

prestiz

magazyn trójmiejski

**JERZY
JESZKE**
Z Bytowa
na Broadway

**KUCHNIA
POLSKA**

Smaki tradycji

**BOŻE
NARODZENIE**

Krupa, Blanik,
Gruchała, Baka,
Siezieniewski,
Zenik, Mitrosz,
Skawiński,

**MAREK
KALISZUK**

**NA WSZYSTKO
JEST MIEJSCE
I CZAS**

DESIGN
Usiądź
wygodnie!

**I'M MUCH
MORE
INTERESTING
THAN MY
PROFILE**



**Sheraton
Sopot**

HOTEL
CONFERENCE CENTER & SPA

Wyjątkowy

WIECZÓR SYLWESTROWY

w Sheraton Sopot Hotel,
Conference Center & Spa

Bal Sylwestrowy w Sali Balowej
Marco Polo

Szaletwa na Sali Balowej
Marco Polo w rytm muzyki granej
przez zespół LIFE CLUB BAND

Bufet inspirowany bogactwem
hotelowych restauracji - w ofercie
między innymi orientalne
prysmaki, iberyjskie tapas,
gotowanie na żywo oraz carving

Cena wynosi

**300 PLN za osobę,
600 PLN za parę**

Dzieci do 12 roku życia

– cena 60 PLN

W celu dokonania rezerwacji
oraz uzyskania dodatkowych
informacji prosimy o kontakt:
Tel. + 48 58 767 1777 lub email:
sylwester.sopot@sheraton.com

Przywitaj kolejny rok
w Sheraton Sopot Hotel i baw
się z nami do białego rana

www.sylwestersheraton.pl/sopot/

VelaShape II

PIERWSZE URZĄDZENIE W GDAŃSKU

MODELOWANIE SYLWETKI I REDUKCJA CELULITU



SPECJALISTYCZNE USŁUGI MEDYCZNE W ZAKRESIE

- MEDYCYNY ESTETYCZNEJ - certyfikat Polskiego Towarzystwa Medycyny Estetycznej i Anti-Aging
- CHIRURGII OGÓLNEJ I PROKTOLOGII • GASTROENTEROLOGII, CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH I DIETETYKI • DERMATOLOGII
- OKULISTYKI • NEUROLOGII • LARYNGOLOGII • KARDIOLOGII
- REHABILITACJI LECZNICZEJ • MEDYCYNY PRACY
- DIAGNOSTYKI LABORATORYJNEJ • PUNKT POBRAŃ, ZABIEGI I KONSULTACJE PIELĘGNIARSKIE

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z ofertą Małej Kliniki
- profesjonalny personel zatroszczy się o Państwa zdrowie,
komfort i najwyższy standard wykonywanych zabiegów.

ul. Malczewskiego 51
80-107 Gdańsk
tel. 58 302 03 03
www.malaklinika.pl







MERA
SPA HOTEL



Wyjątkowy prezent...

Magia SPA

Unikalne karty upominkowe na zabiegi SPA
oraz unikatowe świąteczne zestawy kosmetyków.

www.meraspahotel.pl

Last Krismes aj gejw ju maj hart bat de wery next dej ju gejw it elej... - te słowa oznaczają jedno - skończył się ład i porządek na świecie, przynajmniej tym chrześcijańskim, a zaczął się chaos, pęd i szaleństwo na skalę masową, wręcz globalną.

Agentki z Providenta zacierają ręce, kobiety pracujące na stanowiskach kasowych jak co roku przeklinają bony towarowe, które w tym czasie stają się popularniejszym środkiem płatniczym niż karty, a w sklepach przelicznik człowieka na metr kwadratowy jest większy niż w sobotę w Spatifie. Rozjeżdżają Cię wózki, przejście z jednego działu do drugiego okupujesz solidną porcją ciosów z łokcia lub z „bara”, po których czujesz się jak Wach po walce z Kliczko, od razu też żałujesz, że nie wzięłeś stoperów do uszu. Tak, bez wątpienia rajd po oświetlonych kolorowymi lampkami galeriach handlowych pretenduje do nowej zimowej dyscypliny sportowej, w której wyrastamy na prawdziwych mistrzów.

Gdy jakimś cudem udaje Ci się przeżyć, wracasz do domu i co widzisz? Lodówka się nie domyka, nagle całą rodzinę ogarnia mania odkurzania i polerowania a chodząca non stop pralka uświadamia ci, że masz garderobę większą niż Lady Gaga. Gdy w końcu wydaje Ci się, że możesz chwilę odechnąć, szybko zostajesz sprowadzony na ziemię. Zaczyna się planowanie - prezenty, choinka sztuczna, czy naturalna, u kogo Wigilia, kogo odwiedzimy w pierwszy dzień świąt, kogo będziemy unikać w drugi dzień świąt, czy Kevina samego w Nowym Jorku obejrzymy w „Dwójce” czy na Polsacie, itd. Jak żyć panie premierze, chciałoby się zapytać...

Pytam zatem, czy okres przedświąteczny zawsze musi wiązać się z presją, pompatyczną, przekoloryzowaną maskaradą? Czy jest jakiś sposób na to, by nie poddać się tej skomercjalizowanej szopce, odłączyć receptory i nabrać dystansu? Ktoś może powiedzieć, że to jest przecież proste. Czyżby? Podumałem nad tym trochę i doszedłem do wniosku, że może w tym szaleństwie jest metoda, że jest to może jakiś sprytny plan? Wyobraźcie sobie, że okres przedświąteczny to nic innego jak nieustanna jazda na rollercoście bez trzymanki. Nagle ten rollercoaster się zatrzymuje - gwałtownie. Staje w miejscu. Tak samo w miejscu staje świat wieczorem 24 grudnia. Cisza, spokój, koledzy przebijające się przez ścianę od sąsiada już Cię nie denerwują, ba... nawet mają działanie kojące. Choinka miga lampkami nastrojowo i przyjaźnie, żona i dzieci „znowu Cię kochają”. Opada stres, radość gości w sercu, uśmiech pojawia się na ustach a w duszy gości spokój. Świat się zmienia w oka mgnieniu.

To naturalne, że często lukrowana otoczka świąt Bożego Narodzenia nie wszystkim pasuje, nie wszyscy są szczęśliwi. Ale każdy z nas pragnie szczęścia na co dzień. I gdy opada cały ten lukier, gdy w końcu możemy zwolnić tempo, nabrać dystansu, przypominamy sobie prawie w ostatniej chwili o naturalnym pragnieniu szczęścia. I dopiero wtedy uświadamiamy sobie, że jesteśmy dokładnie tam, gdzie nasze miejsce, tam, gdzie chcemy i tam gdzie powinniśmy akurat być. Po to by odpocząć, nabrać energii, pomyśleć o sobie, rodzinie, życiu. A przede wszystkim nigdzie się nie spieszyć i niczego nie musieć.

Nucąc pod nosem Last Christmas tego Wam życzę w imieniu swoim i całej naszej redakcji!

Jakub Jakubowski



60 years
Urban Danish Design



BoConcept®

Urban Danish Design since 1952

GDYNIA ul. Jana z Kolna 2 (przy placu Kaszubskim)

Promocja ważna do 31.12.2012 r. Szczegóły w salonie lub na www.boconcept.pl

Spis treści

OKŁADKA
Na okładce:
Model: Marek Kaliszuk
Fotograf: Łukasz Pępol



30

FELIETON

10 Zza szklanego ekranu:
Różne sposoby radzenia sobie

WYDARZENIA

12 Uskrzydłone Trójmiasto,
Jubilat Haffner
13 O kuchni pomorskiej
w Metamorfozie, Pasja pisania
14 Gutek pokonany przez autopilota,
Paszke celuje w rekord,
Wielkie serca Lionów
15 La Mania w Klifie, Wszystko o ślubie
16 Moda i design,
Gaggenau w Formie
17 Nowe miejsca

TEMAT Z OKŁADKI

18 Marek Kaliszuk
- Lubię to, co robię

ŚWIĘTA

24 Świąteczne smaki
30 Stroimy dom na święta
32 Życzenia i postanowienia
34 Moje wyjątkowe święta
- Krupa, Mitrosz, Pomaska

MOTORYZACJA

36 Czym jeżdżę
- powrót do przyszłości
37 Wieści z salonów

DESIGN

38 Drzwi do wyobraźni
41 - Strateg designu
42 - Prestiżowe wnętrza
- Róże, anioły, amory
44 - Dom w 120 minut
46 - Usiądź wygodnie

ZDROWIE I URODA

48 Skóra pod specjalnym nadzorem
50 Skóra jak u wampira
52 Proste zęby bez wyrzeczeń

MODA

54 Manitic - pochwała
indywidualizmu
56 Kolornative w Alternative
58 Magnific

KULINARIA

62 Tradycji nigdy dość
64 Szef kuchni poleca,
Premiera nowej karty Wave
66 Slowfood w Trójmieście

KULTURA

68 Jerzy Jeszke - z bytowskiej
fabryki na Broadway
70 Prestiżowe imprezy,
czyli subiektywny przegląd wydarzeń

BIZNES

72 Leasing a dotacje unijne
74 Finanse pod kontrolą
75 Miliardy dla regionu,
Biznes i innowacja

KRONIKA PRESTIŻU

76 Premiera kolekcji Kolornative
77 Haffner świętuje,
Orientalne smaki w Tokyo Sushi
78 Smaki kuchni polskiej,
Darboven Idee Grant
79 Skrzydła Trójmiasta rozdane
80 Fumenti już otwarte,
„Lionki pomagają”
81 Sopocki kalendarz Michała
Starosta, Da Vinci jest już w Sopocie



18



44



68

prestiz
magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Magazyn Prestiż, ul. Grunwaldzka 84/2,
81-771 Sopot, tel.: 58 620 15 14
e-mail: redakcja.trójmiasto@eprestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl

Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl

Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec,
Anna Kołęda, Agata Rudnik, Małgorzata
Kazimierczyk, Magdalena Majchrzak, Matylda
Promień, Anna Dębska, Ula Fongraf
Dział foto: Marek Stiller, Tadeusz Dobrzyński,
Paweł Kleineder, Zosia Puszcz, Robert Szczechowiak,
Choudhury Safwat Gani

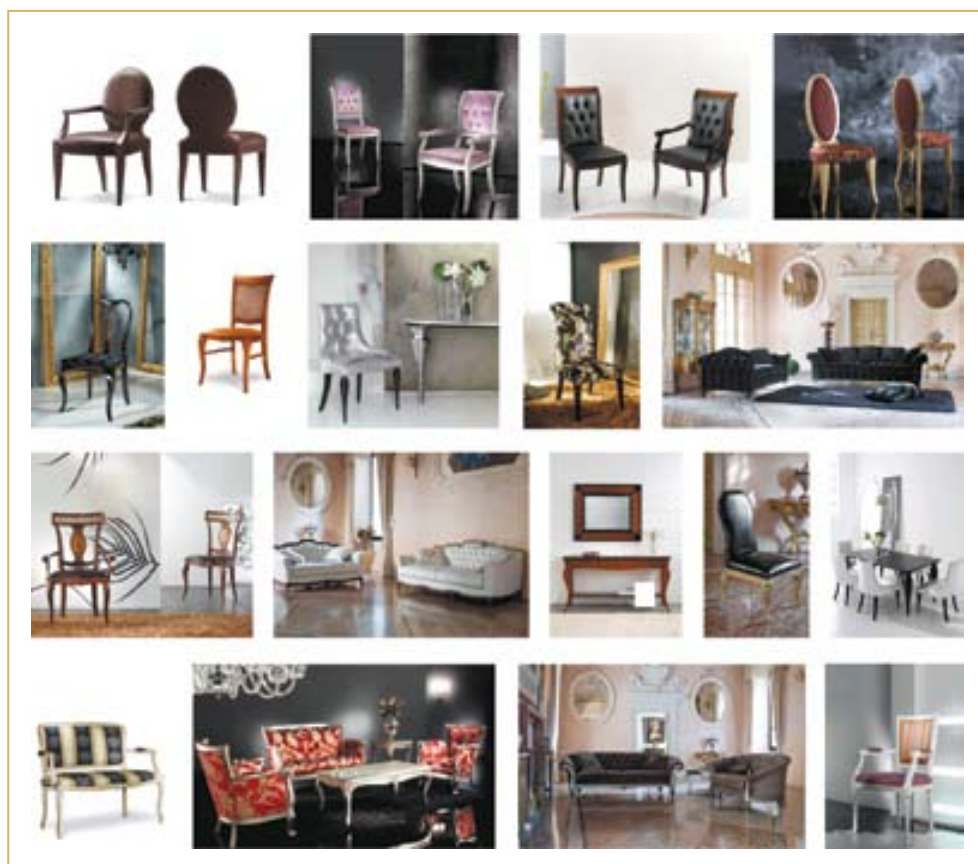
Sekretarz redakcji: Anna Dębska
Skład gazety: Maciej Jurkiewicz PROduktART.com.pl

Dystrybucja: Paweł Bednarczyk
Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Dmowskiego 15/9, 80-243 Gdańsk
Prezes Zarządu: Michał Stankiewicz

Reklama i Marketing:
Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725
Anna Irsa, tel.: 503 956 817

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

your life
your style



Nobel House
Studio Mebli

www.nobelhousegdynia.eu

tel. 601 188 128



Małgorzata Rakowiec

dziennikarka, prezenter Panoramy TVP Gdańsk. Wieleletnia korespondentka Polskiej Agencji Prasowej i Agencji Reuters. Laureatka Ostrego Pióra, nagrody przyznawanej przez Business Centre Club.

Różne sposoby radzenia sobie

Nie! Coś się na pewno nie uda, nie będzie tak łatwo, coś się skomplikuje i nie wyjdzie tak, jak miało być – to podejście części naszego społeczeństwa. Czasem wynikające z pesymizmu wrodzonego lub nabytego. Różnie.

I

nni – można ich nazwać optymistami – dużo sobie obiecują – gdy coś robią, czegoś się spodziewają – to wyobrażają sobie, że wszystko będzie super. Nie wiem, kogo spotyka więcej rozczarowań? Który ze sposobów jest lepszy.

Bo jeśli do tego, kto się nie spodziewał niczego dobrego, przychodzi miłe to jest to dla niego prezent! Radość i szczęście. Jeśli się nie udaje – zawsze może powiedzieć: tak właśnie myślałem... A gdy ten, kto liczy na wiele dostaje figę z makiem – to jest to cios. Wygrana, sukces w tym przypadku to coś spodziewanego i oczekiwanego!

Ja mam taki swój sposób, który też pewnie część osób praktykuje: nie chcę sobie za dużo obiecywać, przekonuję się, żeby, za dużo się nie spodziewać, ale i tak jak się nie uda, to jestem zła.

Z punktu widzenia marketingowego najgorsza sytuacja to taka, gdy czegoś się spodziewaliśmy po określonym towarze, czy usłudze (ale tu chyba warto wstawić różne słowa: osobie, sytuacji, rozmowie), a ona nie spełniła naszych oczekiwań, to trudno potem odbudować zaufanie.

Nie wiem, do której grupy Państwo należycie. Pewnie w zależności od tego w różny sposób podsumujecie mijający właśnie rok. Jaki był? Czy to był przełom? Czy Wasze życie się zmieniło? Bo nasz region był współorganizatorem wielkiej międzynarodowej sportowej imprezy, bo powstały nowe budynki, obiekty, drogi? A może nic sobie nie obiecywaliście, i jesteście teraz pozytywnie tym co się wydarzyło zaskoczeni? Tego nie wiem – ale wiem, że życzę Wam, żebyście otrzymywali zawsze to, czego się spodziewacie i co wam obiecują, albo dużo więcej!

Małgorzata Rakowiec

p.s. Kiedyś wyczytałam, że lider to nie ten, co nie popełnia błędów, ale ten co potrafi z tych błędów wychodzić. I to samo chyba jest z rozczarowaniami – każdy je przeżywa, tylko chodzi o to, żeby sobie z tym radzić. I tego Państwu i sobie też w 2013 roku życzę.

UWODZENIE

Voda
NATURALNA 



PIERWSZA POLSKA MARKA WODY ŹRÓDLANEJ W SEGMENTCIE PREMIUM

VODA NATURALNA
UL. WOŁOSKA 18
02-675 WARSZAWA

+48 22 640 36 00
www.vodanaturalna.pl
info@vodanaturalna.pl

Uskrzydłone Trójmiasto

85 tysięcy głosów oddano w tegorocznym plebiscycie Skrzydła Trójmiasta organizowanym przez portal trojmiasto.pl. Idea nagrody zakłada promowanie czynów, wydarzeń, przedsięwzięć oraz osób, które powodują, że Trójmiasto staje się miejscem, gdzie lepiej się żyje, pracuje i wypoczywa.

Nagrody zostały przyznane w 6 kategoriach a o tym, do kogo trafiły, zdecydowali czytelnicy portalu, którzy oddawali swoje głosy. Nic zatem dziwnego, że laureaci pękali z dumy, wszak zostać docenionym przez mieszkańców na rzecz, których się pracuje, to nie lada zaszczyt.

– Tworząc ten plebiscyt chcieliśmy mieć wkład w poprawę jakości życia w Trójmieście. Nie da się ukryć, że głosy czytelników są dla laureatów i nominowanych wyrazem uznania, podziwu i wdzięczności za inwestycje i projekty, dzięki którym Trójmiasto się zmienia. Ale też jest to wielki kredyt zaufania – mówił Michał Kaczorowski, prezes i redaktor naczelny trojmiasto.pl

Uroczysta gala odbyła się w gościnnych progach Opery Bałtyckiej w Gdańsku. Poprowadził ją aktorski duet Emilia Komarnicka i Mirosław Baka a o imponującą oprawę artystyczną zadbał Gdyński Teatr Akrobatyczny Mira Art.

jj

LAUREACI

Poruszenie Trójmiasta - Finały Ligi Światowej w siatkówce mężczyzn
Aura Biznesu Trójmiasta - nowy terminal pasażerski w Rębiechowie
Zielona Fala Trójmiasta - Pomorska Kolej Metropolitalna
Metamorfoza Trójmiasta - Węzeł Karczemki
Aktywność Trójmiasta - Wielki Przejazd Rowerowy
Sukces Trójmiasta - PGE Arena Gdańsk



Mira Art

Foto: Krzysztof Nowosielski

Jubilat Haffner

Hotel Haffner w Sopocie świętuje 10 urodziny. Na urodzinową galę przybyło liczne grono przyjaciół hotelu m.in. przedstawiciele władz miasta, trójmiejskich uczelni, biznesu, kultury i mediów. Gwiazdą uroczystości był Waldemar Malicki z koncertem „Malicki solo i wiolo”.



Foto: Krzysztof Nowosielski

Waldemar Malicki i Małgorzata Krzyżanowicz

Na gali było sentymentalnie, rodzinie i... smacznie. Sentymentalnie, bo wspomnieniom nie było końca. Małgorzata Winiarska, prezes zarządu hotelu, przybliżyła drogę, którą przeszedł Haffner od momentu powstania aż do dnia dzisiejszego. Droga ta usłana jest wieloma prestiżowymi nagrodami będącymi świadectwem najwyższej jakości usług. Rodzinie, bo wśród gości sami przyjaciele hotelu i najlepsi klienci, którzy podkreślają, że w hotelu Haffner czują się jak w domu. Smacznie, bo przez cały wieczór serwowano dania kuchni świata przygotowane przez szefa kuchni Łukasza Szczepaniaka a calości dopełnił urodzinowy tort. Wiele wrażeń dostarczył też koncert Waldemara Malickiego wraz z piękną asystentką, wiolonczelistką, Małgorzatą Krzyżanowicz.

Haffnerowi życzymy kolejnych, udanych lat!

jj



VILLA HOFF
WELLNES & SPA

ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA

tradycyjna kolacja wigilijna,
wizyta Św. Mikołaja, koncert kolęd,
upominki od hotelu, atrakcje dla dzieci

WYSTRZAŁOWY SYLWESTER Z BALEM SYLWESTROWYM

Balik dla dzieci gratis
loteria sylwestrowa, napoje alkoholowe
i bezalkoholowe bez limitu, pokaz fajerwerków

Zimowy wypoczynek - promocja -50%

Śniadania, obiadowe kolacje, zabiegi SPA, Centrum Wellness w cenie pokoju



O kuchni pomorskiej w „Metamorfozie”

Jarmuż w sklarowanym maśle, jesiotr słodkowodny smażony z pudrem z goździków i sosem z orzechów laskowych – to tylko początek kulinarnych rozkoszy, jakie dostarczyło drugie już spotkanie z cyklu „Metamorfoza Gdańsk Pronature” w Restauracji Meatmorfoza.

