkiego rodzaju imprezach modowych pracuję z dziewczynami. Nie pokazuję palcem wskazującym co zrobić, tylko angażuję się w 100%, z tego się nie wyrasta!

Czy jest jakaś metamorfoza, z której jest Pani szczególnie dumna?
Do każdego zadania staram się podchodzić bardzo rzetelnie. Nie mogę wybrać, które zlecenie było lepsze, a które gorsze - po prostu każde było inne. Jednak najbardziej ciekawą i różnorodną była, wspomniana już, praca w teatrze.

Czy ma Pani jakieś uniwersalne wskazówki, które sprawdzają się zawsze bez względu na to, co jest obecnie w modzie?
Naturalność! Kobiecy makijaż nie może być przerysowany, ani zbyt mocny. Pomalowana osoba zawsze musi pozostać sobą. Każda kobieta powinna mieć w swojej kosmetyczce różne odcienie brązów: od czekolady, po cappuccino. Bezpieczne jest rozświetlenie cery, dużo świetlistości, naturalne nabłyszczanie połączone z modelowaniem oraz delikatnie wytuszowane rzęsy. Wówczas kobieta zawsze wygląda świeżo, pięknie i elegancko. I na koniec pamiętajmy, że dobra szminka jest przyjacielem każdej kobiety :)

Jakie według Pani są największe makijażowe grzechy Polek?
Mocne, czarne eyelinerowe kreski, niebieski cień i efekt maski... Przeraża mnie także inwazja mocno wypchanych ust, żaden makijaż tego nie uratuje.

Czy może nam Pani zdradzić swój pomysł na karnawałowy make-up?
Trendów jest strasznie dużo, ale teraz najczęściej pojawiają się ciemne, matowe pomadki idące w stronę czerwieni, bordo, do tego delikatnie pomalowane oczy. Na powieki, do ciemnej pomadki zaproponowałabym połączenie królujących odcieni - złota z ceglastym brązem. Ważne jest żeby dobrze rozetrzeć cień na powiekach. Przy chłodnym typie urody można śmiało połączyć ciepły brąz z zimnym. Zawsze trzeba pamiętać o dobrym rozświetleniu twarzy. Do tego szampański humor i każda impreza karnawałowa jest nasza.

MAGIEL TOWARZYSKI

ZJEDZ I WYPIJ

restauracja proponuje:

- śniadania
- obiady
- kolacje
- catering
- imprezy okolicznościowe

godziny otwarcia
7-22

ZAPRASZAMY DO NOWEJ RESTAURACJI

ul. Strzelców 1/U2
Gdynia
tel: 58 526 46 71
506 844 598, 609 392 551

mail: biuro@magieltowarzyskiziw.pl

MARCIN POPIELARZ
SMAK POWSTAJE W WYOBRAŹNI

ROZMAWIAŁA: KLAUDIA KRAUSE

Jest takie miejsce, gdzie rzeczywistość styka się z magią… nawet na talerzu. Biały Królik, bo o nim mowa, jest jedną z bardziej tajemniczych restauracji w Trójmieście. O swojej kuchni, inspiracjach, najbardziej nieoczywistych połączeniach kulinarnych, o zamiłowaniu do polskiej kuchni i nowoczesnym podejściu do gotowania opowiada Marcin Popielarz - szef kuchni, który zdobywał doświadczenie m.in. w londyńskim Social Eating czy Maaemo w Oslo.

Bajkowa aranżacja to pierwszy aspekt, który zwraca uwagę. Każdy detal, szczegół, element wystroju przywodzi na myśl magiczne, pełne iluzji i czarów dzieło Charlesa Dodgsona. Połączenie elegancji, estetyki z odrobiną szaleństwa znajdziemy też w kuchni?
Wbrew pozorom, jeśli chodzi o smak to nasza kuchnia jest prosta i zrównoważona. Proponujemy smaki, które lubi każdy, smaki dzieciństwa w innej odsłonie. Wydaje mi się, że nie serwujemy kuchni pompatycznej, bo ta jest wtedy, gdy musimy zastanawiać się, co znajduje się na talerzu. Nie stawiamy tylko na wizualność dań. Łączymy ze sobą smak, ale tak naprawdę zamykamy się w ideologii tego, że wykorzystujemy produkty głęboko zakorzenione w naszej kulturze i łączymy je w nowy, niespotykany dotąd sposób.

Inspirujecie się kuchnią regionalną?
Nie powiedziałbym, że regionalną, bardziej polską. Pochodzę z Żuław i automatycznie przelewa się to na sposób gotowania, jednak z umiarem. Zarówno mama, jak i babcia bardzo dobrze gotowały. To zawsze było kreatywne, bo często gotowały z tego, co miały, a więc z kilku produktów. Taką filozofię przejąłem - wybieram kilka produktów i tworzę z nich nowe smaki. Idealnym przykładem jest prosty barszcz z hibiskusa gotowany na wędzonych kościach cielęcych. Barszcz jest u nas zakorzeniony, ale dlaczego by nie skorzystać z róży, która tak samo barwi, daje taki sam kwaskowy posmak jak buraki?

Mówiłeś, że sprowadzacie lokalne produkty.
Produkt regionalny dla nas jest bodźcem, stawiamy go zazwyczaj pośrodku wizji dania. Ryby pochodzą z lokalnej hodowli w Kleszczewie. Sery to wyroby regionalnych producentów takich jak Osada Burego Misia i Kaszubska Koza, a grzyby zbierane są w Borach Tucholskich. W okresie letnim opieramy się na naszej farmie, która znajduje się w mojej wsi rodzinnej w gminie Stegna. A od maja, tu za oknem, będziemy mieli około 10 arów ziemi, która będzie obsadzona dla nas ziołami i warzywami. Stawiamy na samowystarczalność.

Jak w dwóch zdaniach opisałbyś kuchnię, której jesteś twórcą?
Kuchnia kreatywna – tak bym to określił. Na przykład dorsz z tak prostymi składnikami jakim jest olej z kopru i pianka z maślanki, smakuje wybornie i przypomina nasze smaki wyniesione z dzieciństwa. To nasz tzw. signature dish, specjalność, która jest z nami od początku. Dążymy do tego, aby stworzyć idealną grupę dań, których nie będziemy zmieniać, tylko którymi będziemy w pewien sposób rotować. Nasze menu nie jest elastyczne, i myślę, że w dużej mierze przez to, znaleźliśmy się w gronie najlepszych restauracji w Polsce.

Apropos nagrody… dwie czapki przyznane przez prestiżowy przewodnik Gault&Millau Polska to duży sukces jak na tak młodą restaurację.
Jak na stosunkowo krótki czas, nie mogę zaprzeczyć. Kontynuujemy tę pracę, Gault&Millau nie jest naszym celem, staramy wybiegać się dalej. Gault&Millau i Michelin to dwa różne światy, my raczej staramy się kierować ku temu drugiemu. W przyszłym roku będziemy starali się też o Relais & Châteaux - jest to francuski związek zamków i zespołów pałacowych, który zrzesza w sobie około 300 gwiazdek Michelin.

Wracając do kuchni… najbardziej nieoczywiste duety kulinarne, które udało ci się połączyć?
Dużo takich było (śmiech). Na przykład lody z pędów młodego świerku, to był hit. To akurat wzięło się z mojej przygody w Norwegii, zawsze w czwartki jeździłem zbierać pędy świerkowe dla mojego szefa kuchni, on robił z tego taki odczyn i podawał to do langustynki. U nas na dwa pojemniki lodów trzeba było nazbierać ze 3 kilogramy tych pędów. Muszę też wspomnieć o ketchupie z derenia. Dereń to taka polska oliwka, coś co nazywa się psią borówką. Przypomina to oliwki, ale jest czerwone. My dereń łączymy z ogonami wołowymi.

W takim miejscu liczę, że desery będą absolutnie boskie i oryginalne… Co proponujecie? Żegnajcie suflety czekoladowe, creme brulee i bezy!
Desery to nasz najlepszy atut. Czasami robimy desery z warzyw, liczy się kompozycja, wygląd, ale przede wszystkim smak. Można tu przywołać deser z bobem tonka. Jest to rodzaj bobu, który sam w sobie jest potwornie gorzki, nie nadaje się do jedzenia, jest składnikiem typowo aromatycznym. Podczas karmelizowania uwalnia bardzo dużo składników zapachowych, które bardziej działają na powonienie niż na smak. Aromatyzowaliśmy nim podstawowe lody na spalonym karmelu i mówiąc szczerze – to są najlepsze lody jakie w życiu jadłem.

I do wszystkiego dobieracie odpowiednie trunki?
W tej chwili nasza karta win składa się z prawie stu różnych etykiet. Oprócz tego bardzo często na koniec posiłku podajemy też nalewki naszej produkcji, które bardzo fajnie współgrają z końcowym akcentem jakim jest petit fours, czyli słodkie niespodzianki produkowane przez naszą cukiernię.

Jesteśmy teraz poza nawiasem miejskiej tkanki, nie ma tu tłumów jak na Monciaku, to jest chyba duży plus tego miejsca?
To jest bardzo duży plus. Właśnie dlatego możemy robić to, co robimy i chyba właśnie dlatego przychodzą tu określone typy ludzi. Ozory gęsie, kacze serca, policzki wołowe czy świńska głowa – wiele restauracji nie odważyłoby się tego podać, a my mamy taką furtkę, bo to jest takie miejsce, w którym dobrze przyrządzona świńska głowa może kosztować tyle ile polędwica w innym miejscu.

Zgodzisz się ze stwierdzeniem, że „Smak powstaje w wyobraźni"?
Zazwyczaj nie robię próbek dań, bo wiem jak to będzie smakowało. Smak zawsze można dograć, a tak naprawdę najbardziej liczą się aromaty i sposób w jaki doszło się do danego smaku. W zasadzie mogłoby nawet nie być menu, to jest mój kolejny plan. Tak jak jest w najlepszych restauracjach na świecie – gość przychodzi i siada w przekonaniu, że zje coś bardzo dobrego, nawet jeśli to będzie rzecz, której zazwyczaj nie jada. Póki co, jesteśmy jeszcze na takiej stopie rozwoju, że nie możemy tego zrobić, ale niedługo kto wie… ■

PIERWSZY RUM BAR W TRÓJMIEŚCIE

Sopocki Fidel to połączenie restauracji z koktajl barem w którym króluje rum. Jest to pierwsze tego typu miejsce w Trójmieście i jedno z pierwszych w Polsce, w którym barmani wprowadzają gości w intrygujący świat rumu. Jak się okazuje, nie jest to tylko trunek, który łączy się z colą w słynne Cuba Libre. To arcyciekawy alkohol z fascynującą historią, który wyśmienicie smakuje połączony z wyszukanymi dodatkami, ale i w wersji sauté.

Nie istnieje chyba inny trunek który może zachwycić nas takim bogactwem smaków i aromatów, zaskoczyć złożonością produkcji i historią – mówi Mikołaj Zielonka, szef baru Fidela. Jest to alkohol destylowany w miejscach, w których uprawiana jest trzcina cukrowa, niezbędna do jego produkcji. Karaiby, Ameryka Środkowa, Indonezja, Mauritius – wszędzie tam niepodzielnie rządzi rum.

- Istnieje wiele jego rodzajów, a podzielić go można pod różnymi względami, takich jak kolor, sposób fermentacji, długość leżakowania czy beczek używanych do tego procesu – tłumaczy szef baru.

Niewiele osób zdaje też sobie sprawę, że prawdziwie amerykańskim alkoholem nie jest whiskey, ale właśnie rum, który wskutek zawirowań historycznych został przez whiskey wyparty.

