prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 12 (2020)

SZYMON SUTOR
Jazzman muzyki klasycznej

KTO SIĘ BOI MATEK PO 40?
Macierzyństwo XXI wieku

„CZARODZIEJKA", „BAJKA" I „MORSKIE OKO"
Kinowa Gdynia

MICHAŁ MILKA

KOCHAJCIE NAS!

N. NAGEL

N.NAGEL, CH KLIF
al. Zwycięstwa 256,
81-525 Gdynia
www.zegarkionline.pl

Green Hills INVESTMENT

GRAVIS

NOWECZESNE BIURA NA WYNAJEM

W CENTRUM WRZESZCZA

ul. Wołoska 16 | 02-675 Warszawa
+48 22 506 58 55 | +48 538 209 800 | biuro@ghigroup.pl | www.ghigroup.pl

Green Hills INVESTMENT

FORUM
GDAŃSK
FORUM
GDAŃSK
Z NAJLEPSZYMI ŻYCZENIAMI?
KARTA PODARUNKOWA!
Targ Sienny 7
www.forumgdansk.pl

NA OKŁADCE: MICHAŁ MILKA FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 12/2020 (120) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON

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

TEMAT Z OKŁADKI

26 MICHAŁ MILKA „KOCHAJCIE NAS"

PODRÓŻE

36 NIE MA MIEJSCA NA POŚPIECH

MOTORYZACJA

40 NOWE PORSCHE PANAMERA 4S KOMFORTOWO I SPORTOWO
44 CUPRA W GRUPIE PLICHTA
46 NOWA KLASA S W BMG GOWOROWSKI
48 PREMIERA ELEKTRYCZNEGO MUSTANGA
50 TRÓJMIEJSKI KLASYK VOLVO P1800

DESIGN

54 PRESTIŻOWE WNĘTRZE ŚWIAT ZOSI W STYLU VINTAGE
56 PRESTIŻOWE WNĘTRZE – TOŻSAMOŚĆ MIASTA
60 NOWOCZESNA STODOŁA W MARSZEWIE
62 MICROLIVING – NOWY WYMIAR MIESZKANIA
66 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW - RADOŚĆ

MODA

66 MADE IN 3CITY – T. ATTIRE - GDAŃSKA DEFINICJA SZYKU
74 JAK W SZWAJCARSKIM ZEGARKU

ZDROWIE I URODA

76 KTO SIĘ BOI MATEK PO 40?

KULINARIA

82 PRZEPIS: KROKIE T Z KAPU STĄ I GRZY BAMI
83 PRZEPIS: PIEROGI Z GĘSINĄ I SOSEM ŻURAWINOWYM Z KARMELIZOWANĄ JARZĘBINĄ
84 NASZ TRÓJMIEJSKI CHLEB POWSZEDNI
90 PRZYSMAK RODEM ZE SŁOWIAŃSKICH WIERZEŃ

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

94 SZYMON SUTOR – JAZZMAN MUZYKI KLASYCZNEJ
98 ARS SCRIBENDI
99 „ZNAJOME" - GADOMSKA, KRÓL, NAGÓRSKA
100 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
102 MAGIA GDYŃSKICH KIN PRZEDWOJENNYCH

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

108 TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY - @WHAT_MAKES_ME_ENJOY

SPORT

110 POLSKA LIGA ŻEGLARSKA

BIZNES

112 OSIEDLE, BIUROWIEC, BASEN I EKSPRESÓWKA
116 RENESANS RYNKU NIERUCHOMOŚCI - BILANS ROKU 2020
118 GDYŃSKIE LOTY W KOSMOS
120 JACHTY POZYTYWNYCH EMOCJI
122 POSTAW NA OZON
124 KRZYWYM OKIEM

CZY WIESZ KTO CZYNI NASZĄ AGENCJĘ LIDEREM RYNKU NIERUCHOMOŚCI PREMIUM? PROFESJONALNY ZESPÓŁ, CIEKAWYCH OSOBOWOŚCI.

To zespół, który nasi Klienci cenią za wiedzę, uczciwość, rzetelność oraz doświadczenie i pasję do nieruchomości. Lubią nas za pozytywną atmosferę współpracy oraz pełne zaangażowanie. To dla nich rozwijamy go dalej, sięgając po najlepszych.

Dołącz do nas.

Wyślij CV na: rekrutacja@partnersinternational.pl

LIDER RYNKU NIERUCHOMOŚCI PREMIUM 2019 | LIDER NIERUCHOMOŚCI OTODOM 2020 | TOP WOMAN IN REAL ESTATE 2019 & 2020

BIURO: +48 790 801 306 PARTNERSINTERNATIONAL.PL

W POSZUKIWANIU AUTORYTETU

2020 to chyba najtrudniejszy rok, jaki do tej pory zdarzyło się nam przeżyć. Do wojny polsko-polskiej, z jaką zmagamy się od lat, doszedł COVID-19, który nas ruinuje. Na pewno zdrowotnie, bo fizyczne skutki odczuwamy już teraz, ale te psychiczne będą ciągnąć się latami. Nie tylko u nas dorosłych, ale przede wszystkim dzieci. Nie wiemy, jakie będą skutki eksperymentu zamknięcia ich w domach – już blisko na rok – i odwrócenia zmiany paradygmatów. Do tej pory Internet i życie on-line było „be", a dzisiaj stało się normą, zastępując relacje osobiste i wychowanie. Chyba mało komu z rodziców udaje się kontrolować obecność dzieci w necie i tego, w jakiej przestrzeni się poruszają. W zaganianym świecie to prawie że niemożliwe. I choć wydaje się nam, że mamy jakąś kontrolę, bo nie puszczamy ich wieczorem na ulicę i patrzymy, z kim się spotkają, to jednak tylko pozory. Świat w necie jest znacznie brutalniejszy niż ten rzeczywisty.

Owoce tego eksperymentu poznamy bardzo szybko, bo już w ciągu najbliższych lat, kiedy dzisiejsze pokolenie nastolatków wejdzie w dorosłość.

Wraz z 2020 roku przyszedł też niespotykany dotąd kryzys autorytetów, i to w każdej dziedzinie. Co gorsza, dotknął też on branżę medyczną. Różnorodność opinii wygłaszanych przez medyków na całym świecie i różnorodność podejścia do COVID-u przez różne państwa i tysiące ekspertów wywołały niemały zamęt. Trudno się więc dziwić zwykłym ludziom, że obok poważnych teorii wyhodowali mnóstwo karkołomnych hipotez. Co gorsza, wydaje się, że wszystkie one są możliwe, a tym samym nic nie jest pewne. Oczywiście poza podatkami i śmiercią.

Czy 2021 rok będzie lepszy? Jestem optymistą i mam nadzieję, że tak. Na pewno wiem to po przeczytaniu wywiadu, jaki przeprowadziła Klaudia Krause-Bacia z Michałem Milką. To jest autorytet. Życzę samych dobrych wrażeń z lektury i dobrego 2021 roku.

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny: Michał Stankiewicz
Zastępca Redaktora Naczelnego: Klaudia Krause-Bacia
Sekretarz redakcji: Halszka Gronek
Redakcja: Marta Blendowska, Michalina Domoń, Bartosz Gondek, Sylwia Gutowska, Szymon Kamiński, Halina Konopka, Marta Legieć, Martyna Liss Marcin Wiła
Stali felietoniści: Zbigniew Canowiecki, Arkadiusz Hronowski, Jerzy Limon
Dział foto: Karol Kacperski (szef działu), Krzysztof Nowosielski
Skład: Kamil Żurek

MS GROUP

Wydawca: MS Group Sp. z o.o.

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

Prezes: Michał Stankiewicz

Dyrektor zarządzający: Maria Bek, bek@emsgroup.pl

Dyrektor działu organizacji eventów: Aleksandra Staruszkiewicz
staruszkiewicz@emsgroup.pl
tel. 606 603 416

Dział sprzedaży i marketingu: Marta Blendowska, tel. 791 971 399
Krzysztof Nowosielski, tel. 533 200 779
Jaqueline Sgonina, tel. 600 666 776
Urszula Wieczorek, tel. 604 591 821

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.

OBUDZENIE KOBIET

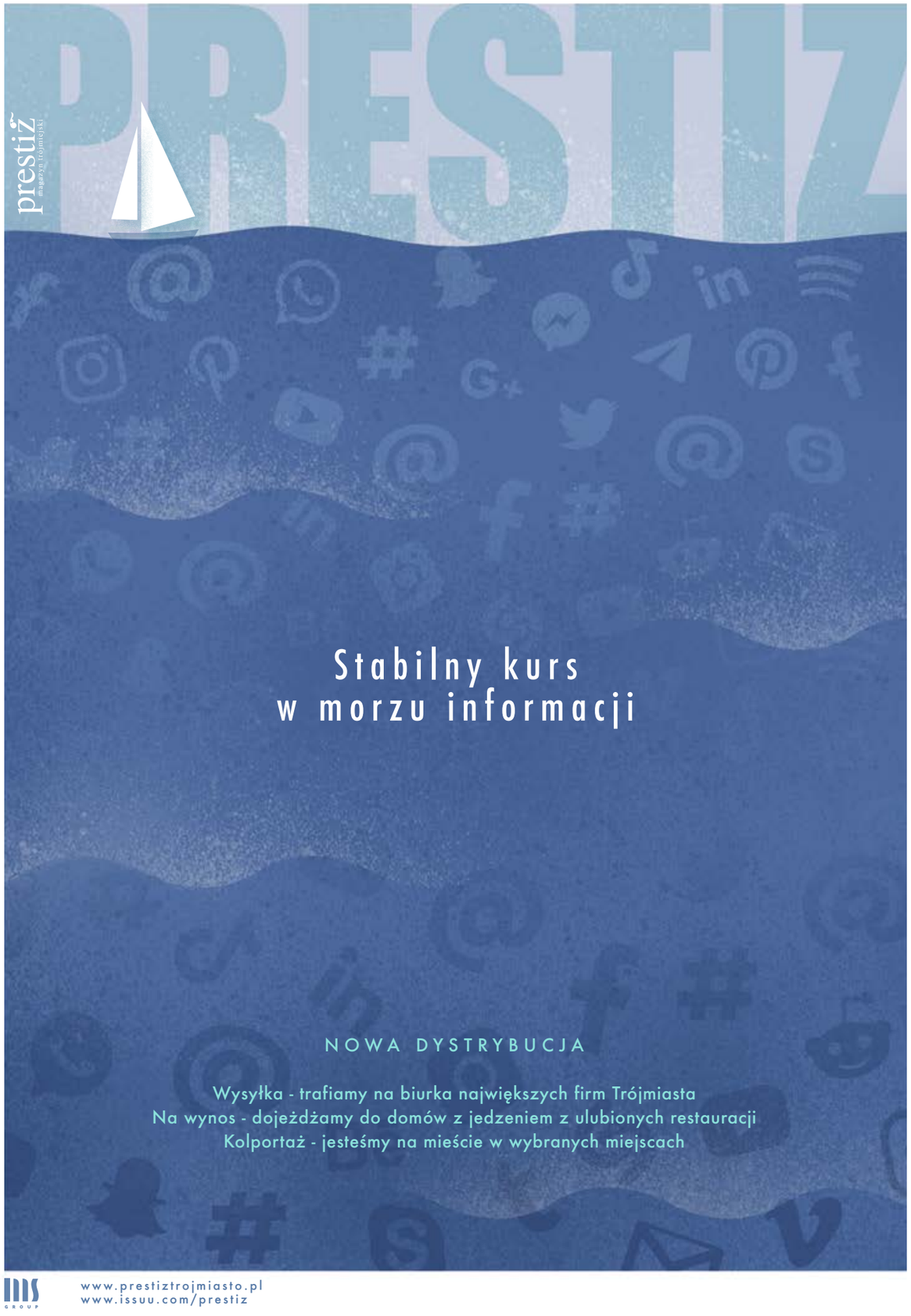
Zanim król Cyrus (ca. 600-529 p.n.e.) założył imperium perskie i zyskał przydomek Wielki, stoczył bitwę z królem Medów Astyagesem (był to również jego dziadek). Jak podaje Plutarch, zwycięstwo Persów nie przyszło łatwo, a ważną w nim rolę odegrały kobiety. Otóż, w przełomowym momencie bitwy Persowie rzucili się do ucieczki, chcąc schronić się do warownego miasta. Ale z miasta wyszły kobiety i podkasując suknie, przełamując wstyd, ukazały skonfundowanym żołnierzom swoje intymności. Ale nie, to nie miała być pokusa, czy erotyczna prowokacja. Kobiety zakrzyknęły bowiem - i taka była intencja ich niecodziennego i bulwersującego zachowania – „Nie ma powrotu do miejsca, z którego wyszliście". To, oczywiście miało podwójne znaczenie: znaczyć mogło rodzące łono, jak i miasto. Użyły najbardziej intymnej części swego ciała, aby pokazać, że siła wymaga wielkich poświęceń. Żołnierze zrozumieli przytyk, zawstydzili się, i ruszyli dziarsko do boju, zwyciężając wroga. Przyniosło to kres istnienia państwa Medów, odtąd podporządkowanego Persom i dało początek imperium, istniejącemu do dziś. W Wiedniu widziałem renesansowy obraz ukazujący ową scenę.

Aleksander Macedoński, z kolei, zrezygnował z bitwy z kobietami, mówiąc, że „zwycięstwo nie przyniesie nam chwały, a przegrana okryje hańbą". Szkoda, że dzisiejsi politycy o tym nie pamiętają i przeciwko kobietom wysyłają na pohańbienie oddziały antyterrorystyczne. Plutarch opisuje historię, jaka zdarzyła się w Karii, gdzie trafiła wyprawa Greków z Melos, czy Milos (stamtąd słynna rzeźba Afrodyty, obecnie w Luwrze) w poszukiwaniu nowej ziemi do kolonizacji. Zgodnie z wyrocznią mieli szukać miejsca, gdzie stracą okręty i tam mają pozostać. Tak się złożyło, że kiedy przybyli do Karii, burza rozbiła ich okręty. Mieszkańcy Karii przyjęli ich gościnnie i pozwolili osiedlić się w pobliżu ich miasta. Po pewnym czasie zaniepokoiło ich jednak to, że przybysze bardzo szybko się rozmnażali. Postanowili więc ich zgładzić. Zaprosili Melijczyków na wielką ucztę, co zostało przyjęte z radością, ale krył się za tym podstęp. Grecy poprosili tylko, żeby pozwolono im przyjść z żonami, gdyż tak nakazuje ich obyczaj. Zgodzono się, pod warunkiem, że przyjdą bez broni. Zdarzyło się, że miejscowa dziewczyna o imieniu Kafene, zakochała się w przywódcy Greków Nymfeusie. Zdradziła mu podstępny plan swoich ziomków. W związku z tym, Grecy podjęli stosowne działania. Postanowiono, że każda kobieta ukryje sztylet w swoim łonie. Tak też się stało i podczas biesiady w stosownym momencie zakasały suknie, rozchyliły nogi, ich mężowie wyciągnęli sztylety i uprzedzając własne nieszczęście, zabili gospodarzy. W ten sposób Melijczycy przejęli władze nad miastem, a Kafene została otoczona należytymi honorami. I tak, dzięki kobietom i ich odwadze powstała nowa kolonia.

Historia przytacza wiele przykładów niezwykłych kobiet, które w dziejach swoich krajów zapisały się mądrością czy walecznością. Były świetnymi administratorkami, dowódcami armii i powstań przeciw okupantom czy tyranom. Wielokrotnie ich czyny przyczyniły się do ocalenia kraju przed agresją czy dyktaturą. Jak choćby Tamara, królowa Gruzji, twórczyni potęgi kraju, czy Boudika – przywódczyni powstania Celtów przeciw Rzymianom w Brytanii. Również Pismo Święte dostarcza wiele tego dowodów. Rachab pomogła Izraelczykom w zdobyciu Jerycha, Estera ocaliła Żydów przed pogromem.

Z drugiej strony patriarchat zawsze dążył do ograniczenia swobody kobiet. Chciał je kontrolować i podporządkować. Ograniczał swobodę poruszania się w miejscach publicznych, dostęp do edukacji, pracy poza domem. Nie dawał równych praw. Frymarczył ich ciałem. Ustalał, co wolno, czego nie wolno, jak kobieta ma stać, jak siedzieć, w co się ma ubierać i jakich słów wolno jej używać, a jakie zastrzeżone są tylko dla mężczyzn (w niektórych kulturach dotyczy to nawet fonetyki: są głoski, których kobietom nie wolno używać, gdyż są „nieprzyzwoite"). Patriarchat pozbawiał głosu w sprawach publicznych. Potępiał za grzeszną naturę i zdolność omamienia mężczyzn swoim urokiem. Oskarżał o czary. A kiedy kobiety głos zabierały, traktował to z pobłażaniem.

Słuchając wypowiedzi naszych polityków i kleru, mówię razem z kobietami: „Dość".



KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

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

SOPOT SKARBEM NARODOWYM!

W Sopocie wielkie wydarzenia. Otwarcie dwóch Żabek i Aldika. Przed Żabciami gustowna scenografia, łuk z baloników dmuchanych wita gości. Otwarcie długo oczekiwanego Aldika niestety przesuwa się w czasie. Atmosfera w mieście zaczyna stawać się nerwowa. Wszak od kilkunastu tygodni nic się nie dzieje, brak kultury, galerie zamknięte, muzea zamknięte, nawet biblioteka zamknięta. Nie ma gdzie spędzać czasu. A było tak pięknie.

Na ulicy Grunwaldzkiej był już taki moment, gdzie lokale na pewnym jej odcinku stanowiły tzw ciąg gastronomiczny. Lokale się zmieniały, ale charakter miejsca wciąż pozostawał ten sam. Widać potencjał w Grunwaldzkiej był. Dziś w tym samym miejscu pozostały zaledwie dwie restauracje, które pewnie też znikną. Reszta lokali stoi pusta. Ale oto rodzi się nowa era gastronomii. Do Sopotu wkraczają Żabki. I żeby nie było, że czepiam się jakże potrzebnych spożywczaków. Otóż to nie są zwykłe spożywczaki. To są już niemal restauracje, jeśli ktoś chce je tak nazywać. Wpadasz po flaszkę i browara...nie, odwrotnie, wpadasz z dziewczyną na panini, nie jakiegoś tam hot doga, do tego stawiasz lasce włoską kawę, za wszystko płacisz trzy dyszki, kupujesz flaszkę, popitkę, browary i na kwaterę. A na kwaterach trochę tłok, bo zawsze taniej jak przekima się osiem, zamiast czterech osób. Niemniej każdy zobowiązany jest przytargać podobny pakiet z Żabci. I zaczyna się impreza. A ponieważ jest godzina 16 i jeszcze słonko wysoko, to nie wypada nie delektować się urokami kurortu z balkonu. A że naród rozśpiewany i utalentowany, o guście nie wspomnę, rozpoczyna się narodowe karaoke. Nie dość, że na dole dwudziestotysięczna publiczność, to jeszcze scena balkonowa daje pewne poczucie fejmu. Serdeczności przy tym co nie miara, bo artyści balkonowi co chwilę pozdrawiają publiczność z ulicy, wznosząc w górę drinki z wódki i popitki, w geście triumfu nad w końcu zdobytym Sopotem. W głośnikach wciąż muzyka gra, czuję, jak w jej takt kołysze się cała. Co mi Panie dasz…

Na festiwalu metalowym Wacken, jednym z największych na świecie jest taka zasada, że fan do najbliższego punktu z piwem nie może mieć więcej niż 20 metrów. Organizatorzy mają głowę na karku i zamiast taszczyć ciężkie kegi pomiędzy osiemdziesięciotysięczną publicznością, zbudowali podziemną sieć rurociągów, na końcach których podłączane są ogromne cysterny z piwem i złoty trunek płynie schłodzony prosto do kubków fanów ciężkich brzmień. Można? Można! Naturalnym zjawiskiem w wielu popularnych miasteczkach jest działanie setek knajpek. Po to między innymi turyści przyjeżdzają do nich na wakacje, aby oprócz widoków i aury korzystać z najpopularniejszego na świecie szlaku noża i widelca. Miasta i miasteczka jak organizatorzy Wacken kombinują co tu jeszcze poprawić i jak ułatwić życie przedsiębiorcom aby otwierali kolejne knajpki. Z tego żyjemy i z tego jesteśmy znani, bo natura dała nam już położenie i widoki. Sopot też nie jest jakimś tam bękartem ani przeciętniakiem. Można powiedzieć, że to dobrze urodzone dziecko, które miało całkiem przyzwoite dzieciństwo i bogaty okres dorastania. Jako już dorosłe miasto wygrało wszystko co mogło się przytrafić. Można powiedzieć dziecko szczęścia. I z czego dziś jesteśmy znani? No wiadomo, że Sopot to nie jakieś tam pięć literek, a słowo klucz. Kto nie był w Sopocie, ten nigdzie nie był. Sopot trzeba wcześniej czy później odwiedzić. Sopot trzeba skosztować, poczuć i doświadczyć. Kiedyś Grand Hotel zapełniał się artystami z całego świata, nocowały w nim wybitne osobistości, na Monciaku w ogródkach kawiarnianych spotkać można było Hanuszkiewicza i Wajdę, a dziś gościć zaczyna kolejne pokolenie Polaków. Pokolenie dla którego odpalenie grilla na balkonie hotelu Marriott jest normą, zamówienie na Pyszne.pl pizzy do Sheratonu oznaką niepohamowanych pragnień, zaproszenie małżonki na zakupy i kawkę do Żabci tradycją, oddawanie publicznie moczu słuchaniem organizmu, chodzenie boso i w stroju kąpielowym po słynnym Monciaku absolutnym bon ton i w końcu zbiorowe śpiewanie na balkonie czymś zupełnie wyjątkowym, co nas będzie wyróżniać na turystycznej mapie świata. Wzorem organizatorów Wacken ważne aby nasz nowy turysta miał nie więcej niż dwadzieścia metrów do najbliższej Żabki. Zaś w ogródkach knajpianych spotkamy siostry Godlewskie, Zenka Martyniuka z małżonką i synem, popularnych dziennikarzy TVP oraz sportsmenkę Zochę Klepacką.

Cel? Jest oczywiście ważny. Ale czy aż tak ważny, jak droga, która do niego prowadzi?
Zwłaszcza gdy przemierzasz ją Twoim nowym BMW...

Odkryj radość w drodze Twoim nowym BMW – dostępnym w najlepszej ofercie rocznika 2020.

BMW X1.
0% opłaty wstępnej
już za 1100 PLN netto/mies.

BMW X3.
0% opłaty wstępnej
już za 1400 PLN netto/mies.

BMW serii 3.
0% opłaty wstępnej
już za 1150 PLN netto/mies.

Nowe BMW serii 5.
0% opłaty wstępnej
już za 1500 PLN netto/mies.

Dealer BMW Zdunek
ul. Druskiennicka 1a
Gdynia
tel.: +48 533 269 269
www.bmw-zdunek.pl

Rata miesięczna netto w BMW Comfort Lease dla przedsiębiorców dla BMW 318i Limuzyna za 119 990 zł brutto, BMW 318i Touring za 129 000 zł brutto, BMW 518d Limuzyna za 159 000 zł brutto, BMW 518d Touring za 169 000 zł brutto, BMW 318d Gran Turismo za 132 000 zł brutto, BMW X1 sDrive18i za 117 000 zł brutto, BMW X2 sDrive18i za 120 000 brutto, BMW X3 sDrive18d za 150 000 zł brutto, BMW X4 xDrive20i za 181 000 zł brutto. Opłata wstępna 0%, okres leasingu: 48 miesięcy, średnioroczny deklarowany przebieg: 10 000 km, gwarantowana wartość końcowa. Zawarcie umowy uzależnione jest od pozytywnego wyniku weryfikacji prawno-finansowej Klienta oraz zawarcia ubezpieczenia OC/AC. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego. BMW Comfort Lease jest oferowany przez BMW Financial Services Polska Sp. z o.o. Szczegóły oferty u Dealerów BMW.

ZBIGNIEW CANOWIECKI

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

SMUTA

Zawsze warto być optymistą, momentami nawet za wielkim, nawet jeżeli wiele osób wokół uważa, że sytuacja nie uzasadnia takiego nastroju i postawy. Optymista stara się myśleć pozytywnie i szukać wyjaśnienia lub usprawiedliwienia dla sytuacji i postaw budzących niepokój lub niezadowolenie innych. W obecnej sytuacji przychodzi to jednak, nawet optymistom, z coraz większą trudnością. Historia uczy, że w różnych okresach naszych dziejów mówiło się o upadku autorytetów i różnych świętości, zwycięstwie politykierstwa nad interesami narodowymi oraz przekraczaniu nieprzekraczalnych barier. Tylko to jest historia, a my jesteśmy tu i teraz.

Jak mamy myśleć i jak się zachować jeżeli spotkany przez nas znajomy powie, że w następnym roku, 11 listopada będzie miał dylemat czy wywiesić biało – czerwoną flagę? Uznał bowiem, patrząc na morze polskich flag niesionych podczas niechlubnego, tegorocznego Marszu Niepodległości, że biało – czerwona została zawłaszczona nie tylko przez narodowców, ale również przez kiboli oraz zwykłych chuliganów i bandytów z którymi nie chce być kojarzony.

Co mamy odpowiedzieć znajomemu z innego europejskiego kraju, który po zapowiedzi przez polskiego premiera weta unijnego budżetu, przysyła maila pisząc w nim między innymi … „Często tu w moim kraju walczę dla Polaków i wasz kraj, jeżeli słucham nieprawdziwych opinii itd. A co mam zrobić teraz? Nawet ludzie w mojej okolicy, którzy pozytywnie myślą o Polsce ostro krytykują aktualne veto waszego rządu, no i tego pana w Budapeszcie, pana Orbana. O co chodzi? …… Dlaczego? ……" ? Rada Przedsiębiorczości w skład której wchodzą wszystkie liczące się krajowe organizacje gospodarcze wystosowała w tej sprawie Apel do liderów Zjednoczonej Prawicy podkreślając, że zablokowanie budżetu i funduszu odbudowy pozbawi Polskę nie tylko pieniędzy dla gospodarki, ale pozostawi nasz kraj osamotniony i skłócony z naszymi dotychczasowymi sojusznikami w Europie. Dlatego też optymiści do końca będą wierzyć, że Polska zagłosuje za przyjęciem tak potrzebnego nam wspólnotowego budżetu.

Czy po okresie pandemii część katolików nadal będzie oglądać niedzielną mszę świętą wyłącznie w telewizji uznając, że osłabiona wiara w świętość Kościoła w wyniku publicznego upadku autorytetu Jego hierarchów upoważnia ich do omijania świątyń? Kompromitacja wielu polskich kardynałów i biskupów, niezrozumiałe dla wiernych zaangażowanie polityczne księży powoduje, że wielu aktywnych w Kościele katolików świeckich, takich jak Szymon Hołownia, nawołuje do radykalnych kroków związanych z oddzieleniem państwa od Kościoła. A tak przecież byliśmy dumni z naszego Kościoła i księży za lata odważnego wspierania ambicji polskiego narodu do samostanowienia i walki opozycji demokratycznej.

Czy obniży się poziom naszego optymizmu widząc codzienne demonstracje kobiet i młodzieży przeciwko decyzji Trybunału Konstytucyjnego wywracającej dobrze sprawdzający się, od blisko trzech dekad, kompromis aborcyjny ? Podjęcie tego tematu w okresie nasilającej się pandemii uznane zostało nie tylko za nierozważne, ale również prowokacyjne. Z tą powszechną oceną zgodził się chyba również rząd nie publikując orzeczenia TK, pomimo takiego obowiązku konstytucyjnego.

Ten burzliwy czas pogłębiają ogromne problemy związane z zarządzaniem kryzysem wywołanym pandemią Covid-19 w zakresie epidemicznym i ekonomicznym. Zmarnowaliśmy parę letnich miesięcy, które mogliśmy wykorzystać do przygotowania się na przewidywaną i zapowiedzianą przez epidemiologów drugą, silniejszą i groźniejszą falę zachorowań. Czy nie był to dobry czas, aby przygotować jednolitą, krajową strategię funkcjonowania ochrony zdrowia podczas jesiennego wzrostu zakażeń, zapewniając dalsze funkcjonowanie oddziałów szpitalnych realizujących zabiegi planowe? Może warto było przygotować regulacje umożliwiające sprawniejsze zatrudnianie pracowników ochrony zdrowia z państw spoza Unii Europejskiej, przeprowadzić specjalistyczne szkolenia dodatkowego personelu, dotrzeć do wszystkich ozdrowieńców pierwszej fali pandemii i pozyskać tak potrzebne osocze do walki z Covid-19 podczas jesiennego wzrostu zakażeń ? Czy nie był to dobry czas, aby zakupić dodatkowy sprzęt, wzmocnić kadrowo sanepidy i usprawnić system liczenia i rejestracji chorych, budzący dzisiaj wiele wątpliwości i zastrzeżeń? Z pewnością był to dobry czas, aby Sejm RP uchwalił, a rząd wdrożył w życie ustawę antycovidową będącą tarczą dedykowaną wyłącznie służbie zdrowia i określającą zakres wsparcia podmiotom leczniczym oraz dodatki finansowe dla pracowników ochrony zdrowia walczących z koronawirusem.

Obecnie wszystkie media omawiają problemy z funkcjonowaniem polskich firm i nastroje wśród przedsiębiorców, które pogarszają się z dnia na dzień. Chciałbym więc zakończyć optymistycznie informacją przekazaną przez Pana Premiera, że szczepionka przeciwko Covid-19 dotrze do naszego kraju już w styczniu 2021 roku. Miejmy nadzieję, że nie będzie tak jak ze szczepionką przeciwko grypie, której wielu naszych rodaków nie doczekało się do chwili obecnej.

Trójmiejskie Fighterki

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

WYLANSOWANA W GDAŃSKU

Liryczna dziewczyna z Kabaretu Starszych Panów oraz przerysowana i zmysłowa Lucy Zuckerowa z „Ziemi obiecanej" Wajdy. Piękna, zmysłowa, utalentowana, kochająca życie w blasku fleszy, królowa skandali i bogini seksu. Jej znakiem firmowym były wulgaryzmy. Krystyna Sienkiewicz wspominała: „Jak mówiła „kurwa", to jakby cukiernik dmuchał piankę na ptysia". Chyba nie ma wątpliwości kim była ta postać? Jednak nie wszyscy wiedzą, że zagadkowa Kalina Jędrusik swoją karierę aktorską rozpoczęła właśnie w Trójmieście, i to tutaj spotkała ojca swojego sukcesu, który niczym z plasteliny ukształtował jej nowy wizerunek. Wystarczyły zaledwie dwa lata, by z niewinnej i delikatnej kobiety, stała się pierwszą seksbombą polskiego kina. Tajemnicze spojrzenie, bujny dekolt, zmysłowe ruchy, pełna prowokacji kobiecość i głos małej dziewczynki – tak większość kojarzy Kalinę Jędrusik. Jednak trzeba pamiętać, że nie zawsze tak było.

Gdańsk, lato 1953. Nad morze wraz ze Zbyszkiem Cybulskim i Bogumiłem Kobielą, trafia jedna z najzdolniejszych uczennic krakowskiej Państwowej Wyższej Szkoły Aktorskiej. Wszystkich łączy jeden cel - mają stworzyć w Gdańsku nowy, współczesny teatr. Zaczęło się od pełnej prowizorki. Scena na Targu Węglowym oczywiście jeszcze wtedy nie istniała. Sztuki wystawiane przez Teatr Wybrzeże odbywały się w trzech nadmorskich miastach: w miejscu dzisiejszego Teatru Muzycznego w Gdyni, w teatrze kameralnym w Sopocie oraz we Wrzeszczu, w miejscu gdzie dziś stoi gmach Opery Bałtyckiej. 23-letnia Kalina na początku mieszkała w Domu Aktora naprzeciwko sopockiego Grand Hotelu. Później wraz z koleżankami - Alicją Migulanką i Maszą Lejman - przeniosła się do Gdańska, do służbowego mieszkania usytuowanego w samym sercu Drogi Królewskiej, na ul. Długiej 72. Któż nie chciałby zamieszkać w tej pięknej zielonej kamienicy?

Niedawno, bo 13 grudnia, minęło 67 lat od jej aktorskiego debiutu. Zagrała wówczas rolę Katii w sztuce „Barbarzyńcy" Maksyma Gorkiego. W Teatrze Wybrzeże zagrała jeszcze dwie role: w „Nie igra się z miłością" Musseta oraz „Pannie bez posagu" Aleksandra Ostrowskiego. W tym czasie Kalina nie przypominała jeszcze siebie z lat późniejszych. Była zmysłowa, ale do seksbomby dużo jej brakowało. Los chciał, że pewnego razu minęła na ulicy Stanisława Dygata, jak się okazało, jej późniejszego kochanka, przyjaciela i męża. Jak wspominała sama Kalina, była to miłość błyskawiczna, mocna i prawdziwa: „W Gdańsku, na spacerze, spotkałam go – szedł z moją koleżanką z teatru, Dziunią Nawrocką; okazało się (o czym jeszcze nie wiedziałam), że była jego żoną. Obejrzałam się – i zobaczyłam, że on też na mnie patrzy, ale jak! Szedł z żoną tyłem, bo patrzył na mnie. U Sienkiewicza to bym wtedy powiedziała: Mój ci on jest, ale ja naprawdę tak sobie wtedy pomyślałam – to będzie mój mężczyzna"? Był. Do tego stopnia, że czekał na nią po spektaklach i obsypywał kwiatami. Młodziutka aktorka szybko pozwoliła mu całkowicie zawładnąć swoją karierą. Dygat chciał pokazać ją światu. Już wtedy snuł plany o uczynieniu z niej ikony na miarę Marylin Monroe, a ona słuchała go jak ojca. W krótkim czasie stała się największą gwiazdą PRL-u.

Doszło nawet do tego, że obce kobiety wysyłały listy do telewizji, żądając usunięcia jej z ekranów, bo gorszy ich mężów. Podobno pewnego razu w Chałupach, lokalne rybaczki o mało nie pobiły aktorki, kiedy ta zaspana z samego rana przyszła do sklepu po kilka butelek szampana, podczas gdy inni czekali na chleb. Na ich złośliwości, że o tak wczesnej porze nie zajmuje się kolejki, by kupić drogi alkohol, miała błyskotliwie skwitować, że przecież musi w czymś się wykąpać... Taka była Kalina wykreowana przez Stanisława Dygata.

Trójmiejski romans szybko zaowocował ciążą, jednak niestety dziecko zmarło tuż po porodzie, a Kalina, w wyniku interwencji lekarskiej, stała się bezpłodna. Niewątpliwie była to jedna z największych traum życiowych Jędrusik, która nigdy nie pogodziła się ze swoją bezdzietnością. We wrześniu 1955 roku na stałe opuściła Wybrzeże i wznowiła karierę w warszawskim Teatrze Narodowym. W stolicy też zamieszała z Dygatem, gdzie pobrali się w 1958 roku. Śmiało można powiedzieć, że to nie Warszawa czy Kraków, ale właśnie Gdańsk, wykreował karierę i życie Kaliny Jędrusik. Dzisiaj pod adresem, gdzie kiedyś mieszkała znana aktorka, znajdują się tylko słynne, gdańskie, kręcone lody...

MS GROUP

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

linia-mag.pl
@magazyn_linia

TRÓJMIEJSCA
KATARZYNY KOBIELI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Trójmiejsca to stały cykl magazynu Prestiż, w którym wraz ze znanymi i lubianymi mieszkańcami siostrzanych miast, odbywamy inspirującą podróż śladami ich ulubionych miejsc. Tym razem swoje trójmiejskie szlaki zdradzi nam ceniona stylistka, która wprowadzała dress code w najlepszych firmach w Trójmieście.

Pochodzę z małej, pięknej miejscowości położonej na południu Polsku - Kalwarii Zebrzydowskiej. Na co dzień mieszkam w Kartuzach, ale większość czasu spędzam w Trójmieście. Na Pomorze przeprowadziłam się prawie 20 lat temu i teraz śmiało mogę powiedzieć, że to moje miejsce na Ziemi. Pierwszy raz przyjechałam tu na wakacje w 2000 roku. Do dziś pamiętam, jakie wrażenie zrobił na mnie wtedy klif w Orłowie, zresztą od tamtej pory nic się nie zmieniło. W dniu wyjazdu stanęłam nad brzegiem morza i powiedziałam do siebie: jeszcze tu wrócę. Nie trzeba było długo czekać.

Moje serce jest bardzo pojemne, więc jest w nim miejsce na każde z trójmiejskich aglomeracji. Każde kocham za coś innego. Gdynię za **Klif Orłowski**, **Bulwar Nadmorski**, **Skwer Kościuszki**, za **Ladies' Jazz Festiwal** i **Festiwal Polskich Filmów Fabularnych**. Sopot za **Operę Leśną** i artystyczny klimat. Natomiast Gdańsk to dla mnie **ulica Mariacka**, **Długie Pobrzeże**, **Europejskie Centrum Solidarności**, przesiąknięte historią **Westerplatte** i **Park Oliwski**. To właśnie Oliwa jest moją ulubioną dzielnicą w Trójmieście. Uwielbiam ten niezwykły klimat - brukowane ulice, piękne kamienice, wille z drewnianymi werandami, rzędy starych drzew i **Trójmiejski Park Krajobrazowy** przy Dworze Oliwskim, gdzie często spaceruje. Słabość mam również do Orłowa. Z racji mojej pracy (stylista w CH Klif) spędzam tu najwięcej czasu. Często w czasie przerwy spaceruję **Promenadą Królowej Marysieńki** i zmierzam w kierunku klifu. Jednym z moich ostatnich trójmiejskich odkryć są **Babie Doły**. Po raz pierwszy trafiłam tu jesienią, bo realizowaliśmy tu sesję zdjęciową. Była wtedy piękna pogoda i dosyć mocne słońce jak na tą porę roku. Do dzisiaj podziwiam zdjęcie torpedowni, która wyglada jak prawdziwa sztabka złota.

Jeżeli mowa o rozrywkach to koncertowo najczęściej wybieram Operę Leśną w Sopocie. Panuje tam niesamowity klimat, a publiczność wprost zaraża pozytywną energią. To miejsce z duszą, do którego lubię wracać. Po koncercie obowiązkowo pyszny, kolorowy i zaskakujący drink w **Coctail Bar Max & Dom Whisky** w Sopocie albo równie smaczny w **Fidelu**. Na koniec dnia wszystkie drogi prowadzą do **Spatifu**. Czasami odwiedzam też klub **B90**. Rozrywka to też miejsca związane bezpośrednio z kulturą, tutaj w gronie moich ulubieńców jest T**eatr Muzyczny w Gdyni**, **Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia** i **Gdański Teatr Szekspirowski**.