Przy wspólnej kolacji dyskutowano m.in. o kulinarnym potencjale Pomorza i o tym, jak przybliżyć regionalne smaki szerszemu gronu klientów. Wśród gości zasiedli: Monika Kucia (dziennikarka, autorka Przewodnika Kulinarnego dla „Rzeczpospolitej”), dr hab. Jarosław Dumanowski (założyciel fanpage'u Kuchnia Staropolska na Facebooku oraz reprezentant Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia Uniwersytetu Mikołaja Kopernika), Agnieszka Kozak (dziennikarka magazynu „Zwierciadło”, autorka bloga Ugryzienie Kozak) psycholog i blogerka kulinarna Dorota Minta (Kulinarna Kozetka Minty) oraz Robert Radkiewicz, dyrektor zarządzający magazynu „Slowlife & Garden”. Spotkanie zainicjowane zostało przez Justynę Zdunek, właścicielkę gdańskiej restauracji „Metamorfoza”. Całość ma na celu przywrócenie tradycji kucharskiej regionu, odkrywanie bogactwa naturalnych produktów oraz promowanie lokalnych ekobiznesów.

Kolacja w Metamorfozie

Pasja pisania

Pisanie – pasja czy rzemiosło? Jeśli pasja, to gdzie jest jej źródło? Co się dzieje, kiedy zagości w naszym życiu? Jak ją realizujemy? Jeśli rzemiosło, to czy pisanie można się nauczyć?



Foto: Materiały prasowe

Na te pytania starały się odpowiedzieć uczestniczki kolejnego już spotkania z cyklu „Kobieta z pasją” zainicjowanego przez Polskie Stowarzyszenie Kobiet Biznesu. Motywem przewodnim spotkania, które odbyło się w hotelu Haffner była pasja pisania. O tej właśnie pasji opowiadały trzy fascynujące pisarki, Małgorzata Gutowska – Adamczyk, Katarzyna Bonda i Magdalena Witkiewicz

To była pouczająca, intelektualna dyskusja i literacka podróż w trzy różne, ale niezwykle interesujące światy. Pisarki mówiły o swoich inspiracjach, zdradzały co je motywuje, opowiadały o kulisach swojej pasji, jaką jest nie tylko pisanie książek, ale ich czytanie.

– Trzeba czytać, aby ciekawie pisać, non stop pobudzać swoją ciekawość, napędzać fantazję, być głodnym wiedzy i informacji. No i przede wszystkim trzeba mieć talent, dar przelewania myśli na papier, co wcale nie jest takie proste – przekonywała Katarzyna Bonda, autorka powieści kryminalnych „Sprawa Niny Frank” i „Tylko martwi nie kłamią”.

mr

Foto: radunski.pl

— R E K L A M A —



INSILVER
autorska galeria Magdy Respondek

Bizuteria MR to różnorodność form, szlachetność materiałów, unikalny design.

U nas znajdziesz niezwykle naszyjniki, bransoletki, kolczyki, pierścionki i spinki mankietowe.

Jeżeli szukasz pomysłu na prezent wejdź na stronę www.insilver.pl lub odwiedź nas w galerii: Sopot, ul. Żeromskiego 8 (wcześniej prosimy o telefoniczne umówienie wizyty pod nr 501 760 851)

Gutek pokonany przez autopilota

Zbigniew „Gutek” Gutkowski przedwcześnie zakończył udział w prestiżowych regatach Vendee Globe. Gdańszczanin musiał niestety wycofać się z regat z powodu awarii autopilota na jachcie Energa.

Dla „Gutka” decyzja o wycofaniu się z regat była na pewno trudna i dramatyczna. To jego pierwszy start w historii tych najbardziej ekstremalnych regat na świecie. Chciał pokazać się z jak najlepszej strony, powalczyć o czołowe miejsce, pewnie nawet i wygrać. Niestety, plany trzeba będzie odłożyć do następnej edycji Vendee Globe. Kłopoty polski żeglarz miał od samego startu. Na początku obrał złą strategię, popłynął za bardzo na zachód, potem przyszły problemy z autopilotem, w międzyczasie musiał sobie poradzić z paskudnie zapłątanym genakerem. Na elektronikę sterującą autopilotem niestety nie znalazł recepty. Przyszedł czas na konsultacje z moim własnym ego.

– Dla mnie udział w Vendee Globe nie był jedynie udziałem, nie chciałem być jedynie tłem dla innych, planowałem powalczyć o bardzo dobre miejsce, a przy tego rodzaju

awarii nie miałem na to szans. Decyzja nie mogła być inna. Odwaga nie polega jedynie na tym, żeby walczyć, ale też na tym, żeby wiedzieć, kiedy przestać. Bez autopilota nie można się ścigać, a jeżeli nie można, trzeba się wycofać. To trudna decyzja, jedna z najtrudniejszych w moim życiu. Ale to są regaty Vendee Globe, to jest potęga oceanu, z którą nie można walczyć – mówi Zbigniew Gutkowski.

Na pierwszy rzut oka wydaje się, że awaria autopilota to nic poważnego. Każdy żeglarz jednak wie, że w takich regatach sprawny autopilot to rzecz wręcz elementarna. Awaria ta oznaczała konieczność sterowania ręcznego a przy samotniczych regatach dookoła świata non stop prowadzenie jachtu w ten sposób jest niemożliwe.

– Proszę wyobrazić sobie sytuację, kiedy nocą jedziemy samochodem po krętej ma-



Foto: DPPI

zurskiej drodze obsadzonej starymi drzewami. Nagle gasną nam światła i nie możemy zredukować prędkości, bo coś się zablokowało. Jaka jest szansa na bezpieczne dojeżdżanie do celu, odległego o 40 000 km? To jest właśnie taka sytuacja, tylko zamiast drzew i zakrętów mamy fale. Ale ryzyko jest takie samo – dodaje „Gutek”.

O tym, jak trudne i ekstremalne są te regaty świadczy fakt, że oprócz Gutkowskiego w pierwszych dwóch tygodniach wycofało się jeszcze 6 innych żeglarzy. **jj**

Wielkie serca „Lionów”

Piękne rzeźby, obrazy i inne dzieła sztuki, a także raketę Agnieszki Radwańskiej licytowano podczas imprezy „Charytatywny Wieczór Warmińsko-Mazurski” zorganizowanej przez Lions Club Amber w Ratuszu Staromiejskim w Gdańsku. Udany, przyjemny, pełen atrakcji wieczór zakończył się dużym sukcesem finansowym: „Amberki” pozyskały na realizację swoich programów charytatywnych 45 tysięcy zł.



Foto: Lions Club Amber

Szczęśliwiec z wylicytowaną raketą Agnieszki Radwańskiej

Wsali Ratusza Staromiejskiego zebrało się ponad 200 osób: darczyńcy, Lioni z klubów Trójmiasta, Olsztyna, Elbląga i Warszawy, przyjaciele i członkowie rodzin „Amberek”. Głównym punktem artystycznym wieczoru był występ zespołu Czerwony Tulipan. Poetyckie i nastrojowe piosenki spodobały się gościom, którzy stoczyli między sobą prawdziwą walkę o płytę zespołu wystawioną na licytację. Uzyskano za nią 2500 zł. W przerwie można było spróbować specjałów kuchni regionalnej Warmii i Mazur, a także wziąć udział w zabawie fantowej, w której każdy kupiony los wygrywał. Wielkim zainteresowaniem cieszyła się też aukcja. Mimo kryzysu Lioni po raz kolejny udowodnili, że gdy się ma dobre serce, to trudne czasy nie mają znaczenia. **jj**

Paszke celuje w rekord

Po raz drugi żeglarz Roman Paszke spróbuje pobić rekord świata w samotnej żegludze pod wiatr dookoła globu. Rekord wynosi 122 dni 14 godzin 3 minuty 49 sekund i należy do Jean-Luca van den Heede. Oprócz Francuza takiego wyczynu dokonało tylko sześciu żeglarzy.



Foto: Materiały prasowe

Katamaran Gemini 3

Po raz drugi żeglarz Roman Paszke spróbuje pobić rekord świata w samotnej żegludze pod wiatr dookoła globu. Rekord wynosi 122 dni 14 godzin 3 minuty 49 sekund i należy do Jean-Luca van den Heede. Oprócz Francuza takiego wyczynu dokonało tylko sześciu żeglarzy.

Do tego elitarnego grona chce dołączyć Roman Paszke. Pierwszą próbę pobicia tego rekordu Paszke podjął rok temu, jednak będąc w odległości ok. 300 mil morskich od przylądka Horn, musiał przerwać rejs z powodu uszkodzenia lewego pływaka katamaranu Gemini 3. Teraz katamaran jest już sprawny i nieco przebudowany, tak, aby ważył prawie 400 kg mniej niż poprzednio. Zmieniony został też cały system związany z zarządzaniem energią elektryczną – jest więcej energii odnawialnej, mniej ropy. To wszystko powinno przełożyć się na większą prędkość.

Start planowany jest na połowę grudnia z portu w Las Palmas. Roman Paszke chciałby zakończyć próbę jeszcze przed świętami wielkanocnymi, co oznacza, że celuje w opłynięcie globu w czasie krótszym niż 100 dni.

– Jestem w stanie to zrobić, pod warunkiem, że osiągnę średnią prędkość powyżej 15 węzłów – mówi Roman Paszke.

Trzymamy kciuki!

jj

La Mania w Klifie

Jeszcze w grudniu w Centrum Handlowym Klif w Gdyni ma zostać otwarty butik marki La Mania. Za tą luksusową marką stoi Joanna Przetakiewicz, niezwykle zdolna businesswoman, partnerka życiowa najbogatszego Polaka Jana Kulczyka.



Foto: Materiały prasowe

La Mania to młoda marka, ale szturmem podbijająca nie tylko polski ale i zagraniczny świat mody. Niezwykle poczucie estetyki, klasy w połączeniu z najwyższej jakości materiałami sprawiło, że Polki z miejsca pokochały ubrania tej marki. Od niedawna też La Mania obecna jest na rynku brytyjskim ubrania z metką polskiej firmy można nabyć w prestiżowym domu handlowym Harrods. Błogosławieństwo La Manii i Joannie Przetakiewicz dał wielki kreator mody Karl Lagerfeld, który jest wielkim fanem marki.

Jaka jest zatem La Mania? W kolekcjach marki próżno szukać krzykliwych kolorów, przesadzonych form, czy ekstrawaganckich dodatków. Skromna, minimalistyczna, elegancka, zmysłowa, subtelna i luksusowa – taka jest La Mania i z pewnością takie ubrania będzie można kupić już niedługo w Klifie.

mr

Wszystko o ślubie

Aż 150 firm zaprezentuje swoją ofertę podczas jubileuszowych, X Targów Ślub i Wesele, które odbędą się w dniach 26 – 27 stycznia 2013 roku w gdańskiej hali AWFIS. Organizowane przez Weselnik Targi na stałe wpisały się w kalendarz imprez kulturalno – targowych Pomorza.



Foto: Paweł Klemeder

Anna Waśkiewicz i Joanna Jagiełło

Z okazji Jubileuszu na gości czekać będzie moc atrakcji. Sceniczny program rozpocznie pokaz makijażu, następnie odbędzie się pokaz mody ślubnej przygotowany przez Salon Langoria, którego konwencja – jak zapowiadają organizatorzy – będzie dużym zaskoczeniem. Na scenie zaprezentują się też finaliści programu „Mam talent”, a każdy z odwiedzających będzie mógł zobaczyć pokazy sztuki barmańskiej, pokazy mistrzowskich par tanecznych oraz fire show.

Zainteresowani będą mogli również wziąć udział w warsztatach dla narzeczonych, podczas których spotykając się z fachowcami, będzie można zdobyć wiedzę i umiejętności pomocne w organizacji ślubu i wesela. Natomiast w odbywających się co godzinę losowaniach, każda z młodych par może wygrać wiele cennych nagród jak suknie ślubne, pakiety spa, romantyczne kolacje i wiele innych. jj

| R E K L A M A |

Gianmarco Lorenzi

wyznacznik luksusu



Salon z ekskluzywnym obuwiem
Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 19
tel. 58 523 99 45, kom. 606 711 488
www.gianmarcolorenzi.pl

Moda & Design, czyli gdańskie Bakalie

Gdańsku klub Żak już niebawem zamieni się w ekskluzywny butik odzieżowy najlepszych polskich projektantów mody i niezależnych designerów. Bakalie, gdańskie targi mody, sztuki i design'u, to niesamowite wydarzenie kulturalne, którego nie można przeoczyć.

Impreza odbędzie się 8 grudnia w godzinach od 12 do 18. Najlepsze marki oraz producenci wybierani spośród licznych zgłoszeń, oferują produkty wysokiej jakości, doskonałych projektów i modnych krojów. To niepowtarzalna okazja do wyłapania rzeczy jedynych w swoim rodzaju. Wśród kilkudziesięciu wystawców pojawiają się m.in.: Natalia Wysocka, Aleksandra Puchacz i Monika Pek oraz

uznane marki: Moustache Boy, Reloved, Filimoniuk Design, Korba Design, Suzito, Lilu i wielu innych. W ofercie tylko wyselekcjonowane marki odzieżowe, unikatowa biżuteria, niepowtarzalny i modny vintage, skórzane torby, ręcznie robione zabawki i wiele innych. A wszystko w atrakcyjnych cenach. To idealna okazja, żeby każdy znalazł dla siebie coś wyjątkowego. Po wyczerpujących zakupach organizatorzy jak co roku zapraszają na bakaliowe afterparty. **ad**



Gaggenau w Formie

Prawdziwy festiwal smaków zaprezentował Filip Szmidt gościom Studia Forma w Gdyni. W tym ekskluzywnym salonie wyposażenia wnętrz spotkali się architekci i projektanci, by poznać walory i możliwości sprzętu AGD do zabudowy kuchennej luksusowej marki Gaggenau.



Filip Szmidt kusi aromatem

Na początek Filip Szmidt uraczył gości łososiem pacyficznym z marynowanym patisonem, pomidorem koktajlowym i czarną oliwką skropione nutą malinowego kremu balsamicznego a jako danie główne zaserwował fileciki z indyka w towarzystwie aromatycznego musu borowikowego z suszonymi pomidorami oraz tortiglioni durum, czyli delikatne spiralkki makaronowe podane z aromatycznymi owocami morza duszonymi na oliwie z oliwek.

Goście chwalili kunszt kucharza i kulinarne możliwości sprzętu Gaggenau. Studio Forma jest pomorskim przedstawicielem tej firmy – uchodzącej wśród architektów, projektantów i kucharzy za jedną z najlepszych i najbardziej designerskich marek segmentu Premium wśród urządzeń kuchennych. Stąd też pomysł na tego typu spotkanie. **mr**

| R E K L A M A |

STUDIO PŁYTEK WŁOSKICH

UROCZYSTA PREMIERA ODMIENIONEGO PORTALU

www.plytkiwloskie.pl

16/01/2013

Al. Niepodległości 958
81-861 Sopot
tel / fax. 058 551 96 01
kom. 0502 231 935

Godziny otwarcia salonu
Poniedziałek – Piątek 11.00 - 19.00
Sobota 11.00 - 15.00
facebook.com/plytkiwloskie

RESTAURACJA ALTHAUS

Gdynia, ul. Świętojańska 81

Restauracja Althaus to z pewnością jedyne takie miejsce na gastronomicznej mapie Trójmiasta. Wyśmienita kuchnia bawarska, ciekawe piwa i wina z tradycyjnych nadreńskich winnic, oryginalne receptury i niezapomniany ciepły klimat - to największe zalety tej restauracji. Menu z pewnością przypadnie do gustu koneserom, gdyż kuchnia bawarska, charakteryzująca się silnym upodobaniem do potraw mięsnych i mącznych, uchodzi za jedną z najsmaczniejszych w Europie. Otwarcie restauracji zaplanowano na 6 grudnia, będzie ona czynna w każdy dzień tygodnia w godz. 12 - 23.



MEDIDERM KLINIKA URODY

Gdynia, ul. Abrahama 36-44, wejście od ul. Władysława IV

„Wyobraźnia bez wiedzy może stworzyć rzeczy piękne, wiedza bez wyobraźni najwyżej doskonałe” - te słowa Alberta Einsteina przyświecały właścicielom kliniki Mediderm, którzy chcieli stworzyć miejsce będące połączeniem wiedzy i wyobraźni. Niezwykłe wnętrza, doświadczony zespół oraz kompleksowość usług z dziedziny medycyny estetycznej, kosmetologii jak i modelowania sylwetki pozwalają na odkrywanie piękna doskonałego w Twojej prywatnej strefie relaksu.

MAŁA KLINIKA

Gdańsk, ul. Malczewskiego 51

Mała Klinika jest nową placówką świadczącą specjalistyczne usługi medyczne. Podstawowa działalność Małej Kliniki koncentruje się na następujących obszarach: zabiegi modelowania sylwetki i redukcji cellulitu poprzez zastosowanie najnowocześniejszego urządzenia Vela Shape II oraz kosmetykę profesjonalną, ambulatoryjne konsultacje specjalistyczne w zakresie m.in. chirurgii, kardiologii, dermatologii, dietetyki, okulistyki, medycyna pracy, diagnostyka laboratoryjna i obrazowa.



| R E K L A M A |

HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra

sylwester

African Night !

2012

www.astorhotel.pl



MAREK KALISZUK

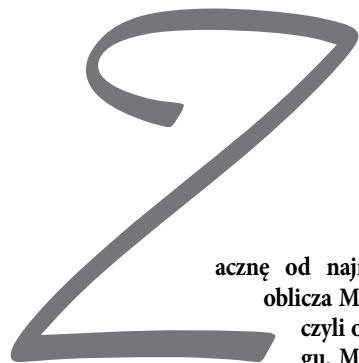
- lubię to, co robię!

[ULA FONGRAF

Skromny, z poczuciem humoru, dystansem do siebie i do życia, odnoszący sukcesy, na dodatek przystojny i jeszcze pięknie śpiewa - niejednej kobiecie szybciej bije serce na jego widok. Odnosi coraz większe sukcesy, ale - jak sam mówi - na wszystko w życiu jest miejsce i czas. Nie ma parcia na szkło, jest zadowolony z tego, co osiągnął i konsekwentnie z miłością do aktorstwa i muzyki realizuje kolejne projekty zawodowe. Marek Kaliszuk - aktor serialowy i musicalowy, którego możecie oglądać m.in. na deskach Teatru Muzycznego.







aczną od najmniej znanego oblicza Marka Kaliszuka, czyli od fotomodelingu. Mało kto wie, ale masz spore sukcesy na swoim koncie w tej dziedzinie...

- To prawda. Kilka lat temu zostałem zaangażowany do dwóch międzynarodowych kampanii reklamowych. Nie objęły one chyba tylko terytorium USA. Mogę to uznać za osiągnięcie, gdyż spośród setek chętnych udział w nich zaproponowano właśnie mi. Były to kampanie światowych koncernów produkujących pastę do zębów, czy leki. W Polsce również pracowałem przy kilku kampaniach, również dla znanej sopockiej marki kosmetycznej. Wracając do sukcesów w tej dziedzinie, to z przyjemnością przyznaję, że niedawno zostałem ambasadorem polskiej marki odzieżowej Pako Lorente.

- No właśnie, sesje zdjęciowe nowej kolekcji z Twoim udziałem dają poczucie zupełnego zgrania Twojej osoby z prezentowanymi ubraniami.

- Dziękuję. Miło to słyszeć, bo właśnie o to chodziło w tej współpracy. „Dobrze jest wyglądać” – proponowałem firmie takie właśnie hasło, ponieważ elegancki, modny i odważny wygląd to dzisiaj wręcz konieczność. Nie ma w tym nic złego i niemęskiego.

- W tym kontekście zmienia się obraz współczesnego mężczyzny...