- Nasza półka rumów jest bardzo szeroka. Mamy nie tylko rumy z rejonów karaibskich, ale również chociażby z Japonii. Na chwilę obecną posiadamy ponad 120 butelek różnych rodzajów tego trunku i systematycznie będziemy powiększać nasze zbiory – mówi Łukasz Kunicki, manager baru Fidel.

Karta koktajli zmienia się tu sezonowo. Oprócz klasycznych receptur pochodzących z XIX i XX wieku, goście znajdą tu wiele ciekawych interpretacji dobrze znanych drinków. Nawet jeśli gość dopiero wkracza w świat rumu i nie ma jeszcze sprecyzowanych preferencji, barmani na podstawie dosłownie kilku pytań, są w stanie przygotować dla niego koktajl idealny, który sprosta jego gustom i oczekiwaniom.

Wśród pań powodzeniem cieszy się Pornstar Daiquiri podawany z kieliszkiem Prosecco. Panowie natomiast chętnie decydują się na Old Cuban, El Presidente czy Rum Old Fashioned, czyli jedne z najbardziej klasycznych propozycji. Nie jest też tajemnicą, że prawdziwą istotę smaku rumu najlepiej można poznać pijąc go sauté, w kieliszku.

- Rum to złożony alkohol. Nie czuć w nim spirytusu, a raczej smak ziół czy owoców. Świat ten jest tak ogromny, że na razie niemożliwe jest odkrycie go w całości – mówi Łukasz Kunicki.

Dobrym sposobem na wejście do tego świata są spotkania rumowe, które w Fidelu odbywają się w każdą ostatnią niedzielę miesiąca. Szef baru wraz z szefem kuchni, Markiem Szałkowskim, przygotowują dla uczestników specjalne szkolenie, na którym trzy różne rumy podawane są z dedykowanymi im tapasami. Na każde spotkanie przewidziane jest około 55-60 miejsc. Najbliższe odbędzie się w lutym i przybliży gościom markę Havana Club.

- Na tych alkoholach oparliśmy dużą część karty koktajlowej. To klasyczny kubański alkohol, kompleksowy pod względem smaków i aromatów. Marka posiada bogatą ofertę produktów, dzięki czemu zarówno potrzeby barmanów, jak i oczekiwania gości, zostają spełnione – tłumaczy Łukasz Kunicki. ■

od lewej Adam, Błażej, Mikołaj, Jasiu

JEDYNA SKANDYNAWSKA RESTAURACJA W GDYNI

GåRD Nordic Kitchen to wyjątkowa skandynawska restauracja, gdzie Szef Kuchni kreuje dania z pasją, perfekcyjnie łącząc nordyckie tradycje z nowoczesnymi trendami.

GåRD
NORDIC KITCHEN

[redacted]

KULINARNA UCZTA

12 znakomitych szefów kuchni, 3 gości specjalnych, siedmiodaniowe menu oraz 150 gości - tak w skrócie wyglądała Kolacja Szefów Kuchni w Atom Clubie na stadionie Energa Gdańsk, będąca podsumowaniem charytatywnej akcji „Serce do garów". Akcja ma na celu wsparcie fundacji Kawałek Nieba z Rumi, która zajmuje się finansowaniem posiłków dla najuboższych dzieci.

Szefowie kuchni przy pracy

PRESTIŻ PATRONUJE

Sławomir Lewicki wylicytował fartuch z autografami szefów kuchni

fot. Karol Kacperski

Tego wieczora goście na własne oczy mogli podziwiać kulinarny kunszt sław pomorskiej i polskiej gastronomii. Nie tylko podziwiać, ale też skosztować. Na talerzach znalazły się m.in.: gęsia wątróbka (amuse-bouche) przygotowana przez Ernesta Jagodzińskiego, pstrąg w towarzystwie ogórka, twarogu i niezwykle aromatycznego chrzanu z koperkiem (przystawka zimna) autorstwa Rafała Wałęsy i Damiana Mazurowskiego, kaczka z jabłkiem i szałwią (przystawka ciepła) zaserwowana przez Philippe Abrahama, Jacka Koprowskiego i Łukasza Lewandowskiego.

Zupę grzybową na bazie borowików z dodatkiem bakłażanu i dzikich ziół ugotowali Jachu Nawrocki i Adam Wozniak. Po przystawkach przyszedł czas na dania główne. Troć bałtycka z kiszonym ogórkiem, pigwowcem, dynią i czerwoną cebulą, podana przez Jacka Fedde, Grzegorza Labudę i Kamila Sadkowskiego rozbudziła apetyty. Hitem kolacji okazał się gołąb solankowy. Niezwykle delikatne mięso podano z topinamburem, dereniem i burakiem. Tym daniem popisali się Marcin Popielarz i Paweł Dołżonek.

Na deser zaserwowano gruszkę, która... nie była gruszką. Pod pyszną glazurą krył się mus wanilia tonka, w skład którego wchodził wyborny karmel cynamonowo - anyżowy. Smak dopełniła migdałowa kruszonka w towarzystwie rokitnika. Deser okazał się idealnym zwieńczeniem kolacji, a przygotował go nie kto inny, jak Tomasz Deker.

Do każdego dania podano także specjalnie dopasowane wino. O wine pairing zadbał sommelier Wiesław Wysokiński, wiceprezes Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, a wino dostarczyła firma Centrum Wina. Podczas imprezy nie mogło zabraknąć innych atrakcji. Goście mogli podziwiać i degustować liczne produkty regionalne lokalnych, małych producentów, tj. Gospodarstwo "Kaszubska Koza", Gospodarstwo Rybackie Zielenica, Plantacja Aronii Czarnoowocowej i AleBrowar. O artystyczną oprawę wydarzenia zadbała trójmiejska wokalistka Islet.

Akcentem charytatywnym była aukcja, w której licytowano m.in. wyjątkowe wina ufundowane przez Prudential, fartuch kucharski z autografami wszystkich szefów kuchni biorących udział w kolacji, a także weekend z wyjątkowym Lexusem RC ufundowany przez Lexus Trójmiasto, weekend w luksusowym Pałacu Ciekocinko i dzień w spa w Spa w Quadrille Conference & Spa.

Gołąb solankowy przygotowany przez Marcina Popielarza i Pawła Dołżonka

Tomasz Deker pracował nie tylko przy deserach

Pstrąg w aromatycznym chrzanie z koperkiem

Deser przygotowany przez Tomasza Dekera

NOWY ŚWIAT

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

RESTAURACJA, KTÓRA W OSTATNIM ROKU DOŁĄCZYŁA DO NAJLEPSZYCH W TRÓJMIEŚCIE.

Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/2
mail: info@restauracjanowyswiat.pl
tel: +48 58 342 88 88 / +48 694 226 026

HISTORIA JEDNEJ PIOSENKI

TYTUŁ: JESTEM Z GDAŃSKA
WYKONAWCA: GOLDEN LIFE
MUZYKA: GOLDEN LIFE
TEKST: BOŻENA PTAK

AUTOR: CZESŁAW ROMANOWSKI

Niektóre powstają w mgnieniu oka, inne komponowane są miesiącami. Tworzone pod wpływem chwili, impulsu lub też inspirowane różnymi, często bardzo osobistymi wydarzeniami. Zrodzone z instrumentalnego, improwizacyjnego chaosu lub w wyniku dokładnie zaplanowanego, muzycznego scenariusza. Piosenki, które stają się hitami. O takich utworach piszemy w naszym cyklu "Historia jednej piosenki", a wspólnym mianownikiem są historie związane z Trójmiastem. Opowiada je Czesław Romanowski.

Dziecko ulic, dziecko bram. / Wielkie serce, zwykły człowiek. / Chociaż pustą kieszeń mam, morze, plaża, samo zdrowie. / Grywam w karty dla zabawy o Neptuna i Motławę, raz przegrałem Bałtyk cały / zaraz potem znów wygrałem. / Dwór Artusa / Wielki Młyn. / Ja za Gdańskiem pójdę w dym.

Piosenka „Jestem z Gdańska" zespołu Golden Life powstała w dosyć nietypowych okolicznościach. Oto przy okazji I Światowego Zjazdu Gdańszczan w 2002 roku rozpisany został otwarty konkurs na tekst piosenki, która miała promować i uświetniać owo wydarzenie. Do redakcji Radia Gdańsk oraz „Dziennika Bałtyckiego" wpłynęło wówczas ponad 150 propozycji od około stu osób.

W komisji konkursowej, która miała zadecydować o ostatecznym wyborze, zasiedli przedstawiciele Urzędu Miejskiego, zespołu Golden Life, który miał skomponować do nagrodzonego tekstu muzykę, Radia Gdańsk i „Dziennika Bałtyckiego". W pierwszym etapie wybrano około 30 tekstów, ale prawdziwe schody zaczęły się, gdy przyszło typowanie sześciu utworów do ścisłego finału.

Zdania były podzielone, a dyskusje nad poszczególnymi tekstami trwały po kilka minut. Z finałowej szóstki wyłoniony został ostatecznie tekst Bożeny Ptak, gdańskiej poetki, nauczycielki języka polskiego. To właśnie nadesłany przez nią „Gdański ulicznik" najbardziej spodobał się jury.

Dziecko ulic, dziecko bram / ale serce we mnie płonie i dziewczynie wszystko dam, gdy poczuję miętę do niej. / Za całusa i zabawę Dwór Artusa i Motławę. / Za noc pieszczot, noc bezsenną Stary Ratusz i Korzenną / Uphagena, kamienice / park w Oliwie, cały Wrzeszcz / i Mariacką dam ulicę, bo gdy kocham to mam gest.

- Czuję się ogromnie ogromna usatysfakcjonowana – mówiła po rozstrzygnięciu konkursu jego laureatka. - Na konkurs nadesłano przecież wiele piosenek, moja nie była jedyna, a właśnie ją wybrano. Przyznam się jednak, że oprócz satysfakcji i radości jest jeszcze... duża trema. Boję się, jak przez gdańszczan odebrane zostaną słowa piosenki. Pisząc ją chodziło mi przede wszystkim, aby nie był to podniosły hymn o Gdańsku i morzu. Nie ukrywam, że tekst pisałam pod zespół Golden Life. Dlatego nie jest on napuszony i mam nadzieję, że spodoba się wszystkim – mówiła Bożena Ptak.

Tytuł piosenki z „Gdańskiego ulicznika" zmienił się ostatecznie na „Jestem z Gdańska". Niemal całkowicie zmieniony został też pierwotny tekst pierwszej zwrotki. A refren, który początkowo brzmiał:

Tak niestety jest na świecie, nie ma szans uliczne dziecię / jeśli nie pracuje główką / z planu znika gdański bówka / On dojrzewa i dorasta / na ulicach swego miasta

w wersji Golden Life leciał tak:

Jestem z Gdańska, tu wolnością pachnie wiatr. / Jestem z Gdańska, zna to miasto cały świat.

Piosenka grana była codziennie w Radiu Gdańsk od 17 maja do dnia zjazdu, który rozpoczął się tydzień później. W drugim dniu imprezy, 25 maja, odśpiewana została podczas specjalnego występu Golden Life na Targu Węglowym. Wówczas wykonane zostało wspólne zdjęcie gdańszczan.

Ponownie nagrana piosenka, na płycie ukazała się dopiero dziesięć lat później, jako bonus przy okazji wydania akustycznego albumu zespołu pt. „AQQ... Akustycznie". Wokalista Golden Life, Adam Wolski tłumaczył to tak:

- Utwór został napisany już dawno na potrzeby promocji Gdańska, ale nie znalazł się na żadnej płycie. Tu po prostu jest ukłonem w stronę Gdańska, naszego rodzinnego miasta. Gdzie się nie pokazujemy - mówimy, że jesteśmy z Gdańska i robimy to z wielką dumą.