Trójmiasto cenię też za dobrą gastronomię. Jeżeli mam ważne wydarzenie, które trzeba uczcić we właściwy sposób to wybieram restaurację **Biały Królik**. Moim zdaniem to polska kuchnia w najlepszym wydaniu! Szefem kuchni jest wybitny Marcin Popielarz i Rafał Koziorzemski - spod ich rąk wychodzą prawdziwe kulinarne arcydzieła, których smaku długo nie zapomnicie. A to wszystko w bardzo oryginalnych wnętrzach, w których rzeczywistość styka się z magią, zwłaszcza na talerzu. Bardzo lubię też restaurację **L'Entre Villes** i **Petit Paris** w Sopocie. Na wyjście w gronie znajomych wybieram restaurację **Pescado**, która serwuje dania hiszpańskie i europejskie, a do tego ma bardzo bogatą kartę win. Miło, smacznie i bliżej niż Barcelona (śmiech). Jestem też wielką fanką różnego rodzaju herbat, takie właśnie serwują w **Rosse Rosse** w Gdyni. Świetnej jakości produkty, piękne wnętrze, przemiła właścicielka i cudna porcelana! Uwielbiam też starą, poczciwą **Klubokawiarnię** utrzymaną w klimacie PRL w najpiękniejszej postaci.

Jeżeli chodzi o miejsca, które inspirują mnie jako stylistkę to jest to gdańska **Wyspa Spichrzów**, gdzie europejski look miesza się z modnym klimatem współczesnego miasta. Od lat cenię również **CH Klif**, gdzie znajdują się unikalne marki, co powoduje, że odwiedzają go klienci ceniący jakość, dobry produkt i zakupy w komfortowych warunkach. Często widuje tu osoby świetnie ubrane, mające świadomość swojego wizerunku, będące na bieżąco z najnowszymi trendami.

KATARZYNA KOBIELA

trener dress-code oraz etykiety biznesu, konsultant w zakresie doradztwa personalnego, personal shopper. Prelegentka na konferencjach o tematyce modowej i biznesowej. Na co dzień pracuje jako stylistka z Galerią Klif oraz firmą Emanuel Berg i Patrizia Aryton. Prywatnie jako członek zarządu Fundacji Wspierającej Rozwój Medycyny Anizja angażuje się we wszelkiego rodzaju akcje społeczne i charytatywne. Jej pasją jest moda, jazda konna, taniec oraz muzyka.

ALE **NUMER!**

12,4 PUNKTU

– właśnie taką wartość osiągnął najnowszy wskaźnik EWD wyliczony dla III Liceum Ogólnokształcącego im. Marynarki Wojennej RP w Gdyni. „Trójka" osiągnęła najwyższy poziom wśród liceów z Polski Północnej, co oznacza, iż nauczyciele zatrudnieni w tej szkole uczą najlepiej i najefektywniej. Wynik wyliczony został łącznie dla przedmiotów matematyczno-przyrodniczych, humanistycznych i społecznych, bez uwzględniania danych za przedmioty z języków obcych i za matury międzynarodowe. Nie wykluczone, że gdyby analizie poddano wszystkie przedmioty, efektywność nauczycieli z „Trójki" oceniona zostałaby jeszcze wyżej. Gratulujemy!

40,4 TYSIĄCA OSÓB

zagłosowało na projekty zgłoszone do Budżetu Obywatelskiego 2021 podczas tegorocznej gdańskiej edycji programu. To sporo, choć zeszłorocznego rekord nie udało się pobić. Najwięcej gło- sów, bo aż 8 tysięcy, oddano „na ostatiną chwilę, czyli w dzień zakończenia głosowania, 30 listopada. A wyniki? Największą liczbę głosów (3627 punktów) zdobył projekt pod nazwą „Górny Taras Gdańska". Milion złotych przyznanych na zwycięski projekt ma pomóc przystosować ulice czterech dzielnic „górnych" – Jasienia, Kokoszek, Matarni i Osowej – na potrzeby lepszej komunikacji autobusowej.

737 TYSIĘCY ZŁOTYCH

– na taką właśnie zawrotną kwotę opiewała sprzedaż obrazu Zdzisława Beksińskiego w Sopockim Domu Aukcyjnym. Dzieło powstało w 1979 roku – w okresie „fantastycznym" twórczości artysty – i w tym samym roku zostało zakupione przez prywatnego kolekcjonera z Niemiec. Na wiele lat ślad po malunku zaginął, ostatecznie obraz trafił do rąk nowego właściciela za sprawą Sopockiego Domu Akcyjnego. Cena wywoławcza wynosiła zaledwie 30 tys. złotych, a cena przewidywana przez ekspertów z zakresu rzeczoznawstwa oscylowała wokół pułapu 200 tys. złotych.

46 LAT

temu, w grudniu 1974 roku, powstało Towarzystwo Przyjaciół Sopotu – jedno z najstarszych i wciąż aktywnie działających stowarzyszeń kulturowych na Pomorzu. Dziś działalność TPS-u obejmuje gromadzenie i popularyzowanie wiedzy o mieście oraz prezentowanie wartościowych wydarzeń kulturalnych i artystycznych. TPS prowadzi także działalność wydawniczą, a do jego marek zalicza się między innymi dwumiesięcznik literacki Topos czy serię książek pt. Biblioteka Krytyki.

8,5 MLN ZŁOTYCH

wynosi cena transakcyjna świeżo sprzedanego majątku gdyńskiego lotniska w Kosakowie. Nabywcą została firma INBAP Intermodal z Białej Podlaskiej, która zajmuje się logistyką lądową. Nowy zarządca terenu nabył działkę z zakazem zabudowy, a także 20-letnie prawo do dysponowania terenami na lotnisku i majątek ruchomy. Eksperci są zdania, że w związku z ograniczeniami prawnymi gdynianie nie powinni obawiać się dużych zmian w działaniu dawnego lotniska. A co ze słynnym Openerem? Najpewniej festiwal będzie wciąż organizowany w Gdyni!

50 CM

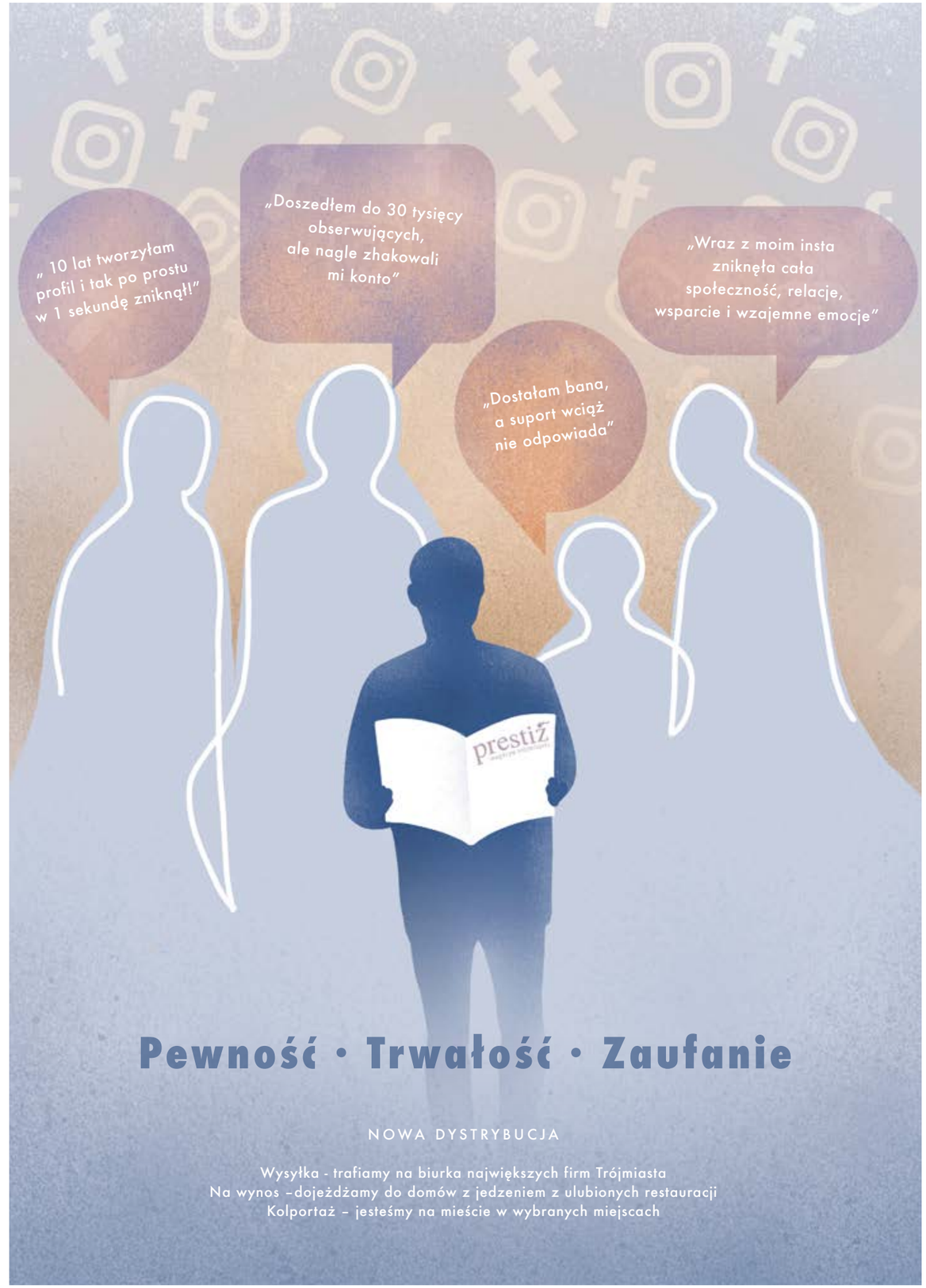
– aż o tyle odchylona jest od pionu jedna z mniej znanych atrakcji Gdańska – Krzywa kamienica przy skrzyżowaniu dwóch ulic Lawendowej oraz Świętojańskiej. Niczym Krzywa Wieża w Pizie, gdańska budowla także poddawana była próbom wyprostowania. Wszystko dlatego, że jej krzywizna groziła całkowitym zawaleniem. W II połowie XX wieku obiekt przejęła jednak Pracownia Konserwacji Zabytków, która wzmocniła konstrukcję i ustabilizowała budynek. Dzięki temu od ponad 60 lat krzywa kamienica nie pochyliła się ani o centymetr.

4,4 MLN ZŁOTYCH

wyniesie koszt budowy nowego, liczącego 7 kilometrów gdańskiego odcinka Wiślanej Trasy Rowerowej. To już kolejny etap prac nad stworzeniem doskonałej infrastruktury rowerowej na Wyspie Sobieszewskiej. Nowa droga rozpoczynać się będzie na skrzyżowaniu ul. Boguckiego z ul. Świbnieńską w Świbnie, a jej bieg pokierowany zostanie wzdłuż zachodniego brzegu Wisły w stronę Przegaliny. Za realizację inwestycji odpowiada Dyrekcja Rozbudowy Miasta Gdańsk. Wykonawcą została firma WPRD Gravel. Koniec prac przewidywany jest na grudzień 2021 roku.

2 STOPNIE CELSJUSZA

to średnia dobowa temperatura w grudniu wyliczona dla stolicy województwa pomorskiego – Gdańska. Cieszące się największym uznaniem modele pogodowe wskazują, że mimo niskiej temperatury opady w grudniu są największe spośród wszystkich zimowych miesięcy – wynoszą 35 mm na metr kwadratowy. Duża wilgoć i zawartość pary wodnej w chmurach może – pod warunkiem odpowiedniej temperatury – zapewnić nam białe, śnieżne święta! Trzymamy za to kciuki i całą redakcją życzymy wszystkim czytelnikom wesołych świąt!



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

NOWE MIEJSCA

AUTORKA: HALSZKA GRONEK

BARDZO WŁOSKO

W czasie niemal całkowitego zamrożenia branży gastronomicznej tylko szaleniec może porwać się na otworzenie nowego lokalu gastro. Tego określenia nie należy jednak odbierać pejoratywnie – szalona może wszak być także żywa i ognista pasja... na przykład do kulinariów! Właściciele nowej restauracji na Jasieniu oddali się miłości do kuchni włoskiej i postanowił działać, nawet w najbardziej trudnych dla branży czasach. A powiedzieć, że w stworzonym przez nich lokalu jest włosko, to jak powiedzieć nic. Sama nazwa – Bardzo Włosko – najlepiej oddaje charakter tego miejsca. Szaleństwo włoskiej trattorii z elementami niesztampowej kuchni fine dining, to to, na co wszyscy czekaliśmy!

Gdańsk, ul. Przytulna 9U4

KONDRAT WINA WYBRANE I WINEBAR BARAWINO

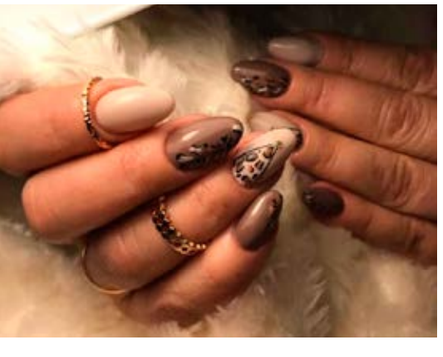
Jesienią do Gdyni zawitał świeży winiarski projekt Marka Kondrata. Koncept nazwany „Kondrat Wina Wybrane" przez kilka ostatnich lat istniał na rynku w ramach spółki Winarium, by w końcu przeistoczyć się w samodzielny i niezależny biznes. W konsekwencji powstała firma, której celem jest edukacja i pomoc w dokonywaniu winiarskich wyborów. W sklepie można zakupić wina importowane z różnych zakątków świata, korzystając z profesjonalnego doradztwa pracowników. Co więcej, firma prowadzi także degustacje i szkolenia o tematyce winiarskiej dla klientów zarówno indywidualnych, jak i firmowych.

Gdynia, ul. Starowiejska 20

ICE QUEEN CAFE MAGDA GESSLER

Wraz z końcem jesieni w Gdańsku otworzyła się autorska lodziarnio-cukiernia Magdy Gessler – Ice Queen Cafe. Trójmiejski lokal jest częścią ogólnopolskiej sieci franczyzowej, którą łączą wyjątkowe receptury, nowoczesne podejście do biznesu i wysoka jakość wykonania. Sama autorka marki przyznaje, że lody z jej produkcji wzorują się na przepisie prababci, która większość życia spędziła we Włoszech i tam zakochała się w smaku słodkich, mrożonych wyrobów. Lodziarnie Magdy Gessler uchylają przed klientami kawałek rodzinnej historii i zarażają miłością do łakoci. A smakom i wariantom oferowanych lodów daleko do sztampy – polecamy wypróbować! Kto wie, może odkryjecie nowe ulubione połączenia!

Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 4D



SHINE STUDIO URODY

SHINE Studio Urody to nowa odsłona popularnych wśród gdynianek salonów PaniKA Wiczlino Salon Kosmetyczny i Nano Pielęgnacja. Studio będzie jedno, a oferta – wszechstronna i kompleksowa. Znaleźć w niej można między innymi keratynowe prostowanie włosów, nanoplastię, botoks, stylizację rzęs i brwi, pielęgnację twarzy czy stylizacje paznokci. Jak znalazł przed sylwestrowym szaleństwem! Nawet jeśli w tym roku zabawa będzie skromniejsza, w mniejszym i bardziej rodzinnym gronie, wszyscy ci, którzy bedą chcieli wyglądać tego dna zjawiskowo, mogą skorzystać z kompleksowej oferty SHINE Studia Urody.

Gdynia, ul. Ojca Pio 31

DOUGLAS SOPOT

W ostatnich dniach listopada sieć Douglas otworzyła swoją pierwszą perfumerię na terenie najmniejszego z trójmiejskich miast – Sopotu. Atutem nowej filii jest atrakcyjna lokalizacja, wszak sklep mieści się przy popularnym sopockim deptaku, Monciaku. Co więcej, klienci chwalą punkt za elegancki wystrój (dominuje kolorystyka złota, bieli i czerni) oraz dużą powierzchnię, a co za tym idzie – pokaźny asortyment i możliwość obsługi większej liczby klientów z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego. Przedświąteczna premiera może okazać się strzałem w dziesiątkę – Douglas to idealne miejsca na to, by zakupić prezent pod choinkę dla bliskiej osoby.

Sopot, ul. Monte Cassino 34

NATURALNIE.LEGAL

Naturalnie.legal to nowy punkt na mapie Sopotu, w którym nabyć można zdrową żywność, naturalne kosmetyki oraz artykuły na bazie konopi siewnych. Dla miłośników łakoci właściciele przygotowali także bogatą ofertę domowych ciast – bez cukru, wegańskich i bezglutenowych. Po takie rarytasy warto wyruszyć z domu, nawet w grudniowe przymrozki! A ci, którzy wyjść nie mogą, już niebawem będą mogli skorzystać z oferty sklepu internetowego Naturalnie.legal z dostawami pod wskazany adres. Jako fani ekologicznych wyrobów serdecznie polecamy miejscówkę. Zwłaszcza teraz, w kryzysie. Trójmiejski biznes musi się trzymać razem!

Sopot, ul. Kościuszki 10

MOLIERA 2

Choć od dnia otwarcia ekskluzywnego butiku Moliera 2 w Sopocie minęło już kilka miesięcy, stwierdziliśmy, że musimy w tej sekcji wspomnieć o lokalu – wszak sklep budzi niemałe zainteresowanie wśród miłośników mody zamieszkujących Trójmiasto. Butik ulokowany jest we wnętrzu klimatycznej kamienicy przy Monciaku i już od wejścia zachwyca prostym, a równocześnie eleganckim wystrojem (nie mówiąc już o stylizacjach przyciągających wzrok przechodniów z wystawy). Moliera 2 w Sopocie to przede wszystkim ogromny wybór luksusowych strojów, w tym kurtek zimowych prestiżowych światowych marek. Każdy, kto ceni jakość wykonania, znajdzie tu coś dla siebie!

Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 26

ALKOHOLE WINOTEKA GDAŃSK-PRZYMORZE

Jeden z najbardziej rozpoznawalnych importerów alkoholi na Pomorzu otworzył salon na gdańskim Przymorzu. W ten sposób pełna gama nisko- i wysokoprocentowych trunków najwyższej jakości dla wielu z nas stała się lepiej osiągalna. W ofercie sklepu Alkohole Winoteka znaleźć można nie tylko wina, piwa czy alkohole mocne, lecz także wyjątkowe zestawy i kosze prezentowe (idealne na prezent świąteczny!) czy markowe delikatesy. Wielu może zainteresować fakt, że sklep umożliwia także zakup alkohol w niestandardowo dużych rozmiarach i z personalizowanym grawerem na szkle.

Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3a

MICHAŁ MILKA

„KOCHAJCIE NAS"

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

– Można nas dotknąć, dać całusa, przytulić, potrzymać za rękę, bo dzięki temu, po pierwsze, człowiek dłużej żyje, a po drugie, musicie wiedzieć, że my też jesteśmy zwykłymi ludźmi. Jak tylko nas lepiej poznacie, to uwierz mi, że nas pokochacie – tłumaczy spokojnie Michał Milka, 37-latek z Gdańska, który sławę zdobył w programie „Down the road". Artysta i urzędnik w jednym, urodzony gentleman, niezwykły romantyk i szarmancki mężczyzna. Człowiek o wielkim sercu, który ma jedno proste pragnienie: chce zmieniać ludzkie myśli.

Michał, fajnie jest być gwiazdą?
Trudno mi powiedzieć. Żyję z tym od lat, bo od zawsze jestem gwiazdą dla swoich bliskich. Teraz trochę się to zmieniło. Mam większy zasięg. Jestem sławny, ale chwalić się nie lubię. Cieszy mnie to bardzo, bo teraz mogę zmieniać świat.

Zaczepiają cię na ulicy jak rasowego celebrytę?
Oh, tak! Mam to na co dzień.

Co wtedy robisz?
Jest inaczej niż kiedyś. Czasami proszą mnie o wspólne fotki, dziewczyny często puszczają do mnie „oczko", ale to mi nie wystarcza. Chcę zmieniać myśli ludzi.

To znaczy?
Chodzi o podejście do nas, bo naprawdę bywa różnie. Zespół Downa nie jest chorobą, z tym się po prostu rodzi. Mamy go i już. Nie możemy się z tego wyleczyć. Nie zarażamy, bo tak też już o nas mówiono... Chcę tylko, żeby ludzie nas kochali, wspierali i byli z nami.

Teraz masz wielką siłę przebicia!
Wszystko dzięki temu, że wziąłem udział w programie „Down the road".

A ta cała sława jest ok, czy jednak trochę ci przeszkadza?
Nie przeszkadza ani nie męczy. Czuję, że to moje środowisko. Lubię to.

Lubią cię też inni. Niedawno otrzymałeś Nagrodę Publiczności w konkursie „Człowiek bez barier 2020". Jak to jest być źródłem motywacji do przełamywania barier dla innych?
Wybrano mnie dzięki moim bliskim, dużo im zawdzięczam, ale wiem też, że publika mnie kocha. Przekonałem się o tym zarówno po programie „Down the road", jak i teraz. To wspaniałe wyróżnienie. Piszą do mnie z różnych krajów, z Londynu, Berlina i zapraszają mnie do siebie. Ta nagroda pokazała, że jestem wzorem do naśladowania. Tak też powiedziała mi moja koleżanka z programu - Dominika, która nauczyła mnie wielu mądrych rzeczy.

Wracając do programu, wraz z Przemkiem Kossakowskim dokonaliście rzeczy niesamowitej: otworzyliście ludziom oczy i przełamaliście tabu. Spodziewałeś się, że program odniesie aż taki sukces? Okazało się, że wszyscy go potrzebowaliśmy…
Wiem, że program pobił rekord oglądalności, ale do końca nie potrafię zrozumieć dlaczego, bo my wszyscy byliśmy tam po prostu sobą. Wszystko, co się tam działo, było szczere i prawdziwe. Nie chowamy w sobie uczuć, na bieżąco wyrzucamy je z siebie. Czy to smutek, radość, czy gniew – wszystko rozwiązujemy od razu. Nie potrafimy udawać. Wydaje mi się, że właśnie to okazało się wielkim zaskoczeniem dla widzów, ta nasza otwartość.

W najśmielszych snach nie spodziewałam się, że Michał będzie gwiazdą. Gdy byłam w ciąży nie wiedzieliśmy, że urodzę dziecko z zespołem Downa. To był szok. Urodził się wcześniak, ważył mniej niż dwa kilogramy, niech mi pani uwierzy, nie mogłam spodziewać się większych sukcesów. Zastanawiałam się czy będzie chodził czy siedział, czy w ogóle będzie mówił, a że będzie sławny - nawet o tym nie śniłam. Już nie nazywam się Jola, tylko mama Michała.

Jolanta Woszczerowicz,
mama Michała

Jak doszło do tego, że w ogóle pojawiłeś się w „Down the road"?
Pojechałem na casting do Warszawy. Tam potrzebowali sześciu osób z różnych miast. Reprezentowałem Pomorze, a w zasadzie Gdańsk. Wybrali mnie ze względu na moją osobowość i zainteresowania. Widzieli, że mam w sobie to „coś", i to właśnie pokazałem im na castingu, poszedłem jak burza – nie pozostawiłem im wyboru.

Czy Michał po programie to ten sam człowiek co przed?
Trochę się zmienił. Stał się jeszcze bardziej znany i lubiany, a przede wszystkim w trasie „Down the road" odnalazł rodzeństwo.

Masz na myśli waszą ekipę?
Naszą drużynę traktuję jak rodzinę, ale w programie odnalazłem też swoją bratnią duszę, nazywa się Weronika Wielocha. Jechała z nami jako wolontariuszka, jest w trakcie studiów magisterskich z terapii pedagogicznej. Opiekowała się nami. Jak zobaczyłem jej szaro-zielone oczy to przepadłem, są identyczne jak moje. Tyle nas łączy, jak nie wiem co! Mamy podobny uśmiech, podobne zainteresowania, lubimy te same bajki, rockową muzykę, nawet bywaliśmy w tych samych miejscach. Zawsze myślałem, że jestem jedynakiem, a wcale nim nie byłem! Poczułem, że to moja prawdziwa, duchowa siostrzyczka. Kocham ją mocno i chciałbym, żeby o tym wiedziała.

Michał, ta twoja szczerość i prawdziwość jest tak czysta, że aż niesamowita. Co jest z ludźmi nie tak, że dziwi ich tak poczciwe zachowanie?
Kochana, musicie zwyczajnie zmienić myślenie. Macie to w sobie, tylko powinniście to obudzić. My po prostu stawiamy na szczerość i prawdziwą miłość, to jest w nas. Każdy tego potrzebuje. Bliskość też jest bardzo ważna. Można nas dotknąć, dać całusa, przytulić, potrzymać za rękę, bo dzięki temu, po pierwsze, człowiek dłużej żyje, a po drugie, musicie wiedzieć, że my też jesteśmy zwykłymi ludźmi. Jak tylko nas lepiej poznacie, to uwierz mi, że nas pokochacie.

Nie chciałabym dzielić nas na „my-wy", bo czuję, że jesteśmy tacy sami.
Ale nie wszyscy tak myślą...

Spotkałeś się kiedyś z przykrą sytuacją?
Jak byłem młodszy, zdarzało się to często. Byłem smutny. Nie rozumiałem, dlaczego ludzie się tak zachowują. Teraz na szczęście się to zmienia. Tylko cały czas trzeba pamiętać, by pokazywać nas światu. Musimy wychodzić do ludzi. Wiem, że czasami może być to przykre, złośliwe i agresywne, ale my nie możemy zmienić tego, że mamy zespół Downa. Jak czasem mnie to spotka, to staram się o tym nie myśleć, bo po co? Jeśli ludzie są źli, to należy ich unikać. Wiem, że jesteśmy skazani na pewne trudności, ale cały czas chcę łamać te bariery.

Zawsze wychodziłeś poza schematy. Z zawodu jesteś introligatorem, jednak od niedawna pracujesz jako gdański urzędnik. Co więcej, jesteś pierwszą osobą z niepełnosprawnością w historii Urzędu Miejskiego w Gdańsku, która podpisała umowę o pracę.
Jestem z tego powodu bardzo szczęśliwy. Cieszę się, że w końcu mogę się wykazać. Pani prezydent Aleksandra Dulkiewicz jest wspaniałą kobietą, bo dała mi szansę. Wiele jej zawdzięczam.

Spotkałem się też kiedyś z panią Magdaleną Adamowicz, która powiedziała mi, że jej mąż, który teraz jest już w niebie, marzył o tym, żeby osoby niepełnosprawne mogły pracować, szczególnie w urzędzie. Bardzo się wtedy wzruszyłem.

Zdajesz sobie sprawę, że jesteś swego rodzaju pionierem? Po raz kolejny dajesz przykład innym.
Nazwano mnie „kluczem", bo mam nadzieję, że dzięki mojej historii również dla innych otworzą się różne furtki.

Urząd kojarzy się z pewnymi sztywnymi regułami, ty jesteś bardzo otwarty, lubisz się przytulać i żartować. Nikt nie był zaskoczony takim zachowaniem?
Trochę złamałem tę barierę. Na początku zaskoczenie było duże, ale ludzie się zmienili, zrobili się bardziej otwarci. To chyba dla mnie najważniejsze w tej pracy.

Lubisz to, co robisz?
Uwielbiam to! Czasami jestem na pierwszej linii i obsługuję klientów – wydaję im numerki. Innym razem układam w archiwum dokumenty, stempluje, segreguję. Nie nudzę się. Bardzo lubię moich współpracowników, można pogadać, pożartować. Ta praca jest dla mnie zbawieniem, uratowała mnie, bo dała mi dużo możliwości do działania.

Dzisiaj rozmawiamy tak jakby u ciebie. To właśnie tutaj, w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim, pracowałeś przy obsłudze widzów.
Zgadza się, dobrze znam te mury. Zajmowałem się widzami, pokazywałem im odpowiednie miejsca, odprowadzałem na koncerty i spektakle, również tych z zagranicy. Najczęściej widzowie reagowali na mnie pozytywnie. Uśmiechali się, pogadali, ale zdarzali się też tacy, którzy udawali, że mnie nie widzą. Tak czy siak bardzo lubiłem to zajęcie. Tutaj poznałem teatr od tej drugiej strony. W ogóle teatr to mój dom.

No właśnie, GTS to nie jedyny związek z teatrem. Wcześniej pracowałeś też w Teatrze Muzycznym w Gdyni, a od 17 lat jesteś aktorem Teatru Razem. Dlaczego akurat teatr?
Sztuka jest we mnie. Dzięki Jarkowi Rebelińskiemu dostałem możliwość rozwoju w tym kierunku, okazało się, że deski teatru mnie kochają. Jarek odkrył we mnie talent aktorski i tak się złożyło, że byłem pierwszym aktorem w Teatrze Razem. Mam na koncie kilka głównych ról! Teraz przygotowuję się do kolejnej, już wkrótce będziemy wystawiać sztukę pt. „Piotruś Pan", gdzie wcielę się właśnie w rolę Piotrusia. Teatr to moje życie, a scena to dla mnie sama prawda. Mam tu mnóstwo przyjaciół.

Jesteś też wielbicielem literatury, byłeś nagradzany w konkursach fotograficznych, miałeś wystawę malarską, chodziłeś na warsztaty taneczne… Ciężko za Tobą nadążyć! Z jednej strony dusza artysty, z drugiej pan urzędnik – da się to wszystko połączyć?
Mam wiele zainteresowań. Jestem wrażliwym artystą. Kiedyś nawet Maciej Kosycarz, znany gdański fotoreporter, powiedział, że mam talent. Bardzo mnie polubił, przyjaźniliśmy się, tęsknię za nim. Czasami maluję, uwielbiam też tańczyć, bo moje ciało jest bardzo elastyczne. Lubię uwalniać to, co siedzi w środku. A w urzędzie spełniam się inaczej.

Jak wygląda Twój dzień?
Trudno mi odpowiedzieć, bo bardzo dużo robię. Każdy jest inny, oryginalny. Staram się być samodzielny na tyle, ile mogę. Sam chodzę do pracy, pomagam mamie sprzątać, czasami robię zakupy, chociaż wiele razy zdarzyło się, że mnie oszukano. Teraz w okolicznych sklepach już mnie znają i jest bezpiecznie, ale bywało różnie.

Całe nasze życie było ustawione pod Michała. Od 5 roku życia zaczęłam go zabierać wszędzie tam, gdzie mogłam. Podróże dużo mu dały, poza tym często rozmawialiśmy i czytaliśmy. Do dzisiaj najważniejsze dla niego są książki i muzyka. Co więcej, Michał rozwija się wbrew wszelkim hipotezom, jest w coraz lepszej formie intelektualnej. Mimo zapowiedzi, żadnego regresu nie ma, jednak on musi być stale stymulowany. Wiele zawdzięczamy też logopedce Bogusi Jarosz, bo bez jej pomocy nie dalibyśmy rady.
W ogóle mamy szczęście, bo spotykamy wielu dobrych ludzi, to tak naprawdę oni doprowadzili nas w to miejsce, w którym dzisiaj jesteśmy. Fundacja „Ja Też" z Małgorzatą Bulczak na czele wylansowała Michała - zapewniła mu udział w programie, załatwiła mu pracę w urzędzie, wysłała do Nowego Jorku. Wiele zawdzięczamy też Jarkowi Marciszewskiemu, założycielowi zespołu „Remont Pomp". Dla Michała teatr jest najważniejszy. Również w tej kwestii miał szczęście. Od kilkunastu lat należy do grupy Teatr Razem, zrzeszającej osoby z niepełnosprawnością intelektualną. Ma tam wielu przyjaciół, z częścią z nich będzie wkrótce mieszkał. Teatr prowadzi. tj. tworzy i reżyseruje spektakle, Jarek Rebeliński, obecny manager Michała. Dla mnie to wielka ulga, że Jarek ma teraz Michała pod swoimi skrzydłami.

Jolanta Woszczerowicz,
mama Michała

Michał to wysoko funkcjonująca osoba, wysoko wybijająca się ponad statystyki osób z zespołem Downa. Ma wyjątkowe życie i szczęście do ludzi, ale też niezwykła jest jego osobowość, która mu ludzi zjednuje. Niestety przy okazji jego rozwijającej się kariery obserwujemy jeszcze jeden aspekt dyskryminacji. Michał stał się dla mediów swoistą maskotką. W dobrym tonie jest teraz fotografowanie się z nim, robienie o nim filmów, czy choćby migawek telewizyjnych. Wiele osób myśli, że jego sytuacja finansowa jest teraz bardzo dobra. Rzeczywistość jest jednak znacznie mniej medialna... Fakty są takie, że Michał zapraszany jest czasem na bardzo prestiżowe wydarzenia, gdzie organizatorzy nie myślą nawet o zapewnieniu zwrotu kosztów podróży dla niego i jego opiekuna, o gratyfikacji finansowej nie wspominając. Jako menadżer Michała, w porozumieniu z jego mamą mam zamiar położyć kres wykorzystywaniu jego wizerunku. Proszę zobaczyć ile czasu zajęła nam dzisiejsza sesja. Kilka godzin plus wywiad. To jest normalna praca. I za tę pracę Michałowi należy się wynagrodzenie. Michał nie różni się tu niczym od innych... Brzmi paradoksalnie, że trzeba o tym mówić, nieprawdaż? Bardzo nas cieszy, że Magazyn Prestiż stanął w tej kwestii na wysokości zadania.

Jarek Rebeliński,
You-Art, manager Michała

Masz jakieś swoje rytuały?
Codziennie o 9 rano medytuję, nastawiam się na nowy dzień, siadam i myślę pozytywnie. Czasami nawet godzinę. Później zaglądam do internetu (śmiech).

A co cię najbardziej denerwuje i przeszkadza w życiu codziennym?
Właśnie ta nietolerancja i nienawiść. Mówili do mnie, że powinienem umrzeć. Kiedyś taka młoda dziewczyna mi to powiedziała. Wydaje mi się, że teraz jest dużo więcej akceptacji niż kilka lat temu. Chciałbym żeby szczególnie młodzież nas pokochała, to jest mój cel. Wiem, że jesteśmy inni, ale nie jesteśmy gorsi. Jesteśmy wyjątkowi. W dużej mierze decyduję za siebie, ale cały czas nie mogę pogodzić się z tym, że jestem singlem. To jest najgorsze. Mamusia chciałaby, żebym kogoś miał, ale problem jest taki, że najlepsze dziewczyny z zespołem są ukrywane w domach, dlatego związków nie ma. Ukrywają je rodzice, bo zwyczajnie się boją. Czego? Nie wiem, bo uważam, że miłość nie zna granic i trzeba dać nam szansę.

Na co dzień mieszkasz z rodzicami?
Z mamą. Tata już nie żyje. To był wyjątkowy, oryginalny człowiek, który wychował mnie na prawdziwego mężczyznę. Dbał o to żebym był zaradny i dbał o kobietę. Jerzy Milka to był wspaniały facet, był dla mnie dużym wsparciem, pokazał mi jak być gentlemanem. To on sprawił, że dzisiaj kobiety mnie uwielbiają, po nim jestem takim trochę macho. Natomiast mamusia to mój największy skarb. Zawsze jest ze mną. Bardzo dużo czasu mi poświęca. To dzięki niej potrafię się tak dobrze wypowiadać, od zawsze dużo czytaliśmy. Dzięki jej pracy, dużo wspólnie podróżowaliśmy po świecie. Kilka miesięcy mieszkaliśmy w Hiszpanii, tam też chodziłem do szkoły. Byliśmy też w Azji, we Włoszech, we Francji, w Egipcie, w Meksyku, w Turcji i w Szwajcarii. Powiem ci coś, czego nikomu nie mówiłem – w tej Szwajcarii przez przypadek zamknięto mnie w łazience, spędziłem tam pół nocy, dopóki mamuśka mnie nie znalazła (śmiech!). Ach! Był jeszcze Nowy Jork, ale nie prywatnie, tylko jako delegacja.

Delegacja?
Warszawa mnie wybrała. Trzy lata temu byłem reprezentantem Polski w ONZ podczas Światowego Dnia Zespołu Downa. Miałem tam wystąpienie, stanąłem przed ludźmi z całego świata i zrobiłem im rozgrzewkę aktorską. Wtedy przełamałem barierę taką, że ja dziękuję! Zresztą sam Nowy Jork jest tak otwarty...

Chciałbyś tam zamieszkać?
Nie wiem. Nie mam takich możliwości.

Ale gdybyś mógł sobie pomarzyć?
Chciałbym, ale moje najskrytsze marzenie jest inne.

Jakie?
Chciałbym założyć kochającą rodzinę.

Jesteś romantykiem, nie ma co do tego żadnych wątpliwości... Dlatego zadam tobie takie pytanie: czym byłby dla ciebie świat bez kobiet?
O nie! To byłby koszmar (śmiech). Kobieta musi być. Moim zdaniem to kobieta powinna rządzić światem. Kobiet pod żadnym pozorem nie powinno się atakować. To co się teraz dzieje jest nie do zniesienia. Kobiety powinny wygrać, bo to dzięki nim jest życie. Każde dziecko, nawet z Downem, jest darem od Boga, ale kobieta ma prawo decydować sama o sobie. Warto o to walczyć. Ja na przykład w ramach protestu codziennie ubieram się na czarno. Kobiety zasługują na miłość, taką prawdziwą, do końca życia. Jakbym miał stałą partnerkę, to zapewniłbym jej raj na ziemi. Mężczyźni powinni wiedzieć jedno: o kobiety trzeba dbać i kochać je szczerze, tak do bólu...

Kim jest dla ciebie ta idealna?
Chciałbym, żeby była taka dobra jak ja – szczera, dobra, kochająca, wrażliwa, miała własne zdanie, nie pozwoliła sobie wejść na głowę i kochała mnie na całego. Tylko najpierw powinna mnie bliżej poznać, bo jestem bardzo dobrym kompanem na życie. Powinna uwodzić seksapilem, urodą i intelektem. Kobieta jest wiecznym kwiatem, o który trzeba dbać. My, mężczyźni, jesteśmy jak woda, która jest jej potrzebna do pięknego rozkwitu.

Na dzień dzisiejszy czujesz się spełniony?
Spełniony będę jak znajdę partnerkę. W planach mam też wyprowadzkę do Sopotu. Muszę rozpocząć samodzielne życie. Wiem, że jestem na to gotowy. Będę mieszkał w domu Fundacji Nasz Przyjazny Dom. Jest tam dwanaście pokoi, a co najważniejsze będzie też opieka. Dużo pracuję, by móc tam zamieszkać.

Chciałbyś na koniec powiedzieć coś od siebie?
Mam taki apel: kochajcie nas, bo wolność jest wtedy jak osoby pełnosprawne żyją razem z niepełnosprawnymi, bez wykluczeń. Chciałbym, żebyśmy żyli godnie, obok was, bo teraz jest czas na miłość.