- Dokładnie! Polscy mężczyźni wreszcie zaczynają o siebie dbać. To idzie w bardzo dobrym kierunku. Facetom przestaje wystarczać tylko mydło. Są co raz bardziej świadomi swojego wyglądu i tego, że oprócz dobrego samopoczucia nasz „look” wpływa na kontakty choćby zawodowe. Polacy są jeszcze nieco zdystansowani do kwestii męskich kosmetyków, ale działają w drogeriach adresowane wyłącznie do panów mają co raz szerszą ofertę. Zwróćmy uwagę na fakt, że Polacy nie potrafią, czy nie potrafili się ubrać dlatego, że nie chcieli. Po prostu dawniej przez długi czas nie mieli wyboru, ani żadnych wzorców. W kwestii ubierania się nie ma znaczenia to, czy masz worek pieniędzy i możesz sobie pozwolić na drogie ciuchy, kosmetyki itd. Nie jest sztuką wydać dużo. Można zapłacić za coś fortunę i... nadal wyglądać źle. I tutaj ważną rolę odgrywają... kobiety, które próbują zagubionych w nowej rzeczywistości mężczyzn stylistycznie ukierunkować.

- Zgodzisz się ze mną zapewne, że współczesny mężczyzna powinien być też, nazwijmy to, sprawny. Jako aktor, zwłaszcza musi-

calowy i osoba często podróżująca z miasta do miasta musisz to wiedzieć. Ciągły ruch. Ostatnio miałeś problemy z kregosłupem – z takimi kontuzjami nie ma żartów.

- To niestety była dość poważna kontuzja, która postawiła pod znakiem zapytania mój udział w naszej ostatniej premierze „Przebudzenia wiosny”. Pierwszy raz w życiu miałem problem z samodzielnym ubraniem się, nie mówiąc już o udziale w przygotowaniach. Bezwarunkowa miłość do teatru i tego tytułu sprawiły, że po konsultacji lekarskiej odważyłem się zagrać premierę. Bez wątplenia było to jedno z najbardziej traumatycznych doświadczeń w mojej pracy na scenie. Po pierwsze trema związana z samym zagranem i zaśpiewaniem premiery, a po drugie specjalny pas ochronny na kregosłup i kontrola każdego ruchu, gestu. Na szczęście przetrwałem, a widzowie się nie zorientowali. Na następne spektakle przygotowano za mnie zastępstwo. W tej chwili jest już dużo lepiej, gram spektakle, biorę udział w próbach. Wróciłem do normalnego funkcjonowania, co jest nieoce-



nioną zasługą znakomitego fizjoterapeuty Aleksandra Bieleckiego, który postawił mnie na nogi. Powoli wracam do aktywności fizycznej, która mnie zawsze napędzała. Siłownia, basen, taniec, snowboard to mój sposób na rozładowanie codziennego napięcia, stresu, utrzymanie formy i dobrego samopoczucia. W pewnym momencie jednak mój organizm powiedział: stop. Terminy, gonitwa, mało snu, morze kawy, dwa morza stresu. W październiku zasłabłem podczas pracy na planie filmowym. Lekarka z oddziału ratunkowego powiedziała mi, że to dla mnie sygnał od organizmu i od życia. Czas się wypaść, przemyśleć kilka rzeczy, poukładać priorytety, może z czegoś zrezygnować. Ta lekcja otworzyła mi oczy i zmieniła podejście do życia. Nic za wszelką cenę! I muszę przyznać, że dziś żyję mi się dużo lepiej.

- W wypowiedziach dla mediów często daje się odczuć Twoją skromność i brak tzw. „gwiazdorzenia”. Dwa lata temu, przy okazji pierwszego spotkania na łamach Presti-

żu przyznałeś się do nieśmiałości. Coś się zmieniło od tego czasu?

- Tak. Doświadczenia uczą, kontakty z ludźmi, prasą sprawiają, że staję się bardziej odporny. Moja skóra stała się nieco grubsza i dzięki niej skuteczniej mogę chronić swoją wrażliwość, ale dla mojego bliskiego otoczenia pozostałem tym samym Markiem. Wierzę, że to co ma być przyjdzie w swoim czasie. Nie jestem typem „hej do przodu” i nie wynika to z mojej nieśmiałości, ale z szacunku do ludzi i respektu do życia. Oczywiście podejmuję różne działania, które mogą zanieść mnie gdzieś dalej, wyżej, ale bez rozpychania się na boki. Życie nauczyło mnie też pewnego dystansu do drugiego człowieka, choć jednocześnie Ignę do ludzi. Paradoks, prawda? No niestety w świecie, w którym się obracam, nawiązanie bliskiego kontaktu jest nietatwe.

- Która rola teatralna jest Twoją ulubioną? Główna rola Rena McCormacka w „Footloose”, czy może Dany Zuko z „Grease”?

- (chwila zastanowienia) Trudne pytanie. Chyba jednak ten „Footloose”, bo z nim wiąże się najwięcej zmian i emocji w mojej karierze. Byłem dużo młodszy, to był początek mojej drogi zawodowej. Wszystko odbierałem bardziej spontanicznie i intensywniej przeżywałem. To zakorzeniło się głęboko w pamięci. Mówię oczywiście o „Footloose” w Gliwicach, bo tam po raz pierwszy w tym musicalu zagrałem. Nawet po kilku latach, przy okazji odwiedzin gliwickiego teatru, targa mną duży sentyment. Zapach budynku, sceny, garderoby – jaka siła tkwi w zmysłach... niesamowite, jak pamięć potrafi być sensoryczna.

- Ale to za rolę Dany’ego w „Grease” otrzymałeś nagrodę od dyrektora Teatru Muzycznego w Gdyni.

Za - jak to zostało ujęte - obudzenie w sobie wiecznego nastolatka. Jesteś wiecznym nastolatkiem?

- (śmiech) Na scenie rzeczywiście trochę tak. Sporo moich ról to nastoletni bohaterowie. Faktycznie, przecież nawet w musicalu „Przebudzenie wiosny” gram jednego z dojrzewających młodzieńców. Nic, tylko się cieszyć, że nie muszę jeszcze grać ojców, co też wydłuża perspektywę moich możliwości zawodowych. Wracając do „Grease” – przygotowania do roli Dany’ego nie były łatwe. Spektakl, choć w odbiorze lekki, sprawił nam trochę trudności.

- Wspomniane role, mimo, że chłopięce, są poważne. Ale masz też na koncie zgoła inne, zabawne – świnka w „Shreku” czy niesamowity Herbert w „Spamalocie”. Herbert to męska postać w kobiecym przebraniu. Nie jest chyba łatwo wcielić się w takie role? Trzeba mieć dystans do siebie.

- Och, ogromny dystans. I kompletny brak zahamowań, bo jeśli będą jakiegokolwiek, widzę

to wyczuje. Skrępowanie i wstyd w takich sytuacjach kompletnie dyskwalifikują. Naszym celem przy „Spamalocie” było dostarczenie widzom dobrej zabawy w lekkiej oprawie. Jednak ogromną trudnością było zachowanie granicy, do której wszystko jest zabawne, śmieszne i smaczne, a po przekroczeniu której na myśl przychodzą jedynie zażenowanie i konsternacja. Ale rola, mimo że drugoplanowa, jest świetna, cenię ją sobie. Śpiewam w niej bardzo wysokim głosem tzw. kontratenorem. W oryginalu była to partia tenorowa. Wykorzystano tu moje możliwości wokalne, czego efektem jest wykonanie głównego motywu o oktawę wyżej.

- Zadam pytanie o wielkie nazwiska, z którymi pracowałeś i które mają znaczenie w kontekście Twojej kariery. Grałeś między innymi w sztuce Krystyny Jandy.

- Tak, to był chyba rok 2004 i „Na szkle malowane”. Moja styczność z panią Krystyną nie była wielka, gdyż ona siłą rzeczy skupiała się na głównych postaciach. Była to jednak okazja do poznania i podglądania metod pracy tej wielkiej aktorki. Przy produkcji „Skrzypka na dachu” pracowaliśmy natomiast z panem Jerzym Gruzą, który jest żywą legendą polskiego kina. Tu też zapamiętałem sobie kilka istotnych wskazówek dotyczących pracy na scenie, czy przed kamerą. Wielkie znaczenie ma dla mnie osoba pani Doroty Kolak, która zawsze mnie zachwyca. Jako aktorkę i pedagoga darzę ją ogromnym zaufaniem. Zawodowo spotkaliśmy się dwa razy i przyznam, że marzę o tym, abyśmy kiedyś spotkali się ponownie, ale tym razem na planie filmowym. Nie mógłbym nie wspomnieć o pedagogach ze Studium Wokalno - Aktorskiego w Gdyni. Grzegorz Chrapkiewicz, Małgosia Brajner i Alina Lipnicka – to oni dali mi taki pakiet startowy, zakorzenili w mojej aktorskiej świadomości najważniejsze zasady, które zawsze się sprawdzają.

- W chwili obecnej sporo się u Ciebie dzieje – w Gdyni „Przebudzenie wiosny” oraz utrzymany w konwencji kabaretu „Różowy młynek”. Prócz tego seriale telewizyjne i sesje zdjęciowe. Gdzieś po drodze pojawił się też krótkometrażowy film „Odium”, w którym zagrałeś główną rolę.

- Tak, „Odium” to projekt Michała Wiśniewskiego, adepta łódzkiej filmówki na wydziale operatorskim, który zaproponował mi główną rolę w tym projekcie. „Odium” to film dyplomowy Michała, fabuła science – fiction. Premiera zaplanowana jest na 8 grudnia. Michał będzie się starał zaprezentować ten film na pokazach konkursowych fabuł krótkometrażowych, więc trzeba trzymać kciuki. Mamy już na koncie pierwszy mały sukces: Michał otrzymał za film ocenę celującą!

- Czy ciężko jest przebić na duży ekran? Czy robisz coś w tym kierunku?

- Kiedyś podczas pewnych warsztatów filmowych miałem okazję współpracować z re-

żyserem, Panem Wojciechem Marczewskim, który powiedział mi tak: „pańskie warunki zewnętrzne będą Panu przeszkadzać w tym zawodzie...” Przyznam, że te słowa do dziś pobrzmiewają mi gdzieś w głowie, zwłaszcza po kolejnych zdjęciach próbnych, z których nic nie wynikało. Nie traktuję tego, jako złego czaru rzuconego na mnie, jednak doświadczenie i inteligencja tego reżysera dały mi dużo do myślenia. Zresztą słyszałem kiedyś pokrewne opinie, że mój czas przyjdzie po trzydziestce, a może nawet później. Może rzeczywistość muszę trochę dojrzeć, „złapać” kilka zmarszczek, aby stać się bardziej interesującym i wiarygodnym aktorem dla świata filmu. O tym, kto się „przebija” decyduje często po prostu przypadek, albo szczęście. Wystarczy znaleźć się w odpowiednim miejscu o odpowiedniej porze, spotkać kogoś, kto powie: bingo! szukaliśmy właśnie ciebie. Na chwilę obecną i tak myślę, że nie mam powodów do narzekania. Zagrałem kilka dużych i małych ról w serialach, w jednej fabule. Obecnie gram postać Roberta w „Pierwszej miłości”. Nie zapominam też o liście ról, często głównych, które dotąd zagrałem głównie na deskach Teatru Muzycznego w Gdyni.

- Nad jakimi projektami zawodowymi obecnie pracujesz? Nowe spektakle, seriale...

- W tej chwili, jak co roku przygotowujemy w Teatrze koncert sylwestrowy, który tym razem wyjątkowo zagramy na scenie Opery Bałtyckiej, bo nasza scena jest remontowana. Pod koniec stycznia w repertuarze Nowej Sceny Muzycznego ponownie znajdzie się „Pinochio”, którego po raz ostatni graliśmy chyba 7 lat temu. Po nowym roku ruszają zdjęcia do kolejnej transzy serialu „Pierwsza miłość”, więc czekają mnie podróże na plan zdjęciowy do Wrocławia. W ramach roli ambasadora Pako Lorente w grudniu czekają mnie także specjalne akcje promocyjne. Ostatnim projektem, na którym teraz się skupiam to „Kaliszka & Mania in song”. Zaprosiłem znakomitego trójmiejskiego muzyka Piotra Manię do stworzenia ekskluzywnego koncertu, który będzie idealnie pasował do klimatycznych, elegancji miejsc, takich jak kameralne kluby, sale koncertowe. Będzie to dla mnie okazja do pokazania się w repertuarze, w jakim w na scenie teatralnej nikt jeszcze mnie nie słyszał. Wybrałem kilkanaście utworów bardziej lub mniej znanych, które albo bardzo lubię i cenię, albo wręcz nie znoszę, żeby wywrócić je na drugą stronę. Sposób ich wykonania i aranżacja będą zaskakująco inne od tych, które mamy w pamięci. Już w grudniu zagramy nasz koncert po raz pierwszy, jednak odbędzie się on podczas zamkniętej uroczystości. Oczywiście później planujemy też zagrać otwarty koncert dla publiczności gdzieś w Trójmieście. Szczegóły znajdą się na mojej stronie i fb.

- Biorąc pod uwagę mnóstwo projektów, nie można puścić mimo uszu pojawiających

się gdzieś między wierszami napomknąć o własnej płycie. Wprawdzie wspominasz, że jeszcze nie teraz, że na razie się tylko do tematu przymierzasz, ale może jest już narysowany charakter? Będzie nawiązywać do musicali, czy to zupełnie nowe muzyczne pole?

- Nie, to będzie zupełnie inna przestrzeń. Ciężko mi podać teraz jakąś szufladkę stylistyczną, ale na pewno chciałbym, aby to była muzyka skierowana do świadomego słuchacza. Będzie to mieszanka szlachetnego popu, jazzu, z domieszką alternatywy. Chcę łączyć elektronikę z żywymi instrumentami oraz moim głosem w różnych odsłonach. To są oczywiście dość odległe plany, jednak powoli się krystalizują. Teraz nagrywam demo, by sprawdzić, gdzie mój głos pracuje najlepiej, najprzyjemniej. Nic mnie nie goni i powoli dojrzewam do tego tematu.

- Czy na tej płycie znajdzie się KaWe, piosenka napisana przez Ciebie w hołdzie dla Katarzyny Weredyńskiej?

- Myślę, że tak. Nie wiem, czy w wersji, jaką można odnaleźć na mojej stronie internetowej. Z Kasią grałem w „Footloose” w Gliwicach. Jej odejście jest jednym z tych złowrogich sygnałów od losu, które dobitnie wskazują pewne wartości i uczą korzystania z każdej danej nam chwili. Nigdy nie wiemy, ile czasu nam zostało. Trzeba po prostu pielęgnować relacje z otaczającymi nas ludźmi, bo uleć i nie wiele po nich zostanie. Dlatego też powstała ta piosenka.

- Nawiązując do muzyki – czego słuchasz? Co ma w słuchawkach Marek Kaliszuk?

- Dzisiaj na przykład chcę udać się do sklepu muzycznego by kupić płytę zespołu Lemon. To zwycięzca trzeciej edycji programu „Must Be The Music”. Są innowacyjni i to jest ich siła. Moim ostatnim muzycznym odkryciem jest też Emeli Sandé. W jej utworach słychać brak przymusu, tego przysłowiowego bata, byle tylko wydać płytę. Jest przemyślana, różnorodna, płynąca z duszy. W moich słuchawkach, a raczej w odtwarzaczu samochodowym często brzmi też charyzmatyczny Jamie Woon oraz wydana w tym roku ciepła i wrażliwa płyta Kasi Skrzyneckiej pt. „For Tea”. Bardzo cenię Braci Cugowskich, zwłaszcza Piotra za światowy wokal. Bardzo też cenię Michała Rudasia, który prywatnie jest moim dobrym kolegą. Michał konsekwentnie realizuje klimaty indyjskie. Jest mało medialny, a szkoda. To świetny wokalista dysponujący pięknym głosem, dużą skalą i lekkością śpiewania.

- Jakie masz plany, postanowienia na Nowy Rok?

- Mam trzy postanowienia: przede wszystkim postawię na zdrowie i postaram się bardziej dbać o własny spokój i czas na relaks. Po drugie będę chciał skupić się na swojej płycie, a po trzecie mam jeden nałóg, z którego muszę się wyleczyć. Samochody. ■

Model : Marek Kaliszuk
Fotograf: Łukasz Pepol
Stylizacja & Make up: Ola Dziubek
Producent sesji: Jacek Lasok
Dziękujemy firmom Pako Lorente, Mera Spa&Hotel,
Star Cafe za pomoc w realizacji sesji zdjęciowej

Świąteczne smaki

[AGATA RUDNIK



Od lewej: Wioletta Barańska - Rybak, Mariola Zenik, Paulina Próchnicka, Alicja Domańska

Piękne, zdolne, silne, niezależne, a jednak każda z nich mówiąc o świątach Bożego Narodzenia i najbliższych nabiera łagodności i zatapia się w myślach. Paulina Próchnicka, wiceprezes zarządu Pomorskiego Klubu Biznesu, dr Wioletta Barańska – Rybak, dermatolog i specjalista medycyny estetycznej, Alicja Domańska, sopocka malarka oraz Mariola Zenik, siatkarka klubu Atom Trefl Sopot, opowiedziały m.in. czym dla nich jest Boże Narodzenie, jaką mają strategię kupowania prezentów, co najchętniej zjadają podczas wigilijnej wieczerzy oraz jakie są ich świąteczne wspomnienia z dzieciństwa.



Od lewej: Wioletta Barańska - Rybak
i Paulina Próchnicka

Wioletta Barańska-Rybak

- lekarz dermatolog, specjalista medycyny estetycznej

Swięta to dla mnie przede wszystkim okazja do skupienia się na „tu i teraz” oraz spotkania się z najbliższymi. To czas wyciszenia, zatrzymania się w tym szalonym pędzie codzienności. Mogę wówczas po prostu wyłączyć telefon i zdystansować się. Nie wyobrażam sobie żadnych wyjazdów na drugi koniec świata. Stroiki, lampki, ozdoby, prawdziwa choinka, wspólne śpiewanie kolęd, no i oczywiście wspaniałe potrawy, to one składają się na tę niezwykłą atmosferę i sprawiają, że dom zmienia się, jak ten z bajki, taki, który pamiętam z dzieciństwa. Moje ulubione wigilijne potrawy to niezmiennie barszcz z uszkami i śledzie w każdej postaci. Spośród wszystkich spędzonych świąt, w pamięć zapadły mi najbardziej te pierwsze z naszą córeczką. Choć było to kilka lat temu, to jednak nigdy ich nie zapomnę. Teraz największe wyzwanie stanowi za to znalezienie prezentu dla córki, w tym roku na szczęście problem jest nieco mniejszy. Dzięki temu, że zapisała się do klubu szachowego, wybór jest prosty – nowe, piękne szachy. Wśród prezentów, które otrzymałam, wiele było tych wyjątkowych, ale szczególne znaczenie ma dla mnie biżuteria, jaką otrzymałam od moich rodziców.

Paulina Próchnicka

- wiceprezes Zarządu Pomorskiego Klubu Biznesu, współwłaścicielka Instytutu Piękna Dolce Vita w Gdyni

Swięta to dla mnie okres magiczny, kojarzący się z najbliższymi i przyjaciółmi. Mogę wówczas uciec od codzienności i natłoku myśli. Na chwilę zatrzymuję się i mogę „naładować baterie”. Nie wyobrażam sobie świąt bez całej tej otoczki oraz oczywiście bez rodziny. Wśród potraw na wigilijnym stole, dla mnie szczególnie i ulubioną jest karp przyrządzany przez mojego tatę, na jemu tylko znany sposób. Moje świąteczne wspomnienie z dzieciństwa to Święty Mikołaj. Przebierał się za niego czasem tata, czasem wujek, czy sąsiad. Prezenty starannie planuję długo przed Bożym Narodzeniem. Często zdarza mi się podczas podróży w różne zakątki świata znajdować inspiracje i wyjątkowe podarunki. Każdego roku przystrajam mieszkanie w inny sposób i przywiązuję do tego dużą wagę. Zastanawiam się nad doбором kolorystyki i dodatków. W tym roku postawię prawdopodobnie na biel, srebro i czerwień. Święta spędzę wspólnie z rodziną, przy kominku, w domku na Kaszubach. Na szczęście telefony tracą tam zasięg, a więc odpoczynek od pracy mam zagwarantowany.