Bardzo zgrabna i łatwo wpadająca w ucho kompozycja nie stała się, niestety, przebojem. Dziś jest właściwie całkowicie zapomniana i daleko jej do popularności innej kojarzonej z Gdańskiem piosenki Golden Life: „24.11.94" - znanej też jako „Życie choć piękne, tak krótkie jest" - napisanej w hołdzie ofiarom pożaru w hali Stoczni Gdańskiej z 24 listopada 1994 roku. ■

MUZYKA Z WIEDŹMINA NA ŻYWO

Zespół Percival, współtwórca ścieżki dźwiękowej do znanej na całym świecie i kultowej gry Wiedźmin 3: Dziki Gon, zaprezentuje utwory w ich oryginalnej wersji podczas niepowtarzalnego show w Teatrze Szekspirowskim.

Koncert wzbogacony o oprawę graficzną to niezwykła gratka dla graczy i fanów sagi Sapkowskiego oraz wszystkich koneserów muzyki folkowej, inspirowanej historią, kulturą i dawnymi wierzeniami Słowian! Pozwoli słuchaczom przenieść się w pogranicze świata fantasty, średniowiecza, wypraw Wikingów i walecznych wojów.

Podczas wyjątkowego koncertu będzie można usłyszeć utwory wykorzystane w ścieżce dźwiękowej, w ich oryginalnej wersji, które zespół współtworzył specjalnie dla celów gry. Członkowie zespołu podczas występu są ubrani w piękne, kolorowe stroje będące rekonstrukcją odzieży z okresu wczesnego średniowiecza. Repertuar jest wykonywany na dawnych instrumentach, których bardzo charakterystyczne brzmienie okrasza ścieżkę do gry. Całość oprawiona jest wizualizacjami z gry "Wiedźmin 3: Dziki Gon"!

Percival Schuttenbach to zespół, który działa na scenie folk-metalowej już od lat 90-tych. Od początku swojej kariery grupa ta grała muzykę bardzo oryginalną, podążała własną ścieżką. Zespół w ciągu wielu lat swojej działalności zmieniał wykonywaną przez siebie muzykę, choć zawsze miał swój unikalny, łatwo rozpoznawalny styl. Udane eksperymenty z folkiem, klasyką i rockiem progresywnym zostały pozytywnie dostrzeżone i docenione w fachowej prasie polskiej i zagranicznej. mp

REKLAMA

AGENCJA BARMAŃSKA
BAR4YOU
PARTNER
Sopot Ware
PERFECTSERVE / POKAZYBARMAŃSKIE
WEDDINGBAR / FLAIR / COCKTAILS / OPENBAR
WARSZTATY BARMAŃSKIE
KLASYCZNIE/ELEGANCKO/PROFESJONALNIE
www.warsztatybarmanskie.pl
tel. 502 356 619
bar4you
www.bar4you.pl

Event, Koncert czy Pokaz Mody?
technika sceniczna dla wymagających

- oświetlenie
- nagłośnienie
- scenografie

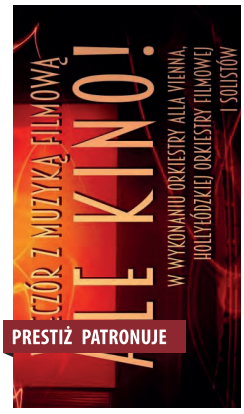
EVENT TECH

- +48 606 451 057
- biuro@eventtech.pl
- www.eventtech.pl

Prestiżowe IMPREZY

AUTOR: KATARZYNA OKOŃSKA

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



PRESTIŻ PATRONUJE

ALE KINO! NAJWIĘKSZE PRZEBOJE MUZYKI FILMOWEJ

Rozsławiona w całym kraju za sprawą projektu Queen Symfonicznie, orkiestra Alla Vienna wraz z Hollyłódzką Orkiestrą Filmową oraz parą solistów wystąpi z nowym programem ALE KINO! To będzie wyjątkowy wieczór z muzyką filmową z różnych epok i wielu krajów. Przez blisko półtorej godziny, widzowie przeniosą się do świata największych standardów filmowych z Polski i ze świata, instrumentalnych i zaśpiewanych przez zjawiskowych solistów. W występie wezmą udział, dwie połączone orkiestry pod dyrekcją Jana Niedźwieckiego.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka,
29 stycznia godz. 19:00

PRESTIŻ PATRONUJE

SKUNK ANANASIE

Jeden z najważniejszych zespołów grających melodyjnego rocka wyrusza w trasę koncertową promującą szósty longplay. Grupa wystąpi na czterech koncertach w Polsce, w tym w gdańskim klubie B90. Motorem napędowym grupy jest androgeniczna, czarnoskóra i bezwłosa wokalistka Skin, uzbrojona w niepodrabialny na całym świecie falset. Dzikość dźwięków, elektryzujące brzmienie i szalone zaprocentowały pięcioma milionami sprzedanych przez Skunk Anansie płyt w ciągu niecałej pierwszej dekady działalności.

Gdańsk, B 90, 22 lutego godz. 19:00

PRESTIŻ PATRONUJE

"M / MORZE. GOSIA GOLIŃSKA."

M1, M2, M3, M4, M5 to symbole oznaczające w czasach PRL-u metraż mieszkania – wyczekiwanego i otrzymywanego z przydziału obiektu pragnień. Tytuł M/morze oznacza mieszkanie z widokiem na morze – luksusowe marzenie. Wystawa to wieloelementowe instalacje nawiązujące do wymarzonego M z widokiem na morze i miasto. W ramach wystawy odbywać się będą również spotkania, prezentacje i akcje. W godzinach otwarcia galerii będzie miał miejsce performance „Gościnność" z udziałem pracowników i gości.

Sopot, Państwowa Galeria Sztuki,
20 stycznia – 19 lutego

PRESTIŻ PATRONUJE

SIOSTRUNIE

Siostrunie to świetna zabawa w musicalowym stylu! Na skutek eksperymentów kuchennych siostry Julii w klasztorze umierają 52 zakonnice. By zdobyć pieniądze na pochówek, siostrzyczki decydują się zorganizować show, w którym same wystąpią. W trakcie realizacji tego ważnego planu, swoje talenty i najskrytsze tajemnice odkryją: Siostra Przełożona (Katarzyna Żak), Siostra Mary Hubert (Anna Dereszowska), Siostra Mary Roberta (Jolanta Fraszyńska), Siostra Mary Leo (Aleksandra Szwed/ Elżbieta Romanowska) oraz Siostra Mary Amnezja (Robert Rozmus).

Gdańsk, Polska Filharmonia Bałtycka,
6 lutego godz. 17:30 i 20:15

PRESTIŻ PATRONUJE

URSZULA DUDZIAK

Królowa polskiego jazzu wraca do Gdańska. 12 lutego w Starym Maneżu odbędzie się koncert jednej z najwybitniejszych polskich wokalistek - Urszuli Dudziak z zespołem. Artystka w swojej karierze dzieliła scenę m.in. z Bobbym McFerrinem, Herbie Hancockiem i Stingiem. W trakcie koncertu zabrzmi repertuar z ostatniej płyty artystki „Wszystko Gra". Nie zabraknie piosenek ze starszych płyt, ze słynną Papają na czele, czy elektrycznych aranżacji Mozarta. Zapraszamy na wydarzenie wszystkich koneserów dobrej muzyki!

Gdańsk, Stary Maneż, 12 lutego, godz. 19:00

ROD STEWART

Rod Stewart wraca do Polski. Właściciel jednej z najbardziej charakterystycznych chrypek świata i niekwestionowany gentleman sceny zaśpiewa w gdańskiej Ergo Arenie! Artysta w trakcie kariery sprzedał ponad 250 milionów singli i płyt. W 2006 roku Stewart został zaliczony do 100 najlepszych wokalistów wszechczasów. Do największych przebojów Stewarta należą m.in. utwory: „Handbagsand Gladrags", „You're in My Heart", „Downtown Train", „Angel", „Sailing", „Do Ya Think I'm Sexy", „Hot Legs", „Baby Jane" czy „Rhythm of My Heart".

Gdańsk/Sopot, Ergo Arena,
21 lutego godz. 20:00

PRESTIŻ PATRONUJE

JUMPOFF HIPODROM

Jeździecki sezon zimowy na Hipodromie trwa w najlepsze. Miłośnikom sportów konnych polecamy halowe zawody w skokach przez przeszkody JumpOFF Hipodrom. Organizatorzy serdecznie zapraszają przede wszystkim rodziny z dziećmi. JumpOff Hipodrom odbywają się na ogrzewanej hali ujeżdżeniowej – Hali Pomarańczowej. Wejść na halę można od strony Żabianki lub bramą od ulicy Łokietka. Wstęp na zawody jest bezpłatny, a w trakcie trwania całego cyklu na widzów czekać będzie wiele atrakcji dodatkowych.

Sopot, Hipodrom, Hala Pomarańczowa,
28-29 stycznia godz. 8:00-19:00

PRESTIŻ PATRONUJE

BAL Z SERCEM

Fundacja Hospicyjna ma zaszczyt zaprosić na VII charytatywny "Bal z Sercem - bal wiedeński". "Bal z sercem" stał się nieodłącznym elementem gdańskiego karnawału i kultury filantropii, łącząc zabawę z myślą o innych - dzieciach i dorosłych będących pod opieką Hospicjum Dutkiewicza w Gdańsku. Wspaniała tradycja najbardziej eleganckich bali w Europie, wyrastająca wprost z Kongresu Wiedeńskiego, zawita do Gdańska; bo jeśli bawić się w karnawale, to najchętniej w takt muzyki takich kompozytorów, jak Johann Strauss.

Gdańsk, Europejskie Centrum Solidarności,
4 lutego, godz. 20:00

Wesele nad morzem
w Sopocie

3 sale od 120 do 500 osób
niepowtarzalne smaki
niezapomniane widoki

Sopot, AL. F. Mamuszki 2, tel. 601-208-435
biuro@smakmorza.pl, www.smak.morza.pl

KLUB MUZYCZNY
SCENA
KONCERTY 2017

15.01 * 25 Finał WOŚP & Lemon
27.01 * ReTo x Żabson x WacToja
28.01 * Strachy na Lachy
03.02 * Acid Drinkers "Peep Show"
04.02 * Polska Wersja x Małach & Rufuz
11.02 * Ten Typ Mes "AŁA"
17.02 * Hunter "NieWolnOść"
18.02 * Guzior "EvilTwin" x VNM "Halflajf"
24.02 * Białas & Solar "#nowanormalność"
25.02 * Bracia Figo Fagot "Disco Polo"
03.03 * KONCERT NIESPODZIANKA
10.03 * KęKę "Trzecie Rzeczy"
17.03 * Paluch "Ostatni Krzyk Osiedla"
18.03 * Xxanaxx
31.03 * WSRH (Shellerini & Słoń) "Czarne Słońce"
07.04 * Natalia Przybysz "Światło Nocne"
08.04 * KONCERT NIESPODZIANKA
21.04 * Kamil Bednarek z Zespołem
22.04 * Kali "Krime Story"

eBilet.pl BILETOMAT

STRACHY
NA LACHY

28.01
KONCER!TO!

TEN TYP MES
Tour de AŁA.