Fot.Angelika Lorek

NIE MA MIEJSCA NA **POŚPIECH**

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Po roku pełnym emocji, któż nie marzy o schowaniu się w pięknej kryjówce, o leniwym odpoczynku, słodkim nicnierobieniu i kontemplowaniu widoków, które przypominają obrazki z idealnie dopracowanej fototapety. Pomorze pełne jest miejsc spełniających wszystkie punkty z listy marzeń umęczonych mieszczuchów. Przed wami pomysły i inspiracje na klimatyczne wyjazdy, te krótsze i te dłuższe.

Kto chce, może wybrać się nad morze. Ten, komu bliższy jest widok na jezioro, też ma w czym wybierać. Podobnie jak fani domów z duszą, nieprzeciętnych pensjonatów, w których króluje oryginalny design, czy miejsc inspirujących do zmiany nawyków, a nawet stylu życia. Nie będą się tu nudzić miłośnicy legend i niesamowitych przypowieści. Swoje miejsce na ziemi znajdą też wielbiciele wędrówek za horyzont, saun, bani i masaży, bowiem tu pierwsze skrzypce grają spokój z dala od tłumów oraz klimat tworzony przez wyjątkowych gospodarzy. I wybitne jedzenie! W sumie uznać można za zabawne, że mieszczuchy z Trójmiasta cieszą się jak dzieci, kiedy mają możliwość spędzenia kilku dni poza miastem, nad morzem czy w leśnej głuszy gdzieś na Kaszubach, nawet jeśli jest to zaledwie kilka kilometrów od ich miejsca zamieszkania. Sama możliwość wyjazdu w odludny zakątek jest dla nich czymś niezwykłym. Jeśli do tego miejsce, które wybiorą, jest w jakimś stopniu wyjątkowe, mówią o wypoczynku znakomitym.

FALE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

W kominku wesoło strzelają czerwone i żółte iskry. Osuwającym się po drewnie płomieniom przygląda się rudy, puchaty kot Garfield. Zwinięty w kulkę na kanapie pilnuje dyskretnie nie tylko ognia, ale też Fibi i Hery, pięknych panien rasy samoyed. Cała trójka od gości zbiera serię „ochów i achów". Wzorem Eli i Tomka, swoich właścicieli, są towarzyscy i przyjacielscy. Innym czworonogom, które przyjeżdżają do „Czerwonych Żagli" w Chłapowie ze swoimi paniami i panami, chętnie pokazują zakamarki przed i za domem. Widać mają swoje tajemnice.

Ela i Tomek tworząc „Czerwone Żagle" udowodnili, że dziś wypoczynek na wsi niewiele ma wspólnego z przebywaniu w typowej wiejskiej chałupie, że wieś może być nowoczesna. Dobrze wiedzą, czego oczekuje mieszczuch, bo sami pochodzą z Gdyni. Do każdego z pięciu apartamentów można przyjechać w 6 osób, zrobić wcześniej zakupy, by móc gotować w wyposażonej w pełni kuchni i zapomnieć o całym bożym świecie. Lato jest tu piękne, ale zaręczam wam, że zimą poczujecie się tu równie fantastycznie. Morskie fale są na wyciągnięcie ręki, a wiatr przywiewa od Bałtyku cenny jod. Jest rześko i zdrowo. W spokojnej, cichej i nieco leniwej wsi, w całkiem bliskiej odległości od morza zaszyć się może każdy - pisarz tworzący dzieło życia, zmęczona bywaniem na paryskich wybiegach modelka, albo chcąca oderwać się od codzienności para marząca o wypiciu lampki wina przy blasku kominka. Każdy może poczuć się błogo do tego stopnia, że nie zechce obejrzeć rozrzuconych po okolicy dawnych pałaców, nawet nie spojrzy w kierunku Chałup, Kuźnicy czy Helu. Na to przyjdzie kolej podczas powrotu do tego przytulnego miejsca.

Fot. Angelika Lorek

Fot. Siedlisko Nad Nogatem

MIĘDZY LEŚNYMI ŚCIEŻKAMI

Synonimów słowa enklawa jest całkiem sporo - oaza, schronienie, cicha przystań, cichy port... - ale to właśnie słowo „Enklava" psuje do tego miejsca jak jeden z puzzli, bez którego układanka nie ma sensu. Ta konkretna usadowiła się w zielonej części nadmorskich Dębek, wręcz otulona lasem, harmonijnie wpisując się w otoczenie. Funkcjonuje w symbiozie z naturą, tworząc idealną przestrzeń do relaksu. Tutaj nie ma miejsca na pośpiech, życie płynie własnym, leniwym tempem. Bałtyk jest na wyciągnięcie ręki. Spacer po szerokiej plaży, z kojącym szumem fal w uszach, działa lepiej niż niejeden terapeuta biorący za swe porady fortunę. Leśne ścieżki prowadzą do miejsc tajemniczych. Miejscowi znają opowieści o tych zakamarkach. Poproście, może podzielą się swymi sekretami.

Edyta i Tomasz tworząc „Enklavę" spełnili swe marzenie o własnym zacisznym zakątku nad Morzem Bałtyckim, o dzieciolubnym azylu, w którym dobrze będą czuły się rodziny z maluchami. Teraz dzielą się miejscem emanującym dobrą energią, ale też pełnym komfortowych rozwiązań. Widać tu niezwykłą dbałość o szczegóły. Któż tego nie ceni?

W KOLORZE LAWENDY

Chyba nikomu nie trzeba udowadniać, że Kaszuby to kraina, po której natura hojnie rozrzuciła jeziora i lasy. Poza tym ludzi z pasją, ale też z wyobraźnią tutaj nie brakuje. Za przykład niech posłużą twórcy „Lawendowej Osady" w Przywidzu. Kto tu dotrze, nie pożałuje. To małe królestwo wśród natury, pod lasem, z dala od natrętnej cywilizacji, gdzie pełną piersią oddycha się czystym, kaszubskim powietrzem. I gdzie króluje najprawdziwsza lawenda. Co więcej - tutejsze pole lawendy jest jednym z największych w Polsce. Autorami tej idylli są Barbara i Bartosz. Jakiś czas temu postanowili porzucić pracę w korporacjach i podążać za głosem serca. Ich marzeniem było stworzenie małego raju, uprawianie lawendy, życie w szczęściu i dawanie tego szczęścia innym. Tak powstało ich wyjątkowe gospodarstwo agroturystyczne.

Osada złożona jest z kilku kolorowych domków, w których skryć się można przed światem. Cisza wdziera się pod spadziste dachy, dając gościom szansę na reset idealny. Kaszubska perełka potrafi zaskoczyć nie tylko magicznymi wnętrzami, ale też swą kuchnią slowfood i prawdziwym spa. Zimą gospodarze dla swych gości rozpalają na powitanie ogień w kominkach, bo przecież miło przyjechać do ciepłego wnętrza. Jeśli zechcecie zapomnieć o trudach dnia codziennego, skorzystajcie z cyklicznych warsztatów z uprawy i wykorzystania lawendy.

KOJĄCY ZAPACH LASU

Miłośnicy domów z duszą są przekonani, że najpiękniejsze wnętrza rodzą się z czystej pasji. I z całą pewnością mają rację. Dowodem na to niech będzie schowany na

Fot. Kasia Piór Fotokejt

Kaszubach w Skorzewie ceglany domek z czerwoną dachówką, którego nazwa wydaje się bajecznie prosta i zarazem mówiąca wiele na temat tego miejsca - „Przystanek w lesie". Tylko z zewnątrz wydaje się niepozorny. Tak naprawdę kryje w sobie przytulną zajezdnię dla wszystkich, którzy w odpoczynku szukają dyskrecji, odrobiny nudy i wiejskiej prostolinijności.

Stylowe kaszubskie siedlisko usadowione pomiędzy jeziorem Dobrogoszcz a Długim, mimo leciwej, charakterystycznej elewacji z czerwonej cegły, zaskakuje wewnątrz mnóstwem perełek, szczególnie starymi szafami, krzesłami i kaflowym piecem. Kiedy chłód zajrzy w okna, w kominku skrzy się ogień, a do kuchni zaprasza zapach świeżo zaparzonej kawy. Tak wygląda sielanka. Tu dzień zaczyna się od wysłuchania audycji ptasiego radia nadającego z pobliskich drzew. Ten piękny, ceglany domek dawniej był oczkiem w głowie dziadka Zoriki, gospodyni tego miejsca. Przed laty miejsce to wypełnione było miłością i śmiechem. Zapewne dzisiejsi goście czują tę niezwykłą atmosferę.

Z zasięgiem może być tu kłopot. Lepiej od razu wyłączyć telefon i wsłuchać się w ciszę umilaną pianiem koguta i muczeniem krów. To sąsiedzi tego miejsca. Dzikich gości też nie brakuje. Podczas spaceru nad jezioro łatwo tu wytropić sarnie ślady. Po takim odkryciu każdy mieszczuch jest dumny niczym paw. Kaszubska przyroda, spacery w poszukiwaniu wyjątkowych widoków - wszystko jest tu na wyciągnięcie ręki. Warto otulić się ciepłym szalem, ruszyć na spacer po leśnych ścieżkach i wdychać głęboko zapach lasu.

PONIŻEJ POZIOMU

Czy tylko mi się wydaje, że obsypane bajkowymi miejscami Żuławy Wiślane wciąż czekają na swój czas, na prawdziwe odkrycie? A przecież nie ma w Polsce drugiego takiego regionu, którego krajobraz byłby jednocześnie tak jednostajny, i tak różnorodny. W którym pod rozłożystymi wierzbami, w podcieniach starych domostw i cieniu skrzydeł holenderskich wiatraków od wieków dzieje się magia. Tutejsze stare domy mają duszę. Jak ten w miejscowości Jazowa, którą niegdyś upodobali sobie Mennonici. Zagroda olęderska z domem podcieniowym wzniesionym w 1851 roku jest miejscem wyjątkowym. Kryjówka nad rzeką Nogat znana jest szerzej jako „Siedlisko nad Nogatem". Stworzyli ją Aleksandra i Sławomir, miłośnicy drewnianych domów, którzy odkryli wyjątkowy skarb, dom, z którego wydobyli na nowo jego dawny mennonicki urok.

Pobyt w tym miejscu daje szansę nie tylko na wypoczynek blisko natury czy podziwianie krajobrazów będących rajem dla oczu i dla obiektywu, ale przede wszystkim poznanie historii pełnego tajemnic regionu. Jestem więcej niż pewna, że wypoczywając tutaj zechcecie poszukać najniżej położonego punktu w Polsce.

NOWE PORSCHE PANAMERA 4S

KOMFORTOWO I SPORTOWO

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

Jeśli coś jest dobre, to nie potrzebuje zmian. Ta maksyma doskonale sprawdza się w przypadku odświeżonego Porsche Panamera, które niedawno zadebiutowało na trójmiejskim rynku za sprawą dealera Porsche Centrum Sopot. Luksusowa, sportowa limuzyna o najlepszych właściwościach jezdnych w segmencie, wcale nie potrzebowała przełomowych zmian. Te okazują się jednak bardzo istotne… choć niewidoczne!

Pierwsza generacja Panamery nie wszystkim przypadła do gustu, dlatego lifting, mimo, że subtelny, to jednak wyraźnie zmienił jej stylistykę. Druga generacja od samego początku uznawana była za samochód urodziwy, nie było więc sensu tego na siłę poprawiać. Stylistyczne zmiany są kosmetyczne. Przedni pas jest teraz seryjnie oferowany w wersji Sport Design, co wcześniej było opcją płatną, a tył ma zmodernizowany pas świetlny z charakterystycznym konturem, który łączy nowe tylne światła wykonane w technologii LED.

Najważniejsze zmiany zaszły jednak w obszarach, które pozostają w ukryciu. Chodzi o prowadzenie. Podwozie oraz układy sterowania skonfigurowano z myślą o sportowej, ale zarazem wciąż komfortowej jeździe. Zmodernizowany system Porsche Active Suspension Management (PASM) oferuje odczuwalną poprawę komfortu tłumienia, a sterowanie elektrycznym systemem stabilizacji przechyłów Porsche Dynamic Chassis Control Sport (PDCC Sport) oferuje lepszą stabilność nadwozia. W samochodzie debiutuje też nowa generacja wyposażenia z zakresu sterowania układu kierowniczego oraz ogumienia.

Nowością w gamie są także nowe wersje napędu. Testowany egzemplarz to Panamera 4S E-Hybrid z zupełnie nowym zespołem napędowym o mocy aż 560 KM. Składa się na niego

silnik benzynowy o pojemności 2,9 litra w układzie V6 biturbo i motor elektryczny.

Osiągi tego zestawu są imponujące: w połączeniu ze standardowym pakietem Sport Chrono sprint od 0 do 100 km/h zajmuje zaledwie 3,7 sekundy, a maksymalna prędkość wynosi 298 km/h. To są już rewiry samochodów wybitnie sportowych, a pamiętajmy, że piszemy to o 2-tonowej, 4-osobowej limuzynie!

W porównaniu z poprzednimi wariantami hybrydowymi, dzięki zastosowaniu zoptymalizowanych ogniw, pojemność akumulatora wzrosła z 14,1 do 17,9 kWh, a tryby jazdy zostały zmodyfikowane pod kątem jeszcze efektywniejszego wykorzystywania energii. W trybie całkowicie elektrycznym Panamera 4S E-Hybrid ma zasięg do 54 kilometrów.

Idąc z duchem czasu, zamiany zaszły także w pokładowej elektronice odpowiedzialnej za wsparcie kierowcy. Udoskonalono obsługę głosową, dodano bezprzewodowa łączność Apple CarPlay oraz zastosowano szeroką gamę systemów wsparcia kierowcy, w tym m.in. standardowy asystent utrzymania pasa ruchu z systemem rozpoznawania znaków drogowych, Porsche InnoDrive z adaptacyjnym tempomatem, asystent jazdy nocą, asystent zmiany pasa ruchu oraz asystent parkowania z widokiem otoczenia.

Nowa Panamera znów wznosi się na wyżyny i uciera nosa świeżej konkurencji spod znaku BMW Serii 8 Gran Coupe i Mercedesowi-AMG 4-door Coupe. Ceny rozpoczynają się od 446 tys. zł w przypadku Panamery 4 i od 556 000 zł za testowaną przez nas wersję Panamera 4S E-Hybrid.

CUPRA
W GRUPIE PLICHTA

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

Nowa lifestyle'owa marka samochodowa zawojowała Trójmiasto. Cupra to sportowy brand powstały pod skrzydłami Seata. Marka oficjalnie powstała 1 stycznia 2018 roku, ma swoje własne logo i odrębne od matczynej marki stoiska sprzedaży. Niedawno zaprezentowała swój pierwszy, własny model - Formentor. Z roku na rok rozwija skrzydła, także w Trójmieście.

Cupra zamknęła 2019 rok z wynikiem 25 tysięcy sprzedanych samochodów, co oznacza wzrost sprzedaży o 72% w porównaniu do poprzedniego roku. Mimo dobrych wyników, to wciąż niszowy produkt i może właśnie dlatego tak przychylnie przyjęty na rynku. Również w Trójmieście zainteresowanie nową marką przerosło oczekiwania przedstawiciela.

- Spodziewamy się, iż największe zainteresowanie wzbudzi model Formentor, auto idealnie dopasowane do oczekiwań współczesnych klientów – zapowiada Krzysztof Dolar, brand manager Cupra Plichta. - Niezwykle dynamicznie narysowana linia crossovera, szeroka gama jednostek silnikowych, funkcjonalność oraz cena zaczynająca się już od 115.900 zł powinny sprawić, że to właśnie on będzie najbardziej pożądany wśród przyszłych nabywców. Cieszymy się, że w czasach dążenia do jak najniższej emisji spalin wciąż jest miejsce dla nowej marki aut stawiającej radość z jazdy na pierwszym miejscu – podkreśla.

Aby przedstawić nowe modele szerokiemu gronu mieszkańców Trójmiasta i okolic, Cupra Plichta zaprosiła lokalnych dziennikarzy do przetestowania możliwości samochodów na kaszubskich drogach. Do testów udostępniono trzy modele: Leon Sportstourer, Ateca oraz Formentor. Każdy z nich cechowały sportowe cechy: mocne silniki, dynamiczna stylizacja i świetne osiągi.

Leon to samochód typu hot-hatch. Testowany egzemplarz wyposażony był w hybrydowy napęd składający się z silnika benzynowego 1.4 TSI i motoru elektrycznego. Całościowa moc wynosi 245 KM i gwarantuje osiągnięcie pierwszej „setki" w 7 sekund. Ceny tej wersji zaczynają się od 155 500 zł. Z kolei Ateca to kompaktowy SUV o mocy 300 KM. Napęd przekazywany na wszystkie cztery koła zapewnia świetną trakcję i fenomenalne osiągi – niespełna 5 sekund od 0 do 100 km/h! Na dobrą sprawę, przy cenie od 188 000 zł nie ma on równie mocnej konkurencji. Przysłowiową wisienka na torcie był Formentor – pierwszy, samodzielny produkt Cupry. Nie posiada on swojego odpowiednika w Seacie i zapewne tak pozostanie, ponieważ właśnie to czyni go oryginalnym i nieopatrzonym. Najciekawsza, czyli najmocniejsza odmiana na osiągniecie pierwszych 100 km/h potrzebuje 4.9 sekundy, a jego prędkość maksymalna wynosi 250 km/h. Napędza go 310-konny silnik 2.0. Wrażenia z jazdy są więcej niż doskonałe. Samochód jest mocny, szybki i posłuszny swojemu kierowcy. Cena za tę wersję to minimum 194 500 zł. Ofertę wkrótce uzupełni również spokojniejsza odmiana 1.5 TSI 150 KM w cenie od 115 900 zł z 6-biegowym manualem.

Salon Cupra Plichta znajduje się w Gdańsku przy ulicy Lubowidzkiej 40.

NOWA KLASA S
W BMG GOWOROWSKI

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nowa Klasa S tradycyjnie nadaje ton segmentowi samochodów luksusowych. Co więcej, Mercedes twierdzi, że to najbardziej zaawansowany technologicznie model w historii marki. Nowe wcielenie flagowej linii to duży skok pod względem komfortu, bezpieczeństwa i wydajności. Pierwsze egzemplarze nowej „eski" są już dostępne w trójmiejskim salonie BMG Goworowski.

Pierwsza generacja Mercedesa Klasy S została zaprezentowana w 1972 roku. Jej nazwa to inicjał „Sonderklasse", czyli z niemieckiego „klasa szczególna". Najnowsza generacja w pełni to potwierdza. Nowa „eska" urosła – jest niższa, szersza i bardziej obła. Ma prawie 518 cm długości, rozstaw osi przekraczający 310 cm, a szerokość nadwozia wraz z lusterkami wynosi prawie 211 cm. Jednak to nie wygląd gra tutaj pierwsze skrzypce. Podczas prezentacji Mercedesa Klasy S największy nacisk położono na komfort – fotele oferują 10 programów masażu, a jeszcze bardziej zaawansowana obsługa głosowa „Hej Mercedes" reaguje teraz na komendy ze wszystkich miejsc, a nawet odpowiada na pytania z wiedzy ogólnej. Innowacji jest sporo. Kierowca ma na przykład do dyspozycji duży wyświetlacz head-up z funkcjami rozszerzonej rzeczywistości, cyfrowe wskaźniki z wyświetlaczem 3D śledzącym ruch gałek ocznych oraz innowacyjne reflektory, których łączna rozdzielczość wynosi imponujące 2,6 mln pikseli na jeden samochód. Reflektory będą potrafiły też wyświetlać ostrzeżenia na asfalcie. Dodatkowo na pokładzie znajduje się nawet 31 głośników, a każdy fotel obsługiwany jest przez 19 silników. Dzięki technice LED nowy Mercedes awansował na nowy etap również pod względem oświetlenia kabiny: po raz pierwszy debiutuje tu interaktywne oświetlenie wnętrza. Za komfort odpowiada też inteligentne zawieszenie E-Active Body Control, które w razie zagrożenia kolizją boczną podnosi całe nadwozie, by chronić podróżujących.

Nowy Mercedes Klasy S będzie niemal czytał w myślach kierowcy. Cała kabina jest monitorowana, więc swoje zamiary zdradzimy chociażby ruchami dłoni, językiem czy temperaturą ciała. Do prędkości 60 km/h poprowadzi się sam. „Eska" jest też zwrotniejsza i bardziej dynamiczna w prowadzeniu. Dzięki skrętnej tylnej osi jest tak zwrotna jak samochód kompaktowy. Kąt skrętu tylnych kół wynosi do 10°, więc nawet w przypadku egzemplarza Klasy S z długim rozstawem osi i napędem 4MATIC będzie w stanie zawrócić na przestrzeni 10,9 metra – to aż o 1,9 metra ciaśniejszej niż model poprzedniej generacji. Nawet Klasa A potrzebuje jej więcej. To samochód luksusowy stworzony na miarę obecnych czasów – w zamyśle ma być azylem pomiędzy miejscem pracy a domem.

Gamę otworzą trzylitrowe, rzędowe jednostki benzynowe i wysokoprężne o mocy od 286 do 435 KM. Z czasem dojdzie jeszcze wersja hybrydowa, potrafiąca przejechać na prądzie do 100 km i V8 z 48-woltową instalacją elektryczną. Wszystkie silniki współpracują z 9-biegową przekładnią automatyczną 9G-Tronic, natomiast odmiana benzynowa korzysta z techniki hybrydowej EQ Boost, która zapewnia dodatkową moc przy jednoczesnym obniżeniu zużycia paliwa. Do wyboru będą również pakiety wyposażenia: Advantage, Premium, Premium Plus oraz Executive Rear. Ten ostatni obejmuje już wentylowane tylne fotele i mobilny tablet MBUX oraz pakiet Chauffeur z luksusowymi zagłówkami z dodatkowymi poduszkami oraz podnóżek.

W Trójmieście nowa S Klasa jest dostępna w salonach BMG Goworowski.

TADEUSZ CZARNECKI
SPECJALISTA OD „ESKI"

Z marką Mercedes Benz związany jest już 26 lat. Na swoim koncie ma kilkaset sprzedanych samochodów, a w tym ponad 100 egzemplarzy klasy S. Tadeusz Czarnecki to człowiek legenda i najbardziej doświadczony handlowiec w salonie BMG Goworowski.

Sprzedał pan już ponad 100 „esek" w życiu! Można powiedzieć, że jest pan trójmiejskim Joe Girardem w szeregach BMG. W czym tkwi ten sukces?
Swoją przygodę z Marką Mercedes Benz rozpocząłem w 1994 roku, i do dziś po prostu uwielbiam sprzedawać te samochody. Sądzę, że najważniejsze w pracy dobrego handlowca jest skupienie się na potrzebach klienta i budowaniu z nim bliskich relacji. Mam jedną złotą zasadę - zawsze, w miarę możliwości, staram się rozmawiać z klientem twarzą w twarz.

Dlaczego to właśnie S-Klasa sprzedaje się tak dobrze?
Tworzenie każdego samochodu jest dla mnie celebracją, poprzez dotyk próbek najwyższej jakości skóry, dobór pasujących materiałów wykończenia, aż po kolorystykę. To wielka frajda, która mimo tylu przepracowanych lat, absolutnie nie jest monotonna, bowiem każda Klasa S jest inna - indywidualna, prestiżowa i dopasowana do właściciela. Każdy przyjazd nowego, wymarzonego samochodu jest świętem, nie tylko dla klienta, ale też dla nas. Myślę, że w dużej mierze stąd bierze się sukces sprzedaży tej Klasy.

Ma pan swoją ulubioną generację S Klasy? Jak jako ekspert ocenia pan tą najnowszą?
Moim ulubieńcem jest S Klasa produkowana w latach 2013 - 2020, która według mnie była najbardziej udanym modelem z dotychczasowych. Potwierdzają to również wyniki sprzedaży. Nowy model to odejście od tradycyjnej linii. Wychodząc naprzeciwko oczekiwaniom klientów producent zaprojektował samochód o nowoczesnym i lekkim kształcie karoserii. Ponadto najnowsza generacja zwiera wszystkie najbardziej zaawansowane zdobycze techniki pod względem komfortu, bezpieczeństwa i intuicyjnej obsługi. Zainteresowanie klientów nową „eską" jest duże. Już zdążyłem sprzedać kilka samochodów, które wyjadą z fabryki dopiero w przyszłym roku.

Czym zajmuję się pan oprócz sprzedaży Mercedesów?
Sprzedaż to tak naprawdę moje hobby, jednak mam też kilka zajęć zupełnie niezwiązanych z tą gałęzią. Dwa lata temu postanowiłem zapisać się na siłownię. Oczywiście miałem pewne obawy, że w tym wieku już nie wypada i jak to w ogóle będzie wyglądało... Jednak „zatrudniłem" trenera personalnego i od tego czasu regularnie ćwiczę. W domu zbudowałem sobie swoją małą siłownię i codziennie staram się tam zaglądać. W wolnych chwilach morsuje, wędkuję, a ostatni pomysł to joga - zobaczymy jak się przyjmie (śmiech).

PREMIERA ELEKTRYCZNEGO **MUSTANGA**

AUTOR: HALINA KONOPKA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Najbardziej kontrowersyjny Ford ostatnich lat zadebiutował w Trójmieście. Nie dość, że ma elektryczny napęd, to należy do samochodów typu SUV. Takiej sytuacji w rodzinie Mustangów jeszcze nie było. 11 i 12 grudnia, kolejno u dealera Ford Plichta i salonie Euro-Car można było zobaczyć najnowsze dzieło z fabryki Forda. Były to pierwsze pokazy nowego Mustanga Mach-E w Polsce.

Elektryczny SUV w nowej rodzinie Mustangów to duże zaskoczenie dla fanów „prawdziwej" motoryzacji. Ford Mustang Mach-E to jedna z ciekawszych tegorocznych premier. Samochód, który odwiedził trójmiejskie salony to jedyny dostępny w Europie egzemplarz, który odbywa właśnie turnee po europejskich przedstawicielstwach marki. Pierwsza trójmiejska prezentacja odbyła się 11 grudnia w Gdańsku w salonie Plichta, natomiast dzień później samochód zaparkował u gdyńskiego dealera Euro-Car. Demonstracyjny Mach-E to wersja AWD w kolorze Rapid Red.

Może charakter nie jest odzwierciedleniem kultowego, amerykańskiego Pony-Cara, jednak inspiracje widać przede wszystkim w stylistyce nadwozia. Kształt reflektorów, tylne światła z pionowymi paskami LED i grill o charakterystycznej linii, nie pozostawiają wątpliwości co do pochodzenia elektrycznego Mustanga. W dodatku jest on pierwszym od początku projektowanym modelem Forda z napędem wyłącznie elektrycznym.

Czterodrzwiowy elektryk może być wyposażony w jeden z dwóch zestawów baterii: w standardzie przejedziemy, w zależności od tego czy będzie to odmiana napędzana na przód, czy na obie osie, 450 lub 420 kilometrów. Droższa wersja dysponuje odpowiednio zasięgiem: 600 i 540 km. Czas ładowania podawany przez producenta to 45 minut przy użyciu ładowarki o największych mocach określanych jako stacje szybkiego ładowania o dużej mocy - nawet do 150 kW. Bateria o mniejszej pojemności może być ładowana prądem stałym o mocy 115 kW. Czas ładowania w przedziale 10-80% to odpowiednio 45 i 38 minut.

Do wyboru jest też moc zespołu elektrycznego. Dla miłośników dynamicznej jazdy warto podkreślić, że model podstawowy z napędem na tylną oś o mocy 258 KM lub 285 KM (zależnie od wybranej baterii), przyspiesza od 0-100 km/h w 8 sekund. Z kolei wersja AWD - dysponuje napędem na 4 koła i większą mocą 258 lub 337 KM, co pozwala przyspieszyć od 0-100 km/h poniżej 7 sekund. Najbardziej charakternym okazem będzie topowa wersja GT, która oferuje 465 KM mocy i maksymalny moment obrotowy na poziomie 830 Nm. Ma przyspieszać do „setki" w mniej niż 5 sekund.

Póki co elektrycznego Mustanga premierowo pokazano wyłącznie dziennikarzom. W salonach dilerskich pierwsze egzemplarze pojawią się wiosną przyszłego roku.

VOLVO P1800

Trójmiejski Klasyk

SOPOCKIE VOLVO
DWÓCH SŁAWNYCH AKTORÓW

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Na początku była wielka klęska. Potem wielki sukces, do którego przyczynił się prawdziwy „Święty". Tym sukcesem było dla Szwedów Volvo P 1800 - jeden z najbardziej znanych i najpiękniejszych samochodów sportowych szalonej dekady lat 60. w Europie. Piękny egzemplarz, należący do sopocianina, Sławka Bonika, jest efektem inspiracji innym sławnym aktorem. Ale o tym za chwilę…

Harmonijna linia, idealny, srebrny lakier i błyszczące chromy sprawiają, że z miejsca, gdziekolwiek się pojawi, przykuwa uwagę całej ulicy. Całości dopełniają właściciele – Sławek Bonik z małżonką. Wyglądający jakby wyjęto ich z dawnej reklamy, zamieszczonej gdzieś na przełomie minionych dekad, w wydanym na pachnącym farbą, kredowym papierze, czasopiśmie dla wyższych sfer. Ta idealna synergia maszyny i jej właścicieli, to właściwie sugestywne przypomnienie czasów, kiedy szwedzki koncern wynalazł szybkie i niezbędne antidotum na porażkę, jaką był sportowy kabriolet P 1900. Ten nieco pokraczny wózek, zdradzający inspiracje niszowymi kreacjami upadającego wtedy Studebakera, sprzedał się w liczbie jedynie 68 sztuk, będąc prawdziwym rynkowym upokorzeniem.

Kolejny sportowy model marki, znanej dotąd w zasadzie tylko z konserwatywnych modeli dla klasy średniej, nie mógł zawieść pokładanych w nim oczekiwań. Już po pierwszych rysunkach wiadomo było, że będzie znacznie lepiej. Nowoczesne jak na swoje czasy nadwozie, skrzydła bagażnika, linię dachu i uśmiechnięty przód, wyraźnie inspirowany awiacją, zaprojektował Pelle Petterson, syn odpowiadającego za cały projekt Helmera Pettersona. Młody designer stworzył dzieło od początku do końca autorskie, nie upodabniające się do żadnych znanych dotąd kreacji.

Ponieważ P 1800 w zamyśle skierowany był do klienteli z krajów anglojęzycznych, długo szukano pomysłu na właściwy marketing. Okazją stał się serial „Święty", kręcony w latach 1962 – 1969. Tytułowy „The Saint", czyli Simon Templar był estetyczną reinkarnacją Robin Hooda, okradał ludzi jeszcze gorszych od siebie, przy okazji prowadząc ich za kratki. Popularność serii przesądziła o sukcesie odtwórcy głównej roli – Rogera Moora, któremu „The Saint" utorował drogę do bycia Agentem 007. Pomogła też P 1800. Samochód zdobył tak wyczekiwaną przez Szwedów przychylność klientów, sprzedając się do 1973 roku w liczbie 47 492 sztuk. Pod koniec produkcji na rynku pojawił się

jeszcze model P 1800 ES, czyli pierwsze sportowe kombi, a raczej shooting brake. Ten idealnie wstrzelił się zwłaszcza w oczekiwania odbiorców w USA, zyskując tam pieszczotliwą nazwę „trumny Królewny Śnieżki". P 1800 krył pod maską rzędowy czterocylindrowy silnik B18 o pojemności 1,8 l (1778 cm³) i mocy 100KM, czyli znane nic nowego, montowane jeszcze w PV544 i Amazonie. Podobnie było z zawieszeniami i kolejnym silnikiem z innych cywilnych Volvo – B20. To uproszczenie to dziś zaleta, pozwalająca nie martwić się specjalnie o części. Najwyższą moc, bo aż 130 KM, osiągał silnik B20E o pojemności 2000cm³.
Większość P 1800 rdzewiało. Zwłaszcza tych, pochodzących z wczesnych serii produkcyjnych, które powstawały w fabryce Jensena. Potem jakość zdecydowanie się poprawiła. Jak bardzo? Do tego stopnia, że rekordzista, Irv Gordon przejechał swoim P 1800 od 1966 roku, do śmierci w 2018 roku, 5,15 miliona kilometrów. Sporo – prawda?

Volvo P 1800 na polskim rynku samochodów zabytkowych ma mocną i ugruntowaną markę. Niekompletne egzemplarze do kapitalnego remontu kosztują od 40 tysięcy złotych. Ładne samochody, które od razu pozwolą się nam nimi cieszyć – około 90 tysięcy, a takie jak sopockie P 1800 – 30 tysięcy, ale… euro. Właścicielem trójmiejskiego klasycznego Volvo jest Sławek Bonik. Jego miłość do P 1800 była nie tylko wypadkową skłonności do szwedzkiej marki. Ważniejszą inspiracją była postać jednego z najbardziej znanych sopocian – Zbigniewa Cybulskiego i jego słabość do tego modelu. Było to już cztery lata po tym, jak po hucznym ślubie Zbigniew Cybulski, mieszkający kilka lat właśnie w Sopocie i jego żona Elżbieta Chwalibóg, opuścili Trójmiasto i przenieśli się do stolicy. Za połowę honorarium, które otrzymał za grę w szwedzkim dramacie „Kochać", Cybulski kupił białe Volvo P 1800S z czerwoną tapicerką, dokładnie takie samo, jakim w kultowym serialu jeździł Roger Moore. W szarej i biednej wówczas polskiej rzeczywistości, szwedzkie coupé wyglądało jak egzotyczny sen. Był to wtedy jedyny taki samochód w Polsce. Jeździła nim głównie żona Cybluskiego, Elżbieta Chwalibóg-Cybulska. Po śmierci Zbyszka Volvo trafiło na Mazury.

- Bardzo dawno temu śledziłem losy tego samochodu, aż zniknął mi z oczu – mówi Sławek Bonik. - Pozostał jednak w sercu i stąd pomysł, aby wskrzesić legendę właśnie tutaj, na sopockim gruncie. Tak samo bliskim mnie, jak i Cybulskiemu – podsumowuje.

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

ŚWIAT ZOSI
W STYLU VINTAGE

PROJEKT: AND.HOME
AUTOR: MARTA BLENDOWSKA

Raj pełen historii i znalezisk, w którym panuje klimat minionych lat. To właśnie pokój małej Zosi. Króluje tu styl vintage, melancholia, i przede wszystkim neutralność bez motywu, tak rzadko spotykana w pokojach dziecięcych.

Wnętrza w stylu vintage posiadają ten ukryty pierwiastek „duchowy", który ciężko przemycić wyłącznie w designie. Są delikatne, a jednocześnie wyraziste. Tak jak uroczy pokoik małej Zosi, który jest istnym rajem znalezisk i pięknych historii. A sama Zośka to pełna temperamentu, fantastyczna dziewczynka o artystycznej duszy - gra na pianinie i wiolonczeli, uwielbia jazdę konną, książki fantasy i żeglowanie po bałtyckich falach.

- Pokój miał być z założenia bardzo naturalny, projektowany z poszanowaniem dla środowiska. Wszystkie meble są drewniane lub rattanowe i pochodzą z odzysku. Są też eko tekstylia, prace polskich artystów oraz dodatki przywiezione z lasu, plaży i większych podróży – opowiada Katarzyna Piechowiak z pracowni and. home, mama Zosi, a zarazem projektantka wnętrza.

NATURA I HISTORIA

Głównym pomysłem podczas tworzenia pokoju była naturalna przestrzeń ze znaczącymi akcentami w stylu vintage. Wszystko, co zostało kupione jest ekologiczne, a meble w większości są używane i kryją w sobie bogatą historię. Jak chociażby biała komoda, która w domu rodzinnym zdobiła pokój projektantki, gdy była ona małą dziewczynką. Prawdziwym skarbem jest też ponad 100-letnie łóżko i szafa, które zostały wylicytowane na aukcji.

- Planując ten pokoik chciałam pokazać swoje 4-letniej wówczas córeczce, jaką przygodą może być odnawianie mebla, dawanie mu drugiego życia czy dopisywanie mu jego historii. Bardzo się cieszę, że żaden z mebli w tym pokoju nie musiał zostać dla nas specjalnie wyprodukowany. Właśnie taki był cel – mówi architektka.

PONADCZASOWOŚĆ

Pokoje dziecięce bardzo często podążają za obecną modą. Kolorystyka - najczęściej różowa lub niebieska, czy detale takie jak modne zabawki i plakaty, powtarzają się w różnych projektach. Jednak nie tutaj. Ten projekt to przestrzeń ponadczasowa, przez co pokój może rosnąć razem z dziewczynką poprzez wykorzystanie mebli w innym kontekście, jednocześnie nie tracąc swojego wdzięku.

- Pokoje dziecięce cieszą się obecnie dużą popularnością, zwykle podążając za raczej krótkotrwałą fascynacją dziecka. Jako projektantka wnętrz w swoich projektach zawsze staram się unikać „gorących" sezonowych trendów. Możesz pomyśleć, że vintage jest jednym z nich, ale dla mnie to anty-trend. Najbardziej liczy się sposób szanowania rzeczy poprzez dawanie im drugiego życia oraz szanowanie ludzkiej pracy, często wykonywanej ręcznie. Całość jest ukłonem w stronę natury – podsumowuje Katarzyna Piechowiak.