Alicja Domańska

- artystka, malarka,
projektantka wnętrz

Mariola Zenik

- siatkarka, zawodniczka
klubu Atom Trefl Sopot,
reprezentantka Polski

Ponieważ jestem estetką, w czasie świąt liczy się dla mnie nie tylko rodzinna atmosfera, czy potrawy, ale także estetyka stołu. Lubię klimat minimalistyczno – ekologiczny. Ważny jest dla mnie biały obrus i mnóstwo świec. Jeżeli chodzi o dekoracje, nie boję się zdecydowanych rozwiązań, jak np. czarne bombki. Prezenty za to pakuję w zwykły, szary ekologiczny papier. O podarunkach myślałam już znacznie wcześniej. Staram się, by każdy był bardzo osobisty i wyjątkowy, przeznaczony tylko dla obdarowanego. Przywiązuję też wagę do tego, by na stole znalazło się 12 potraw, a wśród nich pierogi, łosoś, śledzie, kutia, moje ulubione śledzie w buraczkach, przyrządzane przez moją mamę, a także wino z pomarańczami i rodzynkami oraz ciasteczka imbirowe. Z dzieciństwa za to pamiętam pływającego w wannie karpia, choć już od wielu lat go nie jem. Cieszę się życiem, każdym dniem, a święta to dla mnie także czas bilansu. Staram się wyciągnąć wnioski ze wszystkich moich sukcesów i porażek w danym roku. Teraz jestem pochłonięta moją grudniową wystawą w Berlinie. Nie mogę więc aż tak skupić się na świątecznych przygotowaniach, ale nie chcę się tym teraz stresować. Przecież najbardziej liczy się to, że już niedługo spotkam się z najbliższymi i wreszcie będę mogła odpocząć.

W ciągu roku bardzo mało mam czasu dla bliskich. Mecze, treningi, wszystko to sprawia, że nie mogę być z nimi tak często, jakbym chciała. Dlatego też nie wyobrażam sobie świąt bez najbliższych. To dla mnie najważniejszy czas, kiedy mogę pobyć z rodziną. Uwielbiam tę niezwykłą aurę, która towarzyszy rodzinnym spotkaniom. Pamiętam jeszcze z dzieciństwa Wigilię u babci, na którą przychodziło nawet 30 osób. Teraz Boże Narodzenie spędzamy w znacznie mniejszym gronie, choć atmosfera niezmiennie jest wyjątkowa i magiczna. Jako najsmutniejsze wspominałam to jedno z pierwszych świąt z mężem. Byliśmy wówczas w Moskwie, na stole mieliśmy jedną rybę, a klimat w ogóle nie przypominał tego świątecznego. Wtedy jednak dla nas najważniejsze było po prostu to, że możemy być razem. Spośród wszystkich wigilijnych potraw, zdecydowanie jestem wielbicieleką pierogów z kapustą i z grzybami, choć jem je także często w ciągu roku. Do prezentów za to mam dość praktyczne podejście. Zastanawiam się, co jest mi potrzebne, a potem „zamawiam to” u Świętego Mikołaja. W tym roku też obiecałam sobie, że wcześniej zacznę planować drobiazgi dla najbliższych. Mam nadzieję, że to mi się uda.



Mariola Zenik

Foto: Krzysztof Nowosielski

Dziękujemy restauracji Tłusta Kaczka w Gdyni za pomoc
w realizacji sesji zdjęciowej Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2, www.tlustakaczka.pl

Stroimy dom na święta

Grudzień to czas, w którym nawet ci najmniej tradycyjni przypominają sobie o świątecznych dekoracjach, prezentach i magicznych chwilach. Jak nadać im wnętrzu i sprawić, by cały dom ogarnęła bożonarodzeniowa atmosfera?



foto: Materiały prasowe

P

ięknie przystrojony dom na Boże Narodzenie zmienia się w miejsce magiczne. Sroga zima traci wówczas na powadze, a święta zyskują niezwykły urok. Przystrajamy nie tylko świąteczny stół, ale też drzwi, okna, ściany, wieszamy dekoracje przy łóżku, na tarasie i na balkonach.

Z nutką nostalgii

– Tak naprawdę, jeżeli chodzi o świąteczne dekoracje, to panują dwa trendy. Pierwszy to kupowanie gotowych rozwiązań ze sklepów, drugi zaś, skupia się na rękodziele – tłumaczy Marta Sikorska, projektantka i architekt wnętrz. – Dostępnych jest wiele „prototypów” choinek, które przywodzą na myśl tę, którą pamiętamy z dzieciństwa, ale to tylko pozory. Pamiętajmy, że w święta powinno się liczyć to, co udało nam się przygotować własną pracą. Papierowe łańcuchy,

ususzone plastry pomarańczy i cytryny, rajskie jabłuszka i pierniki z dziurką, zawieszane na kraciestej wstążce. To takie proste, a nadaje niesamowity klimat i gwarantuje wspomnienia z dzieciństwa. Pamiętajmy też, że prawdziwa choinka nie jest idealna i symetryczna, takie zarezerwowane powinny być dla biur i korporacji, nie zaś naszego domowego zacisza – dodaje Marta Sikorska.

W domowym zaciszu często gości nostalgia za dawnymi czasami. Boże Narodzenie to idealny czas, aby przywrócić wspomnienia i poczuć klimat czasów minionych. W ofercie sklepów Home & You znajdziecie bogaty wybór dekoracji, wśród których prym wiodą te, przypominające dawne czasy.

Mniej znaczy więcej

W klasycznej kolekcji ozdób, dekoracji oraz tekstyliów przeważają kolory czerwieni i zieleni. Spośród wzorów w oczy rzucają się św. Mi-



kołaje, renifery czy choinki. Dodatkowo zauważyć można delikatne motywy żurawiny oraz ostrokrzewu. Wszyscy ci, którzy lubią spędzać Boże Narodzenie w rodzinnej, ciepłej atmosferze, a tradycja ma dla nich szczególne znaczenie znajdą w kolekcji Traditional Magic odzwierciedlenie swoich świątecznych emocji. Do tradycyjnej aranżacji wystarczy dodać zapach świerku, smaczne potrawy i upragnione prezenty, aby stworzyć niezapomnianą magię tych wyjątkowych dni.

Surowy klimat Skandynawii już na dobre wpisał się we wnętrzarские trendy. Nie może go więc zabraknąć wśród świątecznego wystroju. Tutaj mniej, znaczy więcej. Wykorzystujemy proste, drewniane i gliniane naczynia, króluje zaś biel z odrobiną szarości, brązu i złota. Całość inspirowana jest naturą i jej zadziwiającą, zachwycającą prostotą. Bogatą ofertą skandynawskiej naturalności pochwalić się może sieć sklepów Duka. Świeczniki do złudzenia przypominające pień brzozy, geometryczne misy, lniane obrusy, czy surowe, szklane zawieszki, to tylko część propozycji, które wykorzystać możemy nie tylko w kuchni, czy do dekoracji wigilijnego stołu.

Duńska oryginalność

Czy w święta można zrezygnować z tradycyjnych ozdób i konwencjonalnych prezentów. Styliści i projektanci duńskiej firmy BoConcept przekonują, że można i zamiast świąt w czerwieni i zieleni z dodatkiem klasycznego srebra i złota proponują Wigilię w odcieniach różu i fioleto. W ofercie salonu firmowego w Gdyni znajdziecie m.in. pastelowe, wielobarwne świeczniki w kształcie liter lub inspirowane japońską sztuką origami, a także wazony utrzymane w delikatnych, subtelnych odcieniach błękitu, fioleto, zieleni, które będą pięknie komponowały się z bielą obrusu.

Są także oryginalne pudełka na prezenty, zabawne dekoracje, kolorowe poduszki o ciekawych kształtach – okrągłe, trójkątne, w kształcie szopa pracza lub nosorożca. Kuszącą propozycją są też miękkie, ręcznie tkane pledy i patchworkowe poduszki, jakby wyjęte prosto z szafy prababci. BoConcept w tym roku stawia na oryginalność i w tej oryginalności z pewnością odnajdziemy też dużą dawkę świątecznego ciepła i radości.

Poruszając wyobraźnię

A może święta rodem z „Baśni z tysiąca i jednej nocy”? Dlaczego nie! Kolorowe szkło, bogato zdobione naczynia, złote wykończenia i cała gama słonecznych kolorów. Wszystko to rozbuchane i przywodzące na myśl przepych. To doskonale rozwiązanie dla każdego, kto ceni sobie niebanalne rozwiązania i tęskni za orientem także od świąt.

Bajkowe inspiracje znajdziemy m.in. w Almi Decor. Fantazyjne bombki i oryginalne lalki świetnie sprawdzą się nie tylko na choince, ale także jako dekoracja stołu, czy krzeseł. Interesująca jest także kolekcja nawiązująca do baśni „Królowa Śniegu” Jana Christiana Andersena oraz „Opowieści z Narnii” C.S. Lewisa. Tajemnicza i mroźna biel, niebieskawy odcień lodowca, do tego połysk srebra, a wszystko wydaje się być pokryte szronem. Kryształowe gwiazdy, srebrzyste renifery, lodowe sopte i perłowe bombki z pewnością pobudzą wyobraźnię w długie, zimowe wieczory.

Choć w sklepach dostępnych jest mnóstwo gotowych rozwiązań, sztucznych choinek, stroików, to warto na chwilę zwolnić i znaleźć czas na przygotowanie czegoś od siebie dla siebie i innych.

– Co jest teraz najbardziej trendy? Przede wszystkim to, co uda nam się stworzyć samodzielnie i poświęcić na to czas. Jeżeli decydujemy się na zakup ozdób w sklepach, wybieramy zawsze to, co ma wysoką jakość. Pamiętajmy, że bombki muszą być szklane. Poświęcanie uwagi, by ich nie uszkodzić, to zresztą także nasz wkład pracy w stworzenie klimatu świąt. Zresztą, co to za święta bez stłuczonej bombki? – śmieje się Marta Sikorska.

Przygotowując świąteczne dekoracje kierujemy się przede wszystkim tym, co sprawia nam przyjemność i dodaje uroku świętom. Nie podążamy jedynie za trendami, dajmy się ponieść emocjom, tym dobrym, które dadzą energii na cały kolejny rok. ■



Świąteczne życzenia i noworoczne postanowienia

Święta Bożego Narodzenia to czas wyciszenia, radości i ciepła rodzinnego, z kolei Nowy Rok skłania nas do refleksji, podsumowań i snucia kolejnych planów. Zobaczcie zatem czego nam i sobie życzą i co planują znani mieszkańcy Trójmiasta i nie tylko.



Sławomir Siezieniewski – dziennikarz i prezenter TVP

Życzę by spotkali Państwo na swojej drodze świętego Mikołaja. Takiego prawdziwego, kapitalistycznego – a nie Dziadka Mroza. Żeby był uśmiechnięty i pulchniutki, z wielkim workiem, bez oznak kryzysu. A z worka dał dużo zdrowia, bo bez tego ani rusz. Szczęście też się przyda, chociaż już je Państwo mają, bo przecież spotkaliście Mikołaja. Miłość nas uskrzydla, jakby jednak Mikołaj jej nie miał, to niech da ze dwie skrzynki napojów energetyzujących albo worek kawy. Ale niemieckiej, bo ta polska to zmiotki. Do tego trochę pieniędzy. Do wyboru: na piwo, wycieczkę do Egiptu albo jacht. I na zakończenie najważniejsze święty spokój i czas, aby się tym wszystkim cieszyć.

P.S. W gratisie niech dołoży dekodery cyfrowy, albo telewizor z Mpeg4. Bo po co nam święty spokój bez telewizji?!

Mirosław Baka - aktor

Przyszły rok rozpocznę pracować, filmowo i teatralnie; pierwsze zdjęcia do nowego filmu Władysława Pasikowskiego oraz początek prób do „Czarownic z Salem” w reż. Adama Nalepy. Poza tym, jak zawsze, dużo będę podróżował między gdańskim Teatrem Wybrzeże a warszawskimi scenami. Wakacji zimowych raczej nie przewiduję, ale mam nadzieję, że uda nam się z żoną wybrać w nadchodzącym roku do Afryki Południowej. Ale tymczasem przed nami cudowny, świąteczny czas! Jak ja to lubię! Czytelnikom Prestiżu życzę radosnego Bożego Narodzenia; wiele rodzinnego ciepła, miłości i spokoju! Niech cichutko pada śnieg, a my, nucąc kolędy cieszymy się, że znów są święta!



Sylwia Gruchała – florecistka

Wszystkim czytelnikom magazynu Prestiż życzę przede wszystkim wewnętrznej siły i radości. Tego, żeby nigdy się nie poddawali, tylko walczyli do końca. Tegorocznych Igrzysk Olimpijskich w Londynie nie mogę niestety zaliczyć do udanych, a chciałabym w przyszłości zejść ze sceny w tak odpowiednim momencie i tak wielkim stylu jak Adam Małysz, czy Leszek Blanik. To niepowodzenie traktuję również, jako doświadczenie, które mnie wiele nauczyło. Nie wiem jaka będzie moja forma na najbliższych Igrzyskach, w końcu zostało jeszcze sporo czasu, dlatego postaram się dobrze wystartować w sierpniowych mistrzostwach świata. To cel i marzenie, z którego nie zrezygnuję. Tak samo jak nie zrezygnuję z innych marzeń. I takie też życzenia chciałabym złożyć czytelnikom Prestiżu: Trzeba zawsze mieć marzenia i umieć marzyć szczególnie tak realnie. Zawsze też wierzyć w ich spełnienie i nie poddawać się bez walki, mimo porażek lub niepowodzeń.

Piotr Myszkowski - mistrz świata w windsurfingu

Życzę wszystkim czytelnikom magazynu Prestiż udanych, ciepłych i radosnych świąt w gronie rodziny, a także dużo prezentów pod choinką. W nowym, nadchodzącym roku przede wszystkim wiele szczęścia i tego, żeby każdy mógł realizować swoje zamierzenia i plany. A jeśli chodzi o moje plany, to w marcu chciałbym zdobyć medal na Mistrzostwach Świata w Brazylii, a później spędzić mnóstwo czasu z rodziną. W planach na przyszły rok mam też trening w innej dyscyplinie. Mam tu na myśli kitesurfing.





Leszek Blanik – poseł, mistrz olimpijski w gimnastyce

Drodzy Państwo! Koniec roku skłania nas do podsumowań, do dokonywania bilansu zrealizowanych zadań. Każdy z nas stawia sobie cele, do których systematycznie dąży. Mijający roku upłynął pod znakiem nowych wyzwań związanych z moją nową rolą parlamentarzysty. Jednocześnie w dalszym ciągu związany jestem bezpośrednio ze sportem, bowiem prowadzę grupę młodych gimnastyków. W zbliżającym się 2013 roku pragnę zrealizować marzenie wielu polskich gimnastyków i swojej, aby rozpoczęła się budowa nowoczesnej hali gimnastycznej przy AWF-iS w Gdańsku. To także dla mnie będzie w rok, w którym moi zawodnicy rozpoczną ważny etap szkolenia przygotowujący do Mistrzostw Europy. Ponadto jest wiele działań związanych z pracą poselską. Mam nadzieję, że znajdą swój finał. Dlatego też, z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia pragnę złożyć wszystkim czytelnikom magazynu Prestiż, by były one rodzinne, przede wszystkim zdrowe i abyśmy podczas tego magicznego czasu mogli nabrać sił do realizacji swoich marzeń, celów i pragnień. A nadchodzący rok 2013 niech przyniesie Państwu szereg sukcesów w życiu prywatnym, jak i zawodowym!

Grzegorz Skawiński - muzyk, wokalista zespołu Kombii

W imieniu swoim i zespołu Kombii, życzę czytelnikom Magazynu Prestiż ekskluzywnego Nowego Roku i prestiżowych świąt Bożego Narodzenia. Jeśli chodzi o moje plany na nowy rok, to mogę powiedzieć tylko, że nie jestem osobą, która coś planuje, wolę spontaniczność. I tego bym sobie życzył. Może tylko jeszcze, jak każdy muzyk, chciałbym zagrać dużo koncertów i nagrać nową płytę.



Iwona Guzowska - posłanka

Życzę Państwu tego, by świąteczne ciepło, wzajemne zrozumienie, radość i spokój zostały w sercach na dłużej dając siłę i pozytywną energię na każdy dzień życia. Plany na przyszły rok? Oprócz planów zawodowych mam mnóstwo poważnych planów sportowych i tu przede mną największe wyzwanie - jak to połączyć żeby w jednej i drugiej dziedzinie zrobić wszystko na 100% i zakończyć sukcesem. Oprócz planów mam kilka marzeń, które chciałabym spełnić w nadchodzącym roku, bo przecież praca to nie wszystko.

Maciej „Gleba” Florek - tancerz, choreograf, zwycięzca You Can Dance

Kończy się 2012 rok, wiele za mną projektów, spektakli, godzin treningów i wyrzeczeń. Pewnie większość z nas życzy sobie większego oddechu od obowiązków, ale ja jakoś nie potrafię. Już mam zakontraktowane tworzenie choreografii do spektakli do połowy przyszłego roku. Teatry w Opolu, w Warszawie, czy we Wrocławiu będą moim domem przez kolejne miesiące. Chciałbym sobie życzyć na nowy rok żeby premiery spektakli odbywały się bliżej Trójmiasta. Zasnąć we własnym łóżku to dla Państwa pewnie codzienność dla mnie właściwie to tylko wakacje. A dla Państwa, czytelników Prestiżu, przede wszystkim życzę mniej kłopotów, dużo optymistycznych wiadomości i szczerego uśmiechu na twarzy. Wtedy codzienny dzień staje się bardziej kolorowy i postrzega się go wrażliwością poety. Pozdrawiam i do zobaczenia?



Andrzej Krzywy - muzyk, wokalista zespołu De Mono

Drodzy czytelnicy! Skoro macie w ręku taki periodyk jak Prestiż oznacza to, że poszukujecie niebanalności, ciekawych form i nowych trendów. Z okazji Świąt Bożego Narodzenia życzę wam rodzinnej atmosfery, pod choinką ciekawych książek, niebanalnych płyt, audiobooków, fajnych gadżetów. A w Nowym Roku świetnych koncertów! Szanujcie polską muzykę korzystając z legalnych źródeł, kupujcie bilety na koncerty i wspierajcie artystów. Życzę wam też miłości i wzajemnego szacunku w tych okrutnych czasach wirtualnej agresji. Nie dajcie się zwariować w tym zwariowanym świecie plotek i brukowców. Jubileuszowa trasa koncertowa z okazji 25-lecia naszego istnienia za nami, ale to nie znaczy że przechodzimy na emeryturę. Przed nami przynajmniej kolejne 25 lat na scenie! W Nowym Roku zaplanowaliśmy dla was wiele ciekawych wydarzeń. Będzie nowa zaskakująca płyta, szykujemy też wyjątkową trasę koncertową. Do zobaczenia wkrótce!

Moje wyjątkowe święta

Joanna Krupa – modelka

Uwielbiam święta Bożego Narodzenia. To niezwykle magiczny czas i okazja do tego, aby trochę odpocząć od tego całego zgiełku, schować się trochę przed światem. Chociaż przyznam, że lubię spędzać święta aktywnie. W ubiegłym roku Boże Narodzenie spędziłam z rodziną, narzeczoną i przyjaciółką w Beaver Creek w Kolorado. Na wigilijnym stole nie mogło zabraknąć wigilijnych potraw. Wszystkim bardzo smakował czerwony barszcz. Oczywiście śpiewaliśmy kolędy, dzieliliśmy się opłatkiem i obdarowaliśmy się prezentami. Zaznaczam jednak, że prezenty wcale nie są najważniejsze, gdyż przeważnie odwracają uwagę od tego, co najważniejsze. Następne dni były już bardzo aktywne. Ja i mój naręczony Romain jeździliśmy na snowboardzie oraz na skuterach śnieżnych. W tym roku również wybraliśmy się gdzieś całą rodziną, ale nie zdradzę gdzie. Lubię ten czas mieć tylko dla siebie i dla najbliższych. No i nie mogę się doczekać wigilijnych specjałów przygotowywanych przez moją mamę: ryby po grecku, ryby smażonej i sałatki z kapustą a także moich ukochanych pierogów ruskich i z grzybami. Do tego jeszcze krokiety z grzybami, zupa grzybowa i tradycyjny barszcz z uszkami. Aha, jeszcze sernik i szarlotka. Wystarczy zawsze na kilka dni.



Joanna Mitrosz – gimnastyczka artystyczna, olimpijka

Święta spędzam z rodziną, bliskimi. Dla mnie to również moment, w którym mogę odpocząć od treningów, wyjazdów sportowych i nabrać siły na nowe wyzwania. To magiczny czas wybaczenia, pojednania, to czas miłości i radości. Nie wyobrażam sobie świąt bez żywej choinki, której zapach unosi się po całym domu. Stoi ona w domu przez równy miesiąc już od 6 grudnia do 6 stycznia. Tradycyjnie u mnie w domu zasiadamy do stołu dopiero, gdy pojawi się pierwsza gwiazdka na niebie. Na stole nie może zabraknąć mojej ulubionej potrawy, mianowicie pierogów z kapustą. Po życzeniach, wspólnej kolacji nadchodzi czas prezentów, a także śpiewanie wspólnie kolęd. W dzieciństwie brałam lekcje nauki gry na pianinie. Pamiętam, że w każde święta był moment, gdzie siadałam przy pianinie i grałam kolędy, wspólnie śpiewając je z całą rodziną. Nadchodzące święta będą dla mnie wyjątkowe, gdyż po raz pierwszy spędzę je w roli żony... co prawda cała reszta zostaje bez zmian – Wigilię spędzimy u rodziców, natomiast drugi dzień świąt odwiedzimy teściów.