11.02 SOPOT
KLUB MUZYCZNY SCENA

Restauracja Smak Morza
w Sopocie zaprasza....
www.smakmorza.pl

NIERUCHOMOŚĆ A STYL ŻYCIA

ROZMAWIAŁ: MAX RADKE

Klienci zainteresowani kupnem nieruchomości premium czy luksusowych to osoby wymagające, które niełatwo jest zadowolić. Posiadają szeroką wiedzę o produkcie czy usłudze, która ich interesuje – doskonale wiedzą, czego chcą i mają duże oczekiwania. Dlatego kiedy planują zainwestować w nieruchomość, informacja, przy jakiej ulicy znajduje się dom lub apartament, albo jaką ma powierzchnię, nie jest dla nich wystarczająca. Znacznie bardziej istotnym kryterium wyboru jest to, czy wybrana nieruchomość w 100% odpowiada ich stylowi życia.

W odpowiedzi na to, Poland Sotheby's International Realty wprowadziło nowy sposób wyszukiwania ofert. Na stronie www.poland-sothebysrealty.pl wystarczy wejść w zakładkę Lifestyles, gdzie znajdziemy nieruchomości poszeregowane wg kryterium stylu życia.

Dla osób, które tęsknią za bliskością natury, chcą zaznać ciszy i spokoju, jakich nie można doświadczyć w centrum miasta, powstała kategoria „Na wsi". Po kliknięciu przenosimy się w świat, gdzie czas płynie wolniej, a piękno natury i bliskość malowniczych terenów działają jak magnes. Naszą uwagę zwróciła oferta zakupu osady złożonej z trzech domów z basenem w miejscowości Stara Rzeka.

To unikalna lokalizacja w sercu Borów Tucholskich, w dolinie rzeki Wdy i na terenie Wdeckiego Parku Krajobrazowego. W ostępach leśnych i matecznikach występują rzadkie gatunki zwierząt: orzeł bielik, rybołów, żuraw, łabędź niemy, czapla siwa, głuszec, puchacz i bocian szary. Bogactwo flory i fauny, a także czystość wód zachęca miłośników przyrody, wędkowania i sportów wodnych do wypoczynku na tym terenie.

Fani górskich wędrówek czy sportów zimowych skrojone na swoją miarę oferty znajdą w kategorii „W górach". Wśród ofert znaleźć można na przykład piętrową, wolnostojącą willę w stylu art-deco, z ogrodem i kortem tenisowym w uzdrowiskowej miejscowości Rabka-Zdrój. Z willi rozciąga się panoramiczny widok na góry oraz stok narciarski. Ci, którzy są zainteresowani nieruchomościami inwestycyjnymi, wśród propozycji Poland Sotheby's International Realty znajdą m.in. dochodowy apartament w hotelu Premium Nosal Resort w Zakopanem.

Dla osób, które kochają jazdę konną i chcą realizować swoją pasję, powstała kategoria „Ze stadniną". Jedno kliknięcie i przenosimy się do Parchowa. To wieś w powiecie bytowskim, w której na sprzedaż jest pięknie położony dworek ze stadniną koni. Na 32 hektarach w pełni zagospodarowanego i ogrodzonego terenu znajdują się m.in. nieruchomości mieszkalne, pensjonat, sala bankietowa, budynki gospodarcze oraz ośrodek konny z ujeżdżalnią i 11 boksami dla koni. Idealne miejsce dla tych, którzy chcą uciec od zgiełku wielkiego miasta i realizować swoją konną pasję.

A może marzy Ci się luksusowy apartament lub dom z widokiem na morze, rzekę lub jezioro? To może być Twoje nowe miejsce na ziemi lub też idealny „second home", do którego będziesz przyjeżdżać za każdym razem, gdy poczujesz potrzebę odpoczynku lub zmiany otoczenia. Pomoże Ci w tym kategoria „Nad wodą".

Do wyboru są m.in. słoneczny apartament (73 m^2) z widokiem na morze, dwoma tarasami w apartamentowcu bezpośrednio przy plaży i promenadzie w Mielnie, a także całoroczny, tradycyjny, ale zarazem nowoczesny drewniany dom nad Jeziorem Czorsztyńskim. Z okien budynku położonego na działce o pow. prawie 2 tys. m^2 roztacza się piękny widok na Tatry.

To tylko niektóre kategorie ofert na stronie Poland Sotheby's International Realty. Oprócz nich znajdziemy tam także: rezydencje, zabytkowe kamienice, zamki i pałace, nieruchomości poza miastem oraz z basenem. Funkcja wyszukiwania ofert przez lifestyle dostępna jest także na międzynarodowej stronie Sotheby's International Realty www.sothebysrealty.com. ■

JULIA LEWANDOWSKA
Poland Sotheby's International Realty
Dyrektor Odziału w Trójmieście.
Tel: 667 017 842

"Do tej pory klientowi trudno było wyszukać wymarzoną sielską posiadłość na Kaszubach czy w Borach Tucholskich. Z drugiej strony wypromowanie wyjątkowej nieruchomości np. we wsi Prądzonka też nie było łatwe, gdyż portale dotyczące nieruchomości segregują je po lokalizacji, liczbie pokoi, metrażu. Nasza strona internetowa jest rewolucją w sposobie prezentacji nieruchomości, dzięki możliwości wypromowania np. stadniny koni, a dla kupującego - wygodnym narzędziem do łatwego i precyzyjnego znalezienia np. domu z basenem."

Osada nad Wdą w Borach Tucholskich

moderna
Superior living

FRONT
– PARK
MOTŁAWA

Zieleń po brzegi

Apartamenty z ogrodami w Śródmieściu

Kameralne miejsce w Śródmieściu, kilometr od Długiego Targu, wśród parkowej zieleni, otoczone Opływem Motławy.

Atuty Front Parku? Temat rzeka.

GDAŃSK

FRONT-PARK.PL

NOWY MODEL NIERUCHOMOŚCI KOMERCYJNYCH W SERCU AKADEMICKIEGO GDAŃSKA

AUTORKA: MARTA BARTOSZUK

Nowoczesne, funkcjonalne i położone w doskonałej lokalizacji. Nowy trend na rynku nieruchomości pod wynajem sprawdził się na rynku brytyjskim i obecnie stanowi już 10% całości zaplecza mieszkalnego dla studentów. Model ten wciąż przyciąga zainteresowanie inwestorów i deweloperów w Wielkiej Brytanii, a wkrótce pojawi się także w Trójmieście. W sąsiedztwie Politechniki Gdańskiej i Uniwersytetu Medycznego ma powstać 60 gotowych do wprowadzenia mikroapartamentów.

Rosnący popyt na mieszkania pod wynajem i zwiększające się oczekiwania studentów w ośrodkach akademickich wymuszają na rynku nieruchomości nowe rozwiązania. Choć mikroapartamenty cechuje niewielki metraż, wykończenie inwestycji „pod klucz" spełnia wszystkie funkcje pełnowymiarowego mieszkania. Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom projektowym dostępna przestrzeń jest maksymalnie wykorzystana.

Komfort i wygoda

Gdański Harward obejmuje modernizację byłego akademika w nowoczesne mikroapartamenty. Obejmuje 60 mikroapartamentów o powierzchniach od 12m² do 23m². Współczesna architektura, połączona z zabytkowymi elementami wystroju, oferuje wyjątkową przestrzeń i praktyczne rozwiązania. Nowoczesne wyposażenie wnętrz zapewnia maksimum wygody, prywatności i bezpieczeństwa.

We wszystkich mikroapartamentach zaprojektowano wentylację, eleganckie i duże okna w stylu skandynawskim. Jasne, rozświetlone wnętrza, nawiązujące do chłodnej klimatycznie Północy, sprzyjają stworzeniu warunków spójnych z architekturą przybywających studiować tu medycynę Szwedów.

Wspólna część Gdańskiego Harwardu zostanie dodatkowo wyposażona w pralnię, zewnętrzne patio kawowe oraz miejsca parkingowe dla samochodów i rowerów. Lokalizacja zapewnia nieograniczony dostęp do wszystkich atrakcji Gdańska i wygodny dojazd do centrów handlowych, restauracji, czy klubów. Liczne ścieżki rowerowe, obiekty sportowe i tereny zielone sprzyjają rekreacji i odpoczynkowi na łonie natury.

Sposób na inwestycję kapitału

Zakup niewielkich metrażowo apartamentów to doskonała lokata kapitału zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych inwestorów. Najem, oparty na krótko i długoterminowych umowach najmu, tego sektora inwestycji, zapewnia płynność finansową i podnosi jej rentowność.

Atrakcyjność obiektu i bezpieczna lokata kapitału gwarantują stopę zwrotu z inwestycji w wysokości min. 7% w skali roku, a w przypadku zwrotu z inwestycji powyższej wartości 7% – dodatkowe 50% z nadwyżki.

Dla studentów i turystów

Decyzja o warunkach zabudowy daje możliwość wyodrębnienia oddzielnych lokali użytkowych z księgami wieczystymi. Z tego powodu mikroapartamenty realizowane są w wariancie lokali usługowych spełniając tę funkcję zarówno w roku akademickim – w postaci długoterminowego najmu dla studentów, jak i latem – jako alternatywa dla odwiedzających Gdańsk turystów przez najem dobowy.

- Dodatkowym atutem inwestycji jest doskonała lokalizacja Gdańskiego Harwardu. Jest to niewątpliwie pierwszy prestiżowy prywatny akademik w Polsce, który wyróżnia się zachowaniem tradycji i luksusu, a sam charakter obiektu pozwala estymować zainteresowanie studentów zagranicznych wyborem tego miejsca – mówi Robert Jaś, ekspert rynku nieruchomości komercyjnych i wiceprezes Metropolitan Investment.

Gdański Harward

Rozwiązania zza oceanu

Idea mikroapartamentów pojawiła się początkowo w Stanach Zjednoczonych, by następnie zyskać na popularności w Europie. Trend dotarł także do Polski i podbija rynek nieruchomości. Przestrzeń lokali, choć niewielka, zapewnia maksymalny komfort. Przy współczesnym, szybkim tempie życia, dostęp do bogatej infrastruktury i funkcjonalne rozwiązania architektoniczne to dobra propozycja na zakup pod wynajem.

Trójmiasto staje się coraz bardziej atrakcyjną metropolią i dużym ośrodkiem akademickim. Rocznie przybywa tu około 30 tysięcy studentów z Polski i zagranicy. Trend ten ma odzwierciedlenie w preferencjach na rynku nieruchomości pod wynajem. Łatwy dostęp do oferowanych przez miasto rozrywek, bliskość komunikacji miejskiej i awangardowy styl inwestycji sprawia, że młodzi ludzie coraz chętniej decydują się na wynajem mikroapartamentów. ■

METROPOLITAN Investment

METROPOLITAN INVESTMENT S.A.
Centrala: Warszawa, al. Armii Ludowej 26 • Budynek Focus, VIII p.
Oddział: Gdańsk, al. Grunwaldzka 103A • Neptun Office, III p.
Oddział: Poznań, ul. Święty Marcin 24 • Galeria MM, IV p.
Oddział: Kraków, al. Pokoju 1 • Budynek K1, XI p.
www.metropolitaninvestment.pl • info@metropolitaninvestment.pl • Tel: 690 024 603

VILLA ★★★★ POLANICA
PENSJONAT

W samym sercu Ziemi Kłodzkiej!