TOŻSAMOŚĆ MIASTA

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA
PRACOWNIA: INTERURBAN
ZDJĘCIA: TOM KUREK

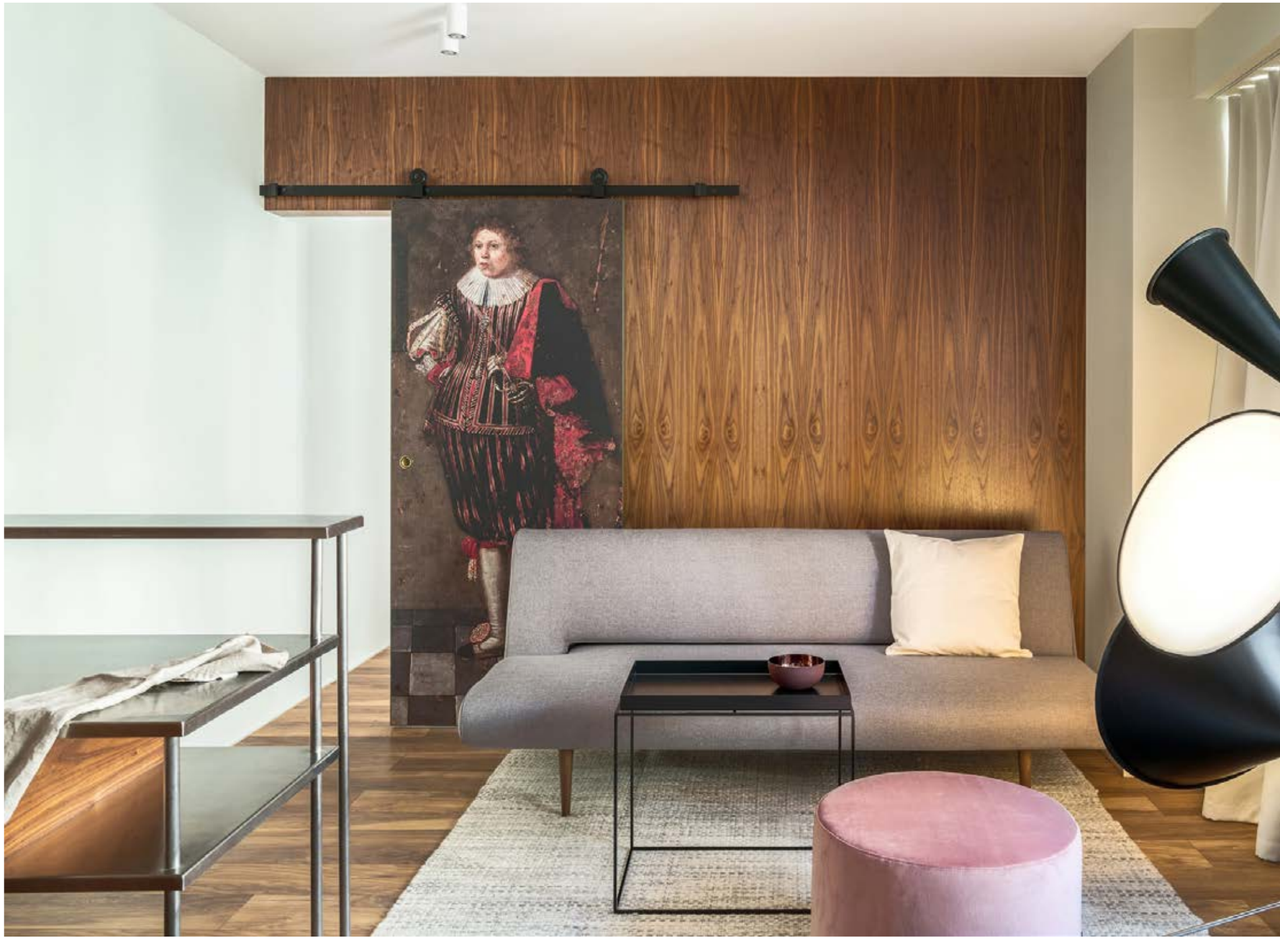
Gdyby Gdańsk lat 20. XXI wieku miałby być zamknięty w czterech ścianach, to wyglądałby właśnie tak. Nowoczesność zwinnie przeplata się tu z historycznym charakterem hanzeatyckiego miasta.

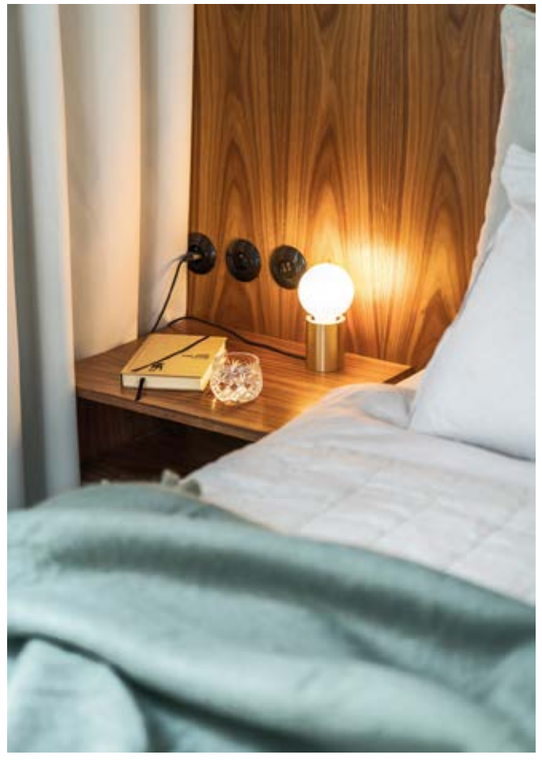
Motywem przewodnim mieszkania jest Gdańsk, a właściwie jego najbardziej reprezentacyjna część, czyli Śródmieście. Sama koncepcja aranżacji jest maksymalnie powiązana z kontekstem w jakim się znajduje. Zamysł architektów był prosty – mieszkańcy mieli poczuć tożsamość i duszę tego miejsca.

Paleta barw, materiały i detale wykończeniowe znakomicie uwypuklają historyczny charakter Gdańska. Wnętrze jest bardzo uporządkowane, i choć znajdują się tu elementy retro to nie dominują nad całością. Zestawienie ich z nowoczesnymi środkami wyrazu pod postacią minimalistycznych zabudów meblarskich tworzy kontrast i stanowi współczesną wizję dawnego miasta.

Kontrastów jest wiele, nie tylko jeśli chodzi o połączenie nawiązań do przeszłości ze współczesnymi formami mebli. Widać to także w wyborze materiałów. Aneks kuchenny został ukryty w wysokiej, całkowicie zamykanej szafie, aby nie zakłócać przestrzeni wypoczynkowej. W jasnej, otwartej przestrzeni salonu pozostała jedynie wyspa kuchenna wykonana ze stali nierdzewnej, której forma ma bardziej przypominać współczesny mebel niż tradycyjne rozwiązanie. Z kolei surowość stali i gładkich powierzchni luster zestawiono z ciepłymi akcentami w postaci płaszczyzn drewna orzechowego nawiązującego do historycznych, masywnych mebli gdańskich znanych z okresu baroku.

Przysłowiową kropką nad „i", a zarazem najbardziej zaskakującym elementem są drzwi wejściowe do wydzielonej sypiali, które ukryto pod postacią przesuwnego obrazu. To portret mieszczanina, który symbolizuje wpływy niderlandzkie, bardzo obecne w historii Gdańska.





NOWOCZESNA STODOŁA W MARSZEWIE

AUTOR: HALINA KONOPKA

Geometryczna bryła, odważna czerń opalonego drewna i ekologiczna technologia CLT – właśnie tak będzie wyglądał nowy budynek edukacyjny w Leśnym Ogrodzie Botanicznym Marszewo w Gdyni. Przetarg na wykonawcę tego nowatorskiego projektu trwa do 4 stycznia 2021 roku.

Fot. mat. prasowe

50-hektarowy trójmiejski ogród botaniczny doczekał się nowej inwestycji. Nadleśnictwo Gdańsk ogłosiło po raz kolejny poszukiwanie wykonawcy nowego budynku edukacyjnego. Jak będzie wyglądał wiadomo od pięciu lat, kiedy oficjalnie rozstrzygnięto konkurs na koncepcję budynku. Wówczas zwyciężył projekt autorstwa biura Gierbienis + Poklewski, który doskonale wpisał się w myśl zabudowy szanującej leśny pejzaż.

- Dla nas, jako architektów konkurs był okazją do twórczego rozwinięcia założeń, towarzyszących nam od początku działalności, których celem jest architektura samowystarczalna, zrównoważona energetycznie, bezpieczna dla ludzi i środowiska, w którym żyjemy i pięknie wpisująca się w otaczającą nas przestrzeń krajobrazową – wspominają architekci Damian Poklewski-Koziełł i Marcin Gierbienis.

Jak przystało na budynek nadleśnictwa, wszystkim zależało na tym, by w budynku dominowało drewno, które każdy mógłby dotknąć, poznając jego strukturę i zapach. Ten nowatorski projekt zaprojektowano w mało znanej w Polsce technologii cross laminated timber (CLT). Technologia ta polega na krzyżowym sklejeniu warstw desek. Powstały materiał ma wytrzymałość porównywalną do stali i betonu i pozwala na budowę nawet trzydziestopiętrowych wieżowców. Istotny jest również aspekt ekologiczny, ponieważ ta metoda niesie za sobą bardzo niski ślad węglowy. Lasy w procesie fotosyntezy pozyskują z atmosfery dwutlenek węgla, dlatego też uznaje się je za jego rezerwuar. Metr sześcienny drewna ma zdolność do gromadzenia jednej tony dwutlenku węgla.

W ostatnich latach Leśny Ogród Botaniczny zyskał na popularności. Tłumnie odwiedzają go zarówno grupy zorganizowane, jak i rodziny z dziećmi. Według leśników nowy budynek edukacyjny jest wręcz niezbędny, ponieważ tylko w 2019 roku ogród odwiedziło blisko 10 000 osób. Koszt wykonania nowej inwestycji wyceniono na 4-5 mln zł. Zainteresowane przetargiem firmy swoje oferty mogą składać do 4 stycznia 2021 roku. Jeżeli wszystko pójdzie zgodnie z planem, budynek ma być gotowy do listopada 2022 roku.

Leśny Ogród Botaniczny Marszewo został założony przez Nadleśnictwo Gdańsk we współpracy z miastem Gdynia i Uniwersytetem Gdańskim. Od 2010 roku jest wpisany na listę polskich ogrodów botanicznych. Na terenie ogrodu realizuje się szereg projektów, a każdy z nich pozwala na całkowicie inne doznania związane z poznawaniem natury. Do dyspozycji odwiedzających oddano m.in.: Szlak Wśród Korzeni Drzew, który obejmuje stanowiska rozpoznawania gatunków fauny i flory dna lasu, wyeksponowane korzenie drzew oraz domki, które mają przypominać domki hobbitów oraz Szlak Alicji w zaczarowanym lesie, czyli labirynt na szczycie wzgórza, w którym pokazane są grzyby, szyszki, porosty, ale też żyjące zwierzęta, takie jak kleszcz, kornik czy chrabąszcz pokazane w powiększonych rozmiarach.

Fot. Interurban

MICROLIVING

NOWY WYMIAR MIESZKANIA

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Warszawa, Wrocław, Kraków, Poznań i Gdańsk – deweloperzy z kolejnych polskich miast wprowadzają do swych ofert mikroapartamenty. Microliving, nowy trend w polskiej architekturze miejskiej, to odpowiedź na zmieniające się potrzeby konsumentów, realne możliwości urbanizacyjne i rosnące ceny mieszkań.

Nieco ponad dwadzieścia cztery metry kwadratowe – tyle wynosi powierzchnia kilku nowo budowanych apartamentów Nowa Grochowska w Warszawie. Metraż może zaskakiwać, ale deweloper przekonuje, że małe lokale spełniają wszystkie niezbędne funkcje mieszkaniowe, a do tego mają wiele dodatkowych korzyści, chociażby niską cenę i koszty utrzymania.

Nowa Grochowska to oczywiście nie jedyna inwestycja microlivingowa w Polsce. W ofercie poznańskiego kompleksu Nadolnik Compact Apartments znajdziemy mieszkania zaczynające się od 19 metrów powierzchni, warszawski Żoliborz Business Concept oferuje 17 metrów, a – już trzecia! – odsłona wrocławskiego Starteru zapewnia mieszkania od 16 metrów kwadratowych.

Microliving jest dziś jednym z najbardziej uwidoczniających się trendów w architekturze i wszystko wskazuje na to, że w bliskiej przyszłości nabierze jeszcze większego rozmachu. Kolejne sukcesy sprzedażowe to jasny sygnał: Polacy chcą, lub przynajmniej godzą się na to, by mieszkać na małym metrażu.

MIESZKANIA NA MIARĘ CZASÓW

Rację mają ci, którzy microliving kojarzą z Azją. Hongkong, Singapur czy Bangkok to obszary, których ludność mieszka na powierzchniach rzędu kilkunastu metrów kwadratowych. Jednak od pewnego czasu trend ten uwidacznia się także na zachodzie, w tym w Polsce. Mieszkańcy krajów rozwiniętych, kapitalistycznych, dla których dążenie do osiągnięcia wysokiej pozycji życiowej i statusu jest jedną z naturalnych aspiracji życiowych, coraz częściej odchodzą od dużych mieszkań – dóbr, które jeszcze do niedawna były utożsamiane z luksusem. Przestronne przestrzenie zamieniane są na przytulne gniazdka. To przejaw większych zmian społecznych.

Stefan Breit z Instytutu Gottlieba Duttweilera (GDI), współautor raportu "Microliving. Mieszkanie w miastach XXI wieku", przyznaje, że rosnąca popularność mikroapartamentów jest wypadkową dwóch dużych trendów: indywidualizacji ludzkich postaw i zagęszczania dużych metropolii.

Fot. unsplash

– Po pierwsze, we współczesnym świecie człowiek jest coraz mniej zdany na wsparcie wspólnoty. Staje się samowystarczalny, ufa we własne siły, potrafi sobie poradzić. Mieszka sam, bo… może. I nie musi to wynikać z egoizmu. Po drugie, postępująca urbanizacja, a więc proces zagęszczania ludności na obszarach miejskich, powoduje, że pozostaje coraz mniej miejsca. Kto chce mieszkać samodzielnie, musi pogodzić się z tym, że to nie będzie wielki apartament – dodaje Marta Telenda, prezeska zarządu Colivii, pierwszej w Polsce firmy zajmującej się colivingiem.

Nie można też zapomnieć o zmianach w obrębie stylu życia klasy średniej i wyższej. Chęć podróżowania i korzystania z bogatej i różnorodnej oferty gastronomicznej czy rozrywkowej miast sprawia, że wielkie przestrzenie na własność stają się niepotrzebne, a nawet przeszkadzają. Dla mobilnych i biorących ze świata garściami młodych duże mieszkania są jak kula u nogi – ciężko je sprzedać, cieżko wynająć, a jeszcze ciężej po prostu o nie dbać – zaaranżować, sprzątać, utrzymywać.

SAMEMU, CHOĆ RAZEM

Małe mieszkania mogłyby nie wystarczać, gdyby nie przestrzenie wspólne. Wiedzą o tym deweloperzy, którzy coraz większy nacisk kładą na odpowiednią aranżację dzielonych pomieszczeń w inwestycjach microlivingowych, a właściwie colivingowych. Odrębne kuchnie zastępuje jedna, w pełni wyposażona kuchnia dla wszystkich. Jest też otwarta siłownia, czytelnia z miejscem do pracy, pralnia, sala telewizyjna, a nawet łaźnie czy gameroomy. Zdarzają się nawet strefy artystyczne czy jacuzzi na dachu – takie profity czekają na mieszkańców kompleksu LivinnX Kraków.

– Prawdziwą siłą colivingu są relacje z innymi członkami wspólnoty, które czynią go receptą na współczesną epidemię samotności – dodaje Telenda. Jej zdaniem wysoka jakość jest cechą wspólną micro- i colivingu; tak samo jak dbanie o solidne i piękne wykończenie inwestycji, funkcjonalność oraz – to bardzo ważne! – atrakcyjną lokalizację.

Tętniące życiem miasta są dziś swoistym przedłużeniem mieszkań. Na każdym rogu jest sklep, w którym możemy zaopatrzyć się w gotowe przekąski do pracy. Są restauracje, kawiarnie i herbaciarnie z atrakcyjnymi strefami relaksu. W pubach wiszą telewizory, a w centrach handlowych coraz częściej stawiane są stanowiska do ładowania elektroniki. Dokładając do tego pełną gamę usług kulturalnych i rozrywkowych w dużych miastach, można dojść do wniosku, że mieszkania powinny dziś spełniać tylko jedną funkcję – sypialnianą. Wszystko inne znajdziemy poza nimi.

KOSZT NARZUCA WIELKOŚĆ

Nie można przemilczeć jeszcze jednej kwestii: finansów. Oprócz uwidoczniających się zmian społecznych siłą napędową microlivingu jest także rosnąca cena za metr kwadratowy mieszkań. Z pytaniem, który z tych dwóch czynników zapoczątkował miksroliving, jest jak z pytaniem „co było pierwsze: kura czy jajko?". Pierwotnej przyczyny trendu nie można wskazać; najpewniej zadziałało ich nałożenie się – efekt sprężenia zwrotnego. Rosnące ceny – trochę przymusem – wpłynęły na zmianę preferencji konsumenckich, a nowy styl życia napędził trend, pozwalając na dalsze podnoszenie cen mieszkań.

Dziś sytuacja niebezpiecznie zbliża się do rubikonu możliwości finansowych klasy średniej. Weźmy za przykład Gdańsk – jeszcze w 2017 roku średnia cena ofertowa mieszkania wynosiła 5 943 złotych za metr. Dziś, po niespełna trzech latach, jest to już blisko 10,1 tysiąca złotych. Wzrost jest nieproporcjonalny do poziomu inflacji i podwyżek płac, dlatego też coraz mniej osób stać na duże mieszkania – zwłaszcza dziś, w kryzysie wywołanym pandemią, gdy banki jeszcze bardziej zaostrzyły politykę kredytową.

Skazani na metrażowe cięcia klienci oczekują od deweloperów ciekawych rozwiązań, które zapewnią mieszkaniom niezbędną funkcjonalność. A to wcale nie jest niemożliwe! Architekci z biura The Space, którzy zaprojektowali w Gdańsku mikroapartamenty o powierzchni od 12 do 20 metrów, zdołali zagospodarować każdy wolny metr, unikając przy tym efektu zagracenia. W mikroapartamentach umieścili aneksy kuchenne, małe łazienki, biurka, szafy, łóżka, a nawet dwuosobowe sofy. Przestrzenności dodają przeszklenia, dzięki którym nawet najmniejsze lokale mają dostęp do naturalnego światła. Małe, ale funkcjonalne – to naprawdę da się zrobić.

Fot. Interurban

Fot. Interurban

RADOŚĆ

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Czy wiecie, że za odczuwanie radości odpowiada układ sympatyczny? Też się uśmiechacie? To świetnie. O to właśnie chodzi. Z ilustratorkami Moniką Stankiewicz i Anną Miadziółko-Iwicką wyruszyliśmy w twórczą podróż w poszukiwaniu radości. Mamy dobrą wiadomość. Okazuje się, że wcale nie trzeba jej szukać daleko.

Pojedynek Rysowników

MONIKA STANKIEWICZ

graficzka, fotografka, miłośniczka książek

Rysuję, bo... dostałam kiedyś kredki.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał... prawdopodobnie kota.

Pobudzają moją kreatywność... zdecydowanie dedlajny i ładne rzeczy.

Artysta dojrzewa, kiedy... przynajmniej kilka razy.

Największe wyzwanie to... poranne wstawanie.

Radość to... stan ulotny.

Drobne rzeczy to co coś, **co sprawia mi radość.**

Kiedy jestem radosna... świat nabiera barw.

Przeciwieństwo radości? Chandra.

Recepta na radość: wyznaczyć sobie cele i wytrwale do nich dążyć.

ANNA MIADZIÓŁKO-IWICKA

studentka grafiki, lubi bujać w obłokach i pić herbatę z miodem i cytryną

Rysuję, bo... w ten sposób wyrażam to, co siedzi w mojej głowie.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał... super samochód

Pobudzają moją kreatywność: muzyka, podróże, eksperymenty graficzne

Artysta dojrzewa, kiedy... daje sobie czas i miejsce na błędy, i na zwycięstwa.

Największe wyzwanie to... pokonywanie swojego strachu.

Radość to... taki stan, który się pomnaża, kiedy dzielisz się nim z innymi.

Słuchanie starych kaset magnetofonowych, które mam w domu **sprawia mi radość.**

Kiedy jestem radosna... tańczę i śpiewam (naprawdę).

Przeciwieństwo radości to smutek.

Recepta na radość: przebywanie wśród osób, które sprawiają, że czuję się doceniana i pełna wartości.

MADE IN 3CITY

T. ATTIRE

GDAŃSKA DEFINICJA SZYKU

AUTOR: HALINA KONOPKA

Raz eleganckie, raz rock'n'rollowe, kiedy indziej romantyczne, jednak zawsze łączy je jedno – indywidualizm. T. Attire to gdańska marka Kamili Krasińskiej-Tabaczki, za którą kryją się kusząco eleganckie i wyrafinowane projekty wyprodukowane zgodnie z duchem zrównoważonej mody.

Wyrazista odzież, unikatowe propozycje, pełne koloru i nietuzinkowych form, a wszystko po to, by podkreślić siłę kobiety.

- Wyjątkowość i ekskluzywność to słowa klucze w marce T. Attire. W każdym projekcie dążę do tego, by był on wyrafinowany i przede wszystkim kobiecy. Sama filozofia marki również jest szeroko związana z kobietami. To właśnie one są moją inspiracją do działania! Chcemy je ubierać na te codzienne i niecodzienne wyzwania. Moim największym marzeniem jako twórcy jest, aby moje projekty nosiły kobiety-ikony, z których możemy czerpać inspirację do samorozwoju - odważne, ambitne, mądre czy silne, niekoniecznie sławne, ale nadal prawdziwe muzy – tłumaczy Kamila Krasińska-Tabaczka, właścicielka T. Attire.

W kolekcji dominuje pełna różnorodność. Znajdziemy tu m.in. jedwabną sukienkę z wiązaniem na szyi, wiskozowy kombinezon inspirowany kimono, srebrną ramoneskę z gniecionej skóry naturalnej, sukienkę z delikatnej tkaniny w kratę, ze stójką i hiszpańską falbaną, czy niezbędnik każdej szafy, czyli pasujący absolutnie do wszystkiego - biały t-shirt, uszyty z mięsistej dzianiny bawełnianej o dyskretnym połysku.

- Tworzę dość spontaniczne, pomysły wpadają mi do głowy w różnych sytuacjach, czasami nawet w snach. Następnie konfrontuję je z dostępnymi tkaninami i tak powstaje gotowy projekt. Bywa też odwrotnie, znajduję materiał, który absolutnie mnie urzeknie i dopiero wtedy kreuję swoją wizję – wyjaśnia projektantka. - W tej kolekcji postawiłam na lata 70., ponieważ to jeden z moich ulubionych okresów w modzie. Kojarzą mi się z elegancją, a zarazem ze stylem odważnym, cechującym się swego rodzaju przepychem. Zachwycają mnie oryginalne formy, połyskujące tkaniny, metaliczne dodatki, a także kolorystyka, w której barwy są głównie zaczerpnięte z natury, a konkretniej z jej najwspanialszych tworów, takich jak skrzydła motyla, kwiaty, tęcza czy opalizujące łuski – dodaje.

kurtka: T. @t.attire
torebka: Borsa Italiana @borsa_italiana
rajstopy: Fiore @fiore.femmes
okulary: Sunloox @sunlooxriviera
biżuteria: Ostrowski Design @ostrowski.design

t-shirt: T. @t.attire
torebka: Borsa Italiana @borsa_italiana
okulary: Sunloox @sunlooxriviera
pierścionki: Ostrowski Design @ostrowski.design
kolczyki: Geometria by Artseko @geometriabyartseko
spodnie: Ismena Warszawska @ismena_studio

ramoneska: T. @t._attire
okulary: Sunloox @sunlooxriviera
rajstopy: Fiore @fiore.femmes
torebka: Borsa Italiana @borsa_italiana
biżuteria: Ostrowski Design @ostrowski.design
buty, body: własność prywatna

Trzeba zaznaczyć, że produkcja ubrań odbywa się w pełni etycznie. Tkaniny pochodzą od renomowanych hurtowników, zaopatrujących się u włoskich producentów, a cały proces szycia odbywa się w kameralnej pracowni krawieckiej na Pomorzu. Każda sztuka jest wykonywana z odpowiednią starannością i uwagą - nie jest to proces masowy. Projekty wytwarzane są w niewielkich ilościach, żeby dodatkowo podkreślić indywidualizm ubrania. W zależności od modelu jest to kilkanaście, a niekiedy zaledwie kilka sztuk. Marka dba też o racjonalną konsumpcję i świadomie szerzy ideę rozważnych zakupów, co pozytywnie przekłada się zarówno na środowisko, jak i warunki pracy ludzi zatrudnionych w przemyśle modowym.

Kolekcja jest dostępna zarówno online na t-attire.com, jak również stacjonarnie w kilku butikach w Polsce.

FOTOGRAF: WIKTORIA RADECKA | @vultery
MODELKA: DARIA MAŁOBŁOCKA | @daria.maloblocka
MAKE-UP ARTIST: OLIWIA PAWŁOWSKA | @oliwiapawlovska
STYLISTKA: SANTINA ZIENKIEWICZ | @s_z_stylist
WNĘTRZA: MAJOLIKA | @majolika_gdansk

sukienka: T. @t._attire
kolczyki: Artseko @artseko
pierścionki: Ostrowski Design @ostrowski.design

kombinezon: T. @t._attire
torebka: Borsa Italiana @borsa_italiana
pierścionki: Ostrowski Design @ostrowski.design
kolczyki: Artseko @artseko
okulary: Sunloox @sunlooxriviera
buty: własność prywatna

MAURICE LACROIX
Manufacture Horlogère Suisse

JAK W SZWAJCARSKIM ZEGARKU

Bogata tradycja, szwajcarska precyzja, niezawodność i nowoczesny design – takie są właśnie zegarki Maurice Lacroix. W bogatej gamie istnieje taki, który jest jednym z najbardziej twórczych urządzeń do pomiaru czasu, bo współpracuje z naturalną siłą grawitacji.

Maurice Lacroix to marka znana z uważnego, przemyślanego designu, skoncentrowanego na detalach, a Aikon Mercury nie stanowi wyjątku. Dystyngowana koperta, skórzany pasek i dyskretnie wkomponowane logo to cechy charakterystyczne tej kolekcji. Są jednak pewne niuanse, które sprawiają, że ten model różni się od reszty.

NIEPRZEWIDYWALNE WSKAZÓWKI

Na pierwszy rzut oka, Aikon Mercury zdaje się być klasycznym zegarkiem, jednak przy najmniejszym pochyleniu, wskazówki wirują swobodnie, zupełnie porzucając swoje chronometryczne obowiązki. Zegarek łączy w sobie niespotykany dotąd system „wolnej ręki", współpracujący z naturalną siłą grawitacji, pozwalający odczytywać i wskazywać czas z ukrytego pod tarczą podwójnego mechanizmu. Jak to wygląda w praktyce? Mechanizm reaguje na ruchy nadgarstka. Zatrzymując zegarek, aby sprawdzić godzinę, wskazówki zazębiają się i wskazują właściwy czas. Ukierunkowuje się więc specjalnie dla swojego właściciela.

To jedno z najbardziej twórczych urządzeń do pomiaru czasu, które powstały w ostatnich latach. Opracowanie tego innowacyjnego mechanizmu, zajęło aż trzy lata. Testowano go w sercu szwajcarskiej Jury, w zakładach produkcyjnych Maurice Lacroix w Saignelégie.

SPORTOWA ELEGANCJA

Premiera kolekcji w 2016 roku była swoistym powrotem do pionierskich projektów Maurice Lacroix z lat 90., tyle, że zaktualizowana do standardów nowego tysiąclecia. Przezroczysta, szafirowa tarcza prezentuje zaciemniony szkieletowy mechanizm. Takie projekty były cechą charakterystyczną Maurice'a Lacroix od 1990 roku i teraz zostały unowocześnione dając im bardzo silny w swoim wyrazie i współczesny wygląd. Do wyrafinowanego kształtu zegarków dodano solidny profil z ostrymi załamaniami – widoczna stała się silna interakcja między matowymi i polerowanymi powierzchniami. Podczas gdy w istniejących modelach zegarków Aikon, Maurice Lacroix kładzie nacisk na subtelną, sportową elegancję, Aikon Mercury bierze przykład z imponującej kolekcji Masterpiece.

Wszechstronność Aikon Mercury leży właśnie w jego uniwersalnym designie i cienkiej granicy pomiędzy miejskim szykiem i surową elegancją – w organicznych kształtach szkieletowej konstrukcji, w opozycji do klasycznej geometrii wskazówek i znaczników godzinowych. Minuty i godziny są teraz wskazywane przez zgrabne wskazówki, wypełnione białą, fluorescencyjną masą Super-LumiNova, a ich równoważniki zapewniają dodatkowy efekt wizualny, kiedy wskazówki nachodzą na siebie i znak „M" na krótko znajduje się w okręgu, tworząc pełne logo Maurice Lacroix. Niebanalna koncepcja tarczy umieszczonej w nowoczesnej, stalowej kopercie, oferowana jest zarówno na pasku ze skóry aligatora, jak i z pięciorzędową, metalową bransoletą.

CLOCHEE® MEN

Specjalnie opracowane receptury powstałe na potrzeby męskiej skóry.

Biotechnologiczne składniki aktywne. Przyjazna środowisku i skórze wegańska formuła.

Roślinne składniki o udowodnionym działaniu zwiększającym poziom atrakcyjności.

Ponad 97% składników pochodzenia naturalnego.

www.clochee.com

Dostępne też w wielu perfumeriach i drogeriach w całym kraju.

Fot. unsplash

KTO SIĘ BOI **MATEK PO 40?**

AUTOR: SYLWIA GUTOWSKA

Coraz więcej kobiet decyduje się na dojrzałe macierzyństwo. W całej Unii Europejskiej średni wiek urodzenia dziecka to 30,6, w Polsce – około 29. Odsetek Polek, które pierwsze dziecko urodziło po 40, w 2019 wynosił 3,3%. To trend, który ciągle rośnie. Z jednej strony jesteśmy w momencie zmian społecznych, z drugiej – głęboko tkwimy w tradycji. Czy późniejsze macierzyństwo powinno martwić? O mitach, prawdziwych zagrożeniach i szansach mówią eksperci, ale przede wszystkim – matki.

#ZDANIEM **MATKI**

KASIA

W otoczeniu Kasi macierzyństwo po 40 nie jest tabu.

– Jestem osobą o dość liberalnych poglądach i podobnymi ludźmi się otaczam. Nie dopuszczam do siebie krytycznych głosów. Zresztą wszyscy bliscy znali moją historię i bardzo mi kibicowali.

2020 był dla niej przełomowy. W styczniu skończyła 40 lat, a w sierpniu urodziła pierwsze dziecko. Córka ważyła 3,74 kilograma.

- W pokoleniu naszych matek, babć, nie wszystkie kobiety chciały lub mogły studiować, robić karierę, rozwijać się. Teraz dziewczyny zaczęły odkładać decyzję o macierzyństwie. Poza tym medycyna poszła do przodu, to naturalna kolej rzeczy. Ale mój przypadek był troszeczkę inny. Ja i mój mąż poznaliśmy się późno. Mieliśmy po 30 lat. O dziecko zaczęliśmy się starać rok po ślubie, w wieku 34 lat. Dwa razy poroniłam. Udało się dopiero po kilku latach prób, za trzecim razem. Dlatego ta 40 to nie był mój wybór, tylko los.

Mam chorą tarczycę. Przy tej ciąży miałam całe mnóstwo obaw, jeśli chodzi o zdrowie. Od razu zapisałam się do przychodni przy szpitalu specjalizującym się w patologiach ciąży. Chciałam być pod jak najlepszą opieką. Przeszłam testy prenatalne i na szczęście wszystko było w porządku.

Po stracie drugiej ciąży lekarka wysłała mnie na badanie DNA. Podejrzewała problemy genetyczne. Ze względu na wiek i wcześniejsze nieudane próby zachęcała do rozważenia wizyty w klinice leczenia niepłodności. Na szczęście udało się metodą naturalną. Lekarka mówiła, że wiele jej pacjentek, które udały się do kliniki, żałowało, że nie zrobiło tego wcześniej.

Niestety Trybunał Konstytucyjny zrobił to co zrobił i boję się, że dostęp do medycyny okołoporodowej może być utrudniony. Z tego względu raczej nie zdecyduję się na drugie dziecko. W moim wieku mogą pojawić się wady, chciałabym wiedzieć i móc podjąć decyzję. A być może lekarze nie będą w stanie mi pomóc.

#ZDANIEM MATKI

MAGDA

Od 25 lat mieszka w Niemczech. Pięć lat temu, tuż przed 40., urodziła pierwsze dziecko. Syn ważył 3,92 kilograma.

– Mówiąc szczerze, wcześniej nie chciałam dzieci. Miałam partnera, który sam był dzieckiem. Mojego męża poznałam, gdy miałam 35 lat. On chciał, wiedziałam, że mnie kocha, powiedziałam więc: czemu nie?

Nie mam poczucia, że po 40 coś się kończy, że to moment przełomowy. Takie są czasy, że ta 40 wydaje się jak kiedyś 30. Zresztą przez to, że w Niemczech poszłam na drugie studia, życie jakby zaczęło się od nowa. W Polsce studiowałam eksploatację portów i floty na Akademii Morskiej w Szczecinie. Zrobiłam inżynierkę, ale przez brak perspektyw na dobrą pracę w zawodzie zdecydowałam, że wyjadę. Jako au pair, a potem zostałam. Zaczęłam studia – język niemiecki, makroekonomię, a będąc już w ciąży zrobiłam psychologię biznesu. To ostatnie, bo bałam się bezczynności. Chciałam zrobić coś dla siebie.

W Niemczech fajne jest systemowe wsparcie matek. 12 miesięcy płatnego urlopu macierzyńskiego, a jeśli chce skorzystać ojciec dziecka – dodatkowe 2. Kilka tygodni przed porodem kobieta nie pracuje, chyba że wystosuje specjalną prośbę. Przez ten czas płaci jej ubezpieczalnia. Podobnie jest z badaniami – wszystkie dostępne są w ramach publicznej opieki zdrowia. To ważne, szczególnie będąc w ciąży w tym wieku. Ja na szczęście nie miałam żadnych problemów. Ale byłam kierowana co miesiąc do kontroli, przeszłam dokładnie wszystkie badania prenatalne. Miałam zresztą lekarza, który był Polakiem. Rozmawialiśmy sobie jak to jest teraz w Polsce, z protestami, z tym wszystkim. Klauzul sumienia w Niemczech nie ma. Tu żaden lekarz nie odważyłby się na taki cyrk, żeby zataić informacje, jeśli byłaby choć odrobinka niepewności, że coś może stać się z dzieckiem albo matką.

Poród był trochę ciężki. Potem miałam naciski, żeby karmić piersią. Jestem feministką i ważne jest dla mnie, jak ja się z tym wszystkim czuję. Po 6 tygodniach zrezygnowałam, bo miałam mało pokarmu i nie chciałam męczyć siebie i dziecka. A zdrowie psychiczne to też zdrowie. Wspierał mnie w tym mąż.

W tamtym czasie wokół mnie było dużo mam w moim wieku albo starszych. Nikomu do głowy by nie przyszło, żeby powiedzieć, że to za późno. Nie tylko powiedzieć – nikt tak by tak nawet nie pomyślał. Wszyscy wiedzą, jak wygląda życie.

#ZDANIEM SOCJOLOGA

DR MARTA BIERCA,
socjolożka zajmująca się przemianami współczesnej rodziny, SWPS Warszawa

Dane CBOS pokazują, że odsetek matek po 40 w 2019 roku wynosił 3,3%. Trzy lata wcześniej było to 2,6%, a w 1990 1,6%. Na pewno możemy mówić o trendzie. Jest coraz więcej kobiet, które rodzą dzieci po 40. roku życia. W tym badaniu nie jest zaznaczone, czy chodzi o pierwsze dziecko. Na pewno jednak istnieje zjawisko rodzenia dzieci coraz później. Jeszcze do niedawna mówiło się, że późne macierzyństwo to przedział wieku 35-39. W tej grupie też notowany jest znaczący wzrost – w 2019 było to aż 14% urodzeń w Polsce.

W 2017 roku ponad 10 tysięcy kobiet pomiędzy 40, a 45 rokiem życia urodziło dziecko, a po 45 – ponad 400 kobiet. Dlatego ten temat wychodzi na światło dzienne. Jest dużo osób publicznych, które zostały matkami w wieku dojrzałym. Mam wrażenie, że media starają się odczarować „późne macierzyństwo". Nie chcę oceniać wyboru wielu kobiet. Wydaje mi się jednak, że w Polsce żyjemy nadal w dosyć tradycyjnym społeczeństwie, w którym od kobiet, bardziej niż od mężczyzn, oczekuje się, żeby wchodziły w określone etapy życia w określonym wieku. Małżeństwo – najlepiej między 25. a 30. rokiem życia, dziecko – lepiej po 20 niż później. Mimo tego średni wiek urodzenia pierwszego dziecka to u nas 29 lat. W wielu krajach Europy jest on znacznie późniejszy. Wydaje mi się, że wokół „późnego macierzyństwa" nabudowanych jest wiele lęków. Straszenia, że kobiety sobie nie poradzą, że zajście w ciążę jest trudne, że zdrowa ciąża jest wyzwaniem. Potem są lęki wokół wychowania dziecka – czy się zdąży zapewnić mu wszystko, czego potrzebuje. Przykładem jest tu słynna kampania „Nie zdążę być mamą".

Wiąże się to z tym, że macierzyństwo w Polsce dalej traktowane jest w kategoriach poświęcenia. Mimo feminizmu rodzicielstwo w dużej mierze spoczywa na barkach kobiet. Czy one tego chcą, czy same wtłaczają się w tę rolę, to już inna kwestia. W kobietach jest dużo myślenia, czy one dadzą radę, bez patrzenia, że jest przecież partner czy mąż i reszta rodziny. Wychowanie dziecka to nie jest indywidualne zadanie kobiety.

Wydaje się, że większość społeczeństwa dąży do bardziej egalitarnego, równościowego modelu rodziny – przynajmniej tak deklarują badani. Natomiast jak zajrzymy pod podszewkę deklaracji i zobaczymy, jak wygląda podział obowiązków Polaków w domu, zobaczymy, że dalej jesteśmy dość tradycyjni. Na pewno jesteśmy na etapie przemian społecznych.

Spotkałam się z badaniami mówiącymi, że 1/3 Polek odkłada macierzyństwo na później, bo obawia się przerwy w pracy zawodowej. Być może jak ma się bardziej ustabilizowaną sytuację zawodową, ryzyko wypadnięcia z rynku pracy się minimalizuje. Inną rzeczą jest cały przemysł wokół wychowywania dzieci. Przez to rośnie presja, by rodzicielstwo było idealne. A doskoczenie to takiego poziomu jest kosztowne.

Co ciekawe, bardzo dużo Polek zostawało matkami w okolicach 40 tuż po II wojnie światowej. To całe pokolenie urodzone w latach 50. Teraz wydaje nam się, że to nowość, ale jak widać, to już się zdarzało.

#ZDANIEM GINEKOLOGA

SEBASTIAN KLEIN,
ginekolog-położnik,
Oddział Ginekologiczno-Położniczy,
Szpital Specjalistyczny w Wejherowie

Z medycznego punktu widzenia termin „późne macierzyństwo" zarezerwowany jest dla kobiet po 35. roku życia, kiedy nie tylko gwałtownie spada płodność, ale też wzrasta ryzyko powikłań ciążowych i wad płodu. Średni wiek kobiet rodzących w Polsce to 29,5 i nieustannie rośnie. Z danych Eurostat wynika, że jest to trend charakterystyczny dla wszystkich krajów UE. Można powiedzieć, że późne macierzyństwo staje się nową normą. Pamiętajmy, że wiek nie jest przeciwwskazaniem do zajścia w ciążę. W dobie badań prenatalnych kobiety nie powinny bać się późnego macierzyństwa. Musimy pamiętać, że wiele kobiet po 35. roku życia rodzi zdrowe dzieci, jednak taka ciąża powinna być objęta specjalną opieką.