Agnieszka Pomaska – posłanka na Sejm RP

Najprawdziwsze, bajeczne święta nierozzerwalnie wiążą się dla mnie ze śniegiem, pachnącą choinką i pierwszą gwiazdką. Właśnie takie święta spędzałam jako dziecko w rodzinnej wsi mojej mamy. Gdy pogoda dopisywała dziadek zaprzęgał konie do prawdziwych sań, takich jakie znamy z zimowych opowieści. Po wigilijnej kolacji tradycyjnie wychodziliśmy razem z siostrą i kuzynem na podwórkę w poszukiwaniu pierwszej gwiazdki. Gdy wracaliśmy, pod pachnącą, niemal prosto z lasu, choinką, szukaliśmy prezentów, by do późnych godzin cieszyć się z tego, co tajemniczy Gwiazdor (nie Mikołaj!) nam zostawił. Najważniejszy był jednak klimat rodzinnego spotkania. My, z odległego o 600 kilometrów Gdańska razem z warszawiakami oraz z bliższą i dalszą rodziną z Dziurowa (tak się nazywa ta wieś w dzisiejszym województwie świętokrzyskim) spędzaliśmy ten wyjątkowy czas razem. Od dobrych kilku lat święta spędzam w Gdańsku, ale co roku tęsknię za klimatem „dziurowskich” świąt.



Świąteczne inspiracje

Co roku masz wątpliwości co podarować swojej ukochanej i bliskiej osobie? Nie czekaj na ostatnią chwilę. W przypadku prezentów akcje „last minute” niekoniecznie muszą okazać się najlepsze. Półki sklepowe są już przebrane, rozmiary i kolory są na wykończeniu, a ty z godziny na godzinę stajesz się coraz bardziej nerwowy. Usiądź wygodnie z „Prestiżem” i wybierz najlepszy świąteczny prezent.

Kupon podarunkowy



ul. Malczewskiego 51
80-107 Gdańsk
tel. 58 302 03 03
www.malaklinika.pl



ZEMSAI
day spa

www.zemsaipol.pl BABOR O-P-I



sensuum
GABINET FIZJOTERAPII I MASAŻU

MASAŻE ODCIUDZAJĄCE ORAZ ZABIEGI
ELEKTROSTYMULACJI ODCIUDZAJĄCEJ
Dokonały pomysł na świąteczny prezent!

SENSUUM GABINET FIZJOTERAPII I MASAŻU
Gdynia, ul. A. Abrahama 47 lok. 1
tel. 604 540 530
www.gabinetsensuum.pl



MR INSILVER
autorska galeria Magdy Respondek

Cena 195 zł
Bransoletki z kolekcji SKIN to SKIN
autorstwa Magdy Respondek
Wykonane z naturalnej skóry koziej,
pereł, srebra, kryształków
Swarowskiego, kamieni półszlachetnych

Dostępne w galerii w Sopocie
przy ul. Żeromskiego 8 po
uprzednim umówieniu wizyty
tel. 501 760 851
www.insilver.pl

Bilety gwiazdkowe 25 zł
już w sprzedaży

www.aquaparksopot.pl



AQUA PARK
Sopot

Serdecznie zapraszamy do naszego gabinetu, proponujemy:

- usuwanie zmarszczek: Botox, wypełniacze, przeszczep własnej tkanki tłuszczowej, laser frakcyjny
- nieoperacyjny lifting Silhouette Soft
- powiększanie ust
- plastyka powiek
- modelowanie sylwetki: liposukcja BodyJet, lipoliza iniekcyjna
- usuwanie przebarwień: fotoodmładzanie, laser ablacyjny
- usuwanie brodawek i zmian skórnych laserem CO2
- leczenie żyłaków i pajączków naczyniowych
- oxybrazja
- depilacja laserowa laserem Palomar
- osocz bogatopłytkowe "Wampirzy Lifting"

Teraz w Sea Tower Gdynia
ul. Hryniewieckiego 6c, II piętro, gabinet 11
Tel. 587 282 000, 500 600 502
Szczegółowa oferta na: www.drpernak.pl



Dr Pernak
Pielkno i medycyna

Powrót do przyszłości

[IZABELA MAGIERA-JARZEMBEK]

MG TD dawno przeszedł już do historii, dlatego nieliczni posiadacze tego wehikułu mają prawdziwy powód do dumy. To jeżdżąca legenda o ogromnej wartości kolekcjonerskiej, która wzbudza zachwyt i jest prawdziwym rarytasem wśród krążowników szos.

H

istoria MG zaczęła się w latach trzydziestych dwudziestego wieku. Nazwa pochodzi od „Morris Garages”, dealera samochodów marki Morris w Oksfordzie, który zaczął wytwarzać własne wersje pojazdów według projektów Cecila Kimbera

– głównego menadżera firmy. Specjalnością Kimbera było tworzenie niezwykłych karoserii dla samochodów marki Morris. Mimo, że pod względem technicznym ustępowały innym markom, to dla wielu stanowiły symbol klasycznego brytyjskiego samochodu sportowego. Już pierwszy samochód serii – TC – stał się bestsellerem. Znakomicie sprzedawał się nie tylko w Wielkiej Brytanii, ale także w USA. Równie dużym powodzeniem cieszyły się kolejno wersje TA, TB

Marka: MG TD

Rok produkcji: 1951

Moc: 55 KM

Pojemność: 1250 ccm

Spalanie: 10l/100 km

Max prędkość: 90 km/h

Masa: 1 tona

oraz przedostatni w serii – MG TD, produkowany od 1949 do 1953 roku. Te małe lekkie auta szczególnie upodobali sobie amerykańscy lotnicy (być może dlatego, że mieli łatwy dostęp do paliwa), tak więc za Atlantyk pojechało aż 28 tysięcy z 30 tysięcy wyprodukowanych modeli!

Opisywany przez nas, ponad 60. letni MG TD, to dwuosobowy kabriolet wyprodukowany w Wielkiej Brytanii w 1951 roku. Do jego napędu służy 4-cylindrowy rzędowy silnik o pojemności 1250 ccm i mocy 55 KM.

— O MG marzyłem i bardzo długo szukałem go w Internecie — opowiada właściciel Jerzy Stachecki, Chief Mechanik Okrętowy. — W końcu w 2009 roku znalazłem auto w Connecticut. Na zdjęciach prezentowało się dobrze, a niewygórowaną cenę zawdzięczało defektowi silnika. Jednak ku mojej radości udało mi się go od razu odpalić! Postanowiłem go jednak wyremontować od podstaw.

Prace nad konserwacją trwały prawie półtora roku. Właściciel zdecydował się na „kurację odmładzającą”, wykorzystując większość oryginalnych podzespołów. Samochód powrócił do formy sprzed lat i teraz „chwali” się każdym kąwłkiem karoserii. Chociażby znacznikiem na masce, chromowanymi elementami i charakterystyczną kratownicą z przodu. Wrażenie robią też pełne felgi i opony z białym paskiem, a także skórzana tapicerka w kolorze piaskowym, która świetnie harmonizuje z kolorem auta. Nic więc dziwnego, że MG robi ogromne wrażenie, gdziekolwiek się znajduje. ■



foto: Dariusz Gorajski

NOWA TOYOTA RAV4



foto: materiał prasowe

Toyota zaprezentowała podczas Los Angeles Auto Show nowe oblicze modelu RAV4.

Nowa „Ravka” jest pojazdem jeszcze bardziej rodzinnym i wszechstronnym niż jej poprzednicy, o całkowicie nowym, bardziej muskularnym wyglądzie nadwozia i licznymi nowinkami technicznymi. Długość całkowita pojazdu wzrosła o 205 mm, szerokość o 30 mm, wysokość zmalała natomiast o 25 mm. Rozstaw osi wynosi teraz 2660 mm i jest aż o 100 mm większy niż w dotychczasowym modelu. Dzięki temu wyraźnie wzrosła także przestronność wnętrza. Wśród jednostek napędowych znajduje się nowy silnik Diesla o pojemności 2-litrów i mocy 124 KM. Dostępne będą także wersje benzynowe 2.0l o mocy 151 KM z manualną skrzynią biegów lub automatyczną typu CVT, oraz mocniejszy Diesel 2.2 o mocy 150 KM (manualna lub automatyczna skrzynia biegów). Wszystkie silniki zostały zoptymalizowane pod kątem zużycia paliwa i emisji CO₂, które w nowej generacji spadną średnio o 12%.

HYBRYDOWY CITROEN DS5

Innowacyjne technologie hybrydowe w samochodach marki Citroen – taki był temat prezentacji dla członków i sympatyków Pomorskiego Klubu Biznesu przygotowanej przez trójmiejskiego diler marki, firmę Center Mot Ciągło.

Spośród wielu innowacyjnych rozwiązań nas najbardziej zaintrygowały hybrydowe rozwiązania w Citroenie DS5. To pierwszy w pełni hybrydowy samochód gamie Citroena, łączący osiągi silnika HDi z efektywnością napędu elektrycznego. Wyjątkowa niska emisja dwutlenku węgla (99g/km), moc maksymalna 200 KM, napęd na cztery koła, jazda po mieście na zasilaniu elektrycznym, funkcja elektrycznego wzmocnienia mocy – to najważniejsze cechy tego samochodu. Technologia hybrydowa CITROËNA opiera się na połączeniu kilku rozwiązań: silnika 2.0 HDi 160 z systemem Stop Start drugiej generacji, silnika elektrycznego i elektronicznej jednostki sterującej. Napęd hybrydowy to prawdziwy przełom w zakresie zużycia paliwa i emisji CO₂. W przypadku jazdy w mieście spadek zużycia i emisji, w porównaniu z silnikiem wysokoprężnym, wynosi od 30 do 35 procent. Citroen DS5 ma jeszcze jedną niepodważalną zaletę – jest po prostu piękny



foto: materiał prasowe

SLS AMG W CZARNEJ ODSŁONIE

Mercedes AMG prezentuje najmocniejsze wydanie Gullwina – SLS AMG Coupe Black Series. Piąty z „czarnej” rodziny pojazd jest inspirowany wyścigową wersją GT3.

Dotychczas ten groźnie brzmiący przydomek otrzymało 5 aut: SLK 55 AMG B.S. (2006 r.), CLK 63 AMG B.S. (2007 r.), SL 65 AMG B.S. (2008 r.), C 63 AMG B.S. (2011 r.) i wreszcie



foto: materiał prasowe

BMW TEST DRIVE

Możliwość przetestowania najnowszych modeli BMW z serii 1, serii 3 i X1 mieli uczestnicy imprezy BMW Test Drive zorganizowanej przez trójmiejskiego diler marki, firmę Zdunek.

Zanim kierowcy zasiedli za kierownicami zaprezentowano im cały szereg innowacyjnych rozwiązań oferujących rozrywkę, informację, bezpieczeństwo i dodatkowy komfort podczas jazdy. Na specjalnym torze ustawionym przed salonem można było się przekonać o praktycznych i zadziwiających możliwościach inteligentnego napędu na cztery koła Xdrive zapewniającego maksymalną trakcję, stabilność kursu i bezpieczeństwo jazdy na każdej nawierzchni i przy każdej pogodzie. Po tych testach flota samochodów BMW wyruszyła na lotnisko do Pruszcza Gdańskiego, gdzie na specjalnym torze testowano przyczepność i właściwości jezdne poszczególnych modeli. Wszystkie egzamin zdały celująco.



foto: materiał prasowe

najnowszy SLS AMG Coupé Black Series. Szef AMG Ola Källenius nazywa to 100-procentowym transferem technologii i inżynierii ze świata motorsportu na drogi publiczne. Przejmująco brzmiące, 6,2-litrowe V8 kręci się do 8 tys. obrotów i osiąga 631 KM. Tradycyjnie jest montowane przez jednego mechanika, który składa na nim swój podpis. Tuning silnika objął m.in. modyfikację wałków rozrządu i korbowego oraz układów dolotowego i chłodzenia. Wyższa moc i niższa masa własna przyczyniły się z kolei do obniżenia czasu przyspieszenia od 0 do 100 km/h o 0,2 sekundy do 3,6 sekundy. Samochód rozpędza się maksymalnie do 315 km/h, natomiast średnie zużycie paliwa deklarowane przez producenta to 13,7 litra na 100 kilometrów. Pierwsze auta trafią na rynek w czerwcu 2013 roku.



DRZWI do wyobraźni

Szklane drzwi nadają charakteru

Wydają się być nieistotne, stanowiące po prostu element tła i „obowiązkową” pozycję każdego domu i mieszkania. Tymczasem swoją formą dodać mogą wnętrzu wyjątkowości i zapewniają oryginalne jego wykończenie. Zazwyczaj dobieramy je na końcu, gdy opracowany jest już ostateczny charakter pomieszczenia.

Wybór jednak nie może być pochopny, bo to przecież drzwi stanowią wizytówkę wnętrza i to one mają zachęcać do tego, by wykonać kolejny krok i przestąpić próg.

Minimalizm i mix stylów

Bezpieczny minimalizm króluje zarówno w modzie, jak i we wnętrzarstwie. Łączący ekologię z subtelną elegancją, nadaje całości szlachetny styl.

– Jak pokazały tegoroczne mediolańskie Targi Made Expo, które są europejskim wyznacznikiem trendów stylistycznych we wnętrzach, od kilku lat nieprzerwanie najlepiej sprawdzają się proste rozwiązania przy użyciu wysokiej jakości materiałów – podkreśla Kamil Łaszcz, manager ds. marketingu w firmie Entra Prestige Design. – Firma Entra zaprezentowała nową kolekcję, w której myślą przewodnią są geometryczne wzory ułożenia forniru. Całość jest spójna, oparta na prostej i solidnej konstrukcji, gdzie unikatowy wygląd stanowi właśnie niespotykane dotąd ukośne ułożenie drewnianej okleiny – dodaje Kamil Łaszcz.

Bardziej odważni także znajdą dla siebie wiele interesujących rozwiązań. Jednym z nich jest wykorzystanie inspiracji z różnych stylów. Dokładniej wyjaśnia to Natalia Aksman – Gonciarz, właści-

cielka Galerii Drzwi Prestige w Gdańsku.

– Zauważyłam, że w ostatnim okresie czasu w wystroju mieszkań i domów stosuje się tzw. styl eklektyczny. W drzwiach objawia się to w ten sposób, że klienci zamawiają skrzydło stylowe, lecz ościeżnicę już prostą, nowoczesną lub ościeżnicę stylową z ozdobnym gzymsem, ale skrzydło całkiem proste lub szklane.

Szlachetne szkło

Nie zapominajmy także o odpowiednim wykończeniu drzwi i zadbajmy o wszystkie szczegóły, takie jak chociażby klamki i okucia. Ważne jest, by wszystkie detale były dokładnie dopracowane. Jeżeli stawiamy na rozświetlenie pomieszczenia, wówczas warto zdecydować się na szklane drzwi. Zabieg taki optycznie powiększy wnętrze i nada wrażenie przestrzenności. Kolorystykę szkła powinniśmy jednak dobrać do zastosowanego rodzaju oświetlenia. Szyby spełniają oczywiście oprócz funkcji ozdobnej, także informacyjną, co wydaje się być szczególnie ważne np. w toalecie, czy łazience. Dzięki temu wiemy, czy z danego pomieszczenia ktoś w danym momencie korzysta.

– Coraz częściej sprzedają się drzwi całoszklane, wszelkiego rodzaju przeszklenia a nawet szklane ściany, które nadają lekkości pomieszczeniom oraz dają dużo światła – mówi Natalia Aksman – Gonciarz.

Decydując się na takie rozwiązanie, do wyboru mamy kilka rodzajów szkła, w tym m.in. matowe, ornamentowe, przezroczyste, a nawet

witrażowe. W pewnych wnętrzach drzwi szklane nie znajdują jednak zastosowania. Wśród nich wymienić możemy chociażby sypialnia, czy gabinet, które zdecydowanie wymagają intymności.

Ukryj swoje drzwi

Ciekawostką, która sprawdzi się zapewne w wielu wnętrzach są tzw. drzwi ukryte. To nowatorskie rozwiązanie umożliwiające uzyskanie efektu „drzwi, których nie ma”. Drzwi pojawiają się jakby znikąd, bez widocznych ościeżnic i zawiasów, zlicowane ze ścianą. Możliwości jest tyle ile pomysłów a drzwi z ukrytą ościeżnicą to pomysł na funkcjonalny design. Z jednej strony są ozdobą, z drugiej zaś znakomitą tłem dla pięknych wnętrz. Dostępne są te w wersji surowej, jak i wykończonej na wysoki połysk w rozwiązaniu z ukrytą ościeżnicą. Pozwala to otwierać drzwi zarówno na zewnątrz, jak i do wewnątrz z zachowaniem licowania z jednej strony (np. od strony korytarza). Dodatkowo wykorzystać można także niewidoczny system zamykania push-pull (bez klamki).

Różnorodność, jaką zapewniają drzwi ukryte, pozwala dostosować całość do indywidualnych potrzeb i gustu klienta. Szukając ciekawych rozwiązań warto zwrócić uwagę na ofertę designerskiego studia Piu Design albo warszawskiego showroomu LAB. Ten ostatni oferuje innowacyjny i opatentowany system L'Invisible. To drzwi, które zamykają się całkowicie płasko pod względem ściany. Drzwi są pozbawione ramy, ościeżnicy i zawiasów, dzięki temu przypominają ruchomą, jednolitą ścianę.

Ale można też połączyć zalety drzwi ukrytych i szklanych. Takie rozwiązanie oferuje między innymi włoska marka Garofoli w swojej kolekcji Biglass. Kolorystyka szyb, którą Garofoli zaprezentował w tej kolekcji odzwierciedla najnowsze światowe trendy w doborze barw. Szyby podkreślają nowoczesność drzwi w których ościeżnica jest niewidoczna. Dostępne są w macie i połysku w różnych odcieniach szarości, brazylijskich brązów, czerni i bieli. Dodatkowym rozwiązaniem jest możliwość zastosowania różnych odcieni szyb od wewnątrz, jak



Drzwi niewidoczne są bardzo funkcjonalne

i na zewnątrz pomieszczenia. Drzwi Garofoli oferuje między innymi trójmiejska firma Eko Dar.

Drzwi od Karima

Wielu z nas chce, żeby drzwi były niepowtarzalne i odzwierciedlały indywidualny styl mieszkania. W doborze kolorystyki drzwi panuje zasada doboru koloru drzwi pod kątem ogólnej kolorystyki wnętrza lub koloru podłogi. W przypadku wnętrza o charakterze mieszanym dobór kolorystyki drzwi można dopasować np. do stolarki okiennej lub mebli. Ale jeśli jesteś indywidualistą i lubisz dać się ponieść fantazji, to możesz pozwolić sobie na ekstrawagancję. Taką ekstrawagancją będą drzwi włoskiej firmy Sensunels, które zaprojektował światowej sławy projektant Karim Rashid. Rashid chciał stworzyć drzwi o interesującym, futurystycznym kształcie.

Kolekcja Sensunels składa się z 10 ekskluzywnych modeli z których każdy dostępny jest w różnorodnych kombinacjach kolorystycznych, które dopasowane być mogą do indywidualnych zapotrzebowań i gustów. Drzwi z serii Sensunels zaprojektowane zostały by zmienić zasady, by wystąpić przeciw tradycyjnym modelom i modom, które obowiązują w wystroju wnętrz. Ich kolorystyka i wzornictwo z pewnością wychodzą naprzeciw wymaganiom osób pragnących by ich mieszkanie odznaczało się nowoczesnością i miało w sobie element futurystycznego piękna. W pełni się to udało. Niedobłą wiadomością jest jednak fakt, że drzwi tych nie kupimy w Polsce. Trzeba próbować ściągać z zagranicy lub zasięgnąć języka u dobrych architektów, którzy często mają swoje własne, prywatne kontakty.