Villa Polanica, ul. Matuszewskiego 8, 57-320 Polanica-Zdrój

tel. +48 606 79 79 79, tel/fax +48 74 813 69 20

recepcja@villapolanica.pl

www.villapolanica.pl

SKIBUS do Zieleńca

PRESTIŻ PATRONUJE

Wiesława i Philippe Abraham

Od lewej: Magdalena Dyndo, Sports Hospitality Sp. z o.o., Martyna Górska, właścicielka Quadrille Conference & SPA

Od lewej: Adam Woźniak, szef kuchni w hotelu Dwór Oliwski, Kamil Sadkowski, współwłaściciel Akademii Kulinarnej Fumenti

Fot. Kaeol Kacperski

Od lewej: Justyna Zalewska, organizatorka festiwalu Smakuj Trójmiasto, Małgorzata Piotrowska, Gastro Magic Service, Agnieszka Ochniak, redaktor naczelna papaja.pl, Joanna Ochniak, prezes zarządu Gastronomia na Obcasach

Katarzyna Pilczuk, Prudential

Joanna i Krzysztof Kozioł, Centrum Medyczne Dr Kubik

Od lewej: Tomasz Kowalski, prezes Arena Gdańsk Operator, Andrzej Bojanowski, wiceprezydent Gdańska, z żoną Dorotą Bojanowską

SERCE DO GARÓW

12 znakomitych szefów kuchni, 3 gości specjalnych, siedmiodaniowe menu oraz 150 gości - tak w skrócie wyglądała Kolacja Szefów Kuchni w Atom Clubie na Stadionie Energa Gdańsk, będąca podsumowaniem charytatywnej akcji Serce do garów. Akcja ma na celu wsparcie Fundacji Kawałek Nieba, która zajmuje się finansowaniem posiłków dla najuboższych dzieci. **mp**

Od lewej: Katarzyna Rydzkowska, Bio Ika, Anna Szczołek, Device Sp. z o.o., Wiesława Abraham, Papilon Lingerie, Karolina Milewicz, Craftoholic Shop.

Od lewej: Piotr Nowakowski, szef kuchni restauracji Magiel Towarzyski - Zjedz i Wypij, Sławomir Lewicki, właściciel restauracji Magiel Towarzyski - Zjedz i Wypij

Małgorzata Gajdowicz, Morning Food for Tomorrow

Od lewej: Mariusz Gachewicz, szef kuchni restauracji hotelu Zamek Gniew, Philippe Abraham, właściciel i szef kuchni Petite Paris, Kamil Sadkowski, właściciel Akademii Kulinarnej Fumenti, Jacek Koprowski, szef kuchni restauracji Sztuczka

Aneta i Radosław Dębowczyk, Anchor Agents & Shipbrokers

Grzegorz Labuda, szef kuchni restauracji Szafarnia 10

Od lewej: Adam Woźniak, Tomasz Deker

Od lewej: Maria Parysek, Aleksandra Kozłowska

Ernest Jagodziński, szef kuchni City Park Hotel & Residence

PRESTIŻ PATRONUJE

Patryk Wojciechowski, projektant mody

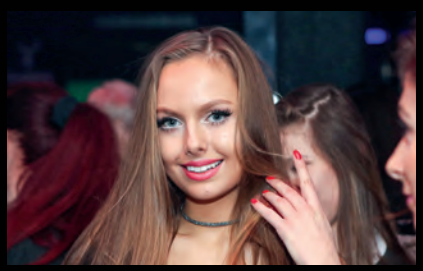
Od lewej: Paweł Stefaniak, szef sprzedaży Mercedes Witman, Krzysztof Kwiatek, manager klubu Unique

Od lewej: Beata Komorek, właścicielka agencji Howinnga Creation, Malwina Smętek, właścicielka Malva Models

Fot. Krzysztof Nowosielski

Marta Nanowska, Marantha

Czy ten uśmiech może kłamać?



Olivia Ziobrowska, Wicemiss Polski Ziemi Pomorskiej 2016

PHI CONCEPT W UNIQUE

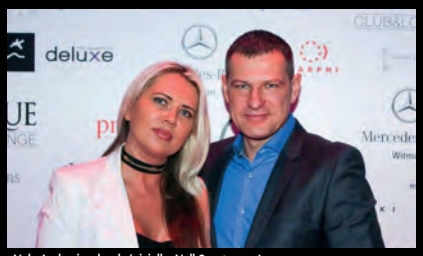
PHI Concept to modowa marka, za którą stoi Patryk Wojciechowski, projektant z Gdyni, zdobywca drugiego miejsca w programie TVN Project Runway. Premierowa kolekcja PHI Concept zaprezentowana została podczas uroczystego pokazu w klubie Unique w Sopocie. Zdjęcia z pokazu zobaczycie na str. 82, a kolekcja dostępna jest w butiku projektanta znajdującym się w sopockim Krzywym Domku.

mp

Od lewej: Agata Kabacińska, Anna Znaniecka, Wiktoria Tsakalidis

Monika i Rafał Wojciechowscy, właściciele drukarni Digital 1, rodzice Patryka Wojciechowskiego

Od lewej: Andrzej Osowski, kwiaciarnie Doris, Olga Witman, prezes Mercedes Witman, Dorota Osowska, kwiaciarnie Doris, Dorota Dajkowska, Pro Wave, Paweł Stefaniak, szef sprzedaży Mercedes Witman



Nela Andrzejczak, właścicielka Nell Court, z mężem Jackiem Andrzejczakiem, właścicielem firmy Instal Progres

Od lewej: Ireneusz Damps, Iroglobal, Gosia Golińska, artystka, Renata Benke

Od lewej: Karolina Kamińska, manager klubu Mechaniczna Pomarańcza, Tadeusz Dobrzyński, muzyk, perkusista, Agata Dobrzyńska, właścicielka Domu Seniora „Pod sosnami"

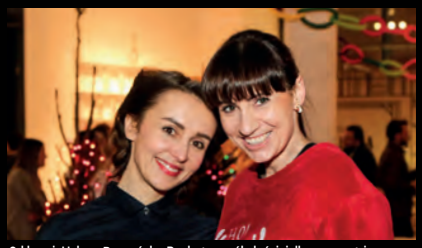
Od lewej: Nela Andrzejczak, właścicielka Nell Court, Dorota Przygocka, dyrektor wykonawczy Asseco Data Systems

Od lewej: Magdalena Łukowicz, Paulina Łukowicz

Jakub Dobrzyński, właściciel Domu Seniora „Pod sosnami"

PRESTIŻ PATRONUJE

Justyna Siejka, właścicielka Home Sweet Home PR, Dariusz Górak, właściciel Studio Dago



Od lewej: Helena Raczyńska-Pachut, współwłaścicielka mesmetric, Dorota Kowalska, architekt, Deka Design

Fot. Krzysztof Nowosielski

Wioletta Lenczowska, współwłaścicielka mesmetric

Od lewej: Justyna Górak, właścicielka Studio Dago, Małgorzata Kolesińska, architekt

Od lewej: Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż, Marcin Seń, Studio Dago

Agnieszka Leszczyńska – Mieczkowska, właścicielka Galerii Sztuki i Designu Art. In Architecture

Od lewej: Iwona Dylewska, mesmetric, Jagoda Trzebiatowska, mesmetric

PRL W MUZEUM MIASTA GDYNI

Świąteczno – noworoczna impreza integracyjna w klimacie PRL – taka była idea właścicieli Studio Dago i Atelier mesmetric na podziękowanie swoim klientom za cały rok owocnej współpracy. Na imprezie, która odbyła się w Muzeum Miasta Gdyni, bawiło się wielu znakomitych trójmiejskich architektów. **mp**

Od lewej: Martyna Kieliszek, Monika Potorska, architekt, Potorska Studio

Tomasz Grzybowski, architekt, TG Studio

Od lewej: Marta Kodrzycka, architekt, Grupa Malaga, Magdalena Czauderna, architekt

Iwona Pecko, prezes firmy Littera, Andrzej Oboleński, architekt

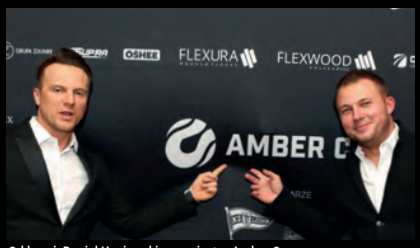
Od lewej: Marta Siwiec, Hania Chylińska, architektki, właścicielki pracowni Meblościanka Studio

Od lewej: Katarzyna Haska i Magdalena Jasińska, właścicielki marki moyha

Od lewej: Oliwer Rasztawicki, architekt, Michał Stankiewicz, prezes firmy Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.

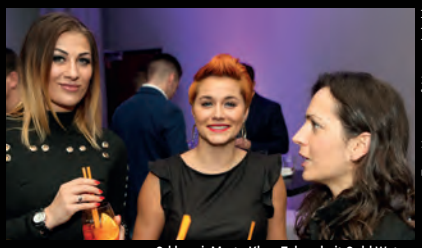
Sylwia Choszcz, architekt

Jagoda Ziółkowska, Tomasz Ziółkowski, architekci JT Grupa



Od lewej: Daniel Kaniewski, organizator Amber Cup, Bartosz Ignacik, dziennikarz sportowy Canal+

Maciej „Gleba" Florek

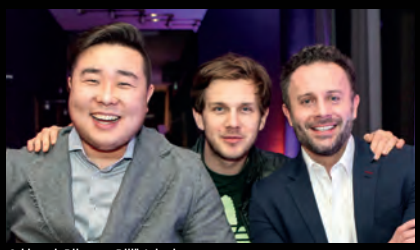

Od lewej: Marta Kłos, Fahrenheit Gold Water, Monika Andrzejczyk, Sweet Suite

Fot. Krzysztof Nowosielski

Liber

Od lewej: Tomasz i Radosław Michalscy, byli piłkarze

Agnieszka Kaczorowska, tancerka

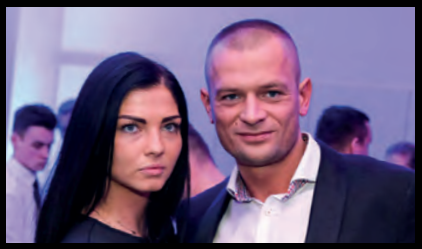

Od lewej: Bilguun „Bill" Ariunbaatar, Antoni Królikowski, Przemysław Cypryański

BANKIET AMBER CUP

W hotelu Sadova odbył się uroczysty bankiet wieńczący halowy turniej piłki nożnej Amber Cup. Na bankiecie pojawili się znani, byli i obecni piłkarze, a także wiele osobistości znanych ze szklanego ekranu, gwiazdy muzyki i sportu. Zaproszeni goście mogli wysłuchać m.in. koncertu Kasi Wilk. **mp**

Piotr Leleń, Grupa Intuo

Od lewej: Bartosz Ignacik, Piotr Kotarski


Tomasz Bastian, właściciel firmy T COM, z partnerką Magdaleną Cichocką, właścicielką salonu urody BeBeauty

W środku: Paulina Bojarska – Czarnota, dziennikarka sportowa Canal+

Weronika Marczuk

Bartosz Ignacik, Canal+, Rafał Maserak, tancerz

Z lewej: Dorota Mróz, z przyjaciółką

Joanna Tomala, właścicielka firmy Jetta, z partnerem

Kasia Wilk

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Kafe Delfin**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17; **Segafredo**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; **Cafe W**, Gdańsk, CH Manhattan; **Józef K**, Gdańsk, ul. Piwna ½; **Balsam Cafe**, Gdańsk, ul. Piwna 66; **Corten Cafe**, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności); **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**,Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Gelatio Magia**, Gdańsk, Galeria Bałtycka **Costa Cofee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Kreatywna Cafe**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Paulo Gelateria**, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 96/97; **Caldo**, Gdańsk, Plac Dominikański 1; **Costa**, Gdynia, Centrum Riviera; **Dom Czekolady**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mount Blanc**, Gdynia, Centrum Riviera; **Dom Czekolady,** Gdynia, Centrum Gemini; **Grey Coffee&More**, Gdynia, Centrum Gemini; **Corner Cafe**, Gdynia, ul. Świętojańska 78A; **Costa Coffee**, Gdynia, CH Klif; **Cyganeria**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Mariola Cafe**, Gdynia, ul. Prusa 24; **Delicje**, Gdynia, Centrum Riviera; **Ciuciu Babka**, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; **Lavenda Cafe**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **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**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Cukiernia T.Deker,** Sopot, Hotel Rezydent; **Kava**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; **So! Coffe**, Sopot, Krzywy Domek; **Capuccino Cafe**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; **Rotunda Cafe**, Sopot, Hotel Sheraton; **Pociąg do kawy**, Nowe Centrum Sopotu; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagatela**, Nowe Centrum Sopotu