Wraz z wiekiem matki wzrasta ryzyko powikłań w ciąży oraz w trakcie porodu. Do najczęstszych powikłań należą: cukrzyca ciążowa, nadciśnienie indukowane ciążą oraz poród przedwczesny. Ciąże po 40 są znamiennie częściej rozwiązywane drogą cięcia cesarskiego. Natomiast u noworodków starszych matek częściej występuje niska masa urodzeniowa. Rośnie także ryzyko wad genetycznych płodu oraz ryzyko utraty ciąży. Dzieci urodzone przez starsze matki mają nie tylko większe ryzyko wystąpienia wad chromosomowych, jakich jak np. zespół Downa, ale także wad morfologicznych.

Wraz z wiekiem spada płodność i zajście w ciążę w sposób naturalny może być trudniejsze. W ciągu cyklu owulacyjnego kobieta po 40 ma około 5% szans na poczęcie dziecka. W ciągu roku szanse te wynoszą około 40-50%. Czasami jedyną szansą na późne macierzyństwo są techniki wspomaganego rozrodu.

W ciąży wykonujemy co najmniej trzy badania prenatalne: USG I trymestru – celem oszacowania ryzyka wad chromosomowych, oraz USG II i III trymestru – celem sprawdzenia prawidłowości morfologii płodu, czyli budowy ciała oraz prawidłowego wzrastania płodu. Badania prenatalne powinny być zaoferowane pacjentce niezależnie od jej wieku. Są one natomiast refundowane przez NFZ dla kobiet po 35. roku życia.

Przyszła mama po 40 powinna zwrócić uwagę na szeroko rozumiany zdrowy styl życia: prawidłową aktywność fizyczną, zrównoważoną dietę, odpowiedni w stosunku do przedciążowego BMI przyrost masy ciała oraz unikanie substancji szkodliwych. Regularne wizyty prenatalne pomogą lekarzowi monitorować stan zdrowia ciężarnej i dziecka. Pierwsza wizyta w poradni powinna odbyć się jeszcze przed ciążą na etapie przedkoncepcyjnym, tak aby zminimalizować ryzyko związane z ciążą.

Często słyszę pytanie od pacjentek, które odniosły zawodowy sukces i boją się o swoją pozycję lub nawet utratę pracy: „Doktorze, kiedy będę mogła wrócić do pracy?". Ponadto powrót na rynek pracy po urlopie macierzyńskim lub kilku latach przerwy na wychowanie dzieci jest dla nich trudny.

OBAWY O DOSTĘP DO BADAŃ PRENATALNYCH

Badania prenatalne wykonuje się nie tylko w celu wykrycia wad genetycznych płodu jak np. zespół Downa. Przede wszystkim na ich podstawie lekarz może wykluczyć lub stwierdzić wady strukturalne płodu: wady serca, rozszczep kręgosłupa, rozszczep podniebienia czy wady ośrodkowego układu nerwowego. Należy podkreślić, że badania prenatalne służą w głównej mierze uspokojeniu olbrzymiej większości matek, których ciąża rozwija się prawidłowo. Natomiast u tych, u których stwierdzamy wady rozwojowe płodu, badania pozwalają kobiecie podjąć decyzję co do dalszych losów ciąży, w tym możliwości wdrożenia leczenia wewnątrzmacicznego lub poporodowego, dobór sposobu, czasu i miejsca rozwiązania oraz przygotowanie kobiety ciężarnej, jej rodziny oraz zespołu specjalistów do leczenia przyczynowego lub paliatywnego po urodzeniu. Wyrok Trybunału Konstytucyjnego nie zakazuje wprost badań prenatalnych, natomiast ogranicza możliwość terminacji ciąży w razie wykrycia wad płodu.

#ZDANIEM PSYCHOLOGA

MAGDALENA MAŁKIEWICZ,
psycholog ze specjalizacją w psychoseksuologii, certyfikowany seksuolog kliniczny i psychoterapeuta bioenergetyczny. Prowadzi psychoterapię w nurcie bioenergetycznym A. Lowena w Gdańsku-Oliwie.

Macierzyństwo to obszar tożsamości, który kobieta chciałaby ustalić sama dla siebie. Pacjentki mają często dylematy: Czy chcę mieć dziecko? A jeśli tak, to z kim? Czy relacja, którą tworzę, jest na tyle stabilna, żeby powitać w niej dziecko? Z mojego doświadczenia terapeutycznego wynika, że jest to kwestia redefinicji swojego dotychczasowego życia. Kobiety około 40 mają już ustalony status społeczny, zawodowy i finansowy. W tym momencie przychodzi pytanie – czy chcę żyć tak jak żyłam, czy chcę coś zmienić. Niektóre z kobiet doświadczają poczucia pustki i szukają, czym jest to „coś", czego im brakuje. Czasami odpowiedzią może być macierzyństwo albo przynajmniej odpowiedzenie sobie na pytanie „czy to jest dla mnie?". Czy to rzeczywiście kobieta chce, czy to presja ze strony rodziny, partnera? W tej grupie wiekowej jest to szczególnie ważne, ponieważ kobiety młodsze, jeśli napotykają taki dylemat, mogą odraczać swoją decyzję. A tu biologia mówi „stop". To wymaga postawienia sobie pewnych pytań.

Wiek po 40 to też często perimenopauza, czyli wcześniejsze wahania hormonalne, które wpływają na nastrój. Właśnie wtedy kobieta staje w obliczu swojego ciała, które zaczyna się starzeć. Widać zmiany, które wcześniej nie były aż tak wyraźne. Dochodzą kwestie zdrowotne, bo ciało nie jest aż tak wydolne. Także w tym obszarze pojawiają się dylematy, a aktualnym staje się pytanie „czy moje ciało ma być zapłodnione?". To często czas decyzji, czy wspomóc się medycyną – diagnostyką i leczeniem niepłodności.

Macierzyństwo po 40 to skumulowany temat, którego istotą jest przekazywanie życia dalej. Mam pacjentki, które zastanawiają się, czy zmienić swoje życie, które już jest dość wygodnie ułożone, zaryzykować i, nie wiedząc, co będzie, zdecydować się na dziecko. Dekada od 40 do 50 roku życia to często „ostatni dzwonek" w sensie biologicznym i psychologicznym..

Dojrzałe macierzyństwo wiąże się z wieloma lękami. Wśród mam po 40 jest wiele takich, które z jakichś powodów wcześniej się nie zdecydowały. Ale są też takie, które starały się przez długie lata. Na tej drodze doświadczyły obniżonego nastroju, a nawet depresji. Konfrontowanie się z ograniczeniami własnego organizmu i budowanie nadziei, że to może już, a potem rozczarowanie, generuje duże napięcie. Kobieta słyszy, że po 35. roku życia istotnie wzrasta ryzyko niepowodzenia przy zajściu w ciążę i urodzeniu zdrowego dziecka (a toczący się obecnie w Polsce dyskurs na temat ograniczania możliwości przerwania ciąży u wielu z nich dodatkowo wzmaga lęk i niepewność). Przy nasilonej stymulacji hormonalnej kobiety narażone są na skutki uboczne, a ich potencjał biologiczny wraz z wiekiem maleje. Jednocześnie potrzebują energii do utrzymania ciąży oraz wychowania dziecka. Dobrze, jeśli kobiety starające się o dziecko objęte są zespołową opieką. Nie zawsze lekarze mają świadomość i przygotowanie do tego, żeby pomóc w kwestii psychologicznej. To trudny czas nie tylko dla kobiety, ale także dla jej partnera, bo w czasie intensywnego starania się o dziecko często seks staje się mechaniczny, nastawiony na jeden cel: zapłodnienie. Dlatego warto powiedzieć tu o zdrowiu psychicznym pary, narażonym na szwank przy takiej presji.

Macierzyństwo po 40 ma też wiele dobrych stron. Badania pokazują, że wiąże się ono z mniejszym ryzykiem wystąpienia depresji poporodowej. Dzieje się tak dlatego, że z reguły kobiety w tym wieku wiele sytuacji już przeżyły i mają lepszą zdolność adaptacji, do tego więcej wsparcia i zasobów. Rzutuje to także na styl przywiązania matki z dzieckiem. Dojrzałe matki są w stanie znacznie więcej dać – pod względem opieki, edukacji, decyzji wychowawczych czy nawet planowania diety. Najważniejszym wyznacznikiem rodzicielstwa jest obecność. A matki, które dobrze zaplanowały sobie macierzyństwo, mają większe szanse być w pełni obecne w życiu dziecka.

LEŚNY DWÓR
Sulęczyno
biôłi trus RESTAURANT

KROKIET Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki:
10g suszonych borowików, 110g kiszonej kapusty, 35g szalotki, 2g czosnku, 8g smalcu, 40g masła, pieprz, sól

Przygotowanie:
Farsz:
Borowika myjemy, gotujemy 10 minut, cedzimy i siekamy. Redukujemy wodę o 50%. Szalotkę z czosnkiem szklimy na smalcu i dodajemy posiekaną kapustę. Całość smażymy 5 minut, a potem dorzucamy grzyby, zalewamy je wodą, która została i redukujemy. Na koniec wtłaczamy masło i doprawiamy. Tak przygotowany farsz rozsmarowujemy w półkule i mrozimy. Po wyciągnięciu sklejamy połówki i panierujemy.

Panierka:
Potrzebujemy mąki, jajka i zmielonej świńskiej skóry połączonej z panko. Wszystko posypujemy pudrami ze zmielonych suszonych borowików oraz blanszowanej, suszonej przez noc, opalanej i mielonej kapusty włoskiej. Całość smażymy.

Fot. W. Kic

polskie smaki

PIEROGI Z GĘSINĄ I SOSEM ŻURAWINOWYM Z KARMELIZOWANĄ JARZĘBINĄ

Składniki:
Ciasto:
1kg mąki pszennej, 500ml bardzo ciepłej wody, 50ml oleju, 1 jajko, 20g soli

Farsz:
1,5kg gęsich ud, 150g cebuli, 100g marchewki
70g pietruszki, 60g selera, 15g czosnku

Przygotowanie:
Najpierw wyrabiamy ciasto, łącząc ze sobą wszystkie składniki. W momencie, gdy zyska odpowiednią konsystencję, rozwałkowujemy na grubość 2-3 mm i wycinamy kółka ringiem lub szklanką. W między czasie przygotowujemy farsz. Wszystkie składniki przesmażamy na maśle z tymiankiem, doprawiając solą i pieprzem. Podlewamy bulionem z gęsi i dusimy do momentu aż będą miękkie. Przekręcamy mięso przez maszynkę z niewielką ilością warzyw, w których się gotowało. Następnie dodajemy przesmażoną ma maśle cebulę i czosnek. Wszystko dobrze wyrabiamy i ponownie doprawiamy solą i pieprzem oraz dodatkowo majerankiem i odrobiną świeżo siekanego tymianku.

Farsz nakładamy łyżką na wycięte kółka i sklejamy. Gotujemy w osolonej wodzie do momentu wypłynięcia pierogów. Całość podajemy z sosem żurawinowym i karmelizowaną jarzębiną.

Fot. Sheraton

NASZ TRÓJMIEJSKI **CHLEB POWSZEDNI**

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

Dobry, tradycyjny chleb z prostym przepisem, bez dodatków konserwantów oraz z idealnym smakiem i chrupkością skórki. To dzisiaj częsty obiekt pożądania, warty wielu poszukiwań. I wciąż do zdobycia. Na pewno u kilku trójmiejskich piekarzy.

ZBIGNIEW STRYGO

Przygoda Zbigniewa Strygo z piekarnictwem zaczęła się dość przypadkowo w latach 90. Jak opowiada, koledzy z Olsztyna namówili go na otworzenie piekarni. Nie miał ani wiedzy, ani doświadczenia w branży. Bardzo się bał, że biznes nie wyjdzie. Ale jak twierdzi, trafili na odpowiednią osobę, piekarza, który zajął się procesem technologicznym wypieku i to na nim mogli oprzeć swoją działalność.

- Z przyjaciółmi zdecydowaliśmy się na skok w nieznane, ale jakoś udało się. Żadne z nas nie miało doświadczenia, ale po tych 27 latach jest lepiej – wspomina. - Nigdy siebie nie nazywaliśmy piekarzami. My jesteśmy ludźmi, którzy trafili do piekarni i przez te lata próbowali sobie radzić.

Przez wiele lat udało się wypracować schemat działania. W piekarni są dwie zmiany. Dzienna, która zaczyna się o 4 rano i nocna, która działa od 19. Każda zmiana działa tak samo.

- Pierwszy przychodzi ciastowy i przygotowuje ciasto dla pracowników, które później musi trochę odpocząć. Dwie godziny później przychodzi reszta ekipy i zaczyna się wyrabianie, cała załoga formuje pieczywo. Potem jest garowanie i, jak u babci, wyrobione bochenki idą „pod pierzynkę", żeby trochę podrosły. Po osiągnięciu odpowiedniej wielkości i pulchności, wchodzą do pieca – opowiada.

Jest jeszcze ciemno, kiedy piekarnia pracuje na pełnych obrotach. W przestrzeni miasta unosi się zapach świeżo wypieczonego chleba i bułek. W tym czasie w piekarni pakuje się bochenki do koszy. Jeszcze tylko kilka partii wypieku i koniec zmiany.

Sklepy są pozamykane, ale klienci już powoli zbierają się pod drzwiami, by zdążyć kupić ciepłe pieczywo. I tak będzie przez cały dzień, aż do zamknięcia sklepu.

- Wielu ludzi mówi, że nie mogą przejść obojętnie obok piekarni. „Miałem już nie jeść, bo się objadłem" – wyznają – „Ale czułem zapach i musiałem zajść. To tak pachniało! Kupiłem, wróciłem do domu i cały bochenek zjadłem z rodziną" – opowiada Zbigniew Strygo, właściciel piekarni Mersa w Sopocie.

CIĘŻKI KAWAŁEK CHLEBA

Kiedy w redakcji padła propozycja pisania reportażu o chlebie, od razu przed oczami stanął mi złocisto-brązowy bochenek chleba o eliptycznym kształcie i z charakterystycznymi przecięciami na wierzchu.

Mnie, jako człowiekowi wychowanemu na wsi, nie obcy jest prawdziwy, wiejski chleb. Najlepszy był świeżo wyjęty, jeszcze gorący. Chleb w domu to była świętość – babcia zawsze całowała bochenek przed pokrojeniem, a grube pajdy obowiązkowo musiały być posmarowana masłem. Największe wzięcie miała jednak piętka, o którą walczyli w domu wszyscy.

Współcześnie spożycie chleba z roku na rok spada, a według danych GUS za 2019 rok na jednego mieszkańca przypadało miesięcznie 5,36 kg pieczywa i produktów zbożowych, gdy w roku wcześniejszym wynosiło 5,48 kg miesięcznie. Dla porównania jeszcze 5 lat temu było to 6,26 kg na miesiąc. Jak wynika z badania to głównie osoby dorosłe i starsze spożywają pieczywo.

- Ja jak chleba nie mam, to chodzę głodny – śmieje się Zbigniew Strygo.

RYSZARD MAJCHROWSKI

Historia, która stoi za gdańską piekarnią Ryszarda Majchrowskiego, wiąże się z biznesem, przekazanym od ojca.

- Zacząłem pracować w piekarni 1 kwietnia 1982 roku. Ale historia miejsca jest wcześniejsza. Mieszkaliśmy blisko piekarni, bo ojciec prowadził ten zakład. Wychowywałem się w tym i wiedziałem o wszystkim od podstaw. Miałem jednak inne zainteresowania - techniczne. Studia, praca w biurze projektowym. Pełniłem nawet funkcje kierownicze – opowiada Ryszard Majchrowski i dodaje: - Potem był stan wojenny, a brat w służbie piekarni utknął za granicą, postanowiłem pomóc ojcu w tamtym momencie.

W piekarni Majchrowskiego stosuje się nocny tryb pracy. Obowiązki rozpoczynają się o 17, kiedy to przygotowuje się zakwas. W tym czasie właściciel zbiera zamówienia ze sklepów, by wiedzieć, ile pieczywa wypiec. O 20.30 zaczyna się wyrabianie ciasta i jego odpoczynek, następnie formowanie i pieczenie, by nad ranem móc spakować pieczywo i rozwieść do sklepów na półki.

NIE TYLKO BIAŁY

Piekarze zapytani o cechy dobrego pieczywa, zgodnie odpowiadają: prosty skład – mąka, zakwas, woda i sól. Dopiero takie połączenie składników, w odpowiednich proporcjach, daje idealny wypiek.

- Po dotknięciu powinien poddawać się palcu, a potem wrócić do swojej pierwotnej postaci. W środku powinny być pory, rozrośnięta siatka glutenowa. Najważniejsze to, żeby był pachnący i smakowity! W żytnich ważna jest kwasowość, kwaskowaty smak musi być! – tłumaczy właściciel Mersy. – Dla wielu dobry jest tylko ten ciepły. A nasz wypiek można jeść przecież jeszcze po tygodniu. Chleb nie zawsze jest smaczny, jak jest ciepły. Walory smakowe uruchamia, gdy jest chłodny. Jak jest ciepły to bucha para, a cały smak czuć dopiero jak wystygnie.

Analogiczną opinię wyznaje Paweł Truszkowski, piekarz i współwłaściciel gdyńskiej piekarni Pajda, dla którego wyznacznikiem dobrego wypieku jest zapach, smak i chrupiąca skórka. Tak samo jak dla Ryszarda Majchrowskiego, właściciela piekarni w Gdańsku. Zdradza „Prestiżowi", że najważniejsze jest, żeby nie stosować żadnych różnych dodatków chemicznych, tzw. wspomagaczy czy polepszaczy, które nie dość, że psują smak, to jeszcze źle działają na organizm.

Jednak dobry chleb to nie tylko ten biały, pszenny, mimo jego wielkiej popularności. W piekarniach można dostać różne rodzaje chleba. Żytnie z różnymi dodatkami jak, np. żurawina, czy siemię lnu, słonecznik, pestki dyni, a nawet oliwki. Dostępne są również chleby razowe czy na miodzie.

- To forma poszukiwania klienta, różnorodność oferty przyciąga. Pewnie inaczej już dawno by nas nie było. Nie dużo ich robimy, po 40 - 60 bochenków, ale klienci szukają i pytają „A co dzisiaj nowego?" – komentuje Strygo.

ZAKWAS CZY DROŻDŻE?

Kupując pieczywo klienci często zastanawiają się, jakie pieczywo wybrać – na drożdżach czy na zakwasie. Wszystko jednak zależy od rodzaju i smaku, który się lubi.

- Zakwas dajemy do żytniego lub pszenno-żytniego. Pszenne jest na drożdżach – mówi Ryszard Majchrowski.

Te główne składniki, odpowiadające za rozrost ciasta, wpływają również na smak. Na pewno jednak nie wpływają niekorzystnie na zdrowie, jak niektórzy klienci się obawiają. Warto jednak sprawdzać, czy piekarnie wykorzystują zakwas własnej roboty.

Również inne składniki mają swój wkład w smak i właściwości wypieku, np. jakość mąki.

- Chleb to 40% kwasu i 60% mąki chlebówki – objaśnia Paweł Truszkowski. - Jeżeli jest mało glutenu w mące, to wtedy można kombinować i dawać więcej lub mniej kwasu. W małych piekarniach nie zawsze ten chleb jest taki sam.

Zbliżoną myśl przedstawia właściciel sopockiej Mersy:

- Chleb może być na zakwasie, ale może też być na zakwasie i na drożdżach. Czasami się je daje, żeby był lepszy chleb i żeby być pewnym wypieku. Całość jest jednak podporządkowana zachowaniu pewnych reżimów produkcji. Wszystko zależy też od tego, kto ile serca w to wkłada.

IDEALNE CIASTO I ODPOWIEDNIA TEMPERATURA

Wszyscy trzej piekarze opowiadają zgodnie, że ciasto wyrabia maszyna – jest szybciej, łatwiej i lepiej.

- Maszyny dają to, że chleb jest lepiej napowietrzony. Przez maszyny ciasto nie jest przegrzewane, tak jak kiedyś. Idzie szybciej – komentuje piekarz Pajdy.

Wyrobione ciasto musi odpocząć. Zostawia się je w spokoju na ok. 20-30 minut. Następnie wyciąga się je z misy i dzieli na odpowiednie porcje, zwane kęsami. Dopiero wtedy zaczyna się ręczne formowanie bochenków, które znowu wymagają odpoczynku, by mogły podwoić objętość.

- Mąka, a potem ciasto, powinny mieć odpowiednią temperaturę, żeby to wszystko rosło jak trzeba. Tak samo temperatura pomieszczenia: nie może być za zimno, ale nie może być za gorąco. Około 26-28 stopni, tego trzeba pilnować. Wilgotność powietrza od 40 do 60% – tłumaczy Zbigniew Strygo. - Nie można niczego przyspieszyć, a parametry muszą być zapewnione, by wszystko było idealne.

Zgadza się z tym stwierdzeniem Ryszard Majchrowski - dla wzrostu ciasta ważna jest odpowiednia temperatura i wilgotność, ale wszystko zależy od jakości mąki. Trzeba reagować na bieżąco.

Uformowane i podrośnięte bochenki są już gotowe do wypiecze-

PAWEŁ TRUSZKOWSKI

W przypadku Pawła Truszkowskiego i jego brata, z którym prowadzą działalność, wiąże się wielopokoleniowa historia. Aktualnie on zajmuje się wypiekiem, brat prowadzi księgowość. Są trzecim pokoleniem piekarzy w rodzinie, która przekazuje sobie umiejętności, przepis, starodawny piec do wypieku, a nawet zakwas, przygotowany prawie sto lat temu przez dziadka.

W piekarni wykorzystuje się jednozmianowy, bo nocny tryb pracy. O godzinie 16 wstawia się tam półkwas, czyli doprowadza do fermentacji zakwasu aż do uzyskania kwasu, który można dodać do mąki, by ciasto rosło. Następnie około godziny 19.30 rozpala się piec, który rozgrzewa się minimum 3 godziny.

- Piec jest starodawny. Coś koło 80 albo i 100 lat ma. Trzeba go grzać starą metodą, jak kiedyś. Piekarze przychodzą o 19.30. Wtedy kwas jest gotowy, więc dajemy do ciasta – z mąką oraz drożdżami i mamy chleb – tłumaczy Paweł Truszkowski.

Potem czeka się aż ciasto odpocznie i urośnie, następnie dzieli je według wagi na odpowiednie porcje. Wówczas formuje kształt i znowu daje surowym bochenkom odpocząć. Po wszystkim wsadza się do pieca, a upieczone chleby studzi się 8 godzin i kroi.

nia. Piec musi osiągnąć właściwą temperaturę. Zbigniew Strygo posiada piec gazowy wsadowy, do którego wsadza się ciasto, jak do zwykłego piekarnika i obrotowy piec gazowy, w którym gorące powietrze działa jak termoobieg.

Jak mówi właściciel Mersy, włożone pieczywo trzeba ciągle sprawdzać i regulować. Wyciągać, oglądać i przekładać, żeby równomiernie się piekło. Czasami piecze się jednak szybciej lub wolniej. I znów wszystko zależy od tego, jakie wyszło ciasto na początku.

Inaczej jest w gdańskiej piekarni. Tutaj wypieka się w starym piecu ceramicznym, do którego wrzuca się łopatą surowe bochenki.

- Na pierwsze tło wsadza się bochenki, a potem przesadza się je na drugie tło. I się dopieka 30-35 minut. Zależy, co pieczemy: czy chleb pszenny czy żytni, a może pszenno-żytni – mówi Ryszard Majchrowski.

Podobny piec posiada piekarnia Pajda. Wymaga dłuższego grzania i nie posiada pary. Jednak przez opalanie drewnem smak chleba jest zupełnie inny, bo inaczej rozkładają się cukry. Jest inaczej, ale lepiej, jak mówi piekarz.

Wypieczone bochenki muszą teraz wystygnąć, a następnie pakuje się je i rozwozi po sklepach, a tam czekają na nich głodni pysznych i prostych smaków klienci.

- Ludzie mówią, jaki piękny chleb robicie. A ja myślę, że to nie ja tylko wy – pracownicy. Jestem dumny, że ludzie chwalą nasz chleb – cieszy się właściciel Mersy.

Jak mówi, piekarnia to jeden organizm. Ekipa musi być sprawna. W innym wypadku, nie będzie z tego chleba.

W KONKURENCJI Z MASOWYM CHLEBEM Z ODPIEKU

Aktualnie pojawia się problem spadku sprzedaży pieczywa i, jak mówi Zbigniew Strygo, związane jest to z podążaniem za modami żywnościowymi lub decyzją o rezygnacji pieczywa z diety. Coraz częściej klienci szukają innych, bardziej zdrowych wypieków jak np. chleb bez glutenu. Jednak to głównie supermarkety i zalewanie rynku masowym pieczywem jest największą konkurencją dla małych, lokalnych piekarń.

- Ludzie wchodzą do marketu i biorą gorący chleb z odpieku i nieważne, że on leżał zamrożony trzy miesiące, czy trzy lata. Ale cieszą się, że kupili ciepły chleb. I co z tego, że następnego dnia nie za bardzo mogą to zjeść, ewentualnie mogą wybić tym szybę, bo się robi z tego kamień – żartuje Strygo.

PODOBNE ZDANIE WYRAŻA PAWEŁ TRUSZKOWSKI:

- Zaleją nas supermarkety tym pieczywem, powoli ginie rzemieślnicze piekarnictwo. Myślałem, że może coś się zmieni. Mówili, że ludzie wracają do rzemieślników, ale to bzdura. W obrębie kilometra mam cztery markety, gdyby nie gastronomia, to już dawno był zamknął piekarnię.

Mimo trudnych warunków pracy, piekarze rzemieślniczy nadal produkują pieczywo. Chcą dzielić się z ludźmi swoja pasją do naturalnych wypieków.

- Jestem jednym z ostatnich zakładów rzemieślniczych. Większość przeistoczyła się w te zakłady z rożnymi proszkami, dodatkami, polepszaczami. Skutkuje to jednak tym, że ludzie chcą produktu naturalnego – ocenia Ryszard Majchrowski.

Fot. mat. prasowe

PRZYSMAK RODEM ZE **SŁOWIAŃSKICH WIERZEŃ**

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Choć dziś króluje wśród świątecznych deserów, niegdyś symbolizował sen wieczny. Mak, bo o nim mowa, w tradycji słowiańskiej posiadał tajemniczą moc. Trafiając w niepowołane ręce, sprowadzał nieszczęścia, a poświęcony – zwyciężał z siłami zła. Uprawiano go w każdym domostwie, a świąteczne dania stworzone z jego wykorzystaniem miały zwiastować urodzaj.

Jest jeden z pierwszych grudniowych wieczorów. Dzwoni telefon. To pani Czesława, dla przyjaciół Czesia. Jest emerytką, ale przede wszystkim gospodynią, od lat zamieszkującą jedną z nadmorskich osad. Zgodziła się, by opowiedzieć o tym, jak wykonuje się prawdziwą, słowiańską kutię. To słodka potrawa deserowa, jedno z najpopularniejszych dań świątecznych na Kresach Wschodnich.

– Podstawą tradycyjnej kutii był oczywiście mak. Drugi składnik to pszenica, taka już odbłocona i odwiana – wyjaśnia pani Czesia. – Potrzebne były też dodatki. Teraz nazywa się je tak ładnie „bakaliami", ale kiedyś bakalii nie było. Były po prostu rozmaite dodatki przygotowywane we własnym zakresie, zwykle suszone owoce – takie, jakie zerwać można było we własnym ogródku. Jabłka, gruszki, wiśnie, morele... co tam kto sobie ususzył. No i miód, koniecznie! Najlepiej dużo miodu, takiego od pszczelarza na wsi. Pięknie pachniał i miał najlepszy smak, nie to co cukier – tłumaczy.

Składników nie potrzeba było wielu, za to ilość pracy i czas produkcji tradycyjnej kutii świątecznej mogły odstraszać mniej wprawne gospodynie. Najpierw pszenica – należało ją umyć i zalać wrzątkiem. Gdy wystygła i zmiękła, przekładano do ceberka i ubijano.

– Potrzebny był duży tłuczek, wręcz ogromny, trzymany oburącz. Ziarna ubijało się tak długo, aż łuski się zsuwały i zostawały same nagie, jaśniutkie ziarna. To nie było łatwe zadanie, często i chłop musiał pomóc gospodyni. Pamiętam ojca, jak ubijał tę pszenicę przed świętami – wspomina pani Czesia. Uśmiechu przez telefon oczywiście zobaczyć nie można, ale po głosie słychać, że opowieść o przeszłości sprawia jej radość. – By oddzielić ziarna od plew, ubitą pszenicę płukano w ceberku. Twarde łuski wypływały na wierzch, a wodę się zlewało. I tak kilkukrotnie, aż pszenica była zupełnie czysta.

Z makiem też było sporo roboty. Ziarna płukano i zalewano gorącym mlekiem do dwukrotności objętości maku. Naczynie odstawiano na cały dzień, do nasiąknięcia, co jakiś czas mieszając, by wierzchnia warstwa maku nie wyschła.

– Po nocy mak przerzucano na kuchenkę i prażono, tak długo, aż można go było rozetrzeć w pył w palcach. Dopiero taki mak mielono, przy czym potrzebna była maszynka do mięsa. Jeśli gospodyni miała odpowiednie sitko, masę mieliła raz, a jeśli nie, mieliła trzykrotnie – tłumaczy pani Czesia. – Na końcu otrzymaną masę łączono z pszenicą i dodatkami.

MAK KIEDYŚ I DZIŚ

Przepis pani Czesi pochodzi z przełomu lat 40. i 50. W ten sposób świąteczną kutię przygotowywali w domu jej rodzice, którzy z racji swojego pochodzenia tradycję wschodniosłowiańską, w tym kuchnię, znali z pierwszej ręki. Urodzili się w okolicach Lwowa, a na ziemię obecnej Polski zjechali w 1944 roku, uciekając przed rzezią ukraińską. Mama pani Czesi była z nią wtedy w ósmym miesiącu ciąży.

– Tradycję, którą wyniosłam z domu, dziś już mało kto zna. Mak można kupić gotowy, podobnie te dzisiejsze „bakalie". A pszenicę zamieniono na ryż… Za mojego dzieciństwa w Polsce ryżu nie było, a nawet jeśli był, to kto by tam na wsi o tym wiedział – śmieje się gospodyni. – Nie zmieniła się jednak najważniejsza rzecz: mak. Zawsze był bardzo ważny na święta. Była kutia, piekło się też dużo makowców różnego rodzaju, a przeważne takie zawijane, czyli strucle. Pamiętam też makowiec przekładany, co wyglądał jak tort. A współcześnie to już inne rzeczy ludzie wymyślają.

Nowoczesna kuchnia polska słynie z dostarczania ciekawych wariacji dań tradycyjnych. Nie inaczej jest w przypadku świątecznego maku.

– Naszym świątecznym klasykiem jest ekstrawagancki makowiec z aronią i kajmakiem. W Białym Króliku serwujemy go z herbatą rodzynkową doprowadzoną do konsystencji sosu. Na maku można zastosować wiele fajny technik, przykładowo infuzję w śmietanie. W ten sposób, dodając jeszcze rodzynki i wanilię, można przyrządzić świąteczne lody makowe. Polecam też moją autorską wersję sosu vierge z makiem, oliwą makową, pomidorami i lubczykiem. To świetny dodatek do świątecznej ryby – wymienia Marcin Popielarz, szef kuchni w Białym Króliku.

Dla tych, którym mimo wszystko bliżej do statusu kulinarnych tradycjonalistów, współczesna kuchnia świąteczna też ma wiele do zaoferowania. Są kluski z makiem, łamańce, tarty i pączki z nadzieniem makowym, a nawet… pierogi! Takie danie wprowadziła do oferty sopocka pierogarnia Jedynka.

Fot. Halszka Gronek

– Pierogi z makiem są w naszej ofercie od czterech lat, tylko w okresie przedświątecznym. Inspiracją do ich wprowadzenia były głosy klientów. Oferowaliśmy pierogi z kapustą, były też „ruskie", ale klienci wciąż pytali, czy moglibyśmy przygotować coś na słodko – wyjaśnia Ewa Krasowska, właścicielka „Jedynki". – Pierwszy pomysł, jaki wpadł nam do głowy, to mak. Nawet się nie zastanawialiśmy nad czymś innym, od razu postawiliśmy na ten składnik, a dokładniej na kutię. Wiedzieliśmy przy tym, że nie każdy lubi bądź może jeść pszenicę, a poza tym prawdziwa pszenica wymaga dużo "zabawy". Postanowiliśmy więc zastąpić ją nie ryżem, a pęczakiem. Do tego jest oczywiście mak, bakalie i miód.

Klienci „Jedynki" każdego roku wracają po pierogi z makiem. Właścicielka szacuje przedświąteczne zapotrzebowanie pierogów 30-40 kilogramów.

– Nie jest to oczywiście tyle, co w przypadku z kapustą i grzybami, bo tych sprzedajemy przed świętami nawet 300-400 kg, ale zapotrzebowanie jest i to nas cieszy – dodaje. – W tym roku pierogi z makiem sprzedajemy do 22 grudnia. Cena to 35 złotych za kilogram.

PRAWDA ZAKLĘTA W PRZYSŁOWIACH

Kutia, łamańce, wypieki, pierogi… wszystkie te dania łączy jedno: mak. Jego popularność w przypadku kuchni świątecznej jest niepodważalna, choć nie każdy zastanawia się nad tym, skąd się wzięła. Wytłumaczeń jest kilka. Najprostsze z nich: duża dostępność i walory smakowe.

– Przed II wojną światową każda wiejska gospodyni miała mak w swoim ogrodzie. To po prostu było jedno ze zbóż, które w domach być musiały, bo używano ich na co dzień w kuchni, a to do chleba, a to do bułek... Do wszystkiego! – wyjaśnia pani Czesia. – Mak był „swój", więc nie traktowano go jako czegoś drogiego, co należałoby oszczędzać. Żaden gospodarz nie liczył swojej pracy przy uprawie, plony były jego i już. Zwykło się nawet mawiać, że żaden rolnik nigdy nie cierpiał głodu, choć pieniędzy to mało który miał.

Spostrzeżenia pani Czesi pokrywają się z wiedzą naukową na temat dostępności maku. Dr Katarzyna Stępińska, która swą rozprawę doktorską poświęciła językowemu i kulturowemu obrazowi kwiatów w polszczyźnie i serbszczyźnie, przyznaje, że mak był towarem ogólnodostępnym w różnych regionach Polski.

– Badając tę kwestię, nie znalazłam w źródłach jakiejkolwiek informacji, by mak był drogi. Wydaje się wręcz, że zawsze był on w Polsce ogólnodostępny, co ma także związek z faktem, że jest łatwy w uprawie. Poświadczają to przysłowia polskie, takie jak "Sieje się mak, a jak nie urośni, jest i tak" – tłumaczy naukowczyni. – Co więcej, mak uznawano za rzecz cenną z racji smaku ubogacającego potrawy. Potwierdzenie realizacji tego komponentu w językowym obrazie maku znajdziemy w kilku przysłowiach, przykładowo „Dobre bułki z makiem, kto kupi, to zje ze smakiem".

Ciekawostką może okazać się fakt, że mak – według danych archeologicznych – uznaje się dziś za jedną z najstarszych upraw na ziemiach polskich. Niewykluczone, że to własne on dał początek rolnictwu i dopiero po nim zaczęto uprawiać zboża.

ŚMIERĆ, MAGIA I URODZAJ

Możemy też na chwilę odejść od archeologicznych danych i oddać się fantazjom. A tych jest wiele, wszak mak od dawien dawna występował w ludowych wierzeniach, zwłaszcza słowiańskich. Obok takich gatunków jak konopie, osika czy czarny bez, mak uważany był za roślinę silnie połączoną ze światem irracjonalnym, światem zmarłych przodków i z siłami nieczystymi. Taka symbolika wynikała jeszcze z przedchrześcijańskich wierzeń Słowian i ich przekonania o pośredniczącej roli roślin między światem ludzi a sferą sacrum, zwłaszcza – ze światem zmarłych.

– Choć w Polsce nie ma świąt bez makowca, a śląskiej Wigilii bez makówek, to rzadko sobie uzmysławiamy, że ta popularność maku może być reliktem archaicznych obiat zadusznych, czyli ofiar składanych bogom u dawnych Słowian, a także zimowych obrzędów poświęconych pamięci zmarłych, w przeszłości odprawianych w czasie przesilenia zimowego – wyjaśnia prof. dr hab. Krystyna Szcześniak, językoznawczyni przez długie lata związana z Katedrą Slawistyki na Uniwersytecie Gdańskim, która znaczenie maku i jego symbolikę badała przy okazji swoich prac naukowych.

We wschodnich zamowach obsypywanie ziarnami poświęconego maku było jednym z najczęściej używanych środków do walki z siłami nieczystymi. Z drugiej strony posługiwały się nim też – oczywiście bez wcześniejszego święcenia – wiedźmy i kołdunice, rzucając na ludzi klątwy i złe czary.

Symbolika metafizyczna, zwłaszcza ta odnosząca się do śmierci, nie była jednak jedyną przypisywaną makowi. Władysław Kopaliński, wybitny polski leksykograf, podawał, że mak z jednej strony oznacza noc, zapomnienie, odurzenie, szaleństwo, oczarowanie, zmartwychwstanie i nieszczęście, a z drugiej – pociechę, płodność i urodzaj. Pozytywne konotacje rośliny związane były najpewniej z mnogością ziaren występujących w makówce, a więc z jej „bogactwem".

– W moim odczuciu tradycję wykorzystywania maku w potrawach bożonarodzeniowych można wiązać z jego symboliką związaną z płodnością, urodzajem i bogactwem. W końcu właśnie tego życzymy sobie z bliskimi, łamiąc się opłatkiem – konkluduje dr Katarzyna Stępińska. – Ponadto mak można było z łatwością dostać, a przy tym wszystkim był on po prostu smaczny. Zapewne dlatego był często i chętnie wykorzystywany w rodzimej kuchni, także w tę wyjątkową noc Bożego Narodzenia.