Kupując drzwi, zwracajmy uwagę na detale, a także na to, co jest wliczone w ich cenę. Zazwyczaj, w przypadku drzwi wewnętrznych najczęściej cena obejmuje tylko skrzydło. Nie zapominajmy więc, by przy planowaniu wydatków doliczyć cenę klamki i ościeżnicy. Choć są to wykończenia, to jednak również muszą być odpowiednio dobrane. Dzięki temu całość nabierze charakteru i wyjątkowości.



Drzwi zaprojektowane przez Karima Rashida



TKANINA - DOTKNIJ I DOCEŃ

Na co dzień nie zdajemy sobie sprawy jak bardzo obecna w naszym życiu jest tkanina i jak istotny ma udział w projektowaniu wnętrza. To dzięki niej możemy podkreślić styl każdego wnętrza lub całkowicie je odmienić.

Tkanina jest wszechobecna. Do niedawna tylko ze względów praktycznych pojawiała się we wnętrzach, obecnie wciąż niedoceniona. Jest z nami, ale jakby obok nas.

Często nie zastanawiamy się jak bardzo otaczamy się tkaninami i jak pusty byłby nasz dom bez nich. Podczas pracy z klientem staram się przedstawić tkaninę, jako niezastąpioną ozdobę oraz dopełnienie projektowanego wnętrza. Pomagam poruszać się wśród wielu faktur, kolorów i odcieni tkanin. W poszukiwaniu gęstości, wyglądu, faktury tworzymy nowy nastrój wnętrza. A przede wszystkim pokazuję potencjał prostoty.

Zawodowo tkaniną zajmuję się od 2007 roku, kiedy to powstało Studio WinDekor w Gdańsku. Wiedzę o wnętrzach, tkaninach, kolorze zdobywałam na targach, warsztatach, czytając profesjonalną literaturę, współpracując z architektami, a także kierując się własną intuicją i słuchając klienta.

Z doświadczenia wiem, że podczas urządzania mieszkania lub przy remontach, ten temat zostawiany jest na koniec. To jakby naturalne, ale ja staram się przekonać Was do zmiany podejścia, zwrócić uwagę na ogromny wybór tkanin – kolorów i gatunków, możliwości łączenia ich tak, aby tkanina była częścią, i

uzupełnieniem wnętrza.

Tekstylia we wnętrzu odgrywają ważną rolę – dzięki nim przestrzeń jest ciepła i przytulna. To nie tylko dekoracja okien, która filtruje oświetlenie naturalne we wnętrzu, to też obicie kanapy, poduchy, narzuty, obrus na stole. Znajomość gatunków tkanin ich grubość, rodzaj splotu, to, jakie są w dotyku, pozwoli nam przewidzieć efekt i wrażenie jakiego oczekujemy.

Tkanina to również coś, czym możemy szybko odmienić wnętrze. Jeśli chodzi o kolorystykę – to obowiązują tu te same zasady co w projektowaniu kolorystyki wnętrza. Tworzymy kompozycje pasujące do

osoby, wnętrza, elementów wyposażenia. Możemy postawić na wyraźny akcent, który nada wnętrzu oryginalny charakter, lub stworzyć tylko subtelne tło dla innych elementów wyposażenia.

Kolor potrafi zmienić wygląd i atmosferę pomieszczenia, a z czego czerpie inspirację?

Tkanina to także ubrania – Moda na wystrój wnętrza tak jak i moda na ubiór może odżyć. Dziś tak jak w ubiorze tak i we wnętrzach często pojawiają się wspomnienia z lat 50, 60 – 70. Inspiracją może być też sztuka.

Na ostatnich targach MoOD nową inspiracją w tkaninie jest fluxus –

ruch artystyczny lat 60 XX wieku. Wzorując się na jego założeniach wyznaczono kilka trendów, podkreślających indywidualność, dystans do reguł, poczucie humoru. Najważniejsze jest jednak by ślepo nie podążać za modą, ale pokazać swoją osobowość.

Jak łączyć wzory, faktury? Tu też należy się kierować tym, jaką kompozycję chcemy uzyskać – stonowaną czy też bardziej odważną ekstrawagancką. Kluczem do dobrej kompozycji deseni

na tkaninach jest wybór bazowego materiału, a następnie szukanie dla niego zestawów barwnych z innych tkanin. Podstawowy materiał powinien dobrze współgrać z podłogą. Ciekawym przykładem łączenia wzorów są nasze patchworki – pozorny bałagan jest starannie przemyślany i może być świetnym akcentem jako wezglowie, narzuta czy poduchy lub obicie ściany. To przykład kompozycji kontrastowej – trudnej do skomponowania, ale dającej wiele satysfakcji i świadomość, że mamy coś innego niż wszyscy. Faktura tkaniny, powoduje, że chcemy jej dotknąć, dodaje głębi pomieszczeniu.

Ciężkie tkaniny takie jak aksamit, chenilla wprowadzają wrażenie luksusu, delikatne zwiewne są mgiełką dzielącą nas od świata zewnętrznego. Szeleszcząca tafta i jedwab będą sprawiały wrażenie wytworności. Bawełna i len nada bardziej naturalny, surowy charakter wnętrza.

Tkaniny dają nieograniczone możliwości, zainspiruj się nimi, dotknij i docień tkaninę.

Joanna Kołodziej – Zboś
– właścicielka Studia WinDekor





fot. Archiwum

Wojciech Szczurek

Strateg designu

Prezydent Gdyni Wojciech Szczurek został laureatem nagrody Design Alive Awards 2012 w kategorii Strateg. Nagroda przyznawana jest za oryginalną i kreatywną umiejętność odpowiadania na potrzeby współczesnego człowieka.

Jury konkursu uznało, że Wojciech Szczurek to gospodarz miasta kochanego przez mieszkańców i gości – miasta nowoczesnego, przemysłowego, przyjaznego. Kapituła swój wybór uzasadniła słowami: „Za strategię wyrastającą z miłości do Gdyni. Realizowaną w dialogu publicznym według zasad partycypacji. Za budowanie zespołu pasjonatów, dzięki którym strategia nie jest tylko dokumentem, a czytelnym wyznaczeniem celu, elastycznym względem zmieniających się warunków i oczekiwań biznesu, mieszkańców, i turystów. Za kolejne Gdynia Design Days – imprezę o lekkiej formule, edukującą o roli designu. Za inaugurację Centrum Designu Gdynia, które na co dzień realnie służy jednostkom miejskim, by design był skutecznym narzędziem tworzenia miasta nowoczesnego, przemysłowego, przyjaznego i bezpiecznego”.

– Tego typu nagrody są potwierdzeniem, że design w jak najszerzym wymiarze jest znakomitą inwestycją. W Gdyni, stosunkowo

młodym mieście, od dawna zdajemy sobie sprawę, jak ważną sprawą jest przestrzeń dla naszego wspólnego życia. Już dziś Gdynia uchodzi za jedno z modelowych miast, gdzie design funkcjonuje na co dzień i nie jest tylko festiwalową ciekawostką – powiedział laureat.

W kategorii Animator jury postanowiło nagrodzić dziennikarkę, kuratorkę i wykładownicę School of Form Agnieszkę Jacobson-Cielecką. Z kolei w kategorii Kreator nagroda trafiła w ręce architekta Roberta Koniecznego, który od kilku lat konsekwentnie „uczy” Polaków nowych typologii domów. W ostatnich miesiącach stworzył projekt Domu Autorodzinnego, gdzie samochód staje się stałym łącznikiem między życiem domowym a światem zewnętrznym. Ambicją pomysłodawców konkursu było wybrać osoby, które odpowiadają na potrzeby konsumenta nowej generacji. Celem było wskazanie twórców i promotorów: rozwiązań, produktów, usług i przestrzeni powstałych z synergii designu, technologii, ekologii i biznesu.

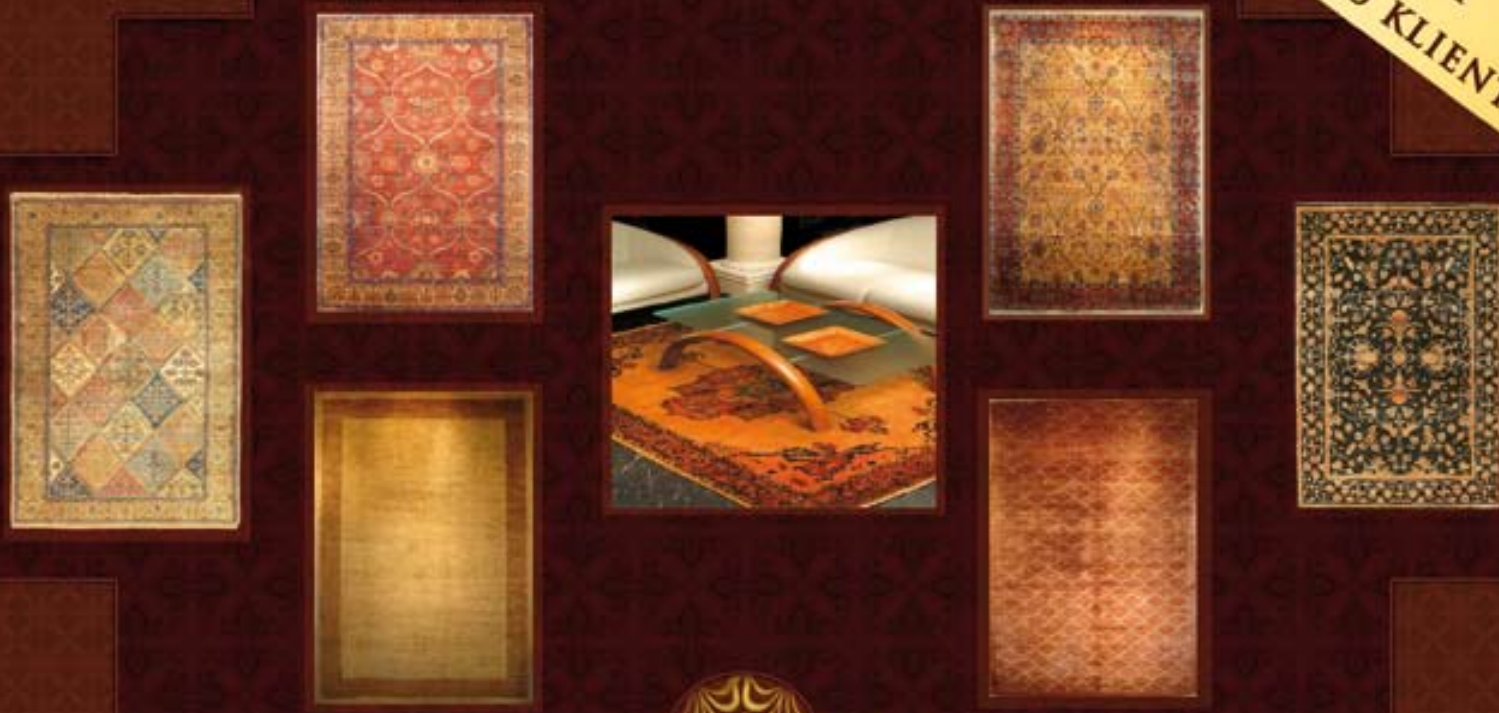
mr

| R E K L A M A |

Sinal

Dywan Orientalne

PROWADZIMY
PREZENTACJE U KLIENTA



Gdynia Orłowo
Aleja Zwycięstwa 234
koło c.h. Klif



www.sinaldywany.pl
58-710-85-75
CZYNNE CODZIENNIE

Róże, anioły, amory...

[DARIA PROCHENKA]

Atmosfera i ciepło domowego ogniska. Tak w skrócie można określić dom pani Barbary. Doskonale łączy się tutaj tradycja i nowoczesność. Wiekowe meble połączone ze stonowanymi, jasnymi kolorami sprawiają, że wnętrza są eleganckie, ale i przytulne.

Foto: Adam Fedorowicz

Punktem centralnym domu jest ogromny salon. Wnętrze w sposób naturalny dzieli się na część kuchenną, wypoczynkową oraz jadalnię. Duże przestrzenie nie ograniczone są nadmierną ilością mebli czy zbędnych gadżetów. Wszystko jest tu wysmakowane, a projekt jest przemyślany w każdym szczególe.

Swojsko i przytulnie

Choć budynek jest współczesny, drewniane podłogi i belki pod sufitem w kuchni sprawiają, że miejsce to ma duszę wiekowego domu. Przy tym doskonale kontrastują z jasnymi ścianami. Główny ton wnętrzu nadaje kominek z jasnego piaskowca. Przyjemnie ociepla dom w chłodne dni, nie tyl-

ko wizualnie. Ukoronowaniem dzieła jest kuchnia urządzona w stylu rustykalnym. Dominuje tu drewno, rzeźbione listwy i stylowe dodatki. Pod sufitem królują przymocowane warkocze czosnku i suszone zioła. Młynki, porcelanowe filiżanki i zabytkowa porcelana zbierana przez panią domu nadają przytulności. Każdy gość czuje się tu od razu jak w domu, bo to wnętrze jest do mieszkania nie tylko do oglądania!

Magia detali

Detale to bardzo mocna strona tego domu. Każdy dobrany jest ze smakiem, nie przytłacza i nie zakłóca przestrzeni. Obrazy na ścianie zmieniają się w zależności od pory roku, a na stole w salonie zawsze ułożone są kompozycje ze świeżych kwiatów. Z kątów wyłaniają się wszędybylskie anioły w postaci figurek i obrazków, które dyskre-

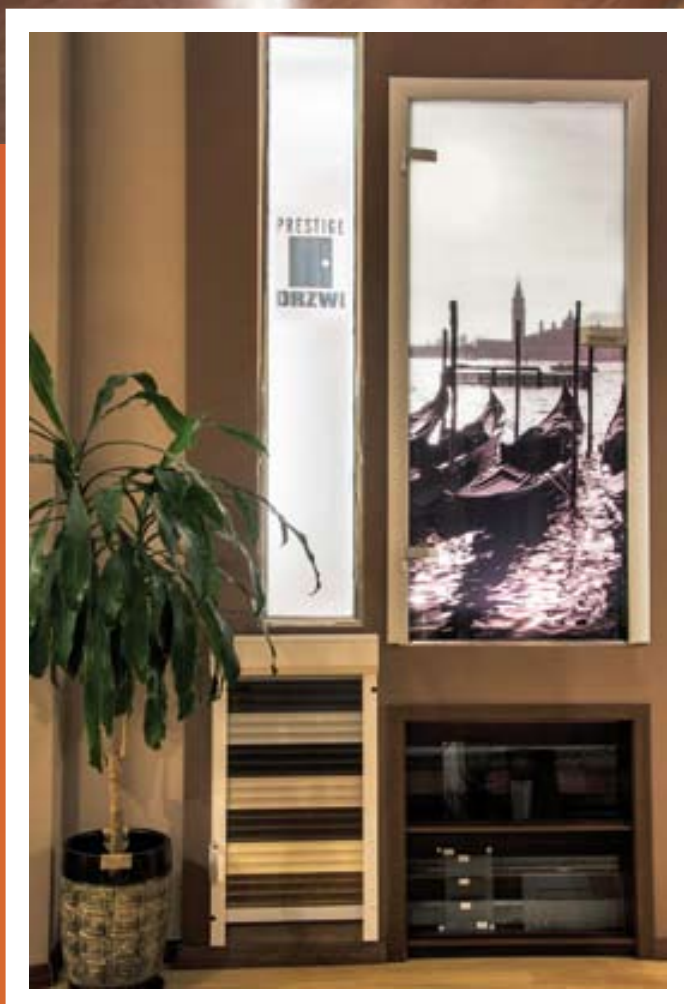
nie pilnują domu. Antyczne meble, lampki, komódki to zdobycze pani domu, która namiętnie kupuje je na giełdzie staroci.

W przytulnym buduarze

Jedna z sypialni utrzymana w pastelowych kolorach przywołuje na myśl dawne buduary. Dominuje w niej biel i motywy kwiatowe. Romantyczne dodatki takie jak różana kapa przykrywająca łóżko, czy toaletka z kryształowymi flakonami perfum spodoba się każdej kobiecie. To jej królestwo!

Kwiaty są ważne w tym domu nie tylko w wazonach, czy na tkaninach. Cały dom otoczony jest dużym, zadbanym ogrodem, w którym nie ma przypadkowych roślin. Domu strzegą anioły i puszysty kot, a ogrodu pilnuje amor otoczony różami. Można tu czuć się bezpiecznie!





Galeria Drzwi "Prestige"

Al. Grunwaldzka 481, 80-309 Gdańsk

tel. 058 524 56 27, fax. 058 524 56 28

galeria-prestige@wp.pl

www.galeria-prestige.pl

Dom w 120 minut

[MAX RADKE

Dwie godziny - tyle potrzeba czasu, aby na działce postawić dom wykonany w technologii modułowej. Trójmiejscy architekci z pracowni Rebel Concept, wspólnie z krakowską firmą Diamond Module, na bazie prefabrykowanej ramy stalowej stworzyli ekskluzywny, przytulny i elegancki dom, a jego parametry nie odbiegają od budynków tradycyjnych.

Foto: Materiały prasowe

Swiat przyzwyczaja nas, że żyjemy coraz intensywniej i szybciej, ale pewnych czynności do tej pory nie mogliśmy przyspieszyć. Budowa domu była czasochłonna i bardzo angażowała nowych właścicieli. Teraz, zamawiając dom modułowy, szczegóły ustala się w biurze wybierając z katalogu rodzaj elewacji, kolorystykę, a nawet takie detale, jak ręczniki, czy pościel. Produkcja domu o powierzchni 65 m² trwa 21 dni, a montaż na wskazanej działce jedynie 2 godziny. Po tym czasie dom jest gotowy do zamieszkania.

Wykorzystując prefabrykowaną ramę stalową jest możliwość stworzenia całego budynku – wraz z umeblowaniem, instalacjami wewnętrznymi oraz najdrobniejszymi detalami wyposażenia wnętrza. Następnie taki budynek – moduł po module – składany jest w zaledwie kilka dni, a w chwili oddania do użytku jest w pełni funkcjonalny. Sam moduł cechuje się mobilnością i elastycznością. Dzięki temu bardzo łatwo dokonać modyfikacji takiego obiektu, zarówno w obrębie jego bryły, jak i funkcjonalności. Dobudowanie kolejnych modułów lub ich rozbiórka nie stanowią problemu, a co najważniejsze podczas transportu nie tracą na jakości. Zastosowanie budownictwa modułowego jest bardzo szerokie i sprawdza się zarówno w przypadku domów jednorodzinnych, poprzez hotele, przedszkola, aż po przychodnie, czy szpitale.

– Nie ma znaczenia, czy budujemy wielki hotel czy mały domek, klient we współpracy z projektantami Rebel Concept, tworzy swoją wymarzoną przestrzeń. Zarówno podłoga, sufit, meble, jak i każdy detal wykończenia domu tworzone są w fabryce równolegle z powstawaniem budynku. Do wykończenia domu używamy nowych, trwałych i luksusowych materiałów i sprzętów renomowanych firm,

takich jak Villeroy&Boch, Duravit, Hansa i Hewi, Smeg, Faber, Bang&Olufsen i Loeve. Kanapy, łóżka wykonujemy według własnych projektów, krzesła i kilka innych elementów wnętrza to najwyższej jakości produkty Vitra – mówi Krzysztof Droszcz, właściciel pracowni architektonicznej Rebel Concept.

W technologii modułowej realizowana jest już inwestycja Gdynia InfoBox powstająca u zbiegu ulic Świętojańskiej i 10 Lutego na skwerze potocznie nazywanym skwerem Żeromskiego. Budynek ma mieć dwa poziomy o łącznej powierzchni 698 m² oraz taras z membranowym zadaszeniem (141 m²). Do jego budowy użyte zostanie 65 kontenerów. Dodatkową atrakcją dla mieszkańców Gdyni i turystów będzie Panoramium, czyli 22. metrowa wieża widokowa, z której podziwiać będzie można widok na Skwer Kościuszki. Gdynia InfoBox ma być miejscem, w którym poznać będzie można wszystkie informacje na temat najważniejszych inwestycji w mieście, które w ciągu najbliższych lat mają zostać zrealizowane.