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Czarna Owca by Lula, Gdańsk, ul. Chlebnicka 13/16; **Amber Side**, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności); **Fishmarkt**, Gdańsk, Targ Rybny 6 C; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Bellevue**, Gdańsk, Targ Rybny 10 AB; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22, **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; **Restauracja Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; **Restauracja Kubicki**, Gdańsk, ul. Wartka 5; **Sushi 77**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia); **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Tandeta/ Szeroka; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej); **Restauracja Gdańska**, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16; **Restauracja Filharmonia**, Gdańsk,ul. Ołowianka 1; **Restauracja Ritz** , Gdańsk, ul. Szafarnia 6; **Restauracja Szafarnia 10**, Gdańsk,ul. Szafarnia 10; **Neighbours Kitchen**, Gdańsk,ul. Szafarnia 11 (Waterlane); **Delmonico Cut**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Izakaya Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Otwarta**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6 (Garnizon); **Lula**, Gdańsk, ul. Norwida 4 (Garnizon); **Eliksir,** Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **VNS**, Gdańsk, C.H. Manhattan; **Metamorfoza**, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 84; **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; **Fusion Sushi**, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwski 9; **Mono Kitchen**, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; **Piwna 47**, Gdańsk, ul. Piwna 47; **Latający Holender**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Surf Burger,** Gdańsk, ul. Garncarska 30; **Big Apple**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578; **Nautilius**, Gdańsk, ul. Bałtycka 5; **Stacja de Luxe**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22; **Mercado Tapas Bar**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Fedde Bistro**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Tokyo Sushi**, Gdynia,ul. Mściwoja 9; **Trafik Jedzenie & Przyjaciele**, Gdynia, Skwer Kościuszki 10; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; **Moshi Moshi Sushi**, Gdynia, Centrum Gemini; **CoCo**, Gdynia, Centrum Gemini; **Chwila Moment**, Gdynia, InfoBox; **Barracuda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegre di Rucola**, Gdynia, Bulwar Nadmorski; **Główna Osobowa**, Gdynia, ul. Abrahama 39; **Tapas Barcelona**, Gdynia, ul. Świętojańska 23/2B; **Pasta Miasta**, Gdynia, ul. Świętojańska 46; **Open Kitchen**, Gdynia, ul. I Armii WP 10; **Aleja 40**, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Panorama**, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3; **Malika**, Gdynia, ul. Świętojańska 69; **Mariaszek** Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **The Dockers Inn**, Gdynia, Centrum Gemini; **Polska Melodia**, Gdynia, ul. Portowa 8; **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; **Trio Restauracja**, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35; **AleBrowar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Santorini**, Gdynia, ul. Świętojańska 61; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Gard Nordic Kitchen**, ul. Waszyngtona 10 (Hotel Courtyard); **Mondo di Vinegre**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Bliżej**, Gdynia, Plac Kaszubski 1A; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Jack's Bar**, Gdynia, al. Zwycięstwa 245; **Tawerna Orłowska**, Gdynia, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **Vertigo**, Gdynia, Plac Grunwaldzki 2; **Grill Way**, Gdynia, ul. Świętojańska 108; **Bazaar**, Gdynia, ul. Świętojańska 49; **Sempre Pizza e Vino**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **La Vita**, Gdynia, ul. Władysława IV; **La Vita**, Sopot, Centrum Haffnera; **Grono di Rucola**, Sopot, ul. Wybickiego 48; **Dom Sushi**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38; **Nowy Świat**, Sopot, Centrum Haffnera; **Monte Vino**, Sopot, Centrum Haffnera; **Thai Thai**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17; **Błękitny Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **Toscana**, Sopot, ul. Grunwaldzka 27; **Gianni**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Ristorante Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Morska**, Sopot, ul. Morska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **Rucola**, Sopot, Krzywy Domek; **White Marlin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Unique Club**, Sopot, Plac Zdrojowy 1; **Avocado**, Sopot, Plac Zdrojowy 1; **Cyrano-Roxane**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11; **Tapas de Rucola**, Sopot, Pułaskiego 15; **Pick&Roll Club**, Sopot, ul.Zamkowa Góra 3-5; **Bocian Morski**, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1; **La Marea**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38; **Integracja**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15; **Pieprz**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Smak Morza**, 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; **Sushi77**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek); **Delmonico Cut**, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera); **Zatoka Sztuki**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 14; **Bulaj Sopot**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; **737 L'entre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Hotel Villa Aqua); **Pomarańczowa Plaża**, Sopot, ul. Emilii Plater 19; **Fidel, Sopot**, ul. Powstańców Warszawy 6; **Mocno Nadziane**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Hashi Sushi**, Dworzec Sopot; **Tartorria**, Dworzec Sopot; **Fit&Green**, Dworzec Sopot; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagażownia Zynera**, Dworzec Sopot; **SeaFood Restaurant**, Dworzec Sopot; **Secretariat**, Hipodrom Sopot; **Projekt 36,** Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Salon Fryzur Męskich, ul. Łąkowa 27; **Fryzjernia**, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, CH Familia; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa; **Jacques Andre**, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1); **Salon Fryzjersko – Kosmetyczny ExcellentQ**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Salon Fryzjerstwa Artystycznego Degowski**, Gdańsk, ul. Heweliusza 31; **Roccialli**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Rocciallli**, Olivia Business Centre; **Studio Marina**, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina; **Prive Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG; **Camile Albane, Gdańsk**, CH Madison; **PSSW Mat-Studio**, Gdynia, ul. Orłowska 86; **Obsessive Studio**, Gdynia, ul. Batorego 4; **Studio No 7**, Gdynia, ul. Bema 10; **Guerlain**, Gdynia, ul. Abrahama 24; **La Perla**, Gdynia, ul. Harcerska 5; **Salon Fryzjerski Dorota**, Gdynia, CH Klif; **Salon Fryzjerski Dorota**, Gdynia, Plac Górnośląski 4; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; **Beauty Marine**, Gdynia, ul. Zygmunta Augusta 7; **Studio Effect**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium); **Brański Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Instytut Urody Agata Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Laser Center**, Sopot, Krzywy Domek; **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Jacques Andre**, Gdynia, Centrum Riviera; **Centrum Pięknego Ciała**, Sopot, ul. Jagiełły 4; **Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Instytut Dr Irena Eris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Salon urody Drausal**, Sopot, al. Niepodległości 739/1; **Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1; **Salon Modnej Fryzury Mago**, Sopot, Al.. Niepodległości 688; **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775/1; **Włoski Salon Fryzur,** Sopot, Al. Niepodległości 648/1; **HairBar**, Sopot, Sheraton, Dom Zdrojowy

SPA&WELLNESS

Jaśminowy Ogród, Gdańsk. ul. Sympatyczna 6; **Marina Wellness Centre**, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina; **Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Spameed**, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1; **Moments Day Spa**, Gdańsk, ul. Myśliwska 33; **Mana Day Spa**, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO 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; **Aquapark Sopot**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5; **Salon Mai Thai**, Sopot, ul. Chopina 26 A; **Aqua Spa Sopot**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

Dr Kondej, Gdańsk, ul. Polanki 136/6; **DermicLab Med.&Beauty Clinic**, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; **Perfect Medica**, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3; **Dr Pernak**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549; **Dwór Kuźniczki**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13; **Klinika Dobosz**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Klinikia Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; **Centrum Odnowy Biologicznej Stenia**, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia; **Beauty Medical**, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27; **Proderm**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Laser Line,** Gdynia, ul. Mściwoja 10; **Beauty Laser**, Gdynia, ul. Abrahama 45; **Beauty Derm,** Gdynia, ul. Świętojańska 139; **Centrum Medyczne Dr Kubik**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9; **Derm Estetyka**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Allure Institute**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7 Nowe Orłowo; **Holistic Clinic**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/6 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Mediderm**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **New Skin**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 38; **Centrum Zdrowia i Urody Orchid**, Sopot, ul. Haffnera 10/2; **Estee Med.**, Sopot, ul. Chopina 34/2; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 1D; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1; **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; **Celestin Residence**, Gdańsk, ul. Straganiarska 19; **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; **Fahrenheit**, Gdańsk, ul. Grodzka 19; **Grand Cru**, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; **Puro Hotel**, Gdańsk, ul. Stągiewna 26; **Hotel Sadova**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Dwór Prawdzica**, Gdańsk, ul. Piastowska 198; **Hotel Focus**, Gdańsk, ul. Nad Stawek 5; **Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Różany Gaj**, Gdynia, ul. Korzeniowskiego 19 D; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Waszyngtona 19; **Hotel Villa Baltica**, Sopot, ul. Emilii Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Sofitel Grand Sopot**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14; **Villa Antonina**, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; **Mera Spa**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59; **Mała Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admirał**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Hotel Sopot**, Sopot, ul. Haffnera 88; **Villa Sentoza**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Haffner**, Sopot, ul. Haffnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Młyn Klekotki**, Godkowo

KLUBY FITNESS

Adrenaline Gym, Gdańsk, ul. Słowackiego 1A; **Fitness Authority**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229; **Tiger Gym**, Gdańsk, CH Manhattan; **My Gym**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Tiger Gym**, Gdańsk, Grunwaldzka 411; **Marina Wellness Centre**, Gdańsk, Hotel Marina; **30'Personal Training Studio**, Gdańsk, Grunwaldzka 569; **Centrum Joga i Pilates**, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3; **Lady Fitness**, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego; **Tiger Gym**, Gdynia, Centrum Riviera; **Calypso Fitness**, Sopot, AL. Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer); **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Elite Gym, Sopot**, ul. Boh. Monte Cassino 55-57

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Bawaria Motors**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195; **Audi Centrum Gdańsk**, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; **KMJ Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; **Subaru Zdanowicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A; **British Automotive**, Gdańsk, ul. Abrahama 5; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **Witman Mercedes**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łużycka 9; **Auto House**, Gdynia, ul. Stryjska 24; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsiana 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łużycka 3A; **Benepol**, Sopot, ul. Kasztanowa 4; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Prestige**, Sopot, Al. Niepodległości 663; **Unique Cars**, Reda, ul. Wejherowska 56

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Polmed, Gdańsk, CH Manhattan; **Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2; **Invicta**, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental**, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; **Miladent**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 313; **Premiere Dent**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 11/2; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3; **Projekt Uśmiech**, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office); **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57; **Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102; **Dental Art. Clinic**, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120; **Lux Med.**, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki Clinic,** Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Dental Spa**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164; **Prodent,** Gdańsk, CH Madison; **Prodent**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 1/65 (Garnizon); **Clinica Del Mare**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; **Dental Clinic**, Gdynia, ul. Starowiejska 25; **Medico Dent**, Gdynia, ul. Starowiejska 24; **Centrum Optyczno – Okulistyczne**, Gdynia, ul. Świętojańska 73; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnik**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentes**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Revital Clinic**, Gdynia, ul. Chwarznieńska 198A; **Evi-Med.**, Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14; **Mawident**, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; **Artdent Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul.Jagiełły 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Medycyna Specjalistyczna**, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A; **iDentical**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Grand Dental,** Sopot, ul. Haffnera 25