Fot. mat. prasowe

JAZZMAN
MUZYKI KLASYCZNEJ

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Już na początku tworzenia lubię wyobrażać sobie efekt finalny - chwilę, kiedy stoję przed orkiestrą i wspólnie ruszamy tę machinę do życia. To cudowny moment, gdy mogę doświadczyć na żywo dźwięków, które wcześniej były tylko w mojej wyobraźni – mówi Szymon Sutor, młody i utalentowany kompozytor, aranżer i dyrygent, laureat tegorocznej nagrody Fryderyka za „Fonograficzny debiut roku" w kategorii jazz.

Szymon Sutor świadomie łączy improwizatorskie jazzowanie ze sztywnymi zasadami muzyki klasycznej. Sztuka, która powstaje w wyniku połączenia dwóch gatunków, jest z pewnością trudniejsza w odbiorze. Zawarta w niej głębia i skomplikowana treść wymaga większego zaangażowania odbiorcy, jednak dla niego ten rodzaj pełnego zaangażowania daje radość oraz poczucie świadomej interakcji i więzi emocjonalnej, stworzonej za pośrednictwem dźwięków.

- Jazz to wolność i niezależność, czysta myśl i emocja, odzwierciedlające nasz aktualny stan. Właśnie ta autentyczność przekazu i emocjonalność ujęły mnie w jazzie najbardziej. Natomiast muzyka poważna w mojej twórczości jest przede wszystkim delikatnym akcentem i nieśmiałym poszukiwaniem – mówi młody kompozytor.

PIERWSZE KROKI

Szymon Sutor jest kompozytorem, a do tego dyrygentem. Jego życiem jest jazz i wydaje się, że był nim od zawsze. Pierwsze poważne muzyczne kroki stawiał w Gdańsku, gdzie osiągał też pierwsze sukcesy. Tu komponował, występował, a swoimi koncertami zachwycał publiczność. Był jednym z ludzi, tworzących trójmiejską scenę kulturalną.

- Jazz, który od kilku dobrych lat kwitnie w Trójmieście, charakteryzuje się nową jakością, niezależnością i nietuzinkowością. Młodzi artyści, studenci i absolwenci gdańskiej Akademii Muzycznej określają kierunek, w jakim rozwija się i podąża polski jazz. Dzieję się tak zwłaszcza na przestrzeni ostatnich kilku lat, które zaowocowały rozsławieniem Trójmiasta jako serca „młodego" jazzu w Polsce – komentuje kompozytor.

Początki nauki muzycznej nie były łatwe. Jak wspomina Sutor, brał lekcje u różnych nauczycieli. Jako dziecko był niesforny, mimo dobrych wyników w nauce. Często na zajęciach się nudził, bo opanował materiał i czekał na kolejną partię. Jednak najpoważniejsze zmiany i rozwój nastąpiły, gdy rozpoczął swoją edukację w gdańskiej Akademii Muzycznej.

- Poznałem fantastycznych artystów oraz nauczycieli, to oni wskazali mi kierunek i otworzyli głowę na własny, niezależny język. To wielkie szczęście trafić w swoim życiu na ludzi, z których wiedzy i doświadczenia można czerpać przez kolejne lata.

FRYDERYK PRZEZ ODWAGĘ

Komponowanie własnych utworów trwało przez wiele lat, a podzielenie się nimi z szerszą publiką wymagało odwagi. Jednak, jak twierdzi Sutor, była to przełomowa decyzja w jego życiu. W 2019 roku wydał swój debiutancki album „Jazz septet & String Orchestra" z autorskimi kompozycjami, będących połączeniem jazzu i muzyki klasycznej. Stało się to początkiem dalszych artystycznych wydarzeń.

- Miałem szansę wielokrotnie współpracować ze wspaniałymi artystami, których od dawna obserwuję i podziwiam. Wśród marzeń była obecność na moim debiutanckim albumie wybitnego saksofonisty Adama Pierończyka. Przyjęcie przez niego zaproszenia do udziału w nagraniach było dla mnie niewątpliwym wyróżnieniem! – wspomina.

Dodatkowo krążek został doceniony w licznych rankingach i plebiscytach topowych płyt jazzowych 2019 roku. Natomiast przyznanie w 2020 roku najważniejszej muzycznej nagrody - Fryderyka – było dla kompozytora ogromnym przeżyciem, które dodało skrzydeł i nadało tempa kolejnym planom muzycznym.

Fot. Sisi Cecylia

Fot. Adam Lach

Fot. A. Szewczyk

SZYMON SUTOR

Kompozytor, aranżer, dyrygent.
Absolwent Akademii Muzycznej im. St. Moniuszki w Gdańsku. Po ukończeniu studiów podjął współpracę z katedrą „Jazzu i Muzyki Estradowej". Zaliczany do najlepszych dyplomatów w roczniku 2016/2017. Jego twórczość charakteryzuje się łączeniem gatunków – muzyki jazzowej i muzyki poważnej – będącego wyznacznikiem przedstawicieli trzeciego nurtu. Był współautorem m.in. zaprezentowanej podczas szczytu klimatycznego ONZ 2018 w Katowicach kompozycji „The Lost Seasons", inspirowanej utworem Vivaldiego „Cztery Pory Roku". Na swoim koncie posiada takie sukcesy, jak wygrane w IX i X Międzynarodowym Konkursie Kompozytatorskim im. Krzysztofa Komedy. W 2018 roku otrzymał Stypendium Marszałka Województwa Pomorskiego dla Twórców Kultury oraz Stypendium Kulturalne Prezydenta Miast Gdańska. Zdobywca nagrody Fryderyka 2020 w kategorii „Fonograficzny debiut roku – jazz" za swój debiutancki album „Jazz Septet & String Orchestra". W tym samym roku ruszył ze swoim nowym projektem „Posyłka", będącym autorską aranżacją utworów Władysława Żeleńskiego.

Szymon Sutor jak przez mgłę pamięta pierwsze kontakty z muzyką. Zna jedynie rodzinne opowieści, ale one też nie są zbyt konkretne. Jednego jest pewien: od zawsze otaczały go dźwięki, a to wszystko dzięki rodzicom, którzy puszczali małemu chłopcu różne wartościowe utwory. To one miały ukształtować gust i wrażliwość przyszłego kompozytora. Już wtedy doskonalił się młody artysta we wnętrzu dziecka, które uderzając rączkami w zabawki, wybijało pierwsze rytmy.

ARANŻ ZAPOMNIANEGO

Najnowszy projekt to „Posyłka", który miał premierę w listopadzie br. Tym razem Szymon Sutor nie nagrał własnych kompozycji, ale zdecydował się na opracowanie na nowo twórczości Władysława Żeleńskiego, zapomnianego kompozytora z przełomu wieku XIX i XX. Opracowane na nowo pieśni, wykorzystują w swej realizacji orkiestrę, chór, nietypowe instrumenty etniczne oraz delikatną warstwę elektroniki. Całości udało się nadać spójną historię, którą wyłoniono z pierwotnie niezwiązanych ze sobą utworów.

- Do tego typu zabiegów muzycznych podchodzę z wielką ostrożnością i pokorą. Ożywianie twórczości, która miała swoje narodziny w innej epoce i przedstawienie jej na nowo bywa ryzykownym ruchem, który może zostać niefortunnie odebrany. Mam jednak nadzieję, że moja ingerencja w ponad stuletnie pieśni Żeleńskiego i ukazanie ich za pomocą mojej estetyki muzycznej, spotkałyby się z akceptacją autora – śmieje się aranżer.

Jak twierdzi, jest miłośnikiem dużych form i masywnych aparatów wykonawczych, czyli zbioru ludzi i instrumentów, wspólnie realizujących kompozycję wokalnie i muzycznie. Praca ze sporym zespołem jest wymagająca, tym bardziej gdy jest się estetą, jak mówi o sobie muzyk. Dba o każdy szczegół i zależy mu, aby elementy kompozycji były spójne i stanowiły logiczną całość.

- Staram się nie myśleć konkretnymi motywami czy fragmentami. Skupiam się na emocjach, charakterze kompozycji oraz wykorzystanych instrumentach, które niosą mnie i kierują podczas tworzenia. Zauważyłem, że w trakcie pracy nad nowym utworem, wybór konkretnego aparatu wykonawczego powoduje, że od razu wiem i czuję, jak dany utwór poprowadzić i jak powinien brzmieć. Reszta dzieje się już spontanicznie, pod wpływem chwili i emocji – opowiada Sutor. – Kiedy piszę muzykę jestem kompozytorem, gdy mam okazję przetworzyć czyjąś twórczość przez swoją wrażliwość i estetykę muzyczną: jestem aranżerem. Ostatecznym elementem tej układanki jest dyrygentura, która nadaje końcową interpretację.

W DOMU, KLUBIE I TEATRZE

Choć ostatni projekt Szymona Sutora to muzyka klasyczna z nowoczesnym brzmieniem, to jednak codziennością jest jazz. Nie tylko w sferze kompozycji, ale po prostu jako koncertującego muzyka. Dziś jazz możemy usłyszeć zarówno w legendarnych klubach, jak i na ogromnych festiwalach czy koncertach, które przyciągają uwagę wielotysięcznej publiczności z całego świata. Kompozytor cieszy się tego ewidentnego sukcesu muzyki jazzowej, który opiera się powszechnemu myśleniu o jazzie jako muzyce elitarnej. Jak mówi, zawsze łączyła ona ludzi, poruszała ich emocje, dotykała ukrytych przeżyć.

- Naturalność i spontaniczność muzyki jazzowej powodują, że ma ona bardzo klarowny przekaz, trafiający do odbiorcy bez zbędnego odwracania jego uwagi efektownymi zabiegami scenicznymi. To główna siła, którą ludzie dostrzegają i niewątpliwie kochają w tej sztuce – objaśnia Sutor.

W swojej karierze muzycznej ceni to, że może pracować z twórcami z różnych muzycznych światów. Jednego dnia ma szansę koncertować z muzykami jazzowymi, by kolejnym razem dyrygować orkiestrą symfoniczną, a następnie współpracować z artystami muzyki popowej czy elektronicznej.

- Cieszy mnie możliwość występowania zarówno na deskach Filharmonii Narodowej, teatru, klubu muzycznego czy festiwalowej sceny w Sopocie i Opolu. Każdy z takich koncertów daje mi zastrzyk adrenaliny i radość pracy z ludźmi. To dla mnie zawsze długo wyczekiwany moment, który wieńczy tygodnie pracy w zaciszu domowej pracowni.

ARS **SCRIBENDI**

AUTOR: HALSZKA GRONEK

W Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie zobaczyć można wystawę prac Andrzeja Szewczyka, niezwykle ciekawego artysty powojennego. Ekspozycja pt. „Słowa nasycone doświadczeniem" stworzona we współpracy z Galerią Piekary i Kolekcją Simulart jest czymś na kształt artystycznej synestezji. Za jej sprawą obraz staje się słowem, a jego odczyt – pełnym kolorów dźwiękiem.

„Granice mego języka wyznaczają granice mego świata" – pisał Ludwig Wittgenstein w słynnym „Traktacie logiczno-filozoficznym" z 1922 roku. Choć austriacki filozof dewagując nad językiem, miał na myśli zamknięty w słowa system budowania wypowiedzi, stworzoną przezeń maksymę można rozumieć szerzej: język czyli sposób komunikowania się ze światem i budowania relacji z otoczeniem. W tym znaczeniu językiem są wszystkie nasze twory – produkty naszego jestestwa, które nie tylko znaczą coś same w sobie, lecz także oznaczają nas.

Andrzej Szewczyk, czołowy polski artysta współczesny, w katalogu swej wystawy pt. „4 książki" (warszawska Galeria Foksal) przytoczył myśl rosyjskiego poety Wielimira Chlebnikowa: „Są słowa, którymi można widzieć, słowa-oczy, i słowa-ręce, którymi można pracować". Szewczyk zakomunikował w ten sposób, że swój fach – malarstwo, rzeźbę i rysunek – traktuje właśnie jako formę języka. Języka twórczego i kreacyjnego, który – mówiąc „Wittgensteinem" – wyznacza granicę świata artysty.

O ISTOCIE SZTUKI

Andrzej Szewczyk nie malował obrazów, ani nie rzeźbił posągów. On „pisał" swe dzieła, tak samo jak poeci piszą wiersze. Krytycy zauważają, że to swoiste „pisanie" ideowo bliskie było pisaniu ikon. Zawsze miało w sobie coś z sacrum. Polskiego artystę charakteryzowało poetyckie spojrzenie na świat i wielka erudycja, którą chętnie dzielił się, wykładając w szkołach i na Uniwersytecie Śląskim. Jego podejście do sztuki i wyznawana filozofia czerpały garściami z epistemologii – starał się pojąć istotę gestu artystycznego i poznać znaczenie dzieł sztuki.

Czas filozoficznych poszukiwań twórczych zakończył się (choć czy na pewno?) wyjątkową realizacją poczynioną wspólnie z Tomaszem Wawakiem. Projekt malowania przy użyciu wałków malarzy pokojowych objął nie tylko obrazy ścienne, lecz całe ściany. Artyści pokryli je jednolitymi kolorami lub deseniami, tworząc ten sposób dadaistyczną w swym duchu propozycję z pogranicza sztuki i fachowej usługi. Na wystawie w sopockiej Państwowej Galerii Sztuki ten etap twórczości Szewczyka będzie reprezentowany kilkoma pracami z cyklu „Malarstwo".

SZTUKA Z POPIOŁÓW

– Przyjęło się sztukę Szewczyka bezpośrednio łączyć z pisaniem. Szeregi kolorowych strużyn kredek, plam obwiedzionych konturem, łupinek orzechów pistacjowych czy ołowianych punktów postrzegamy jako zapis. Nie mylimy się, wręcz przeciwnie: nasze intuicje pokrywają się z intencjami samego artysty – pisał o Szewczyku Andrzej Przywara, prezes Fundacji Galerii Foksal. – Malarstwo jako żywe pismo lub zapis życia związane jest źródłowo, wedle artysty, z życiem i pisaniem.

Andrzej Szewczyk „pisał" dzieła w różnych technikach – raz po raz odkrywając, a właściwie stwarzając nową. Tworzył z płócien i konstrukcji drewnianych. Improwizował, pokrywając podłogi pozostałościami kolorowych kredek czy łupin pistacji. W końcu w latach 80. odkrył metodę lania ołowiu w drewnie i zaczął tworzyć, używając zużytych kopert, papeterii i tuszu. „Pisać" mógł wszystkim, jego język nie miał granic.

Słowa nasycone doświadczeniem. Andrzej Szewczyk z kolekcji Simulart
miejsce: Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie
czas 27.11.2020 – 31.01.2021
kurator: Cezary Pieczyński
Wystawa zorganizowana we współpracy z Galerią Piekary i Kolekcją Simulart.

„ZNAJOME" GADOMSKA, KRÓL, NAGÓRSKA

AUTOR: MARTA BLENDOWSKA

Trzy wyjątkowe artystki z Trójmiasta postanowiły połączyć siły i zaprezentować swoje prace na pierwszej wystawie w galerii Eskaem w Gdańsku.

Gdyńskich Kosynierów w śródmieściu Gdańska to spokojna, wąska uliczka przy której stoi kilka starych kamienic. Pod koniec września deszczowa pogoda nie zachęcała do wyjścia z domu, mimo to ulica tętniła życiem za sprawą wernisażu, który otwierał szczególną wystawę „Znajome". Bohaterkami wydarzenia były Zuzanna Gadomska, Magdalena Król i Agnieszka Nagórska, zdolne gdańskie artystki, które zaprezentowały fascynujące i niebanalne obrazy.

- Pierwsza wystawa w galerii to sprawa szczególna. Ma wartość mocno emocjonalną i daje upust najgłębiej skrywanym marzeniom - wyjaśnia Marek Rogala organizator wystawy. - Dziewczyny, których prace można było zobaczyć podczas pierwszej wystawy w galerii Eskaem, to kobiety wyjątkowe, obserwowane i podziwiane przeze mnie od dawna. Cenię ich energię, pracowitość, warsztat i umiejętności. Każda z nich jest inna i każda jednakowo mocno przyciąga i intryguje.

„Nocna zmiana" autorstwa Zuzanny Gadomskiej jest o tym wszystkim, czego mieliśmy nie doświadczać żyjąc w dużym mieście - poczuciu cichej samotności, mimo otoczenia głośną grupą ludzi, czy też uczuciu braku opcji wyboru, mimo całego wachlarza, jakie dają nam metropolie. To także opowieść o dokładnym obserwowaniu i nieznajomości jednocześnie.

Magdalena Król, której obrazy skupiają się wokół tematu emocji, ich wpływu na człowieka i możliwości transformacji w wartości malarskie zaprezentowała obraz ‚mr. cloud - dreamers united' , a swoja pracę opisała słowami David Mitchell z Atlasu chmur: "Dusze przemierzają wieki, jak chmury przemierzają niebo i choć ani kształt chmury, ani barwa, ani wielkość nigdy takie same nie zostają, ciągle jest chmurą. I tak samo z duszą jest. Kto rzec może, skąd chmura przywiała? Albo kto tą duszą będzie jutro?".

Agnieszka Nagórska swój projekt trzymała w tajemnicy do końca, chciała nas zaskoczyć i jej się udało. Tym razem postanowiła zaprezentowała obrazy ceramiczne z różnymi motywami, królowały oczywiście gdańskie żurawie stoczniowe.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTORKA: HALSZKA GRONEK

Jak co miesiąc, tak i w grudniu wracamy z porcją najnowszych literackich wieści z Trójmiasta. W przedświątecznym zestawieniu znalazły się pozycje bardzo różnorodne – od wciągających powieści sensacyjnych, przez zabawę z młodopolską tradycją, e-antologię wierszy najmłodszego pokolenia, aż po arcyciekawy koncept poświęcony życiu i twórczości Mirona Białoszewskiego. Jak to mówią – dla każdego coś dobrego!

TALITA

Autor: Paweł Huelle
Wydawnictwo: Znak

Gdy „Talita" pojawiła się na półkach polskich księgarni, krytycy niemal jednogłośnie określili ją wyczekiwanym Powrotem Mistrza. Paweł Huelle, który "Weiserem Dawidkiem" z roku 1987 na dobre zapisał się na kartach historii literatury polskiej, to pisarz pochodzący z Gdańska, uważany dziś za jednego z najświetniejszych prozaików w dziejach miasta. Jego najnowsza książka przybrała postać zbioru dwunastu opowiadań. Każda z tych literackich historii wypełniona jest głęboką zadumą i elementami refleksji filozoficznych. Tak jak przy pierwszej swej powieści, tak i w Talicie nie brakuje nawiązań do metafizyczności czy biblijnej symboliki. Autor pozostał też wierny swej estetyce – zdania są czyste, trafne, chwytające za serce. Literatura piękna w całej okazałości.

JAK DŁUGO BĘDZIEMY MUSIELI. ANTOLOGIA WIERSZY

Redakcja: Ewelina Krupska i Patrycja Sikora

Antologia o refleksyjnym tytule „Jak długo będziemy musieli" jest pozycją nietypową jak na kanony Biblioteczki Prestiżu. Póki co książka doczekała się jedynie wersji elektronicznej, a tworzyli ją młodzi, często dopiero debiutujący poeci z całej Polski. Wsparcie w wydaniu antologii zapewniły dwie organizacje: Kolektyw Stop Bzdurom oraz Kampania Przeciwko Homofobii. Co warte wspomnienia, tytuł zbioru to jednocześnie nieprzypadkowo wybrany fragment wiersza Kamila Galusa, młodego poety zamieszkującego Gdańsk i prowadzącego – wraz z piątką przyjaciół – wywodzący się z Trójmiasta kwartalnik Strona Czynna. Książka pt. „Jak długo będziemy musieli" to ważny głos w toczącej się na krajowej arenie debacie na temat nierówności społecznych, dyskryminacji i „ludzkości", którą dziś niektórym się odbiera. Pozycja warta lektury.

MIROFOR, TOM I PT. „EWR KĄPLET"?

Autor: Agnieszka Karpowicz, Piotr Sobolczyk
Wydawnictwo: słowo/obraz terytoria

„MiroFor" to nowo powstała seria wydawnictwa słowo/obraz terytoria, którego siedziba mieści się w Gdańsku-Wrzeszczu. Według założeń, publikacje wchodzące w skład „MiroFora" mają być swoistą platformą do dyskusji na temat wszystkiego, co związane jest z Mironem Białoszewskim, słynnym pisarzem okresu powojennego. Co ciekawe, pierwszy numer „MiroFora" w dużym stopniu poświęcony został homoseksualności pisarza i jego życiu w cieniu nieustępującego skandalu. Cykl wydawniczy powstał dzięki Fundacji Terytoria Książki, przy wsparciu Fundacji im. Mirona Białoszewskiego. Znajdą się w nim formy najróżniejsze, od eseju przez wiersze i fragmenty archiwalnych publikacji, kończąc na pracach krytycznych.

ZŁOTY RÓG. ŚLEDZTWA PROFESOROWEJ SZCZUPACZYŃSKIEJ

Autor: Szymiczkowa Maryla, Dehnel Jacek , Tarczyński Piotr
Wydawnictwo: Znak literanova

Jednym z twórców „Złotego rogu" jest Jacek Dehnel zaliczany do grona najwybitniejszych pisarzy gdańskich, przez krytyków stawiany na równi z Günterem Grassem, wspominanym kilka akapitów wyżej Paweł Huellem czy Stefanem Chwinem. A książka? To kolejna odsłona cyklu pt. „Śledztwa profesorowej Szczupaczyńskiej", który Polacy pokochali za przemyślane fabuły i niemijające napięcie podczas lektury. Najnowsza powieść kryminalna z serii, oczywiście utrzymana w tematyce krakowskich wyższych sfer towarzyskich, odsłania przed czytelnikiem możliwe fałszerstwo młodopolskiego dramaturga zwanego czwartym wieszczem polski – Stanisława Wyspiańskiego. Książka zabiera nas w podróż w czasie, do roku 1900, na słynne wesele Lucjana Rydla z Mikołajczykówną. A tam przedstawia nam wcześniej nieznaną historię ze zbrodnią w tle.

EDUWIDMA. RZECZY I MIEJSCA NAWIEDZONE

Autor: Maria Mendel
Wydawnictwo: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego

„Eduwidma. Rzeczy i miejsca nawiedzone" to najnowsza publikacja spod redakcji Marii Mendel, gdańszczanki, polskiej uczonej i profesorki nauk humanistycznych związanej z Uniwersytetem Gdańskim. Książka zachęca do refleksji nad tematem obecności i nieobeności oraz powiązanych z nimi zagadnień: życia, nie-życia, ludzi, nie-ludzi, miejsc, nie-miejsc, rzeczy i przedmiotów. Nie jest to pozycja z nurtu książek lekkich i mainstreamowych: jej erudycyjny charakter objawia się między innymi w licznych nawiązaniach do filozofii Jacques'a Derridy. Teksty zebrane w tomie łączy zainteresowane autorki – edukacyjność i pedagogika społeczna. Autorzy, których artykuły trafiły do zbioru, to między innymi Michalina B. Hładun, Maksymilian Chutorański i Martyna Pilas.

W SIECI KŁAMSTW

Autor: Agnieszka Baron
Wydawnictwo: Novae Res

Gdyńska oficyna wydawnicza Novae Res tuż przed świętami Bożego Narodzenia oddała w ręce czytelników najnowszą książkę – „W sieci kłamstw" Agnieszki Baron. Debiut literacki autorki przybrał formę blisko 400-stronicowej powieści romantyczno-sensacyjnej, która według nieco niestosownej już dziś typologii zaliczana jest do literatury kobiecej. W książce znajdziemy historię Amandy, której życie w jednej chwili zmienia się w katastrofę. Zdrada, utrata pracy, ukrywana choroba... a na domiar złego intryga, w której sam środek trafia główna bohaterka, i pojawienie się wroga z przeszłości, który pragnie osobistej zemsty na Amandzie... Powieść opowiada przede wszystkim o strachu, który trzeba pokonać, by ruszyć dalej.

SANITY SYSTEM®

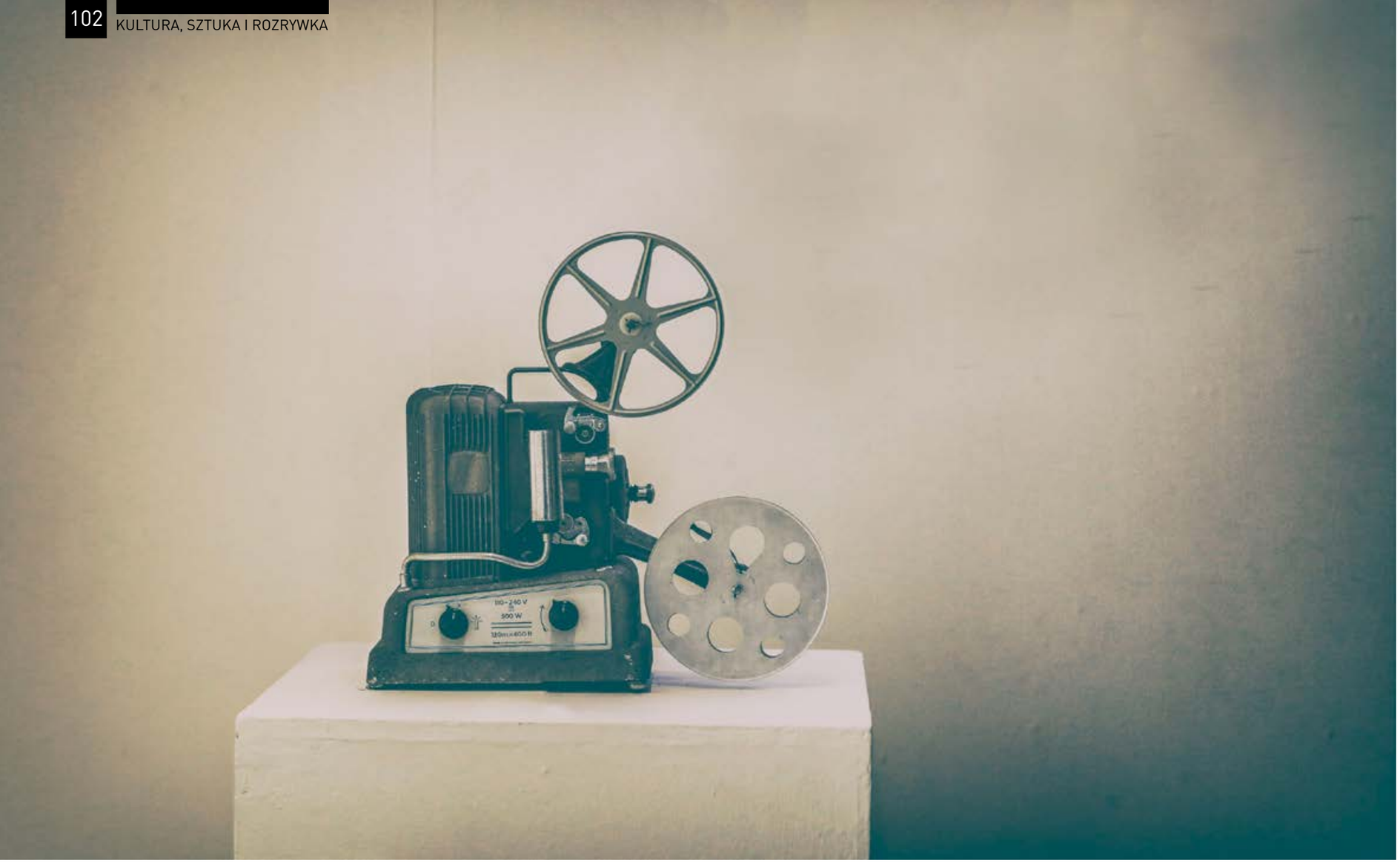
ZADBAJ O BEZPIECZEŃSTWO SWOJE, PRACOWNIKÓW, KLIENTÓW I PACJENTÓW

URZĄDZENIA SANITY SYSTEM MAJĄ 99.9% SKUTECZNOŚCI W DEZAKTYWACJI WIRUSA SARS-COV2

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR W POLSCE
IM Hubert Manikowski
ul. Sienna 9, 70-542 Szczecin
NIP 852 240 45 68

e-mail: biuro@sanitysystem.pl
telefon: +48 789 328 772
www.sanitysystem.pl

PREMIO NAZIONALE ANCI
PREMIO D'ECCELLENZA 2019 100 ECCELLENZE ITALIANE
CE



MAGIA GDYŃSKICH
KIN PRZEDWOJENNYCH

AUTOR: MARTYNA LISS, KLAUDIA KRAUSE-BACIA
FOTO: MUZEUM MIASTA GDYNI / WWW.GDYNIAWSIECI.PL

Niespełna sto lat temu, bo w 1926 roku w Gdyni odbył się pokaz filmu „Neapol. Południowe Włochy". Tym samym swoją działalność oficjalnie rozpoczęło pierwsze kino w mieście.

„Czarodziejka"
„Morskie Oko"
„Bajka"

Już od późnego popołudnia wokół budynku zlokalizowanego na rogu ulicy 3 Maja i 10 Lutego, w miejscu dzisiejszej kawiarni Cyganeria, zbierała się spora grupa ludzi. Elegancko ubrani panowie dumnie prowadzili swoje partnerki. Były też władze miasta i portu. W 1926 roku Gdynia dopiero co uzyskała prawa miejskie i liczyła 12 tys. mieszkańców, którzy byli spragnieni wszelkich rozrywek. Na ratunek przybyła „Czarodziejka".

Nowe kino mogło pomieścić 300 osób. Punktualnie o godzinie 17:00 rozpoczął się seans. Były to jeszcze czasy kina niemego, zatem jako pierwszy zaczął taper, czyli pianista akompaniujący filmowi. Z powodu otwarcia, w kinie pojawiła się też orkiestra. Publiczność była zachwycona - pierwszy film przeniósł ją w gorące południowe Włochy. Po seansie widzowie zapełnili okoliczne restauracje.

MAGICZNA PREKURSORKA VS PROTOPLASTA MULTIPLEKSÓW

To właśnie kino biło wszelkie rekordy pod względem popularności rozrywek w przedwojennej Gdyni. Szlaki przetarła „Czarodziejka", od której właściwie rozpoczął się kinowy boom. Obiekt posiadał 300 miejsc, a jego właścicielem był warszawiak Brunon Zieliński. Początkowo seansy wyświetlano zimą 3 dni w tygodniu, a wiosną i latem przez całe 7 dni. Oprócz kina znajdowało się tu pomieszczenie teatralne i koncertowe, z których często korzystała również Orkiestra Marynarki Wojennej oraz Chór Gdyński. Działał tu też popularny kabaret i niejednokrotnie autorskie spotkania miał tu sam Tadeusz Boy Żeleński. „Czarodziejka" była kinem niemym, jednak urozmaiceń nie brakowało. Niekiedy była to orkiestra, innym razem nawet występy artystyczne! „Do wspaniałego dramatu erotycznego „Złota Pantera", dyrekcja kina „Czarodziejka" zakontraktowała specjalny zespół aktorski, który prócz odtańczenia specjalnego tańca, będzie bawił publiczność kupletami i piosenkami" - czytamy w wydaniu „Dziennika Gdyńskiego" z 1930 roku.

W tym samym roku do kina próbowano wprowadzić prawdziwą rewolucję - dźwięk. Seansem, który miał zainaugurować działanie pierwszego aparatu dźwiękowego w mieście był film „Ojcze", do którego dołączono nadprogram w postaci komedii oraz próbnych dźwięków w formie koncertów muzycznych. Nie było to jednak urządzenie do odtwarzania głosów z filmu, a służyło jedynie do wprowadzania efektów muzycznych w postaci śpiewów.

Jakiś czas później kino ze względu na stare, drewniane fundamenty, zostało zamknięte. Otwarto je ponownie i działało nieprzerwanie do 1937 roku, kiedy to zostało zburzone z powodu rozbudowy budynku Banku Gospodarstwa Krajowego. 6 maja odbył się ostatni seans i celowo wyświetlono wówczas produkcję „Adieu", co w wolnym tłumaczeniu oznacza po prostu „do widzenia".

W 1929 roku, oprócz „Czarodziejki", istniały w Gdyni jeszcze dwa kina: kino Marynarki Wojennej, mieszczące się w koszarach na Oksywiu oraz awangardowe „Morskie Oko". Właśnie to ostatnie okazało się największą konkurencją dla gdyńskiego pioniera kinematografii i to jemu przypadło wyświetlenie pierwszego dźwiękowego filmu. 21 lutego 1931 roku odbył się tu pierwszy seans z użyciem aparatury dźwiękowej, wyświetlono film produkcji amerykańskiej „Parada Miłości" z Maurice'm Chevalierem. Za efekt dźwiękowy odpowiadał nowoczesny sprzęt firmy „Western

Electric", który kosztował 150 tysięcy zł. O wielkim zachwycie mówią notatki prasowe z Dziennika Gdyńskiego: „Aparat ten daje czy to w śpiewie czy w mowie ton czysty, naturalny, bez żadnego szmeru zgrzytu, ma się złudzenie, że żywy człowiek przemawia, a nie aparat. To, co najwięcej razi we wszystkich dźwiękowcach, to jest głos, który każ¬dy z widzów słyszy, który wydobywa się z tuby o grubym chrapliwym dźwięku tak, że trudno odróżnić różnicę głosu męskiego od głosu żeńskiego, tego właśnie w aparaturze Morskiego Oka nie ma, jest idealna czystość i naturalność głoso¬wa".

Jeżeli chodzi o samo kino, mieściło się ono w restauracji „Casino" tuż przy dzisiejszym Skwerze Kościuszki, i taką też nazwę otrzymało na początku. Dopiero z czasem zmieniono ją na „Morskie Oko", które okazało się jednym z nowocześniejszych kin w Polsce tamtego okresu, nie tylko ze względów sprzętowych, ale również wizualnych.

Do kina wchodziło się przez wielkie drzwi usytuowane od strony miasta. Pierwsze kroki stawiało się w olbrzymiej poczekalni, która była oświetlona wielkimi żyrandolami i miała aż 300 metrów długości. Było to miejsce dyskusji, towarzyskich flirtów, a nawet czytelni, bowiem goście mieli do dyspozycji czasopisma z wielu rejonów Polski, które można było przeglądać w wygodnych fotelach. Osobna poczekalnia czekała na tych, którzy kupowali miejsca najtańsze. Największe wrażenie robiła jednak sala kinowa. Widzom od progu rzucał się w oczy granatowy, majestatyczny sufit, na którym umieszczono 2600 złotych gwiazd. Cała sala była oświetlona 48 lampami elektrycznymi. „Morskie Oko" było prawie dwukrotnie większe od „Czarodziejki". Sala mieściła aż 580 osób. Dwa razy droższe były również bilety, ale taką cenę płaciło się właśnie za jakość i komfort, którego magiczna prekursorka nie miała. Oprócz kina w budynku mieściła się również restauracja, kasyno, kawiarnia i sala wykładowa. Niewątpliwie był to najbardziej nowoczesny lokal rozrywkowy ówczesnej Gdyni, który dorównywał swoim wyposażeniem i wyglądem najwytworniejszym kinom w stolicy.

MNIEJSI, LECZ POPULARNI

Wielkie zapotrzebowanie na rozrywkę kinową sprawiało, że zaczęły powstawać również kina bardziej kameralne. Zresztą nawet „Czarodziejka" nie miała szans dorównać swojemu konkurentowi, który wysoko postawił poprzeczkę nie tylko dla niej, ale także dla kolejnych kin pojawiających się w Gdyni, jak choćby stylowej „Bajki" przy Skwerze Kościuszki. W 1931 roku tak o niej pisano: „Kino, choć małe, lecz wykwintnie urządzone, doborem swoich obrazów nie ustępuje najlepszym kinom stołecznym. Dyrekcja widocznie pragnie zadowolić bywalców kina, gdyż obrazy wyświetla rzeczywiście pierwszorzędne. [...] aparatura dźwiękowa jest pierwszorzędna, głos płynie czysty, dźwięczny, a równocześnie obrazy są wyraźne. Dalszy walor Bajki to bliskie położenie od najruchliwszego centrum miasta, co przy konkurencyjnych cenach - wróży powodzenie na przyszłość". Niestety, kino nie przynosiło oczekiwanych zysków i bardzo szybko zostało zamknięte.

Ciekawe było też drugie kino Brunona Zielińskiego, który chwilę po zamknięciu „Czarodziejki", otworzył autorską „Bodegę". Była to ciekawa hybryda - w okresie letnim kawiarnia, a poza sezonem kino, w dodatku jedno z najtańszych w mieście. Budynek z tarasem utytułowany był przy samej plaży, w miejscu obecnego parkingu przy ul. Zawiszy Czarnego pod Kamienną Górą.

Swój udział w gdyńskiej kinematografii miał też znany malarz Marian Mokwa. W 1934 roku wybudował nowoczesny budynek mogący pomieścić prawie 1000 osób, która dwa lata później została przekształcony w kino dźwiękowe „Lido". To właśnie tu wyświetlono również relację z koronacji króla Jerzego. Kino było czynne do wybuchu II wojny światowej.

Przy Skwerze Kościuszki działało też kino „Polonia", które zasłynęło tym, że jako pierwsze posiadało miejsca numerowane. Chwilę przed wybuchem wojny, na ul. Świętojańskiej powstało jeszcze jedno kino prywatne - „Gwiazda". Nazwę wymyśliła sama Helena Grossówna. Ponoć po obejrzeniu projektu wnętrz miała powiedzieć, że będzie to prawdziwa... gwiazda wśród pomorskich kin. Tak też się stało. Nowe kino liczyło prawie tysiąc miejsc. Ogromny ekran i dobra jakość dźwięku pozwalała cieszyć się z seansu zarówno gościom w pierwszych rzędach jak i tym, którzy swoje miejsca mieli na balkonach. Pojawiło się również ogrzewanie oraz klimatyzacja, co zrobiło furorę wśród odwiedzających. Ogromna, nowoczesna sala nie była jedyną atrakcją, ponieważ oprócz niej w budynku mieścił się bufet, kawiarnia, bar z kolorową fontanną, palarnie i szatnie dla gości.