Nowoczesne domy modułowe cechuje trwałość i niezawodność, a dzięki zastosowaniu najnowszych rozwiązań technologicznych koszty eksploatacji porównywalne są z mieszkaniem podobnej wielkości, mimo użytego standardowo

ogrzewania elektrycznego. Architektura modułowa to nie tylko technika budowlana, to styl życia, innowacyjne spojrzenie w przyszłość. Budynki te cechuje szybkość wykonania, funkcjonalność, wysokie walory estetyczne, a przede wszystkim ich niska cena. Prostota formy połączona z wysokiej klasy materiałami i modułowo projektowanym układem funkcjonalno przestrzennym, dają nieograniczone możliwości twórcze. Jest to technologia ekologiczna i nowoczesna. Nie ma ona jednak zastąpić tradycyjnych metod budowania domu, z pewnością jest jednak ciekawą alternatywą. ■



FOREST. art

Because of nature



Skowrony 55, 14-407 Godkowo, PL
e+mail: forestart@onet.pl

tel. +48 660 180 912

www.forestart.eu / www.forestart.pl

Usiądź wygodnie



Fotel Bloom

Fotel Bloom to spektakularny projekt filipińskiego projektanta Kennetha Cobonpue'a, który stał się już ikoną współczesnego designu. Fotele są wykonane z mikrofibry i osadzone na stalowej konstrukcji. Mają kształt rozchylonego kielicha kwiatu i składają się z dyskretnego stelaża i rozłożystego siedziska, wyrzeźbionego z mikrofibry setkami drobnymi, promienistymi ściągów. Fotel ten zapewne przypadnie do gustu wielbicielom niecodziennych form i zaskakujących tekstur a gama trzech żywych wariantów kolorystycznych wprowadzi do domu powiew wiosennej świeżości.



Fotel Charm

Ekskluzywny fotel Charm zaprojektowany przez K&P do, zachwyca swoją formą oraz jakością wykonania. Został stworzony z myślą o wygodzie użytkownika oraz funkcjonalności. Pasuje on zarówno do domu, jak i do firmy. Istnieje możliwość indywidualizacji wykończenia fotela oraz funkcji jaką ma pełnić, odpowiada na potrzeby najbardziej wymagających użytkowników. Jego lekka i finezyjna forma jest oparta o solidną i trwałą konstrukcję. K&P do, czyli Katarzyna Borkowska i Tomasz Pydo to duet młodych projektantów, zajmujący się nie tylko projektowaniem ale również produkcją swoich prac. Obydwój są absolwentami Wydziału Wzornictwa warszawskiej ASP. Zajmują się wieloma dziedzinami, od mebli, ceramiki, szkła po oświetlenie, opakowania i branding.

RM56 wood by VZÓR

Piękne siedzisko w formie organicznej autorstwa firmy VZÓR. Jest ono uformowane ze sklejk, na metalowej konstrukcji o abstrakcyjnej formie. Jest to jeden z pierwszych przykładów zastosowania plastycznych właściwości sklejk w polskim meblarstwie. Fotel ten otrzymał II nagrodę w kategorii mebli indywidualnych na II Ogólnopolskiej Wystawie Architektury Wnętrz w Warszawie w roku 1957. Teraz wskrzesza go do życia firma VZÓR, której celem jest przywrócenie ikonicznych wzorów polskiego designu. Model będzie wkrótce w sprzedaży.



Fotel Valentine

Valentine to siedziska firmy Saba Italia zaprojektowane przez Studio Reverso. Ekstremalnie wygodne siedzenia zapewniają komfort najwyższej jakości. Miękki, inspirowany latami 70-tych, kształt czyni Valentine wielofunkcyjnym, ale też estetycznym meblem. Bardzo „solidny”, niemal monolityczny mebel kryje w sobie niespodziewaną lekkość. Zawdzięcza ją materiałom, jakie wybrano na obicie. Do wykonania konstrukcji użyto technik najnowszej generacji. Odpowiednio uformowany polistyren pokryty jest pianką poliuretanową, co nadaje nie tylko lekkość, ale także wytrzymałość – są to dwie, fundamentalne cechy pożądane na rynku. Valentine jest idealny do domu, ale sprawdzi się także w plenerze, na świeżym powietrzu.



Bamboestoel

Studio Remy & Veenhuizen stworzyło projekt krzesła wykonanego tylko ze sklejk bambusowej. Odpowiednio powyginane pasy drewna tworzą siedzisko, oparcie oraz stabilną podstawę. Każdy z siedmiu kawałków sklejk ma indywidualny i niepowtarzalny kształt. Po złożeniu w całość Bamboestoel swój niesamowity wygląd zawdzięcza krzyżom pasów oraz materiałowi – drewnu.

Baxter Nepal Mongolia Blue



Włochate krzesło o oparciu i siedzeniu tapicerowanym skórą, na metalowych nogach. Przyjemne wizualnie i w dotyku obicie zachęca do siedzenia, a komfort użytkowania zniechęca do wstawania. Mimo, iż mebel ten jest zazwyczaj oblegany, nic mu nie grozi – powstał z najwyższej jakości materiałów: dokładnie selekcionowanych skór z włoskich garbarni. Rama wykonana jest z metalu emaliowanego wysokiej jakości, ochronnym, matowym lakierem a siedzenie i oparcie wykonane zostało ze sklejk brzoźowej.

Nest Chair

Nest Chair to klasyczny przykład mebla wielofunkcyjnego. To wygodne i niskie siedzisko łączy w sobie funkcje fotela i posłania, które utuli niczym troskliwe ramiona. W ciągu dnia może być wygodnym fotelem, wieczorem, w każdej chwili można je przekształcić w posłanie dla gości. Jest lekkie, wygodne, poręczne a co za tym idzie bardzo praktyczne. Autorem tego projektu jest designer z Danii Anders Backe.



INWESTUJ W KOMFORT, INWESTUJ W JAKOŚĆ



- podłogi
- wykładziny
- sztukateria
- krzesła i fotele
- drzwi



SKÓRA POD SPECJALNYM NADZOREM

foto: Archiwum redakcji



[ANNA DEBSKA

Nie można ich lekceważyć, trzeba obserwować, diagnozować i w razie konieczności usuwać - zmiany skórne nie są bowiem tylko i wyłącznie defektem kosmetycznym. Mogą również ewoluować w groźne nowotwory.

Zmiany skórne to szerokie pojęcie, obejmujące znamiona, brodawki, włókniaki, zmiany barwnikowe i wiele innych o różnym pochodzeniu, a przede wszystkim o różnym znaczeniu dla zdrowia. Z biegiem lat mogą się one rozrastać. Ich charakter nie jest jednolity – niektóre są zupełnie niegroźne i stanowią jedynie szpecącą anomalię, inne powinny być usuwane z przyczyn medycznych. Nie wszystkie znamiona i guzki występujące na powierzchni skóry można rozróżnić gołym okiem – często potrzebna jest ocena dermatologiczna bądź też biopsja zmiany i badanie histopatologiczne określające typ komórek, z jakich jest zbudowana.

– Ze względu na etiologię, choroby skóry można podzielić na bakteryjne, grzybicze, pasożytnicze, wirusowe, autoimmunologiczne, alergiczne, uwarunkowane genetycznie, lub wywołane czynnikami zewnętrznymi – mówi dr n. med. Wojciech Czarzasty, współpracujący z Małą Kliniką w Gdańsku.

W przypadku brodawek jest to wynik zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego HPV. Obecnie przyjmuje się, że około 10 procent populacji jest nim zakażone. Brodawki lokalizują się najczęściej na wewnętrznej powierzchni dłoni i stóp, między palcami, w fałdach skórnych. Przypominają zazwyczaj niewielkie odciski, o kolorze nie odbiegającym od skóry, ale bardzo często ulegają rozsianiu i szybko powiększa się ich ilość. Niewielkie zmiany można usuwać samemu korzystając z aptecznych środków do usuwania brodawek, większe i rozleglejsze zmiany musi usuwać lekarz poprzez wymrażanie, wycinanie lub wyłyżeczkowanie.

Przyczyn powstawania zmian skórnych jest wiele. Ważne jest, aby obserwować swoje ciało i zwracać uwagę na wszelkie niepokojące objawy, jak np. pojawianie się znamion barwnikowych.

– Znamiona barwnikowe, które ulegają jakimkolwiek przemianom, a w szczególności takie, które wytwarzają czerwoną obwódkę, rosną, w środku pojawiają się w nich przejaśnienia, zmieniają barwę bądź sączy się z nich surowiczy płyn lub krew, muszą pilnie zostać obejrzone przez lekarza, ponieważ mogą być to sygnały początków

rozwoju czerniaka, czyli złośliwego nowotworu skóry, który zbyt późno rozpoznany jest chorobą śmiertelną. Podczas krótkiej wizyty lekarz sprawdzi i oceni znamiona oraz inne zmiany skórne i zaleci dalsze postępowanie – informuje lek. med. Paweł Kubik z Gabinetu Medycyny Estetycznej mieszczącego się w gdańskim Sea Towers.

Wczesne chirurgiczne usunięcie złośliwego znamienia w bardzo wielu przypadkach ratuje życie ludzkie. Przy usuwaniu znamion barwnikowych należy zachować dużą ostrożność. Ocena znamion jest niezwykle trudna, nawet przy użyciu specjalnego przyrządu – dermatoskopu. Wielką rolę odgrywa tu doświadczenie i wiedza lekarza. Sposób likwidacji zmian skórnych zależy oczywiście od ich charakteru. Bez wątplenia każdy przypadek powinien być zbadany przez lekarza i absolutnie nie powinno się ani diagnozować, ani tym bardziej usuwać zmian na własną rękę, tzw. domowymi sposobami. Skuteczną bronią w usuwaniu niektórych zmian skórnych jest laser ablacyjny CO₂. Poradzi on sobie z brodawkami, kurzajkami, znamionami, włókniakami, naczynekami rubinowymi, odciskami oraz niektórymi zmianami barwnikowymi i bliznami.

– Ślady po usunięciu tych zmian goją się bardzo szybko. W przypadku niewielkich brodawek łojotokowych, nawet w ciągu 1 – 2 tygodni. Natomiast duże, rozsiane, tzw. mozaikowe brodawki dłoni i stóp, przed zabiegiem poddajemy leczeniu wstępnemu, gdzie pacjent przez 1 do 2 tygodni smaruje zmiany maścią złuszczącą. W przypadku blizn potrądzikowych zanikowych lub przyrosłych, stosujemy także laser sam lub w połączeniu z osoczem bogatopłytkowym. Jeśli chodzi o znamiona barwnikowe, zalecamy badanie dermatoskopem przez współpracującego z nami dermatologa. Jeśli zmiany są podejrzane zalecamy wycięcie ich przez współpracującego z naszym gabinetem chirurga – informuje dr med. Jolanta Hreczecha z kliniki H&S Metamorfozy w Gdyni.

Leczenie laserem przede wszystkim szybkie, bezpieczne i mało inwazyjne. Po zabiegu nie występuje krwawienie, rany szybko się goją. Jego zaletą jest też ogromna skuteczność i bezbolesność, a także precyzja związana z usunięciem jedynie chorej tkanki. ■



Wyglądaj i Poczuj się świetnie.



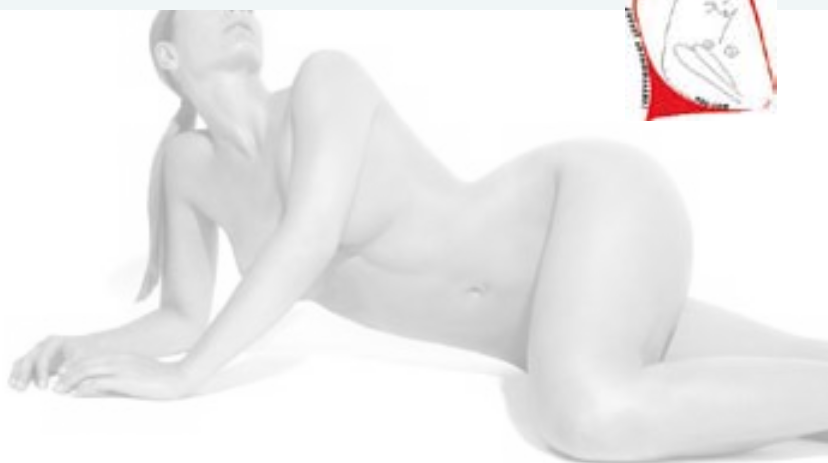
Leczenie m.in:

- bruksizmu
- zmarszczek
- nadpotliwości
- trądziku
- włókniaków
- naczynek
- lokalnych otłuszczeń

Odmładzanie:

- botox
- wypełniacze
- mezoterapia
- ozonoterapia
- osocze bogato płytkowe
- laseroterapia

i inne...



H&S Metamorfozy

certyfikowani lekarze medycyny estetycznej

dr med. Jolanta Hreczecha tel. 696 40 40 80

dr med. Magdalena Skwarek tel. 784 02 36 00

Skwer Kościuszki 22/1, 81-370 Gdynia

mail: gabinet@medycyna-estetyczna.net

www.medycyna-estetyczna.net

YASUMI

epil

Gabinet Yasumi Epil

Gdynia-Karwiny

ul. Leopolda Staffa 16

tel. (58) 714 51 71

tel. 660 475 292

gdynia.karwiny@yasumi-epil.pl



FOTOEPILACJA

TRWAŁE USUWANIE OWŁOSIENIA

FOTOODMŁADZANIE

ODMŁADZANIE RF

- bezbolesne i skuteczne zabiegi
- bezpłatny, niezobowiązujący test
- najnowsze technologie E-Light (IPL + RF)

PIELĘGNACJA SKÓRY ZABIEGI NA CIAŁO



czynne: Pon.-Pt.: 09.00 - 19.00

czynne: Sobota: 09.00 - 14.00

www.epilgdynia.pl

www.yasumiepil.pl

SKÓRA JAK U WAMPIRA

foto: Archiwum redakcji



ANNA DĘBSKA

W gabinetach medycyny estetycznej na całym świecie furorę robi zabieg nazywany przez Amerykanki „Vampire facelift”, czyli „lifting na wampira”. Nazwę swą zawdzięcza efektom jakie daje, czyli gładkiej i elastycznej skórze, o ujednoliconym kolorze, niczym u wampira. Zabieg oferują też trójmiejskie kliniki.

Zabieg ten jest alternatywą dla botoxu, czy wypełniaczy na bazie kwasu hialuronowego. Można go stosować na twarz, szyję, dekolt, oraz dłonie, brzuch i uda, a także na rozstępy i blizny trądzikowe. Zabieg polega na obstrzykiwaniu tych miejsc osoczem bogatopłytkowym, uzyskanym z krwi pacjenta.

– Podczas wizyty lekarz pobiera niewielką ilość krwi pacjenta, a następnie odwirowuje ją w wirówce laboratoryjnej. W ciągu kilku minut, erytrocyty i leukocyty zostają oddzielone od osocza zawierającego płytki krwi. Tuż przed wykonaniem zabiegu dodaje się specjalny odczynnik aktywujący płytki do produkcji czynników wzrostu, uzyskując osocze bogatopłytkowe. W ten sposób powstaje preparat gotowy do wstrzyknięcia – wyjaśnia dr Piotr Fleszar z kliniki Mediderm w Gdyni.

Mimo, że pobrzmiewa to grozą, fakty na temat leczniczych właściwości ludzkiej krwi są niezaprzeczalne. Cytokiny, zawarte w płytkach krwi, aktywują się przy każdym uszkodzeniu skóry, jednak ich małe stężenie nie wyzwała w pełni sił regeneracyjnych organizmu. Miejscowe wstrzyknięcie osocza bogatopłytkowego sprawia, że w miejscu uszkodzenia, komórki naruszonej tkanki regenerują się szybciej i skuteczniej.

– To działa jak kompas chemiczny, który mobilizuje siły naprawcze organizmu do dotarcia na miejsce „silnego krwawienia”, które w isto-

cie jest miejscem podania osocza bogatopłytkowego, czyli celowego zabiegu. Wezwane na miejsce zdarzenia komórki macierzyste powodują silną odbudowę tkanki w danym miejscu powodując redukcję zmarszczek – tłumaczy dr med. Jolanta Hreczecha z Gabinetu Medycyny Estetycznej H&S Metamorfozy w Gdyni.

Podanie osocza bogatopłytkowego w zmarszczki uruchamia proces, którego zadaniem jest stymulowanie komórek macierzystych do

namnażania oraz pobudzenie fibroblastów do wytwarzania nowego kolagenu, co ma doprowadzić do regeneracji i odnowy skóry, jej nawilżenia i odmłodzenia. Zmarszczki znikają, wypełnione zostają zagłębienia, a cera zyskuje promienny blask – wszystko bez użycia skalpela i prawie bez krwawienia czy większych zasinień. Jedyny minus jest taki, że na efekty trzeba trochę poczekać – od jednego, do dwóch miesięcy, w zależności od stopnia zwiótnienia skóry, ale uzyskane rezultaty są nieporównywalnie lepsze w stosunku do innych metod. Po zabiegu mogą,

ale nie muszą wystąpić delikatne skutki uboczne, jak drobne siniaki czy zaczerwienienia, ale to jedyne skutki uboczne. Dzięki temu, że osocze pochodzi od pacjenta, wykluczone jest ryzyko alergii. Bolesność tego zabiegu porównywalne jest z mezoterapią igłową, dlatego wykonuje się go na znieczuleniu. Ceny, w zależności od wielkości obszaru poddanemu zabiegowi, wahają się w granicach 600 – 1500 zł. ■



INSTYTUT BIELENDAPROFESSIONAL

KOSMETYKA MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ LASEROTERAPIA



Instytut BIELENDAPROFESSIONAL to wyjątkowe centrum profesjonalnej pielęgnacji skóry i modelowania sylwetki. Zgromadzeni tu eksperci kosmetologii, medycyny estetycznej i laseroterapii wykorzystują możliwości zaawansowanych technologii oraz potencjał preparatów kosmetycznych marki BIELENDAPROFESSIONAL. Metody estetyczne w połączeniu z pielęgnacją kosmetyczną pomagają skutecznie odmłodzić i ujędrnić skórę, pozbyć się cellulitu oraz wyszczuplić ciało.

- skuteczne i trwałe wyszczuplanie: **I-LIPO** oraz **GELEX**
- usuwanie cellulitu i modelowanie sylwetki: **BHS DERMO HEALTH**
- wsparcie kosmetyczne: Morska Kuracja, Zmysłowy Raj, Kokosowa Wyspa oraz Soczysta Pokusa
- bezinwazyjny lifting twarzy i ciała: **ZAFFIRO** - wsparcie kosmetyczne: Zastrzyk Młodości, Topp Lifting oraz Czerwone Wino
- niwelowanie blizn, przebarwień i trądziku: **OXYBRAZJA**
- regeneracja, ujędrnienie i wygładzenie skóry: peelinki kosmetyczne
- **KOSMETOLOGIA**: kompleksowa pielęgnacja twarzy i ciała przy wykorzystaniu autorskich zabiegów marki BIELENDAPROFESSIONAL

Instytut BIELENDAPROFESSIONAL

Sea Towers, część medyczna II p. | Gdynia, ul. Hryniewickiego 6C/6 | tel. 58 714 45 14

www.instytutbielenda.gdynia.pl

PROSTE ZĘBY BEZ WYRZECZEŃ

foto: Archiwum redakcji



Wady zgryzu są nie tylko nieestetyczne, ale i zagrażają zdrowiu zębów i dziąseł. Dlatego nie powinniśmy ich ignorować i udać się do ortodonta.

WERONIKA BULICZ

Jeśli prostowanie zębów kojarzy wam się z mało wygodnym aparatem zakładanym na noc lub stałym aparatem w postaci zamków – wasza wiedza o prostowaniu zębów jest już nieco przestarzała. Najnowsze metody są dyskretne, skuteczne, bardziej estetyczne niż te sprzed kilku lat.

Jedną ze znanych już od jakiegoś czasu metod jest zastosowanie aparatu lingwalnego. Jak sama nazwa wskazuje, ortodonta zakłada go od wewnątrz. Taki aparat jest rodzajem aparatu stałego, ale nie jest widoczny na pierwszy rzut oka. To dobre rozwiązanie dla osób, które z różnych względów nie mogą lub nie chcą pozwolić sobie na ekspozowanie metalowych zamków na zębach. Ma też inne niewątpliwe zalety.

– Przede wszystkim przy stosowaniu techniki lingwalnej występuje mniejsze ryzyko próchnicy, ponieważ wewnętrzne powierzchnie zębów są mniej podatne na odwapnienie i próchnicę w porównaniu z powierzchniami wargowymi. Dużym plusem jest fakt, że takim aparatem można korygować nawet duże wady zgryzu – wymienia ortodonta dr Magdalena Durka – Zajac.