SKLEPY I BUTIKI

Lilou, Gdańsk, ul. Ogarna 126/127; **Cafardini**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate, 3p); **Bestbrandshop**, Gdańsk, Galeria Metropolia; **InFashion**, Gdańsk, ul. Pańska 3; **Electronic Point**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234 **Simple**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Max Mara**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marella**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Swarovski**, Gdańsk, galeria Bałtycka; **Time Trend**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Intersport**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **TUI Centrum Podróży**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Body Shop**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Taranko**, Gdańsk, Galeria Bałtycka **Strellson**, Gdańsk, Galeria Bałtycka **Lanoro**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Clarks**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Tru Trusardi**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Napapijri**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Aryton**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Betty Barclay**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Deni Cler**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Apia**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Jack Wolfskin**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Denon**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Valentini/Samsonite**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Optyk Studio 1242**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Apia**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Centrum Wina**, Gdańsk, Galeria **Bałtycka; Rosenthal**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Centrum Wina**, Gdańsk, CH Manhattan; **Dolio Wini**, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 9 (Garnizon); **Interior Park**, Gdańsk, Grunwaldzka 223; **Tila.pl,** Gdańsk, ul. Kaprów 19 B; **Marry Me**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 124; **World Box**, Gdańsk, CH Manhattan; **Sandwich-mac**, Gdańsk, CH Madison; **Valentini/Samsonite**, Gdańsk, Madison; **Winers**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 52; **Premium Sound**, Gdańsk, ul. Rakoczego 31; **Antrax Audio**, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137; **Lingeria**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5; **Lumann**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 4; **Interior Park**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 223; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Moma Studio**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); **Novelle**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); **MK Design**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); **Hever** , Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7 (Rental Park); **IKA-Kolor**, Gdańsk, Grunwaldzka 470; **Persona**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569; **OOG Eyewear Concept Store**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Perfumeria Galilu**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **DaSea People**, Gdynia, ul. Abrahama 29; **Cocho**, Gdynia, ul. Kilińskiego 11/1; **Fashion Box**, Gdynia, ul. Zygmunta Augusta 9/2B; **Amazing Decor**, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8; **Deco Home Art.**, Gdynia, al. Zwycięstwa 234; **Bo Concept**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Spensen**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 171; **Pracownia AGD**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Hypnos Beds**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **REMEB**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo); **Flader Art,** Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Sen i Zdrowie**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/1 (Nowe Orłowo); **Living Story**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); **Butik See You**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/2 (Nowe Orłowo); **InFashion**, Gdynia, ul. Świętojańska 91; **Epicentrum**, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21; **Christelle**, Gdynia, ul. Świętojańska 66; **Butik Baldinini**, Gdynia, ul. Świętojańska; **Butik By O la la**, Gdynia, ul. Świętojańska 61; **Butik New Classic**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik MarcCain**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik Classic**, 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; **Calvin Klein**, Gdynia, CH Klif; **Betty Barclay**, Gdynia, CH Klif; **Max Mara**, Gdynia, CH Klif; **Hexeline**, Gdynia, CH Klif; **Grey Wolf**, Gdynia, CH Klif; **Gerry Weber**, Gdynia, CH Klif; **Pennyblack**, Gdynia, CH Klif; **MM Fashion**, Gdynia, CH Klif; **La Mania**, Gdynia, CH Klif; **Pinko**, Gdynia, CH Klif; **Piaza di Moda**, Gdynia, CH Klif; **Camel Active**, Gdynia, CH Klif; **Magnific**, Gdynia, CH Klif; **Bed&Breakfast Home**, Gdynia, CH Klif; **Splendido**. Gdynia, CH Klif; **Pierre Cardin**. Gdynia, CH Klif; **Valentini/ Samsonite**, Gdynia, CH Klif; **Marciano Guess**, Gdynia, CH Klif; **Deni Cler Milano**, Gdynia, CH Klif; **Calvin Klein**, Gdynia, CH Klif; **KOKAI**, Gdynia, CH Klif; **Tru Trussardi**, Gdynia, CH Klif; **Henry Lloyd**, Gdynia, CH Klif; **Bizuu**, Gdynia, CH Klif; **N.Nagel**, Gdynia, CH Klif; **Apia**, gdynia CH Klif; **Kezard**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197; **Geox**, Gdynia, Centrum Riviera; **Guess**. Gdynia, Centrum Riviera; **By o la la**, Gdynia, Centrum Riviera; **Airfield**. Gdynia, Centrum Riviera; **SunLoox**. Gdynia, Centrum Riviera; **Felina, Gdynia**, Centrum Riviera; **Pierre Cardin**, Gdynia, Centrum Riviera; **Elska**, Gdynia, Centrum Riviera; **Selfie Store**, Centrum Riviera; **Pako Lorente**, Gdynia, Centrum Riviera; **Desigual**, Gdynia, Centrum Riviera; **Fracomina**, Gdynia, Centrum Riviera; **Rosenthal**, Gdynia, Centrum Riviera; **Interior Park**, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; **Royal Decor**, Gdynia, ul. Starowiejska 51; **Total Look by Bunny The Star**, Gdynia, ul. Świętojańska 61; **Optical Christex**, Gdynia, DH Batory; **Forma Collection**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; **Celebrity BRIDAL**, Gdynia, ul. Wielkopolska 21; **Celebrity Bridal Exclusive**, Gdynia, ul. Wielkopolska 31; **Telem Play**, Gdynia, ul. Legionów 119A; **Smak Wina**, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a; **Interno Design**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranżer**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Made in G**, Gdynia, Ale. Zwycięstwa 237 (Nowe Orłowo); **Optyk Lewandowski,** Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); **Optyk Lewandowski**, Gdynia, ul. Starowiejska 34; **Optyk Lewandowski**, Gdynia, ul. Starowiejska 43 (Atrium); **Digital 1**, Sopot, Krzywy Domek; **In Fashion**, Sopot, Krzywy Domek; **Millesime Wino i Spirytualia**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Ser Lanselot**, Sopot, Krzywy Domek; **Top Hi-Fi,** Sopot, Al. Niepodległości 725; **OOG Eyewear Concept Store**, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; **Designzoo**, Sopot, Al.. Niepodległości 606-610; **Camerino**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Optical Christex**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Eter**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Patryk Wojciechowski**, Sopot, Krzywy Domek; **Baldinini**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Papilon**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Simply Divine**, Sopot, ul. 3 Maja 56; **Nonconform**, Sopot, Al. Niepodległości 642-644; **Total Look by Bunny The Star**, Sopot, Hotel Sheraton; **Pinakoteka**, Sopot, Al. Niepodległości 735; **Prestige Drzwi**, Sopot, Al. Niepodległości 861; **GLAM by Patrycja Zaremba**, Sopot, Al. Niepodległości 734; **Motyle**, Nowe Centrum Sopotu; **Delikatesy Dolce Vita**, Sopot, Nowe Centrum Sopotu

INNE

Metropolitan Investment, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 103 A; **Citi Handlowy**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 103 A; **Gdański Teatr Szekspirowski**, Gdańsk, ul. Bogusławskiego 1; **Galeria Glaza Expo**, Gdańsk, ul. Długi targ 20/21; **Olivia Business Centre**, Gdańsk, Grunwaldzka 472; **Al-Ter Estate**, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90; **Urząd Miasta Gdańska**, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12; **Centrum Adwokackie**, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48; **Polska Filharmonia Bałtycka**, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; **Urząd Marszałkowski**, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27; **Kancelaria Notarialna Agnieszka Czugan**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; **Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska – Protasiuk**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 6/2; **Kancelaria Notarialna Karolina Car**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7/5 **Noble Bank**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); **Noble Bank**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267 **Noble Bank**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267; **Lions Bank**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Klub Tenisowy Arka**, Gdynia, ul. Ejsmonda 3; **Urząd Miasta Gdyni**, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; **Kancelaria Finansowa Tritum**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); **dreamHOMES.pl**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); **Timeless Gallery,** Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11; **Grupa Inwestycyjna Hossa**, Gdynia, ul. Władysława IV 43; **Moderna Investment**, Gdynia, Plac Kaszubski 7; **Dom&House,** Gdynia, Sea Towers; **Invest Komfort**, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6C/47; **Urząd Miasta Sopotu**, Sopot, ul. Kościuszki 25/27; **Hipodrom**, Sopot, ul. Łokietka 1; **Arte Dizain**, Sopot, ul. Grunwaldzka 58/1; **Sopoteka**, Dworzec Sopot; **Sopot Tenis Klub**, Sopot, ul. Ceynowy 5; **Państwowa Galeria Sztuki**, Sopot, Dom Zdrojowy; **Sierra Golf Club**, Pętkowice; **Sand Valley Golf&Country Club**, Pasłęk; **Europejskie Centrum Solidarności**, Gdańsk, Plac Solidarności 1

DAGO

EKSKLUZYWNE WNĘTRZA

KOLEKCJA PŁYTEK
GOCCIA BY

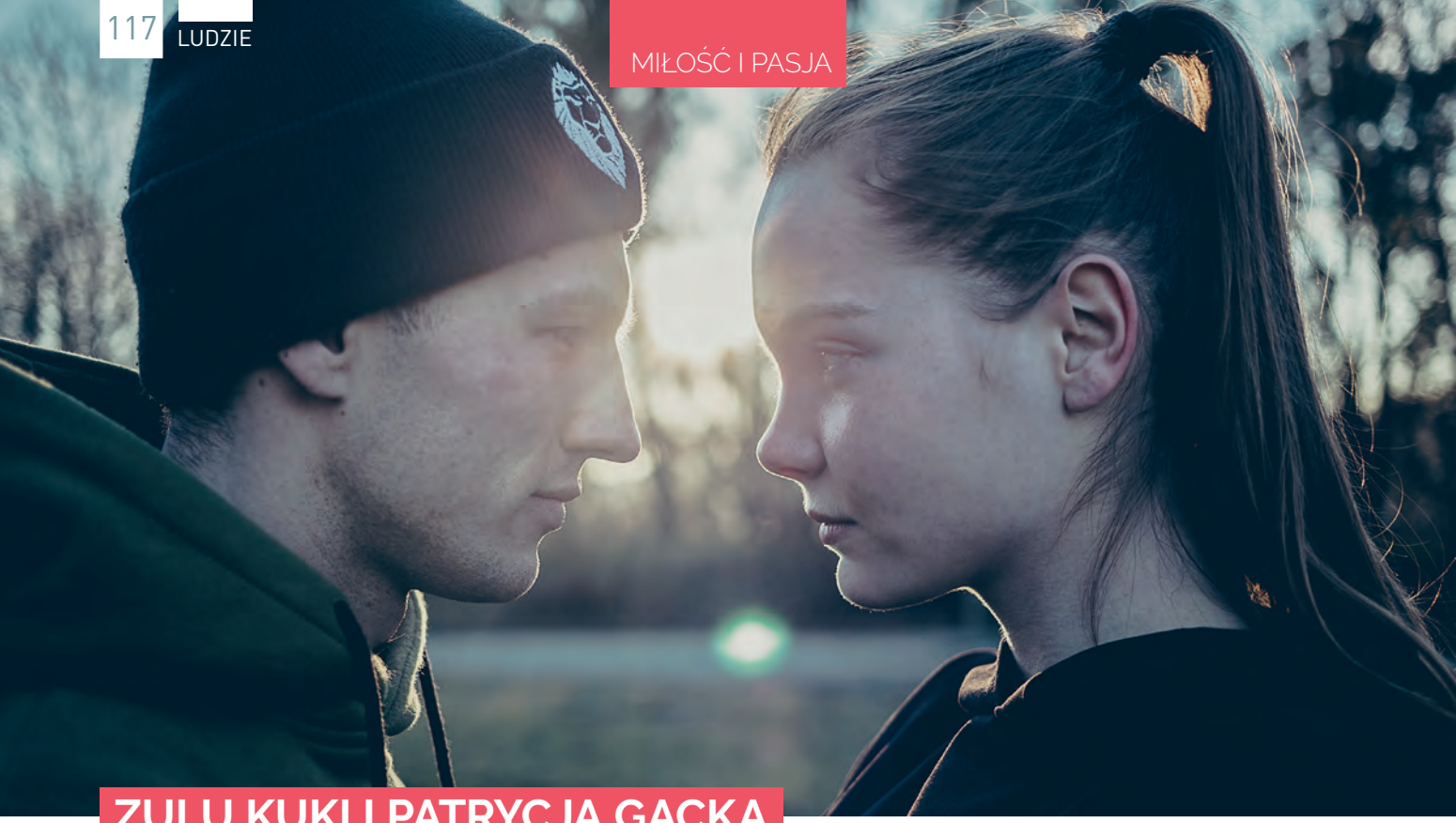
LENNY KRAVITZ

*studio**dago.pl***

- PŁYTKI CERAMICZNE
- CIENKOWARSTWOWE SPIEKI CERAMICZNE
- WIELKOFORMATOWE SLABY CERAMICZNE
- POSADZKI ŻYWICZNE I BETONOWE
- PODŁOGI DREWNIANE
- PODŁOGI BEZSPOINOWE
- KAMIEŃ NATURALNY
- MOZAIKI
- ARMATURA
- CERAMIKA
- FARBY
- TAPETY