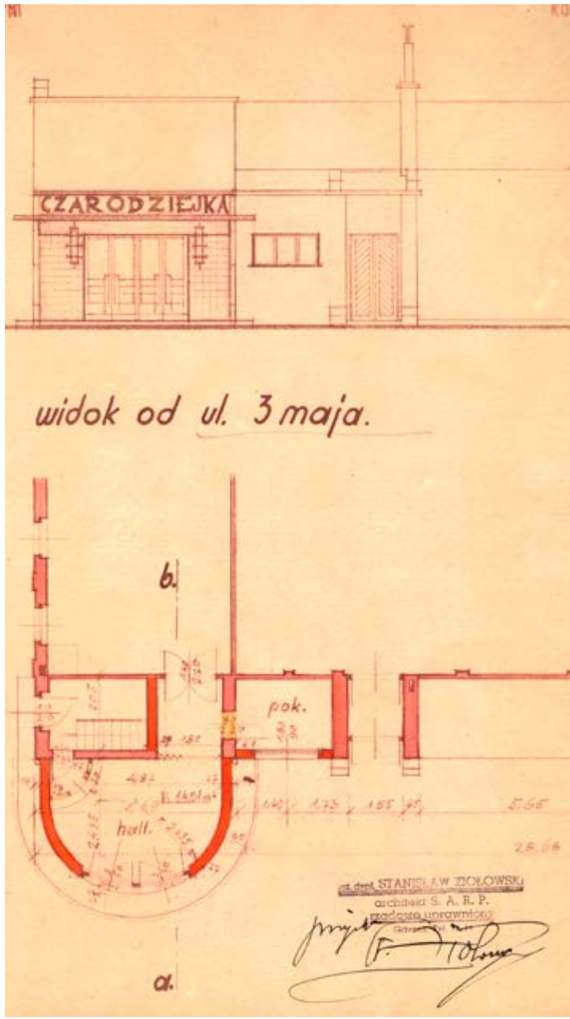
Poza kinami w centrum miasta, stopniowo pojawiały się też kina w peryferyjnych dzielnicach Gdyni. I tak w 1937, po raz pierwszy w repertuarze kinowym uwzględniono kino „Lily" w Chyloni, w którym jako pierwszy wyświetlono film „Mleczna droga". Z kolei w lipcu 1937 roku w orłowskim kinie „Miraż" zadebiutował film zatytułowany „Barbara Radziwiłłówna". W lutym następnego roku działało już kino „Zorza" w gdyńskim Grabówku. W dzielnicy Oksywie działał kinematograf utworzony przez władze Marynarki Wojennej o nazwie „Torpeda", będący własnością Komendy Portu Wojennego.W okresie międzywojennym liczba kin stale wzrastała, a wraz z nią liczba sprzedanych biletów. Na dobre rozpoczęła się „bitwa" o widza.

ZORRO, CHAPLIN I PAN TADEUSZ

Zasada była prosta - repertuar musiał być atrakcyjny. Zmieniano go co najmniej raz w tygodniu. Kina oferowały kilka seansów dziennie, w sezonie zimowym było ich mniej, natomiast w letnim, ze względu na przybywających turystów organizowano dodatkowe godziny projekcji. Mimo dynamicznie rozwijającej się kultury, zagraniczne filmy proponowane przez kina rzadko były nowościami. Zazwyczaj były to filmy powstałe parę lat wcześniej. Powodem tego była coraz większa moda na kino dźwiękowe w Stanach Zjednoczonych. Niestety nadmorskie sale początkowo były przystosowane jedynie do odtwarzania filmów niemych. Tak więc wśród gdynian furorę robiło amerykańskie kino gatunkowe, a także filmy radzieckie i niemieckie. W tamtych czasach rządziły westerny. Dużą popularnością cieszył się też „Zorro" z Douglasem Fairbanksem, prawdziwy klasyk z początków kina akcji z gatunku płaszcza i szpady. Niemniej popularny był krótkometrażowy „Frankenstein" wyprodukowany przez samego Thomasa A. Edisona oraz projekcje z Charliem Chaplinem w roli głównej. Czasami zdarzało się też, że w Gdyni puszczano filmy, które były zakazane w sąsiednim Wolnym Mieście Gdańsku. Tak było chociażby z filmem „Na zachodzie bez zmian", które w 1931 roku wyemitowano w „Morskim Oku".

Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się również polskie produkcje. Adaptacje książek takich jak „Pan Tadeusz", „Przedwiośnie" czy „Quo Vadis" oraz komedie z całą plejadą ówczesnych gwiazd przyciągały do kin tłumy. Nawet kiedy w Gdyni zaczęły pojawiać się filmy dźwiękowe to publiczność chętnie wybierała rodzime kino. Ich popularność wynikała z tego, że część odbiorców miała problem z czytaniem pojawiających się na ekranie napisów. Nie zabrakło też wielkich szlagierów światowego kina, jak chociażby „Mata Hari" z Gretą Garbo z 1931 roku czy „Impreratorowa" z Marleną Dietrich z 1934 roku.

Różnorodny repertuar objawiał się także wyświetlaniem filmów skierowanych do różnych grup wiekowych. O wczesnych porach były organizowane seanse dla dzieci, a po godzinie 23:00 prezentowano filmy dla widzów dorosłych. Nocne projekcje często były wyświetlane osobno dla mężczyzn i kobiet, a ich tematyka dotyczyła edukacji seksualnej, problemu prostytucji, czy chorób wenerycznych. Hitem był film „Nasza bolączka" o chorobach wenerycznych oraz „Piekło Kobiet", będący protoplastą gatunku thrillera erotycznego.



Telef. 1104 KINO CZARODZIEJKA TEATR Telef. 1104
Gdynia, ul. 10 Lutego vis a vis Banku Polskiego.
Dziś i dni następne! Dziś i dni następne!
Film seksualny
„PIEKŁO KOBIET"
odsłaniający tragiczne dzieje tysięcy niewinnych dziewcząt i niedrożonych opowieści.
Piękne i bogate nadprogramy.
Seanse: o godzinie 5, 7 i 8. W niedzielę i święta o godz. 3, 5, 7 i 9

KINO W POLSCE

Kazimierz Prószyński, Piotr Lebiedziński oraz Bolesław Matuszewski to pionierzy polskiej kinematografii. Już w 1894 roku Prószyński wynalazł pleograf - aparat łączący w sobie funkcję kamery i projektora. Niespełna rok później, Lebiedziński skonstruował tzw. kinematograf Lebiedzińskiego, na którym zarejestrował dwa filmy krótkometrażowe. Z kolei ostatni z nich, Bolesław Matuszewski wraz z bratem Zygmuntem, w 1895 roku założył w Warszawie pierwszą polską wytwórnię filmową o nazwie Paryska Fotografia Lux Sigismond et Comp, w której zatrudnił kilku operatorów i zajmował się produkcją krótkiego metrażu. Pierwszy prawdziwy pokaz filmowy odbył się natomiast 18 lipca 1896 roku, co ciekawe, bez udziału pionierów. Wykorzystano wówczas kinetograf spółki Edisona. Natomiast pierwsza projekcja kinowa miała miejsce 14 listopada 1896 roku i została przeprowadzona przez ekipę operatorską należącą do Louisa Lumière'a. Pierwsze kino w Polsce powstało w 1899 roku w Łodzi. „Gabinet Iluzji", bo tak się nazywało, został założony przez Antoniego i Władysława Krzemińskich. Dziś pozostało po nim jedynie wspomnienie, lecz bezapelacyjnie spełniło ono swoją rolę. Od tamtego czasu fascynacja ruchomymi obrazami zaczęła się udzielać wszystkim bez wyjątku.

Jednak wraz z pojawieniem się kryzysu nawet tak szeroki wybór filmów przestał być wystarczający, aby zachęcić gdynian do chodzenia do kina. Zaczęły pojawiać się różnego rodzaju promocje. Niektóre kina obniżały ceny biletów, inne wpuszczały dwie osoby na jedną wejściówkę. Były też drukowane kupony zniżkowe na poszczególne seanse, które pojawiały się w gazetach. Aby jeszcze bardziej uatrakcyjnić swoim klientom pobyt w kinie właściciele zapewniali tak zwane nadprogramy. Czasami był to dodatkowy krótki metraż wyświetlany przed właściwą projekcją, a czasem zapraszano gościnnie śpiewaków operowych oraz organizowano taneczne i teatralne występy na żywo.

EFEKTY SPECJALNE, CZYLI TAPER I PERFUM BOJ

Jednak zanim w sali kinowej przygasły żarówki, nim na brudnawym ekranie nie przeleciała szeleszcząca, pusta taśma i nie wyświetlił się tytuł filmu, odbyć się jeszcze musiał niezmienny rytuał wstępu muzycznego. Tuż przed seansem, do stojącego zazwyczaj pod ekranem pianina podchodził muzyk i zaczynał swą uwerturę. To nikt inny jak taper, czyli pianista na żywo reagujący graniem do wyświetlanych scen. Co ciekawe, jego inną, mniej znaną funkcją, było dbanie o zagłuszanie głośno pracującego projektora.

Sama muzyka na żywo w kinie nie była niczym nadzwyczajnym. Podczas projekcji niemych filmów melodie grane przez tapera wpasowywały się w panujący na ekranie klimat. Improwizowane utwory wykonywane na pianinie stały się kluczowym elementem każdego seansu. Czasami zdarzało się tak, że gdy film dopiero wchodził do kin, taper nie słyszał go wcześniej i musiał improwizować. Jego rola w kinie była o tyle istotna, że potrafił wpływać na odbiór filmu. To właśnie on w odpowiednich momentach budował napięcie, podkręcał dramaturgię albo potęgował rozbawienie.

Niemniej ciekawym zawodem był Perfum Boj, którego profesja miała zbawienne skutki dla odwiedzających kina widzów. Niestety gdyńskie kina bardzo cierpiały z powodu słabej wentylacji i starych drewnianych fundamentów, co w połączeniu z salą pełną ludzi dawało naprawdę nieświeży zapach. Ten problem pojawiał się w tych skromniejszych lokalach, których nie było stać na remont. Właśnie wtedy z pomocą przychodzi tzw. Perfum Boje. Młodzi chłopcy, w zamian za możliwość oglądania seansów rozpylali perfumy po sali tak, aby zapach stęchlizny i potu był niewyczuwalny dla gości.

Zniechęcająca woń nie była jednak najgorszą konsekwencją źle przystosowanych budynków. Często stanowiły one zagrożenie dla życia ze względu na ich łatwopalność. Tak też było w 1938 roku w kinie „Bodega". Pożar wybuchł podczas premiery filmu „Trędowata", czego przyczyną najprawdopodobniej okazał się wadliwy komin. To tragiczne wydarzenie nie poniosło jednak ze sobą ofiar. Kino niestety zostało całkowicie zrównane z ziemią, a jego właściciel już nigdy go nie odbudował.

ODPOWIEDNIKI STUDYJNIAKÓW CZY PRZODKOWIE MULTIPLEKSÓW?

Gdyńskie kina początku ubiegłego wieku z jednej strony był małymi, kameralnymi budynkami, które funkcjonowały mając do dyspozycji niewielki budżet. Sprzęt, którego używały do wyświetlania filmów najczęściej nie był najlepszej jakości, jednak ceny biletów przyciągały dużą część gdynian. Z drugiej strony były również kina, które zachęcały widzów nowatorskimi rozwiązaniami umilając przy tym każdy kolejny seans. W „Morskim Oku" mieszkańcy Gdyni mogli obejrzeć pierwszy dźwiękowy film, a w kinie „Polonia" pojawiły się numerowane miejsca oraz kurtyna, która dodawała prestiżu. Natomiast w najbardziej luksusowym kinie „Gwiazda" była nawet klimatyzacja.

Te magiczne miejsca, które niespełna sto lat temu przyciągały tłumy gdynian obecnie zniknęły bez śladu. Część lokali została zniszczona w czasie wojny, niektóre z nich zostały przerobione na sklepy spożywcze i miejsca pod wynajem, a jeszcze inne stoją opustoszałe. Mimo, że obecnie można je zobaczyć jedynie na fotografiach w archiwalnych zbiorach miasta Gdynia to pamięć o nich nadal jest żywa czego dowodem są nazwy sal kinowych w Gdyńskim Centrum Filmowym: „Morskie Oko", „Goplana" (dawniej „Polonia") i „Warszawa" (dawniej „Gwiazda").

Trójmiejskie Insta Story

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

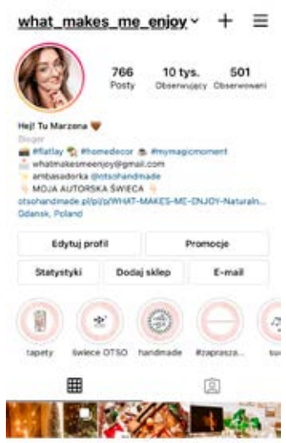
Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instragram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Obraz zastępuje coraz częściej słowo pisane. Jak pisał Jean Baudrillard,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

@what_makes_me_enjoy

Obserwuj

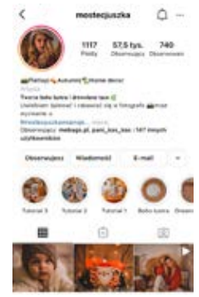
Uważa się za perfekcjonistkę, która nigdy nie jest zadowolona z siebie i pragnie wszystko robić jeszcze lepiej. Gdańszczanka z krwi i kości, domatorka, wegetarianka. Autorka profilu @what_makes_me_enjoy" swoimi kadrami zaczarowuje codzienne, proste rytuały. Jeśli zaproponuje Wam kawę lub herbatę, spodziewajcie się oprawy na miarę wielkiego świętowania. Poznajcie Marzenę.

Nazywam się... Marzena.
Jestem... kubkoholiczką. Jest takie słowo?
Urodziłam się w... Gdańsku, w którym do dziś mieszkam, **moim ulubionym miejscem na świecie jest...** chciałabym jeszcze tyle zobaczyć!
Robię zdjęcia, ponieważ... relaksuje mnie to i pozwala nie myśleć o problemach.
Najchętniej fotografuję... uwielbiam kompozycje typu flatlay, kawowe kadry oraz wnętrza.
W fotografii interesuje mnie przede wszystkim... łapanie chwili, sprawianie, że z pozoru zwykle przedmioty czy kadry stają się magiczne.
Instagram jest dla mnie... odskocznią i miejscem, w którym poznałam mnóstwo wyjątkowych osób.
Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym... moją rodzinę. Chciałabym zachować ich uśmiechy, spojrzenia.
Z Trójmiastem łączy mnie... miłość na całe życie. Nie wyobrażam sobie mieszkać gdzie indziej.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: ul. Mariacka, Wrzeszcz, i moje okno, na którym powstaje najwięcej moich zdjęć.
Trzy ulubione adresy w Trójmieście: moje mieszkanie, dom rodzinny i ul. Długa.



Insta nominacje

@what_makes_me_enjoy



@mostecjuszka

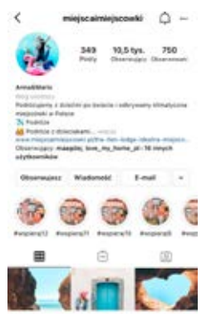
tworzy niesamowity klimat i ma piękny głos

@janki.home

świetne poczucie humoru i pełna energii Martyna

@love_my_home_pl

Elwira i Karol - za piękne wnętrze i dobre słowo



@miejscaimiejscowki

Ania i Mariusz - prywatnie bratowa i brat - odkrywają świetne miejsca i tworzą piękne kadry

TRÓJMIASTO RZĄDZI W LIDZE

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

43 kluby z całej Polski zgłosiły się do przyszłorocznych rozgrywek Polskiej Ligi Żeglarskiej. Trójmiasto okazuje się tutaj zdecydowanym dominatorem – wystawiło 11 ekip, z czego 8 to pewniaki.

To rekordowa liczba zgłoszeń w Polskiej Lidze Żeglarskiej. W tegorocznej edycji wzięły udział 24 załogi, po 12 na każdym poziomie rozgrywkowym. W ekstraklasie zwyciężył Yacht Klub Polski Gdynia, a w 1 Lidze Yacht Club Gdańsk. W przyszłym sezonie o tytuł mistrza Polski chcą walczyć aż 43 drużyny.

Skład ekstraklasy jest już ustalony. Na 12 miejsc aż 3 stanowić będą trójmiejskie teamy - YKP Gdynia, Yacht Club Gdańsk, który awansował z 1 ligi oraz Iskra Gdynia.

W 1 lidze także jest 12 miejsc, ale póki co dopiero 8 jest obsadzonych. Wśród nich pewne miejsce ma aż pięć klubów z Trójmiasta: Yacht Club Gdańsk 2, PG Racing, Jach Klub Stoczni Gdańskiej, Yacht Club Sopot i 77 Racing Gdańsk.

To jednak nie koniec szans dla pomorskich żeglarzy, gdyż mogą do nich dołączyć kolejne teamy. O pozostałe wolne 4 miejsca w pierwszej lidze będzie walczyć 20 klubów, wśród nich Arka Gdynia, Narodowe Centrum Żeglarstwa AWFiS Gdańsk i Yacht Klub Polski Gdynia 2 Youth Team.

2 LIGA W PERSPEKTYWIE

Organizatorami Polskiej Ligi Żeglarskiej są MT Partners i Towarzystwo Żeglarstwa Regatowego (Polish Match Tour) przy współpracy z GSC Yachting w Sopocie. W tym roku rozgrywki odbyły się już po raz szósty. Drużyny ścigały się podczas dwudniowych rund – w Szczecinie, Świnoujściu i Trójmieście. W każdym z tych miejsc do ich dyspozycji była flota identycznych, regatowych jednostek. Podobne zasady mają obowiązywać w przyszłym sezonie, dzięki temu każda z drużyn ma takie same szanse na zwycięstwo.

Z racji na tak duże zainteresowanie organizatorzy rozważają powołanie 2 ligi.

– Jeżeli uda się pozyskać inna flotę jachtów, wtedy każdą ligę powiększymy z 12 do 16 zespołów, co da nam łącznie 32 teamy w ekstraklasie i 1 lidze – wyjaśnia Maciej Cylupa, szef ligi. - Zostanie 11 chętnych i pewnie oni zasilą 2 ligę. Niemniej wszystko okaże się w styczniu, gdy będziemy mieć potwierdzone zgłoszenia i więcej danych o dostępności floty na sezon 2021.

TRZECIA ŻEŃSKA ZAŁOGA

W rozgrywkach pojawia się coraz więcej kobiet. Panie nie tylko startują w mieszanych załogach, ale wystawiają swoje. W tym sezonie wystartowały już 2 zespoły w pełni kobiece: UKS Navigo Sopot Budimex Sailing Team i Jachtklub Stoczni Gdańskiej Movi Women Sailing Team. Pierwszemu z nich nie udało się jednak utrzymać i by ponownie wystartować w 1 lidze będzie musiał walczyć w kwalifikacjach. Z kolei Mowi Women Sailing Team – zakończył sezon na 8 miejscu, tym samym gwarantując sobie udział w kolejnym sezonie. Co ważne obydwie żeńskie ekipy miały realną szansę na awans do Ekstraklasy i jest duża szansa, że w 2021 roku im się to uda. Tym bardziej, że do rozgrywek przystępuje trzecia, w 100% żeńska załoga – Ocean Challenge Yacht Club pod kierunkiem Katarzyny Góralskiej.

- W lidze ponadto startują kobiety w innych zespołach, np. Kaja Fidecka w barwach Sztorm Grupa Warszawa, Milena Maciuszko w Legii Warszawa 2, Anna Weinzieher (PPJK), czy Anna Traczyńska (Odyssey) – wylicza Maciej Cylupa.

Zwycięzcy ligi oprócz tytuł klubowego mistrza Polski uzyskują także prawo do startów w Sailing Champions League.

OSIEDLE, BIUROWIEC, BASEN I EKSPRESÓWKA

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | **FOTO:** PZITB

Aż 9 pomorskich inwestycji znalazło się wśród laureatów „Budowy roku 2019". To m.in. osiedle Vastint Poland nad Motławą, droga S7 Gdańsk – Elbląg wybudowana przez Metrostav A.S., biurowiec Gdańskich Wód Sp. z o.o. oraz kryty basen Akademii Marynarki Wojennej w Gdyni.

Tegoroczna edycja konkursu „Budowy Roku", organizowanego przez Polski Związek Inżynierów i Techników Budownictwa wraz z Ministerstwem Rozwoju oraz Głównym Urzędem Nadzoru Budowlanego, odbyła się już po raz trzydziesty.

- W XXX edycji konkursu PZITB „Budowa Roku 2019", pomimo panującej pandemii, nie wprowadzono dodatkowych lub innych zasad prowadzenia konkursu, jedynie termin gali finałowej z maja 2020 roku został przesunięty na 3 września br. Podczas gali były przestrzegane obostrzenia wówczas obowiązujące – wyjaśnia Katarzyna Zysk, sekretarz konkursu.

DLA KOGO I ZA CO?

Celem konkursu jest promocja oraz wsparcie inwestycji, które odznaczają się innowacyjnością i spełniają określone kryteria, oceniane następnie przez jury. Należą do nich m.in. jakość realizacji, czas i organizacja budowy, rodzaj rozwiązań techniczno-technologicznych użytych podczas procesu, koszt realizacji czy wpływ inwestycji na środowisko oraz gospodarkę regionu. Wyróżnienia wręczano w kategoriach: obiekty biurowe, obiekty kultury, nauki i oświaty, obiekty przemysłowe, obiekty drogowe, obiekty przebudowane i rewitalizowane, obiekty oceniane indywidualne. Trzy ostatnie kategorie dotyczyły osiedli mieszkaniowych i budynków mieszkalnych podzielonych wg ich wartości.

ZA KRYTY BASEN I DROGĘ DO ELBLĄGA

Nagrodę I stopnia zdobyły aż 4 pomorskie inwestycje. To osiedle Vastint Poland nad Motławą, budowa drogi S7 Gdańsk – Elbląg na odcinku Koszwały – Elbląg, adaptacja zabytkowych budynków przy ul. Lastadia w Gdańsku na cele biurowe oraz budowa krytego basenu z zapleczem w Gdyni.

Nagrodą II stopnia doceniono z kolei przeprowadzone w Gdańsku prace inwestycyjne dwóch budynków na osiedlu „Idea", budynków mieszkalnych „Nadmorski Park" i „Botanica Jelitkowo", a także budynku noclegowego dla turystów „Wypoczynkowa". Natomiast w przypadku nagrody III stopnia wyróżniono jedynie prace wykonane przy budowie pracowni kształcenia zawodowego dla Powiatowego Zespołu Szkół w Redzie.

NAGRODA I STOPNIA
Kategoria: Osiedla mieszkaniowe i budynki mieszkalne o wartości powyżej 40 mln zł

Zespół budynków mieszkalno-usługowych wraz z infrastrukturą techniczną w Gdańsku przy ulicach Na Stępce, Angielska Grobla, Dziewanowskiego

Powierzchnia zabudowy: 11 894,00 m2
Powierzchnia użytkowa: 37 939,00 m2

Inwestor, deweloper: Vastint Poland sp. z o.o., Warszawa
Generalny wykonawca: CFE Polska sp. z o.o., Warszawa

Pracownia projektowa:
APA Wojciechowski sp. z o.o., Warszawa,
Arcade Polska sp. z o.o., Warszawa

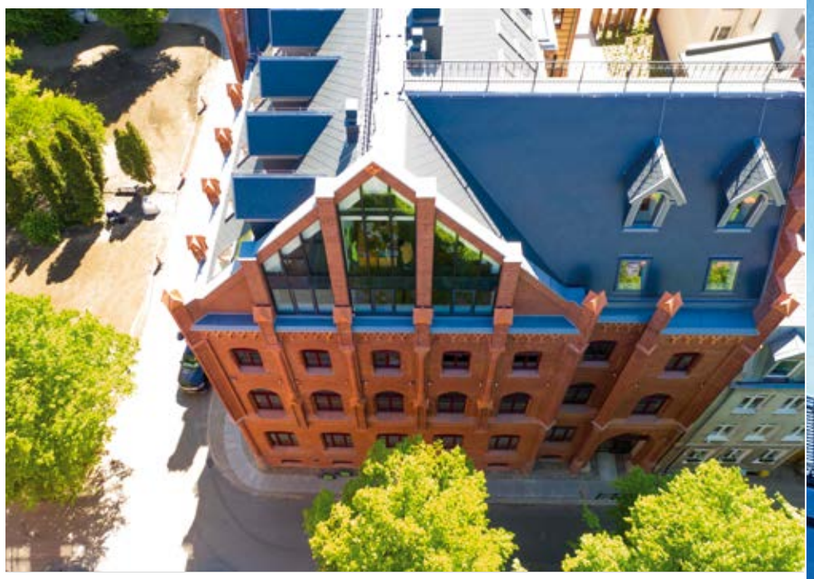
Czas wykonania: 32 miesiące

NAGRODA I STOPNIA
Kategoria: Obiekty drogowe

Budowa drogi S7 Gdańsk (A1) – Elbląg (S22) na odcinku Koszwały (DK nr 7 węzeł Koszwały) – Elbląg (z węzłem Kazimierzowo) Zadanie 1: Koszwały – Nowy Dwór Gdański

Powierzchnia zabudowy: 630 ha

Inwestor, deweloper:
Skarb Państwa – Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad z siedzibą w Warszawie, Oddział Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad, Gdańsk
Generalny wykonawca:
Metrostav a.s. z siedzibą w Pradze, Republika Czeska
Pracownia projektowa:
Transprojekt Gdańsk Sp. z o.o., Gdańsk
Czas wykonania: 43 miesiące



NAGRODA I STOPNIA
Kategoria: Obiekty przebudowane i rewitalizowane

Kompleksowe wykonanie robót budowlano-montażowych dla zadania: „Przebudowa, rozbudowa, rewaloryzacja budynków zabytkowych na cele biurowe, zlokalizowanych przy ul. Lastadia 2 i ul. Lastadia 41 w Gdańsku"

Powierzchnia zabudowy: 1756,18 m2
Powierzchnia użytkowa: 6230,88 m2

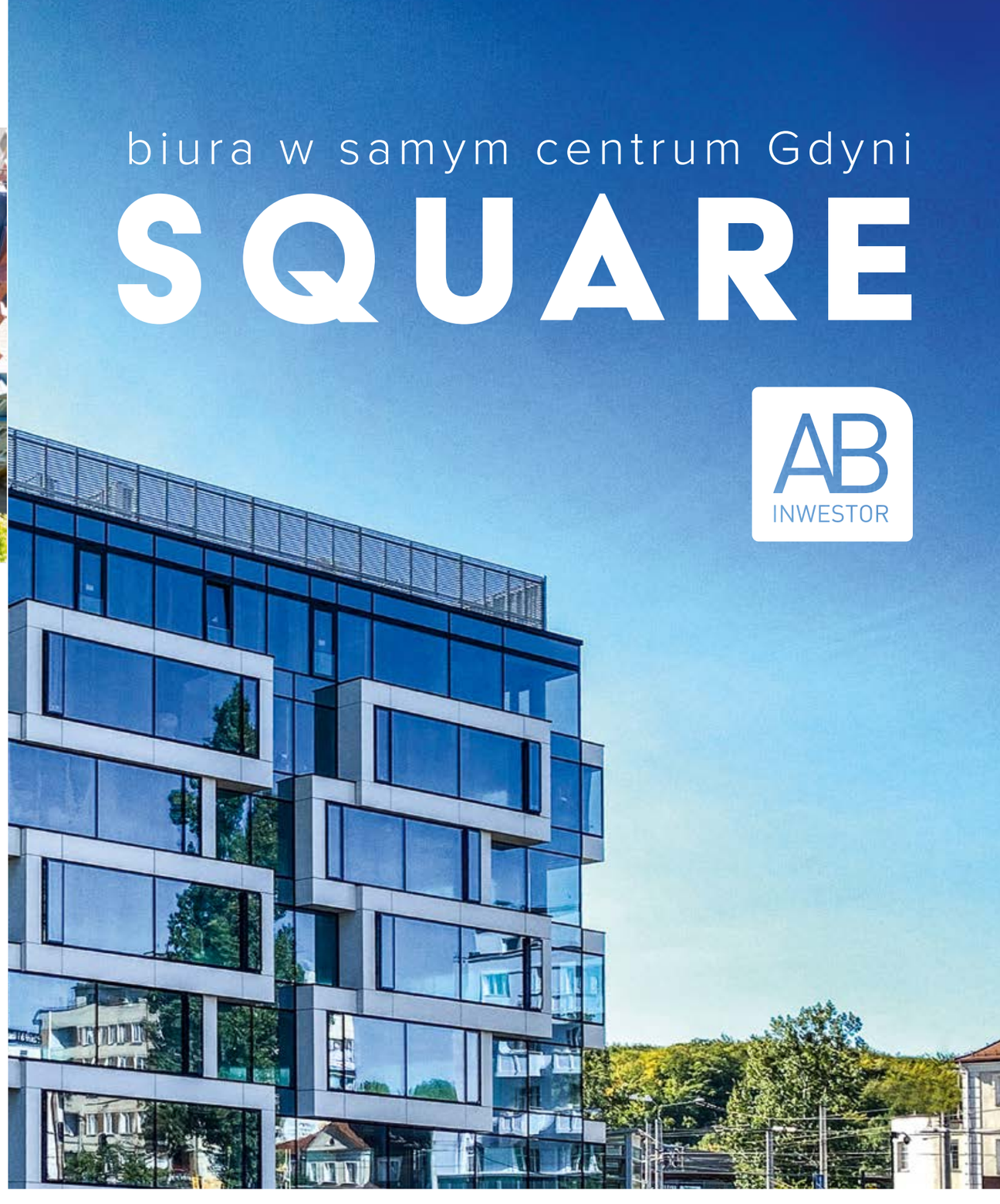
Inwestor: Gdańskie Wody Sp. z o.o., Gdańsk
Generalny wykonawca:
Polaqua Sp. z o.o., Piaseczno, Wólka Kozodawska
Pracownia projektowa:
Firma Architektoniczno-Budowlana Styl Sp. z o.o., Gdańsk
Czas wykonania: 28 miesięcy

NAGRODA I STOPNIA
Kategoria: Obiekty oceniane indywidualnie

Centrum Sportowe Akademii Marynarki Wojennej – realizacja II etapu, obejmującego budowę krytego basenu z zapleczem w Gdyni przy ul. Śmidowicza 69

Powierzchnia zabudowy: 1843,40 m2
Powierzchnia użytkowa: 1398,00 m2

Inwestor: Akademia Marynarki Wojennej im. Bohaterów Westerplatte, Gdynia
Inwestor zastępczy:
Przedsiębiorstwo Inżynieryjne Alfa Przemysław Marszałkowski, Banino
Generalny wykonawca:
NDI SA, Sopot, NDI sp. z o.o., Constructiones y Promociones Balzoa S.A., Balzola Polska Sp. z o.o. (partnerzy)
Pracownia projektowa:
Autorska Pracownia Architektury CAD Sp. z o.o., Warszawa
Czas wykonania: 22 miesiące



RENESANS RYNKU NIERUCHOMOŚCI

BILANS ROKU 2020

AUTOR: HALSZKA GRONEK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Rok 2020 był dla branży nieruchomości premium nadzwyczaj korzystny. Przez wzgląd na kiepskie warunki lokat i obawę przed wzrastającą inflacją ludzie inwestowali w to, w co zawsze inwestuje się w czasie kryzysu, w ziemię i nieruchomości – wyjaśnia Karolina Szwarc, właścicielka sopockiego biura InVilla Nieruchomości.

Dwanaście miesięcy – kilkadziesiąt sprzedaży nieruchomości, których ceny oscylowały w granicach od 1 do 5 mln złotych. Łączna wartość tychże transakcji przekroczyła próg, bagatela, 60 milionów złotych. Tak wygląda bilans sprzedaży w biurze InVilla, jednej z trójmiejskich agencji nieruchomości z segmentu premium.

– Wynik odbieramy jako olbrzymi sukces. Realizacja sprzedaży w segmencie premium na sumę ponad 60 milionów było dla nas niemałym wyzwaniem, gdyż negocjacje przy tego rodzaju transakcjach potrafią trwać niejednokrotnie kilka miesięcy. Dla naszej branży był to więc naprawdę korzystny rok – tłumaczy Karolina Szwarc, właścicielka biura.

PRZEPIS NA NIEPEWNE CZASY

Rekordowe transakcje są wynikiem nie tylko skuteczności pośredników z agencji nieruchomości, lecz także koniunktury, która choć dla większości polskiego rynku nie była korzystna, tak dla branży mieszkaniowej, zwłaszcza tej premium, okazała się sprzyjająca. W dobie politycznych i społecznych zmagań z widmem rychłego kryzysu gospodarczego nieruchomości uznano za najlepszy i najbardziej stabilny sposób zabezpieczenia majątku.

– Rok 2020 był bardzo ciekawy, trudny i wymagający, a wpływ na to miała przede wszystkim pandemia koronawirusa. W ciągu niespełna roku zmieniło się postrzeganie nieruchomości. Poluzowanie polityki pieniężnej i fiskalnej w kraju spowodowało przepływ niespotykanej ilości gotówki, a spora część tych przepływów trafiła do portfela nieruchomości – wyjaśnia Marcin Marczak, Senior Property Advisor w InVilla Nieruchomości.

Środki, które powędrowały do zbywców nieruchomości, miały albo zabezpieczyć inwestora przed inflacją, albo pełnić funkcję swoistej "lokaty", albo umożliwić zmianę miejsca zamieszkania na nowe, odpowiadające nowym potrzebom mieszkaniowym w czasie pandemii. Taka sytuacja dotyczyła przede wszystkim bardziej zamożnych konsumentów, którzy dysponowali majątkiem koniecznym do zabezpieczenia na czas kryzysu. Stąd też najpokaźniejsze wzrosty sprzedażowe odnotowano właśnie w segmencie premium.

– Zwiększone zapotrzebowanie na nieruchomości dotyczyło przede wszystkim posiadłości luksusowych, o dużej wartości. Największe wzrosty odnotowaliśmy w obszarze transakcji na kwotę powyżej 1 mln EUR oraz działek budowlanych nabywanych na potrzeby własne i małej deweloperki – dodaje Marcin Marczak.

SZALEŃSTWO CENOWE I ZAKUPOWE

Wydawać by się mogło, że w czasie poważnego zachwiania kondycji polskiej gospodarki większość konsumentów postanowi przeczekać burzę, zwijając żagle i dryfując na spokojnym kursie. Nic bardziej mylnego.

– Rynek nieruchomości premium przeżył w tym roku prawdziwy renesans i ciężko porównać jego sytuację do innych produktów, nawet tych luksusowych. Wzrost cen nieruchomości w ostatnim czasie był namacalny – zdradza Katarzyna Baraniak, Senior Property Advisor w Invilla Nieruchomości.

Wzmożony popyt i ograniczona podaż spowodowały, że zachowania rynkowe na nowo ukształtowały ceny nieruchomości. Przykładowo Sopot – najmniejsze z trójmiejskich miast stało się jednocześnie najdroższą lokalizacją w całym kraju pod względem cen mieszkań z rynku pierwotnego. Stało się tak z racji utrudnionego podróżowania, a co za tym idzie – wzmożonego ruchu turystycznego w kraju.

Sopot to jednak przykład dość oczywisty i większość analityków rynku od dawna przewidywała wysokie podwyżki cen w mieście. Powodów było kilka, przykładowo ogrom topograficznych i historycznych zalet miasta, jego walory estetyczne, a co najważniejsze – olbrzymie ograniczenia możliwości powstania nowych budynków mieszkalnych. To, co naprawdę znamienne dla roku 2020, to fakt, że znakomita większość nieruchomości premium z całego Trójmiasta i okolic po latach wyczekiwania na kupca niemal w jednym momencie doczekała się tłumów chętnych.

– Oferty apartamentów i domów, które od dawna widniały na rynku, w tym roku wzbudzały ogromne zainteresowanie kupujących, zaś cena ofertowa często nie podlegała nawet negocjacjom – zdradza Karolina Szwarc. – Pracujemy w branży od wielu lat i jako doświadczeni doradcy wiemy, w jakich kwotach za metr kwadratowy sprzedawały się mieszkania w konkretnym miejscu jeszcze rok czy dwa lata temu, a w jakich teraz. Różnice są naprawdę duże.

NATURA – TREND NUMER 1

Pandemia wpłynęła nie tylko na popyt oraz ceny mieszkań, lecz także na wytworzenie nowych trendów konsumenckich.

– Gdy tylko minął marcowy przestój na rynku wywołany wybuchem epidemii, zauważyliśmy ogromne zainteresowanie zakupem wszelkich domów oraz działek poza miastem. Dla kupujących liczyła się przede wszystkim możliwość przebywania poza skupiskami ludzkimi i na świeżym powietrzu. Ważne stało się, aby nieruchomość miała własną dodatkową przestrzeń, przykładowo ogromny taras, ogródek czy odrębną działkę – wymienia Dawid Iwasiuta, Senior Property Advisor w Invilla Nieruchomości.

Dla klientów prywatnych wciąż ważna była lokalizacja, w tym bliskość morza.

– W tym obszarze prym niezmiennie wiedzie Sopot, choć wysoce pożądany staje się też kurort będący nowym synonimem luksusu – Jurata. Niech przykładem będzie jedna z naszych ostatnich sprzedaży, w ramach której w ciągu jednego tygodnia sprzedaliśmy luksusowy apartament w Juracie – dodaje Dawid Iwasiuta.

ROK 2021 W PROGNOZACH

Eksperci zgodnie przyznają: rynek się jeszcze nie przesycił. Choć rok 2020 był dla nieruchomości rekordowy, to wszystko wskazuje na to, że w roku 2021 dobra passa się utrzyma.

– Po roku 2020 zmniejszyła się liczba nieruchomości premium na rynku, ograniczając ich podaż. Im czegoś jest mniej, tym automatycznie staje się droższe i trudniej dostępne. Sądzimy też, że w 2021 utrzyma się trend nieruchomości przestronnych z własnym ogrodem i zielenią – tłumaczy Karolina Szwarc. – Mimo produkcji szczepionki nadal nie jesteśmy pewni, co przyniosą nam najbliższe miesiące i jak będziemy zmuszeni funkcjonować w innej rzeczywistości. A przestrzeń, w której mieszkamy, musi zapewniać poczucie bezpieczeństwa niezależnie od wszystkiego.

– Rynek nieruchomości premium rządzi się własnymi prawami. Jest bardzo odporny na wszelkie zmiany gospodarcze i kryzysy, a do tego drożeje średnio o 6% rocznie. Analitycy przewidują, iż w niedalekiej przyszłości polski rynek premium zbliży się do średnich cen nieruchomości w Europie – dodaje właścicielka biura InVilla Nieruchomości.

Pośrednicy mogą mieć zatem pewność – przed nimi kolejny pracowity rok.

GDYŃSKIE LOTY W KOSMOS

AUTOR: HALSZKA GRONEK | **FOTO:** JIT TEAM

Z jednej strony eksperci z Jit Team, uznanej firmy z branży IT, a z drugiej – młodzież z gdyńskiej Trójki, jednego z najlepszych liceów w Polsce. Takie połączenie musiało dać wyjątkowe efekty. I dało, bo przecież nie na co dzień lata się w kosmos.

Sobota 22 czerwca 2019 roku to z pewnością dzień, który na trwale wpisał się już w historię współpracy „Trójki" i Jit Team. Właśnie wtedy uczniowie ze szkolnej pracowni „3Lab" oraz ich opiekunowie stanęli na polu koło Ciechanowa. Był ciepły, słoneczny dzień, co ważne – z dobrą widocznością. O godzinie 9:07 balon wypełniony lekkim gazem uniósł dwumetrowego drona z ładunkiem badawczym. Rozpoczął się start. Wkrótce pojazd osiągnął historyczny pułap 20,5 km, by dokładnie o godzinie 10:25 bezpiecznie wylądować.