GDYNIA, ul. Legionów 112/13, tel. 58 58 58 58 3, fax 58 350 93 21, dago@studiodago.pl

WICZLINO-
-OGRÓD
od 4600 zł/m²
ŻYRAF LUDEK DZIENNIE
ZJADA OKOŁO 34 KG LIŚCI :)
Gdynia Zachód
ul. S. Filipkowskiego
hossa.gda.pl 58 785 11 11
HOSSA
DEWELOPER NR 1



ZULU KUKI I PATRYCJA GACKA

MIŁOŚĆ NA FOTOGRAFII

ROZMAWIAŁA: JUSTYNA MICHALKIEWICZ – WALOSZEK

On – niegdyś znakomity tancerz, dzisiaj kreatywny człowiek orkiestra. Ona - dawniej urocza uczennica jednego z gdańskich liceów, dzisiaj profesjonalna modelka. Poznali się przypadkiem, gdy on prowadził spotkanie edukacyjne, a ona słuchała go ze szkolnej ławki. Los sprawił, że zostali parą. Opowiedzieli nam o pięknej, ale trudnej miłości, rozdzielonej tysiącami kilometrów.

Wasze pierwsze spotkanie było całkiem romantyczne. Uczennica spotyka swojego nauczyciela…

Łukasz Pączkowski (Zulu Kuki): Tak można powiedzieć (śmiech). Jestem starszy od Patrycji o cztery lata, więc ja byłem już na studiach, a ona wciąż chodziła do liceum. Prowadziłem akurat autorski projekt edukacyjny i trafiłem do szkoły Patrycji. Mimo wszystko, nie powiedziałbym, że nasze spotkanie było romantyczne. Studiowałem wówczas z siostrą Patrycji, więc sporo o niej wiedziałem…

Patrycja Gacka: Ja też dużo słyszałam o Łukaszu. A poznaliśmy się przy okazji spotkania na jednym z gdańskich festiwali. Postanowiłam podejść i porozmawiać.

Odważnie.

Patrycja: Tak, zwłaszcza, że z natury jestem raczej nieśmiała. A już tego samego wieczora jechaliśmy wspólnie samochodem do Warszawy.

Łukasz: Samochód prowadził mój znajomy, więc mieliśmy okazję, aby trochę porozmawiać, poznać się. I to był piękny początek naszej znajomości. A później Patrycja uciekła do Tokio i zostałem sam (śmiech).

Patrycja: Nie byłam pewna tej znajomości. Dopiero w Tokio poczułam, co oznacza tęsknota.

Ta tęsknota towarzyszy Wam do dziś. Jak sobie radzić, gdy dzieli was nie tylko miejsce, ale i czas?

Łukasz: To nie jest łatwe, zwłaszcza, że Patrycja potrafi mieć kilka kontraktów, jeden za drugim. Wraca na chwilkę, żeby przepakować walizki i znów jej nie ma.

Patrycja: Na początku bardzo przeżywałam te rozstania, ale każdy następny kontrakt był łatwiejszy. Całe szczęście, że mamy Skype. Czasami komputer jest włączony całą noc. Można powiedzieć, że zasypiam razem z Łukaszem przez Internet.

Łukasz: Zależy u kogo jest noc (śmiech). Powiem tak, jeżeli człowiek chce, znajdzie sposób. Ważne, żeby wpisać w harmonogram dnia codzienny kontakt. Przez ten cały czas, a trwa to już trzy lata, nie przypominam sobie dnia, w którym nie mielibyśmy ze sobą kontaktu. Jeżeli nie było czasu, żeby porozmawiać, zawsze znaleźliśmy chwilkę, aby coś do siebie napisać.

Domyślam się, że to musi być piekielnie bolesne.

Łukasz: Nie jest łatwo, ale żadne z nas nie wyobraża sobie pracy tu, na miejscu, od 8 do 16. Lubimy podróżować i pracujemy w tożsamej branży. Dzięki temu mamy w sobie duże zrozumienie i szacunek do swoich pasji. Ja akceptuję, że Patrycja z dnia na dzień może dostać telefon z informacją, że czas wyjechać na koniec świata.

Gdy tęsknota jest duża, łatwiej o kryzys. Jesteście o siebie zazdrośni?

Łukasz: Ja nie jestem. Nie lubię tworzyć w głowie negatywnych projekcji. Nawet, gdy

ona ma zdjęcia z modelem, wiem, że to tylko praca. W naszym związku nie ma miejsca na zazdrość. Powiem więcej - nie ma miejsca nawet na konflikty. Wiesz, że my się w ogóle nie kłócimy? Ufam Patrycji. Patrycja chyba też mi ufa (śmiech).
Patrycja: Potwierdzam, nie jestem zazdrosna.

Proszę o receptę. W jaki sposób rozwiązujecie sytuacje problemowe?
Łukasz: Rozmową. Chyba mamy szczęście, że każde z nas jest dobrym rozmówcą. Mamy dużą granicę zrozumienia dla drugiej osoby.

Patrycja, bycie modelką dla wielu młodych kobiet wydaje się spełnieniem marzeń. Jak wygląda ta praca od kulis?
Patrycja: Jest bardzo różnie. Mój pierwszy kontrakt w Azji był dramatyczny. Trafiłam do małej agencji na Tajwanie i mieszkałam razem z karaluchami biegającymi po podłodze. Z kolei w Tokio trafiłam do raju na ziemi. Własny pokój, elegancko. Każdy kontrakt to wielka niewiadoma, więc nie do końca jest to bajka. Poza tym, jest duża niepewność kontraktów. Może być kilka pod rząd, a potem długo nic.

Krążą legendy o katorżniczych dietach modelek.
Patrycja: Wymagania są duże i trzeba przestrzegać diety. Znam dziewczyny, które katują się głodówkami, ale również takie, które codziennie jedzą fast foody, a tłuszcz ich zwyczajnie nie dosięga. Ja prowadzę racjonalną, zdrową dietę.

Marzyłaś o tym, aby zostać modelką?
Patrycja: Nie, zostałam wyłowiona z tłumu przez tzw. skautkę. Podeszła do mnie i zapytała czy nie chciałabym sprawdzić się w tej branży. Szczerze, ja nigdy nawet nie uważałam siebie za ładną.

Łukasz, kiedyś bez wahania powiedziałabym, że jesteś tancerzem. Dzisiaj mam problem - bloger, fotograf, projektant?
Łukasz: Tak, kiedyś głównie tańczyłem, dzisiaj tego tańca w moim życiu jakby mniej. Głównie projektuję ciuchy i robię kreatywne zdjęcia. Wszystko jest mocno związane z branżą odzieżową. Prowadzę bloga, ale nie czuję się blogerem. Bliżej mi do fotografii.
Patrycja: Łukasz to człowiek orkiestra. Podziwiam, że potrafi połączyć tak wiele tematów jednocześnie i się w tym wszystkim nie gubi.

Jak wasze pasje przekładają się na życie codzienne?
Łukasz: Patrycja, na kontraktach musi się trzymać harmonogramu, więc w życiu codziennym ma wszystko zaplanowane. Śniadanie, siłownia, praca, spotkanie ze znajomymi. Wszystko ma swój przedział godzinowy.
Patrycja: Ale ty wcale nie jesteś niepoukładany.
Łukasz: Powiedzmy, że mam większą rezerwę. Potrafię robić jedno, a gdy jest jakaś akcja, rzucam wszystko i biegnę dalej. Ty mi przypominasz, że najpierw trzeba skończyć A, żeby zacząć B. Współpraca pomaga nam we wspólnym funkcjonowaniu.

Niewiele macie tego wspólnego funkcjonowania. Wasz wolny czas we dwoje to spokój czy raczej rollercoaster?
Łukasz: Lubimy jeść. Chodzimy do ulubionych knajp, testujemy nowe miejsca. Nie lubimy siedzieć w domu zbyt długo. Chyba, że Patrycja gotuje.
Patrycja: Uwielbiam gotować! To moja druga pasja.

Miłość to najlepszy nauczyciel. Czego uczycie się od siebie nawzajem?
Patrycja: Dzięki Łukaszowi nauczyłam się mniej przejmować i narzekać. Wiem, jak cieszyć się drobnostkami i jak żyć chwilą.
Łukasz: Ja uczę się jeść regularne posiłki. Patrycja ma je wpisane w swój harmonogram, a ja mógłbym nie jeść przez cały dzień. Dodam jeszcze, że Patrycja bardzo nie lubi, gdy robię zdjęcia na wysokościach, więc w tej kwestii uczymy się porozumienia.

Widziałam twoje portfolio. Często musisz ryzykować.
Łukasz: Dobrze powiedziane, muszę (śmiech).
Patrycja: Nie musisz.
Łukasz: Kiedyś pojechaliśmy na Hel ze znajomymi. Zobaczyliśmy opuszczoną halę, więc postanowiłem wejść tam z kolegą, żeby zrobić kilka zdjęć. Patrycja zobaczyła, że w jednym z pomieszczeń jest wejście na dach. Sama mi to pokazała, więc tam wszedłem. A później dostałem ochrzan.
Patrycja: Gdybyś wszedł na sam dach to bym to jakoś przełknęła, ale ty oczywiście musiałeś wejść jeszcze wyżej, na niepewny murek na tym dachu.

Jakie macie plany na niedaleką przyszłość?
Łukasz: Przeprowadzka do Warszawy, bo trójmiejskie plenery znam już na wylot. Poza tym, Patrycja ma agencję w Warszawie. A później, zobaczymy gdzie nas powieje.
Patrycja: Mamy zaplanowaną wspólną podróż w kwietniu do Tokio na trzy tygodnie.

Przy waszym trybie życia da się taką podróż zaplanować?
Patrycja: Planowanie jest ryzykowne. W moim zawodzie nigdy nic nie wiadomo.

To tak, jak z miłością. A jakie plany na dalszą przyszłość?
Łukasz: Concept store, połączony z pracownią. Patrycja z kolei myśli o kawiarni, więc może połączymy to we wspólny projekt?