„TRÓJKOWE" OLŚNIENIE

- To był bardzo ważny moment – mówi Witołd Bołt, CTO w Jit Team. – Ten lot był zwieńczeniem blisko trzyletnich prac przy naszym wspólnym projekcie „3Sat". Sukces był tym większy, że dron pobił rekord Polski w wysokości lotu.

Jit Team to gdyńska firma z branży IT, która tworzy i wdraża skomplikowane systemy dla swoich klientów. Nie ma branży, której by nie ogarnęła. W jej portfolio jest m.in. odzieżowy gigant LPP, bank Nordea czy Rakuten Kobo. Realizuje też projekty dla Boeinga czy Rolls Roysa i obsługuje greckiego armatora oraz norweskie fundusze inwestycyjne. Po drugiej stronie jest III LO w Gdyni. Ten znajdujący się na Wzgórzu św. Maksymiliana ogólniak od lat zbiera liczne nagrody i wyróżnienia. W renomowanym rankingu najlepszych liceów wg „Rzeczpospolitej" i „Perspektyw" stale zajmuje pierwsze miejsce w regionie, a w kraju utrzymuje się w pierwszej dziesiątce. Jego uczniowie poza standardową nauką startują w konkursach i olimpiadach, a szkoła prowadzi liczne projekty naukowo-badawcze. Nic więc dziwnego, że kosmiczny projekt zakończył się sukcesem, ale zanim do niego doszło, przyszli partnerzy docierali się przy innych projektach, skupionych wokół szkolnej pracowni naukowej „3Lab".

– Pomagaliśmy organizować w III LO konferencje w ramach pracowni innowacji „3Lab". Podczas jednej z nich, a dokładnie forum matematycznego Trimat, doznaliśmy olśnienia – wspomina Witold Bołt. – Poziom merytoryczny konferencji, energia młodych ludzi i klimat „trójkowej" społeczności zrobiły na nas ogromne wrażenie. Pomyśleliśmy: „Tak! To pasuje do nas!" i zapragnęliśmy dołożyć do tego swoją cegiełkę. Zgłosiliśmy się więc do dyrekcji liceum i zaproponowaliśmy współpracę w nowym wymiarze.

Pomysł był prosty: stworzyć platformę, która pozwalałaby uczniom poznać, na czym naprawdę polega praca w firmę informatycznej. Podczas pierwszego spotkania z partnerem szkoła wyszła z propozycją projektu kosmicznego, a JIT Team z koncepcją rocznych projektów IT. Oba pomysły przypadły do gustu stronom i oba postanowiono wdrożyć w życie. Najpierw zorganizowano weekendowe warsztaty i cykle specjalistycznych prezentacji, a po teorii przyszedł czas na praktykę. I tak to się zaczęło.

IT DLA KAŻDEGO

Od 2017 roku „Jitowcom" udało się zrealizować trzy roczne projekty programistyczne.

– Przedsięwzięcia przeznaczone były dla wszystkich chętnych uczniów z liceum. Nie chcieliśmy tylko za bardzo obciążać maturzystów, ale też przed nikim nie zamykaliśmy drzwi – wyjaśnia Anna Rzepa, zarządzająca pracownią „3Lab". – Co ważne, informatyczny profil klas nie był wymogiem.

– Chcieliśmy pokazać, że informatyka ma wiele odcieni. Nie jest dziedziną ściśle hermetyczną, dostępną wyłącznie dla wąskiej grupy osób obdarzonych „supermocami" – dodaje Witold Bołt. – Technologia w naszym życiu jest dziś tak wszechogarniająca, że nie da się zrobić pełnowartościowego produktu bez całościowego spojrzenia na człowieka, społeczeństwo i biznes. Wszystko ma tu znaczenie. Systemy dotykają właściwie każdego elementu życia i próbują swym rozmachem temu życiu dorównać. Wobec tego potrzebni są specjaliści od wszystkiego – i to właśnie chcieliśmy pokazać uczniom! Zainteresowania i pasje, nawet odległe od ścisłej informatyki, mogą być dla niej bardzo przydatne. Przykładowo polonista może być pisarzem czy dziennikarzem, ale może także pracować w branży IT wykorzystując swój talent i realizując w pełni swoje pasje.

MAPA, POCZTÓWKI I EWALUACJA

Podczas pierwszej edycji programu licealiści opracowali aplikację mobilną, która ułatwiła poruszanie się po terenie ich szkoły. Istotę rozwiązania stanowił sygnał bluetooth wysyłany przez niewielkie nadajniki typu beacon rozmieszczone na terenie całego liceum. Dzięki nim „apka" 3Nav pozwalała z łatwością zlokalizować każdą salę, co okazało się pomocne nie tylko dla uczniów, lecz także dla ich rodziców, przykładowo podczas apeli czy wywiadówek.

Rok później ekipa Jit Team pomogła licealistom stworzyć aplikację Tricard służącą udostępnianiu pocztówek z odwiedzanych miejsc. Podczas prac deweloperskich młodzież nauczyła się wykorzystywać technologie takie jak HTML 5, CSS, Java Script (ES6) czy React.js. Z kolei trzeci projekt roczny polegał na stworzeniu aplikacji wspierającej stosowanie metodologii Agile, czyli zwinnego wytwarzania oprogramowania. Koncepcja wyszła od „Jitowców", którzy pracę nad „Jit Agile" rozpoczęli już wcześniej.

– Pomyśleliśmy, że warto młodym ludziom pokazać, jak wygląda budowa modułu w ramach granic już wytyczonych, bo to jest właśnie prawdziwe oblicze IT – wyjaśnia Witold Bołt. – Ze względu na wysoki poziom zaawansowania branży obecnie rzadko kiedy mamy szansę zbudować coś od zera. Częściej funkcjonujemy w granicach istniejących już koncepcji i systemów. Taka konfrontacja z czymś istniejącym, a dokładnie z aplikacją mobilną i pomysł jej rozbudowania poprzez stworzenie odpowiadającej jej aplikacji Web w formie strony internetowej, były według nas świetną lekcją dla przyszłych programistów.

Czwarta edycja programu miała ruszyć w trwającym obecnie roku szkolnym, lecz pandemia pokrzyżowała plany organizatorów. Nie zdecydowano się na uruchomienie czwartego projektu rocznego, co nie oznacza jednak, że współpraca „Jitowców" z III LO dobiegła końca. Gdyńskie liceum uruchomiło między innymi projekt e-korepetycji udzielanych przez uczniów, w ramach którego „Jitowcy" przekazali ponad dwadzieścia komputerów dla najbardziej potrzebujących dzieci z regionu.

LOT W KOSMOS Z „JITOWCAMI"

Gdyńskiej szkole i załodze Jit Team udało się też w tym roku rozpocząć drugą edycję projektu „3Sat". To nie tylko najbardziej spektakularny, lecz także wielowymiarowy projekt stworzony w ramach programu partnerskiego. Podczas jego realizacji zarówno uczniowie, jak i sponsorzy przekonali się o tym, jak złożone, wieloetapowe i trudne do skoordynowania są projekty inżynierskie.

– Podczas pierwszej edycji zostałyśmy przez Anię Rzepę zaproszone na jedną z prób stratosferycznych. Wtedy nie zdawałyśmy sobie jeszcze sprawy, jak poważne jest to przedsięwzięcie – wspomina Kasandra Stawska, która w Jit odpowiada za treści publikowane w social media, a także uczy angielskiego. – Próba miała miejsce na terenie poligonu wojskowego i specjalnie dla nas zamknięto nawet przestrzeń powietrzną. Wjeżdżając na teren poligonu, towarzyszył nam kordon aut. Brak zasięgu, wokół gęsty las… Mijałyśmy kolejne bramy zabezpieczające i niepokojące tabliczki "Nie jedz owoców – napromieniowane!" , "Nie patrz na wiązkę światła – grozi ślepotą!", "Uwaga czołgi!" i "Uwaga – niewybuchy!". Wtedy dotarło do nas, że to nie jest szkolna zabawa, tylko naprawdę poważne przedsięwzięcie – dodaje Kasandra Stawska.

Pod Ciechanowem młodzi naukowcy wykonali nie tylko dobrą robotę inżynieryjną, wynosząc drona w stratosferę i następnie bezpiecznie go sprowadzając, ale uzyskali też kolejną wartość naukową, dzięki możliwości wynoszenia ładunków.

– Do naszego drona zamontowane były sondy z materiałem biologicznym. Udało nam się przy pomocy dr Aleksandry Zgrundo wyhodować mikroorganizmy ze Svalbardu, a dokładniej ekstremofile, czyli istoty żywe zdolne do przetrwania nawet w skrajnych warunkach – zdradza Anna Rzepa, szefowa pracowni „3Lab", gdzie powstawał dron. – Poprzez eksperyment chcieliśmy sprawdzić, jak organizmy będą się zachowywać na granicy kosmosu, gdzie tempera-

tura czy ciśnienie są skraje różne od tych na Ziemi. Badanie było częścią większego problemu: chcieliśmy zweryfikować, czy ekstremofile będą mogły posłużyć do produkcji pożywienia w kosmosie.

W trakcie pierwszej edycji udało się pokonać pułap 20,5 km. Celem drugiej, czyli tej aktualnie trwającej, jest osiągnięcie wysokości aż 30 km, a także kontynuacja badań naukowych.

OD SPONSORÓW DO PRZYJACIÓŁ

Współpraca ma też inny efekt, być może najważniejszy ze wszystkich. To bliskie więzi i relacje, jakie wytworzyła wspólna praca i przygody – przykładowo ta, którą na poligonie przeżyła żeńska kadra opiekunów projektu kosmicznego. Ich auto zakopało się w rowie przeciwczołgowym. Nie można było wezwać lawety, bo teren był przecież zamknięty, przeznaczony wyłącznie dla wojska. Z pomocą musieli więc przyjechać sami żołnierze. Do dziś wspomnienie pechowej mazdy, która ugrzęzła w niestabilnym podłożu poligonu, wzbudza w „Jitowej" ekipie uśmiechy. Podobnie – wspomnienie „szpadla", o którego żołnierze spytali nieszczęśliwie zakopanych.

– Odparłam: „Oczywiście, że mam szpadel! Przecież ja zawsze wożę szpadel w aucie!" – wspomina ze śmiechem Kasandra Stawska, jedna z pasażerek legendarnej mazdy. – Ostatecznie udało się odkopać auto bez niego. A kilka tygodni później nieszczęsny szpadel, nowy, w kolorze starego złota i piękne zapakowany, trafił do Jit Team jako prezent od ekipy projektowej „3SAT". To chyba pokazuje najlepiej, że relacje między nami a szkołą są czymś więcej niż czysto biznesową współpracą. Traktujemy się jak przyjaciół. W końcu nic tak nie łączy, jak próba kosmiczna na poligonie.

– Ja i cała kadra III LO w Gdyni traktujemy Jit Team jako naszych przyjaciół, a nie sponsorów – przyznaje Anna Rzepa. – Przy wielu projektach pokazali nam, że wsparcie, jakiego udzielają, wykracza poza ramy biznesowych czy PR-owych działań. Widać, że to, co robią dla młodzieży, nie jest chłodną kalkulacją. Oni po prostu chcą pomóc i chcą wspierać naukę. Często powtarzają zresztą: "Jak chce się robić rzeczy, to trzeba po prostu je robić!". No i oni to robią!

Przy projekcie „3Sat" brali udział także naukowcy z Uniwersytetu Gdańskiego, Politechniki Gdańskiej, Centrum Badań Kosmicznych, Polskiej Agencji Kosmicznej, Microsoftu. Wsparciem były również: Fundacje „forScience" i „Copernicus project", Rada Rodziców III LO oraz Morski Klub Łączności „Szkuner". W organizacji misji oraz opiece merytorycznej pomagała natomiast firma Pelixar.

JACHTY POZYTYWNYCH EMOCJI

Dzięki połączeniu dobrego designu, innowacyjnych rozwiązań i funkcjonalności tworzymy wysokiej klasy produkty i pozwalamy na szybki rozwój marki na światowym rynku. Jachtom Galeon na każdym etapie – od produkcji po ich wybór przez klienta - towarzyszą pozytywne emocje – mówi Paweł Górski, Business Development Manager w firmie Galeon, producenta luksusowych jachtów motorowych.

Jakie są główne wyróżniki marki Galeon?
Na pewno innowacyjny design, kształtowany wraz z kolejnymi generacjami produktu. Nasze rozwiązania takie jak nadbudówki wykonane w całości z włókna węglowego, obracane o 180 stopni sofy znajdujące się na rufie, otwierane burty tzw. „balkony" wyznaczają trendy na światowym rynku jachtowym. Co więcej, podążając za oczekiwaniami naszych klientów, proponujemy klasyczne lub nowoczesne podejście do designu mebli oraz wykończenia łodzi. Za najważniejszy atut współpracy z właścicielami jednostek Galeon uznajemy indywidualne podejście do koncepcji czy szczególnych oczekiwań naszych klientów. W ramach tzw. modyfikacji możemy dostosować łodzie do spełniania parametrów, które pomogą w użytkowaniu jachtów na poszczególnych akwenach.

Jakie modele oferujecie?
Gama modelowa łodzi rozpoczyna się od mniejszych jednostek z silnikami zaburtowymi, a kończy na jachtach o długości 25 metrów. To właśnie szeroki wachlarz modeli pozwala na wybór łodzi, od której można rozpocząć realizację nowej pasji lub przejść na jej następny poziom.

Jakie jachty najczęściej wybierali klienci w roku 2020?
Cena jachtu jasno określa grupę odbiorców. Jachty luksusowe zamawiają głównie właściciele średnich i większych firm. Aktywnie uczestniczą w personalizacji swoich wymarzonych przyszłych zabawek, celebrują zakup i zasypują firmę pomysłami, które mają na celu udoskonalenie produktu i spełnienie marzenia kupującego. W roku 2020 większość wyborów padała na modele takie jak 335 HTS, który doskonale sprawdzał się na mazurskich wodach, ale także 360 i 370, które znalazły swoich właścicieli na zamkniętych akwenach. Kolejnym flagowym i jednym z najczęściej wybieralnych modeli był 400 FLY, który posiada wszystkie niezbędne rozwiązania. Można powiedzieć, że jest on jak „szwajcarski scyzoryk". W jego 40 stopach zostały zamknięte wszelkie popularne rozwiązania dotyczące jednostek 40 stopowych, ale jednocześnie daje on przedsmak i odczucia jakie towarzyszą spędzaniu czasu na większych jednostkach.

Czy sytuacja związana z pandemią Covid 19 mocno zmieniła rynek?
Covid-19 dotknął prawie każdą branżę na świecie, zostawiając swój odcisk. Na szczęście tak jak bywało podczas wcześniejszych światowych kryzysów, rynek dóbr luksusowych nie ucierpiał zbyt mocno, a luksusowe łodzie motorowe wciąż zachowują swoją wartość oraz dodatkowo dają użytkownikowi możliwości spędzania wolnego czasu w bezpieczny sposób, szczególnie w obecnej sytuacji. Na chwilę obecną nie ma możliwości wychodzenia do kina, teatru czy restauracji. Zakazano nam prawie wszystkiego, co do tej pory było dla nas chlebem powszednim. Alternatywą jest więc wspólny rejs, przygotowywanie posiłku na jachcie, wspólne słuchanie muzyki i oglądanie TV, a także korzystanie z innych możliwości, jakie oferuje nam dany model Galeona.

Czyli premiery w 2021 nie są zagrożone?
Ceny jachtów i ilość składanych zamówień – mimo obecnej sytuacji - nie uległy zmianie. Choć sytuacja wydawałaby się niezbyt sprzyjająca, a dla niektórych branż jest ona dramatyczna, my wciąż produkujemy bardzo dużą liczbę jachtów. Nie ustajemy również w kreowaniu nowych modeli. W nadchodzącym roku planujemy chwalić się modelami takimi jak 325 GTO , 405 HTS i 410 HTC. Ten ostatni to świetna sportowa kontynuacja modelu 400 FLY. W sezonie 2021 planujemy pokazanie modelu Galeon 800 FLY, który będzie jak dotąd największym modelem z całej floty rodzimej marki. Ten jacht to połączenie nowoczesnych technologii oraz klasycznego designu.

Paweł Górski,
Business Development Manager
w firmie Galeon

GALEON /galeon.yacht | /galeon.yacht | **www.galeon.pl**

Fot. Karol Kacperski

POSTAW NA **OZON**

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Wybuch pandemii spowodował wzrost zainteresowania urządzeniami do odkażania. Niewielu wie jednak o tym, że odkażanie nie ma właściwości antywirusowych. Chcąc skuteczne walczyć z wirusami, musimy zastosować intensywniejszy proces, czyli dezynfekcję. A jednym z najskuteczniejszych działań jest dezynfekcja ozonem – tłumaczy Hubert Manikowski, wyłączny dystrybutor Sanity System w Polsce.

Choć 17 listopada minął rok od pierwszego zdiagnozowanego przypadku zakażenia wirusem SARS-CoV-2, świat wciąż nie znalazł odpowiedniego lekarstwa na koronawirusa. Jedynym sposobem na jego usunięcie jest obecnie dezynfekcja.

Producenci dwoją się i troją, by dostarczyć najlepsze produkty dezynfekujące. Największą popularnością cieszą się szeroko dostępne środki chemiczne. O ile są skuteczne, o tyle działają tylko miejscowo.

– Nawet jeśli środki chemiczne są w stanie zabić 99% bakterii i wpływać na dezaktywacje wirusa, to praktycznie niemożliwe jest zdezynfekowanie wszystkich powierzchni. Co więcej, środki te oparte są głównie na alkoholu, a wiele przedmiotów codziennego użytku nie jest odpornych na taką dezynfekcję – wyjaśnia Hubert Manikowski, dystrybutor rozwiązań marki Sanity System na polskim rynku.

Zdaniem rozmówcy środkami o wiele większym zastosowaniu są specjalistyczne urządzenia do dezynfekcji. Wybór między nimi nie jest jednak łatwy.

LAMPY, FOGGERY I OZONATORY

Na rynku dostępnych jest wiele urządzeń pozwalających na eliminacje drobnoustrojów. Różnice między nimi – poza tymi widzialnymi dla oka, czyli obudową urządzeń – dotyczą konkretnego zastosowania.

– Dezynfekcja z użyciem lamp UV jest skuteczna tylko w miejscu naświetlenia. Z kolei foggery, czyli zamgławiacze rozprowadzające aerozol, sprawdzają się w warunkach przemysłowych, lecz wytwarzana przez nie mgła ze względu na zawartość chemiczną może niszczyć sprzęt elektroniczny. Dodatkowo konieczność stosowania specjalistycznych preparatów zwiększa cenę użytkowania foggerów – tłumaczy Hubert Manikowski.

Zdaniem naszego rozmówcy, który z początkiem grudnia rozpoczął polską dystrybucję sprzętu dezynfekującego jednego z najlepszych producentów na świecie, urządzeniami o najszerszym zastosowaniu są ozonatory. Ich działanie opiera się na dyfuzji ozonu, dzięki której gaz rozprzestrzenia się na całą objętość pomieszczenia, zabijając nawet te mikroorganizmy, które są w ścianach.

– Do dezynfekcji ozonem nie stosuje się żadnych chemicznych detergentów czy dodatków, co oznacza, że proces jest w 100% ekologiczny – dodaje dystrybutor. – Używając dedykowanego ozonatora, możemy także ozonować wodę, która jest wykorzystywana przy owrzodzeniach, ubytkach skórnych czy leczeniu trudno gojących się ran.

NIE WSZYSTKO ZŁOTE, CO SIĘ ŚWIECI

By ozonatory były skuteczne i – co najważniejsze – bezpieczne, muszą być certyfikowane. Oczywiście proces uzyskania certyfikatu bywa długi i kosztowny, przez co cena testowanych urządzeń jest wyższa, niemniej jeśli inwestować, to właśnie w sprzęt certyfikowany. Najlepiej, jeśli produkt przeszedł badania niezależnych instytutów naukowych. Niestety weryfikacja tych informacji nie zawsze jest łatwa, a nawet oczywista.

– Na rynku bez trudu znaleźć można urządzenia, które nie posiadają żadnych certyfikatów potwierdzających ich działanie. Są firmy, które wykorzystują niewiedzę klientów, i robią wszystko, by sprzedać nietestowany produkt – tłumaczy Hubert Manikowski. – Powinniśmy pamiętać, że dezynfekcja, a w szczególności ozonowanie, to proces specjalistyczny, wymagający odpowiedzialnego podejścia. Nie możemy wierzyć na słowo czy sugerować się opiniami z Internetu. Decyzję, jaki produkt wybrać, dobrze jest powierzyć specjalistom.

Profesjonalny doradca jest w stanie potwierdzić, które z certyfikatów wskazywanych przez producenta są wiarygodne i gwarantują bezpieczeństwo użytkowania. Najważniejsze oznaczenie to europejskie CE świadczące o spełnianiu przez produkt wymagań dyrektyw tzw. „Nowego Podejścia" – to absolutne minimum, które sprzęt dezynfekcyjny powinien spełniać.

SZYTE NA MIARĘ

Oprócz certyfikatów warto pamiętać o wyborze odpowiedniego rodzaju ozonatora. Nie ma czegoś takiego jak ozonator uniwersalny – każdy z nich posiada różne stężenia i różne wielkości przepływów dostosowane do rodzaju i wielkości pomieszczeń.

– Zupełnie inne ozonatory zastosujemy do dezynfekcji restauracji, pokoi hotelowych, aut czy karetek pogotowia. Nieodpowiednio dobrane stężenie ozonu czy zbyt długi czas ozonowania mogą mieć negatywny wpływ na różnego typu materiały, przykładowo lateks, a także na urządzenia elektryczne czy gumowe części w pojazdach – dodaje Hubert Manikowski.

Niezależnie od rodzaju sprzętu, należy pamiętać o tym, że z racji swojej specyfiki ozonatory wytwarzają ozon wielokrotnie przekraczający dawki dopuszczalne (0,1 ppm). Ludzie, zwierzęta i rośliny nie mogę znajdować się w ozonowanych pomieszczeniach nie tylko w trakcie dezynfekcji, lecz także przez pewien czas po jej zakończeniu. Pomieszczenia przez długi czas wypełnione są cząsteczkami ozonu i konieczne jest ich wietrzenie – średnio od 30 minut do nawet kilku godzin.

– W tym przypadku ogromną przewagę nad konkurencją mają ozonatory Sanity System. Dzięki wbudowanemu katalizatorowi cząsteczki ozonu rozkładane są na dwuatomowy tlen naturalnie obecny w powietrzu – tłumaczy polski dystrybutor sprzętu. – Pozwala to skrócić czas dezynfekcji i umożliwia natychmiastowe korzystanie z pomieszczenia bądź pojazdu.

Krótki czas to nie tylko wygoda. Często jest on wręcz koniecznością, zwłaszcza w lokalach usługowych, wynajmie pojazdów, karetkach pogotowia, gabinetach lekarskich i wszystkich innych miejscach, które podczas pandemii muszą być stale otwarte dla ludzi. Praktyczność rozwiązania w przypadku Sanity System łączy się ze skutecznością, którą potwierdzają badania i rzesza zadowolonych klientów. Produkty włoskiej marki od lat używane są na świecie przez pogotowia ratunkowe czy szpitale, a także prywatne firmy – Grupę Volkswagen, Toyotę, Maserati czy Rolls Royce'a.

Fot. Sanity System

Sanity System to włoski producent profesjonalnych systemów dezynfekcji działający od 2010 r.

- **Produkty Sanity System używane są w 53 krajach świata**
- **Firma oferuje pełne wsparcie marketingowe i długoterminową współpracę**
- **Włoski zwycięzca Najlepszej Innowacji 2018 w kategorii Energia i Środowisko**
- **Producent jedynego w Polsce urządzenia do dezynfekcji ozonem z naukowo potwierdzoną skutecznością w walce z koronawirusem SARS-CoV2**

KRZYWYM OKIEM

MICHAŁ STANKIEWICZ

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

Z POMOCĄ DLA STOLICY POLSKICH GÓR

Widmo katastrofy gospodarczej zajrzało w oczy zakopiańczykom. Wszystko przez restrykcje związane z Covidem – 19. Zaczęło się od niefortunnego zamknięcia stoków narciarskich. I choć po interwencji prezydenta Andrzeja Dudy – decyzja została odwołana – to niewiele zmieniła, gdyż rząd praktycznie zniósł ferie zimowe, a które były głównym źródłem dochodów miasta. Informacja wywołała wściekłość mieszkańców stolicy polskich gór, a jednocześnie współczucie całego kraju.

Trudno się dziwić. Zakopane to miasto znane z zamiłowania do koni. Wielu turystów wspomina z rozrzewnieniem drogę na Morskie Oko, a wzdłuż niej stojące piękne i zadbane rumaki. Tylko w Zakopanym zanotowano przypadki wnoszenia koni na ludzkich barkach, za co ludzie Podhala zostali uhonorowani licznymi nagrodami przez środowiska obrońców zwierząt.

Zakopane to także wyjątkowy ośrodek narciarski słynący z nowoczesnych wyciągów, najwyższej w Europie przepustowości (nigdy nie widziano kolejki do wyciągu) oraz pustych, idealnych stoków. A wszystko dużo taniej niż w Alpach, Karkonoszach, czy gdziekolwiek. Trudno się dziwić, bo zakopiańczyków nie nie interesują pieniądze, stąd ceny w hotelarstwie i gastronomii należą do niskich. Najważniejszy jest honor i gest. To ludzie konserwatywni, przywiązani do wartości, znani z heroicznych postaw i walki dla dobra wspólnego. Właśnie dlatego w tym roku jeden z instruktorów narciarstwa z Zakopanego postanowił podarować ministerstwu zdrowia maseczki.

Zakopane to także miasto światowe, znane z telewizyjnych sylwestrów, występów wybitnych muzyków i bardzo cenione przez polityków. Jak mówią zakopiańczycy wychodzący z niedzielnych mszy – liczy się honor i zasady, a najgorszy jest koniunkturalizm.

Dzięki takiej postawie dzisiaj w Polsce chyba nikt nie ma wątpliwości, że państwo powinno pomóc zakopiańskim przedsiębiorcom. Przynajmniej w takim samym stopniu jak braciom Golec z pobliskiego Żywca, którzy zostali niesłusznie pozbawieni 300 tys. zł. Okazało się, że po listopadowej awanturze wokół dotacji z ministerstwa kultury obiecana im kwota skurczyła się z 1,9 mln zł do zaledwie 1,6 mln zł.

- Jak oni z tego wyżyją? Nawet nie ma w tym roku sylwestra w Zakopanem. Gdyby chociaż te 1,6 mln zł było na głowę – martwi się jedna z fanek.

- Ja bym dał im przynajmniej po 2 mln zł – dodaje koń spod Morskiego Oka.

Tym samym przedstawiciele branży hotelarskiej i gastronomicznej z Sopotu, miasta partnerskiego planują zrzutkę dla swoich kolegów z Zakopanego. W geście solidarności mają przekazać im całe swoje wyposażenie lokali i hoteli.

- W Żabce ten sprzęt mi się już nie przyda, tam wystarczą solidne regały, a przede wszystkim porządne urządzenie do hot dogów, gdyż muszę mieć lepsze od konkurencji – zdradza swoje plany jeden z sopockich przedsiębiorców.

Transport z Sopotu do Zakopanego mają przewieźć konie spod Morskiego Oka. Rozważano nawet wykorzystanie koni z sopockiego hipodromu, ale z racji, że żyją w tragicznych warunkach i są tak katowane przez cały rok, że uznano, że fizycznie nie dadzą rady.
- To nasze podziękowanie dla mieszkańców Zakopanego. Za troskę i opiekę – mówi jeden z koni. – Po drodze zajedziemy do Woli Łąckiej na Mazowszu. Tam mieszka Sławek Świerzyński, który chce odtworzyć w domu jeden z sopockich barów. Wstąpimy też do braci Golec w Żywcu, by przewieźć im w całości Grand Hotel.

Jak zapowiadają przedstawiciele rządu sytuacja wkrótce ma się uspokoić, a mieszkańcy Zakopanego, ulubieni artyści oraz Maryla Rodowicz mogą spać spokojnie.

- W związku z dzisiejszą sytuacją od 2021 roku planujemy organizację 19 sylwestrów rocznie. Większość będzie w Zakopanym, niemniej dwa także w Toruniu, a jeden na Jasnej Górze. W tej sprawie jesteśmy już dogadani z końmi z Morskiego Oka – ogłosił Mateusz Morawiecki.

Szczęścia!

Rok 2020 to okres szczególny - osobiste kontakty zastąpione zostały spotkaniami on-line, a kanały komunikacji internetowej stały się naszą codziennością. Czas świąt i Nowego Roku też będzie inny niż do tej pory. Nie tylko z powodu ograniczeń, jakie zostały nałożone na spotkania rodzinne, lecz także na te dotyczące przestrzeni zawodowej. Spotkania w gronie firmy czy też wizyty u partnerów biznesowych stały się trudne lub wręcz niemożliwe. Wiele lat temu ważnym elementem komunikacji była kartka pocztowa, która przypominała, że grudzień to czas pozytywnych emocji, dbania o relacje - i te prywatne, i zawodowe. Dzisiaj już w zapomnieniu.

Dlatego tym bardziej przeczytajcie, czego życzą Wam nasi partnerzy, bo dobrych życzeń nigdy dość. A my dołączamy się do nich, życząc Wam szczęścia. Pod każdą postacią i w każdej formie, bo szczęście ma wiele twarzy i dla każdego znaczy co innego.

Redakcja Prestiżu

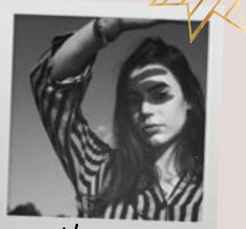
Michał

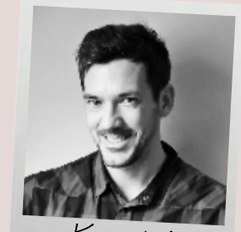
Maria

Klaudia

Marta

Karol


Halszka


Krzysztof

Jaqueline

Ula

Ola

Kamil

Marika

Aneta

prestiż
magazyn trójmiejski

TAILORS CLUB

SZYCIE NA MIARĘ

ŚWIĘTA TO NIE
GARNITUR - NIE MUSZĄ
BYĆ IDEALNE.
WAŻNE, ABY BYŁY
NASZE I RODZINNE.

Z NAJLEPSZYMI
ŻYCZENIAMI

Michał Linke z zespołem

GDAŃSK GARNIZON NORWIDA 2
505 194 490 | CONTACT@TAILORSCLUB.UK

PREMIUM QUALITY

TAILORSCLUB.UK

TEN ROK NAUCZYŁ NAS PRZEBYWAĆ WE WNĘTRZU -
- RODZINY, SIEBIE I SWOJEGO DOMU
WSZELKIEJ
POMYŚLNOŚCI
Z OKAZJI
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA
I W NOWYM ROKU !
SIKORA
WNĘTRZA
ARCHITEKTURA

PEŁNYCH RADOŚCI I SPOKOJU
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA.
NOWEGO ROKU SPEŁNIAJĄCEGO
WIELKIE MARZENIA, PEŁNEGO OPTYMIZMU
SZCZĘŚCIA I POWODZENIA
ŻYCZY ZESPÓŁ BMC
bmc.gda.pl
bmc
budujemy marzenia

Z okazji nadchodzących świąt Bożego Narodzenia wszystkim naszym przyjaciołom, klientom oraz czytelnikom miesięcznika Prestiż Magazyn Trójmiejski życzymy zdrowych, pogodnych i spędzonych w rodzinnym gronie świąt. Obchodzącym Chanukę życzymy Chag Chanuka Sameach. Wszystkim życzymy także udanego nadchodzącego roku 2021. Niech przyniesie on dużo zdrowia, szczęścia, radości, pomyślności oraz pięknych chwil wśród przyjaciół, wspaniałych uroczystości i niesamowitych podróży.

Walerij Pryżkow, WP Capital i Tesla ProTech,
Olga Kharina, XO foto

EMANUEL BERG

Rok 2020 zaskakiwał nas nieznanymi dotąd wyzwaniami, które wymagały wrażliwości, współpracy i cierpliwości. W tym świątecznym czasie, kiedy mamy okazję podsumować naszą pracę, chcielibyśmy podziękować naszym współpracownikom i klientom, za wyjątkową lojalność i sympatię. Dziękujemy Wam za budowanie z nami marki, dla której jakość i ponadczasowa elegancja stanowią kluczową wartość.

Życzymy Wam także zdrowych i wesołych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku 2021, pełnego rozwoju i pięknych chwil!

Petra & Jarosław Szychułda

ORLEX INVEST
Twój deweloper

Z okazji
Świąt Bożego Narodzenia,
pragniemy serdecznie
podziękować
wszystkim naszym
Klientom,
za okazane zaufanie,
a Partnerom
i Przyjaciołom
za owocną współpracę
i wsparcie.
Wszystkim Wam
życzymy dużo zdrowia,
samych sukcesów,
udanych inwestycji
i pomyślności
w Nadchodzącym
Nowym 2021 roku.

zespół
Orlex Invest

www.orlexinvest.pl

STANKIEWICZ
WŁASÓW
I PARTNERZY

Czasami prawo nie jest zrozumiałe.
Czasami klient nie może zrozumieć swojego prawnika.
W nadchodzącym roku życzymy Państwu
dobrego prawa i dobrej współpracy z prawnikami.
Stankiewicz Własów i Partnerzy

Kancelaria Radców Prawnych
Stankiewicz Własów i Partnerzy

ul. Kaprów 3A/27 | 80 - 316 Gdańsk | tel. 58 345 47 51

Colliers INTERNATIONAL

Wesołych Świąt!

Wszystkim naszym Klientom i Partnerom biznesowym pragniemy podziękować za współpracę w tym roku pełnym wyzwań.

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas, który przynosi nadzieję, jednoczy ludzi i przypomina, że razem jesteśmy silniejsi, nawet będąc daleko od siebie.

Spokojnych Świąt oraz pomyślnego Nowego Roku życzy wszystkim Colliers International!

Błażej Kucharski

Regional Director | Tricity

PB IOD

POMORSKIE BIURO INSPEKTORÓW OCHRONY DANYCH

Wszystkim Klientom, Partnerom oraz Przyjaciołom Pomorskiego Biura Inspektorów Ochrony Danych składamy życzenia spokojnych i radosnych Świąt Bożego Narodzenia oraz pomyślności i sukcesów w nadchodzącym nowym roku.

Niech Moc Świąt będzie z Wami IODa

www.pbiod-gdansk.pl

EAT TRAIN WORK TRAIN HARDER SLEEP REPEAT

UPGRADE YOURSELF

Wszystkim pasjonatom aktywności fizycznej, miłośnikom sztuk walki, wielbicielom jogi i pilatesu oraz treningów personalnych składamy serdeczne życzenia wspaniałych, rodzinnych i zdrowych Świąt Bożego Narodzenia. Niech rok 2021 okaże się Waszym rokiem, pełnym sukcesów, zrealizowanych celów, zdrowia i szczęścia.

Upgrade Gdynia Team

www.upgradegdynia.pl

GDAŃSK

BOŻE NARODZENIE 2020

Na czas, gdy jesteśmy bliżej siebie,
ustają spory i łatwiej zdobyć się na przebaczenie
– wszystkim gdańszczankom i gdańszczanom
oraz przyjaciołom naszego miasta,
wierzącym w Boga, niewierzącym
i poszukującym życzę pokoju w sercu,
w domu i w ojczyźnie,
bliskości tych, których kochamy,
i międzyludzkiej solidarności,
co sprawdza się w zdrowiu i w chorobie.

Aleksandra Dulkiewicz
prezydent
Gdańska

Agnieszka Owczarczak
przewodnicząca
Rady Miasta Gdańska

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

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

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

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

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; **Quiris**, Gdańsk, ul. Gałczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10; **Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentO**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; **Brański Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopocki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Drausal**, Sopot, al. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrojowy**, Falla Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorenzo Coletti**, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Gamcarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Studio SBP**, Gdańsk, ul. Grodzka 17; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łużycka 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1;

SPA&WELLNES

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Nadobne**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 457; **Quadrille Spa**, Gdynia, al. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day SPA w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Haffner SPA**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; **Gdyński Instytut Podologiczny**, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzywkowska**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; **Perfect Medica**, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **L'assai Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Proderm**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Mediderm**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agata Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 10; **Derm-AI**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1;

HOTELE

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

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256 (Klif); **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2; **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Akademia Świadomego Człowieka**, Gdańsk, ul. Kaprów 3a/16; **Aquastacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calypso**, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seata Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Bawaria Motors**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195; **Audi Centrum Gdańsk**, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; **Subaru Zdanowicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; **British Automotive Jaguar Land Rower**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 410; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łużycka 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsiana 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łużycka 3A; **Volkswagen Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot JD Kulej**, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 948; **Nissan KMJ Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota Walder**, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; **Zdunek K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

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

DESIGN

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

SKLEPY I BUTIKI

A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 411; **Optyk Optometrysta**, Gdańsk, ul. Stagiewna 19; **Electronic Point**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; **Max Mara**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marella**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Deni Cler**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Time Trend**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **TUI Centrum Podróży**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Trussardi**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Patrizia Aryton**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Patrizia Aryton**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Jack Wolfskin**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Denon**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marc O'Polo**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Betty Barclay**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Betty Barclay**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Lumann Design**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 14; **OOG Eyewear Concept Store**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Gallu**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Silk Epoque**, Gdynia, ul. Orłowska 53A; **DaSea People**, Gdynia, ul. Abrahama 29; **Butik Baldinini**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28; **Butik New Classic**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik MarcCain**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik Men Classic&Sport**, Gdynia, ul. Świętojańska 33; **Men Boutique**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; **Patrizia Pepe**, Gdynia, CH Klif; **Lidia Kalita**, Gdynia, CH Klif; **Marella**, Gdynia, CH Klif; **Betty Barclay**, Gdynia, CH Klif; **Max Mara**, Gdynia, CH Klif; **Hexeline**, Gdynia, CH Klif; **La Mania**, Gdynia, CH Klif; **Lui Jo**, Gdynia, CH Klif; **Marciano Guess**, Gdynia, CH Klif; **Deni Cler Milano**, Gdynia, CH Klif; **KOKAI**, Gdynia, CH Klif; **Bizuu**, Gdynia, CH Klif; **N.Nagel**, Gdynia, CH Klif; **Apia**, Gdynia CH Klif; **Guess**. Gdynia, Centrum

PORTO

Nadmorskie apartamenty w Gdańsku

ROBYG

www.gdansk.robyg.pl