Minus metody lingwalnej to większe kłopoty na początku terapii – przez pierwsze miesiące występują problemy z mówieniem i gryzieniem pokarmów. Ta technika leczenia wymaga też dłuższych wizyt kontrolnych. Ma jednak bardzo dobre efekty.

Nowością jest system Clear Aligner. To chyba najbardziej dyskretna forma korygowania wad zgryzu, jaka jest w tej chwili dostępna. Metoda polega na noszeniu niewidocznych nakładek z tworzywa, które stopniowo prostują zęby. Jeśli nasza wada nadaje się do leczenia tym sposobem, ortodonta wraz z technikiem przygotowują pierwszy zestaw elastycznych nakładek ze specjalnego przezroczystego tworzy-

wa. Nakładki są wygodne, nie uczulają, pozwalają zachować higienę. Ich plusem jest przede wszystkim fakt, że są niewidoczne i niemal niewyczuwalne podczas noszenia. Minusem jest to, że nadaje się jedynie do leczenia niewielkich wad zgryzu. Poza tym metoda posiada chyba same zalety.

– Daje duży komfort podczas leczenia, jest zupełnie niewidoczny, niemal niewyczuwalny dla pacjenta – opowiada ortodonta dr Piotr Skomro. – Do zębów nie przykleja się na stałe żadnych drutów, śrub, możliwość zdejmowania nakładek pozwala zachować idealną higienę. – To właśnie zapobiega komplikacjom w postaci próchnicy, odwapnienia, chorób przyzębia, które mogą czasem towarzyszyć innym metodom leczenia – mówi dr Skomro.

Clear Aligner jest odpowiedni dla wszystkich, którzy często eksponują swój uśmiech i nie mogą sobie pozwolić, by stałe elementy aparatu zaburzały ten obraz. Ponadto jest odpowiedni dla osób uczulonych na nikiel.

Wady zgryzu należy leczyć w każdym wieku a na leczenie nigdy nie jest za późno. Przemawiają za tym nie tylko względy estetyczne, tak ważne dla młodych ludzi. Stłoczenie zębów utrudnia ich czyszczenie, co może prowadzić do próchnicy, ich niewłaściwy kontakt może spowodować rozchwanie zębów, wysuwanie zębów, choroby przyzębia. A to może być przyczyną zmian w stawach skroniowo – żuchwowych, dających o sobie bolesnie znać w późniejszym wieku. Przy zgryzie otwartym, czyli braku kontaktu zębów górnych z dolnymi, występują kłopoty z gryzieniem, gdy wada rozwinięta jest na boki gryźć w ogóle się nie da. Łykanie nieprzeżutych kęsów powodować może zaburzenia funkcji całego organizmu. Niewłaściwy zgryz bywa też powodem różnorodnych wad wymowy. ■

Hotel Villa Park Med. & SPA

★★★★

Położony w Zdrojowym **Hotel Villa Park Med. & SPA** nawiązuje do najlepszych tradycji uzdrowiskowych.

Główną atrakcją Med. & SPA są kąpiele w basenie z solanką czerpaną wprost z ciechocińskiego źródła, której lecznicze właściwości znane są już od wieków i przyciągają gości z całego świata.

★★★★

Na okres **świąteczno - noworoczny** Hotel Villa Park przygotował atrakcyjne **pakiety pobytowe**, obejmujące: nocleg, wykwintne menu przygotowane przez Szefa Kuchni Roberta Stelmaszyka, nieograniczony dostęp do Aqua Salt Park – basen, sauna, jacuzzi. Hotel oferuje również wiele dodatkowych atrakcji m.in. muzykę na żywo w Cafe Swing.

Cena **Pakietu Świątecznego** – 6 dni już od **1200 pln/osoba**.
Cena **Pakietu Noworocznego** – 5 dni już od **1300 pln/osoba**.

Wszelkie szczegóły dostępne na stronie **www.villapark.pl** lub pod numerem telefonu: **(54) 416 41 00**



Hotel Villa Park Med.&SPA ul. Warzelnia 10 87-720 Ciechocinek tel.: (54) 416 41 00 e-mail: repcja@villapark.pl




SOPOCKA FABRYKA URODY
dr Jacek Zdrójewski

SOPOCKA FABRYKA URODY

W jednym miejscu spotkała się specjalistyczna medycyna z zakresu chirurgii plastycznej, medycyny estetycznej, dermatologii oraz kosmetyki. Zaprosiliśmy także do współpracy fizjoterapeutę, który oferuje szereg masażów leczniczych i relaksujących oraz jest specjalistą terapii manualnej. Tylko takie połączenie gwarantuje najwyższy poziom usług w dziedzinie określanej jako "anty aging" czyli w medycynie przeciwstarzeniowej.

Chirurgia plastyczna

Medycyna estetyczna

Kosmetyka

Masaże

MANITIC

- POCHWAŁA INDYWIDUALIZMU



Martyna Lipińska (w środku)



Jej projekty to udana kolaboracja sportowej wygody i subtelnej kobiecości. Funkcjonalizm i komfort z jednej strony, z drugiej indywidualizm – takie są ubrania sygnowane trójmiejską marką Manitic. Kryje się za nią młoda absolwentka projektowania ubioru Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi, Martyna Lipińska.

Zdolna, obiecująca projektantka uwielbia zabawę kolorem i jak sama o sobie mówi – cierpi na twórcze ADHD, a w modzie może się całkowicie realizować. I faktycznie, patrząc na kreacje Martyny widać, iż nie brakuje tu elementów zabawy i kreatorskiej pasji. Trójmiejska projektantka lubi niestandardowe rozwiązania konstrukcyjne, stąd niezwykła wyrazistość projektów.

Choć firma istnieje od niedawna, już zdążyła zyskać rozpoznawalność i uznanie. W kreacjach Manitic chodzą gwiazdy polskiego show biznesu, o marce wspominał także magazyn Vogue. Martyna zdaje sobie jednak sprawę, że droga do wielkiego świata mody jest jeszcze daleka. Ale przecież każdy kiedyś zaczynał.

– Inspiruje mnie wiele rzeczy. Przeważnie jest to proces przetwarzania obrazów w mojej głowie. Wówczas siadam do kartki papieru i rysuję. Bywa, że od razu zasiadam do materiału i zaczynam szyc, żeby szybko urzeczywistnić to, co mam w głowie. Obserwuję pokazy mody, ulicę, sztukę. W tworzeniu kieruję się mottom Toma Forda: „You can feel, rather than think”. To jest sedno procesu tworzenia; czuję, że coś powinno być tak, a nie inaczej. W procesie twórczym przekazywane są emocje, które nie zawsze są racjonalne – mówi Martyna Lipińska.

Najlepsze pomysły przychodzą jej do głowy, kiedy... śpi.

– Kiedy odcinam bodźce wzrokowe, zaczynam analizować zapamiętane obrazy, konstrukcje i tworzę wszystko w głowie. Niekiedy taki pomysł musi przejść przez kilka etapów, między innymi etap oswojenia pomysłu, nim go zaakceptuję i zrealizuję. Ale właśnie tak to się zaczyna – dodaje projektantka.

Martyna zakochana jest w kolorze, który jest fundamentem każdej kolekcji. Tutaj zonglowanie kolorami nie jest ograniczone żadnymi

regułami. Dla Manitic kolor jest nośnikiem emocji, jego wybór nigdy nie jest przypadkowy. Odzwierciedla naszą osobowość, potrzeby i nastrój, jest naturalnym sposobem komunikacji, opowieścią o nas samych. W hasle tym kryje się filozofia Manitic. Projektantce brakuje koloru na polskich ulicach. Twierdzi, że Polacy boją się kolorów. Jesteśmy zbyt zachowawczy, boimy i nie lubimy wyróżniać się z tłumu. Często też bezmyślnie podążamy za trendami, które dyktują sieciówki, zbyt rzadko kreujemy własny styl – ubolewa Martyna.

Ubrania Manitic to przede wszystkim nowoczesność, wygoda i jakość. Projektantka kładzie nacisk na funkcjonalizm oraz komfort projektowanych przez siebie wzorów. Zaletą ubrań Manitic jest to, iż można je ze sobą dowolnie miksować i zestawiać, dzięki czemu strój zyskuje zupełnie nowy, unikatowy charakter. W linii Basic można zestawiać różne elementy ze sobą pod względem fasonu i koloru, natomiast w przypadku torebek możemy w prosty sposób zmienić wygląd i dostosować ją do naszego nastroju poprzez wymienne elementy. Każda z torebek Manitic posiada odpinane kolorowe paski i wymienny panel kolorystyczny. W ten sposób możemy nadawać dowolny wygląd naszej torebce w zależności od nastroju, stylizacji i potrzeby chwili.

Jak zatem, wg Manitic, powinna ubierać się kobieta w bieżącym, jesienno – zimowym sezonie? Aktualna kolekcja to wariacje na temat stylu glam rock. Kolorystyka świetnie wpasowuje się w jesienne trendy, ale jak zwykle nie brakuje też żywych kolorów, które są znakiem rozpoznawczym marki.

– Glam rock jest jednym z bardziej charakterystycznych trendów obecnych teraz na ulicach. Myślę, że moja interpretacja tego trendu jest oryginalna. W kolekcji znaleźć można skórzane kurtki, luźne swetry oraz oversize topy i sukienki, które nawiązują do topów. W kolekcji są też aplikacje ze skóry, ćwieków oraz cięć – wszystko bardzo charakterystyczne dla stylu glam rock – mówi Martyna Lipińska.

Kolorystyka stylizacji jest bardziej stonowana, z odrobiną żywych barw, które są znakiem rozpoznawczym marki. Kolorami nawiązującymi do jesiennych trendów są zieleń, czerwień oraz odcienie granatu i niebieskiego, ale w najnowszej kolekcji nie brakuje również klasycznej czerni.

[MAGDALENA MAJCHRZAK



KOLORNATIVE W ALTERNATIVE

PRESTIŻ
PATRONUJE



Kolekcja fryzur KolorNative



Kolekcja fryzur KolorNative



Kolekcja fryzur KolorNative



Kolekcja fryzur KolorNative



Kolekcja Guess



Dominika Miecznikowska, laureatka konkursu „Zostań twarzą Guess”

Foto: Chodimur Salwa Cani

ata 50. i 60. oraz kultowe postaci z tamtych czasów były inspiracją stylistów Clubu Fryzjerskiego Alternative przy tworzeniu najnowszej kolekcji fryzur zatytułowanej KolorNative. Pokaz kolekcji fryzur odbył się w eleganckim salonie Alternative mieszczącym się w Office

Island w Gdańsku.

Odważne, mocne cięcia, zaznaczone wyraźnie różne długości włosów, fale i przedziałki, intensywne kolory przełamane refleksami oraz stonowane pastele w różnych odcieniach – takie trendy lansują stylisty Alternative. Fryzury zaprezentowane podczas pokazu wzbudziły entuzjazm i zachwyt zaproszonych gości. Podkreślano ich indywidualizm oraz uniwersalność w zakresie stylizacji. Wiele braw zebrali

także modele i modelki wystylizowani przez Natalię Lipińską i Annę Tusk – Synakiewicz na ikony popkultury z lat 50. i 60.

W pierwszej części wieczoru odbył się także pokaz najnowszej kolekcji marki Guess, rozstrzygnięto też konkurs „Zostań twarzą Guess”. Laureatką została gdynianka Dominika Miecznikowska, która w nagrodę weźmie udział w kampanii reklamowej marki i podpisze zagraniczny kontrakt z agencją Future Models.

W czasie pokazu goście mieli też okazję degustować wybrane wina włoskie i francuskie przygotowane przez firmę Skarbnica Win i sklep Smak-Wina.pl mieszczący się na Placu Górnosłaskim w Gdyni a także smakować specjały kuchni hiszpańskiej serwowanej przez gdański Tapas Bar Mercado. Partnerem wydarzenia była także marka biżuterijna So In Love.

jj



*Spraw, aby Twoja miłość
trwała w nieskończoność...*

www.myway-jewellery.pl
www.facebook.pl/MyWayJewellery



M A G N I F I C



M

AGNIFIC to młoda, dynamicznie rozwijająca się firma która istnieje na polskim rynku drugi rok. Co sezon oferujemy naszym wyjątkowym klientom

najwyższą jakość prestiżowych ubrań i dodatków kontraktowanych w Mediolanie. W naszej ofercie można znaleźć najnowsze kolekcje takich marek jak: Elisabetta Franchi, Betty Blue, Atos Lombardini, Pierre Balmain, Galliano, Armani. W naszych butikach dbamy o to aby nasze klientki wyróżniały się swoim indywidualnym stylem, podkreślamy ich elegancję i oryginalność. Zapraszamy do Magnific!!!!



M A G N I F I C

sukienka Pierre Balmain - 1799 zł
bolerko Elisabetta Franchi - 1699 zł
torebka Atos Lombardini - 1499 zł
buty Atos Lombardini - 1499 zł



MAGNIFIC

sukienka Elisabetta Franchi - 1999 zł

buty Betty Blue - 1599 zł

kolczyki Elisabetta Franchi - 599 zł

torebka Elisabetta Franchi - 599 zł





MAGNIFIC

bluzka Atos Lombardini - 1499 zł
lisek Atos Lombardini - 999 zł
kapelusz Atos Lombardini - 499 zł
spódnica Atos Lombardini - 899 zł
buty Atos Lombardini - 1599 zł
torebka skórzana Atos Lombardini - 1099 zł
bransoletki Atos Lombardini - 299 zł



MAGNIFIC

płaszcz Pierre Balmain - 5999 zł
spodnie Pierre Balmain - 1999 zł
buty Atos Lombardini - 1399 zł
torba Pierre Balmain - 1299 zł
czapka Galliano - 299 zł
szalik- komin Galliano - 399 zł

Zdjęcia: Krzysztof Nowosielski
Makijaż: Marzena Niewiarowska
STYLAB laboratorium stylu



Fryzury: Julita Niezgoda, Studio EFFECT



Modelka: Dominika Służewska
Dziękujemy KDF Studio za pomoc w realizacji sesji.

Tradycji nigdy dość

Restauracja Tłusta Kaczka

Kuchnia polska już dawno przestała być kojarzona jedynie ze schabowym z kapustą. Wydaje się, że dzisiaj na popularności szczególnie zyskały staropolskie potrawy, które ochoczo serwuje coraz więcej restauracji. Jak jednak zdobyć podniebienia największych smakoszy? Trójmiejskie restauracje na pewno mają na to swój przepis.

[AGATA RUDNIK

Cudze chwalicie, swego nie znacie (a w zasadzie – nie doceniacie!), chciałoby się rzec. Zachwycamy się lekką kuchnią śródziemnomorską, egzotycznymi daniami meksykańskimi, czy orientalnymi smakami Azji, zapominając o tym, co dobrego jest najbliżej nas. Warto wrócić do dawnych przepisów naszych mam, babć i prababć, a święta to na pewno doskonała ku temu okazja.

Legenda ze smakiem...

To hasło przewodnie karczmy piwnej „Gdański Bowke”. Tu, nad samą Motławą czas zatrzymał się na portowym klimacie sprzed 200 lat. Menu za to skomponowane jest ze szczególną dbałością o wielowiekową tradycję.

– W naszej restauracji wszystkie dania przygotowywane są od podstaw, nie używamy żadnych „ulepszaczy” smaków, jednocześnie trzymając się bardzo sezonowości warzyw i owoców, dzięki czemu zawsze wszystko jest świeże – podkreśla Marta Świątek, manager restauracji „Gdański Bowke”.

Każdego dnia kucharze wypiekają rumiany chleb i lepią aromatyczne pierogi, wkładając w to całą swoją pasję i umiejętności. Znajdziemy tu mnóstwo specjalów, z których część niestety została dawno zapomniana. Z tradycyjnych polskich przystawek Gdański Bowke może się pochwalić bigosem „Gdańskiej Mieszczki” z wieloma rodzajami mięs oraz różnego rodzaju omastami i pasztetem z dziczyzny.

– Jednym z naszych zimowych specjalów jest królik w śmietanie, oraz polędwiczka wieprzowa duszona w grzybach na krupniku – wymienia Marta Świątek.

Tradycja zobowiązuje

Wyjątkowość oferty „Gdańskiego Bowke” podkreślają własne wyroby takie jak chociażby jęczmieniane naturalne niepasteryzowane piwo, noszące nazwę restauracji, wytwarzane przez mały zaprzyjaźniony rodzinny browar, czy też ręcznie robione praliny z tradycyjnym gdańskim likierem Goldwasser.

Nad brzegiem Motławy znajdziemy także inne polskie smaki, chociażby w restauracji „Kubicki”, która pochwalić się może bogatą historią, sięgającą 1918 roku. U „Kubickiego” zjemy nie tylko tradycyjną golonkę na kapuście zasmażaną z ziemniakami, ale także zrazy wołowe w sosie własnym z kaszą gryczaną, czy flaki staropolskie z imbi-

rem, a na deser – kasza manna z konfiturą jagodową. Na dobrą rybę warto zaś wybrać się do restauracji „Pod Łososiem”, przy ul. Szerokiej w Gdańsku, będącą spuścizną po gospodzie, założonej w tym miejscu w 1598 roku przez Ambrożego Vermollena. Zdecydowanie wart spróbowania jest tu sandacz w sosie śmietankowym podany z ryżem szafranowym.

O tym, że kuchnia polska dobrym mięsiwem stoi, nikogo przekonywać nie trzeba. Doskonałym tego przykładem jest restauracja „Tłusta Kaczka”. Ta znajdująca się w Gdyni Orłowie restauracja pochwalić się może nie tylko znakomitą menu, ale także wyjątkowym klimatem.

Kaczka w Gdyni, gęś w Gdańsku

Niepowtarzalny klimat miejsca tworzą aromat pieczonej kaczki, zioła staropolskie i świeżo wypiekany chleb z pieca w połączeniu z zapachem palonego drzewa w kominku i dźwiękami fortepianu. Tutaj szanowana jest tradycja i unikatowość rodzimych produktów a wyjątkowy smak oferowanych dań to zasługa zapomnianych ziół i aromatów, których wielkim fanem jest szef kuchni, Leszek Łobocki.

– Nasze przepisy sięgają kultury staropolskiej sprzed XIV wieku. Skupiamy się na tym, aby każde danie rodziło się w naszych rękach. Począwszy od chleba robionego na własnym zakwasie, poprzez wędzoną u nas pierś z kaczki, czy też desery własnego wypieku i nalewki własnej produkcji oparte na przepisach prababć – mówi Leszek Łobocki, szef kuchni restauracji Tłusta Kaczka.

Znakomicie przyrządzoną gęsinę (nie tylko na św. Marcina) zjemy za to w unikalnej restauracji w samym centrum Gdańska – „Metamorfoza”. Miejsce to słynie z ekologicznych, wyselekcjonowanych z niezwykłą dbałością produktów.

– Obecnie podajemy m.in. udko z gęsi konfit z jabłkiem, kopytkami i pieczonymi warzywami, a także gicz cielęcą z pierogiem z kapustą i grzybami, pasztetem cielęcym i czerwoną borówką. Jesteśmy wyjątkową restauracją, ponieważ dania typowo staropolskie podajemy w sposób nowoczesny. Sprawiamy, że kuchnię tę odkrywamy na nowo – mówi Łukasz Toczek, szef kuchni restauracji „Metamorfoza”.

Od święta

Kreatywne i nowatorskie potrawy kuchni polskiej skosztować możemy także w gdyńskiej „Sztuczce”. Siekany tatar wołowy z klasycznymi dodatkami, żółtkiem, grzanką i pudrem chrzanowym, czy krem z leśnych grzybów, pianka truflowa, czy tatar grzybowy to jednak do-

pierwszy początek działającego na zmysły menu „Sztuczki”.

Święta Bożego Narodzenia to prawdziwy festiwal staropolskich smaków. Tradycyjne potrawy wigilijne, ciasta, czy świąteczny obiad stanowią kwintesencję kulinarnych wyzwań w polskich domach. Zadanie to jednak jest znacznie ułatwione dzięki ofertom przygotowywanym przez restauracje. W „Villi Uphagena” w Gdańsku Wrzeszczu odnajdziemy tradycyjne smaki, takie, jakie pamiętamy jeszcze z naszego dzieciństwa.

– Przede wszystkim potrawy które przygotowuję są zdrowe i najwyższej jakości, bez stosowania zamienników i półproduktów. Tutaj to szef kuchni sam dokonuje zakupów wybierając najlepsze i najświeższe produkty, a sposób przyrządzania potraw owocuje cudownym smakiem i aromatem – mówi szef kuchni restauracji „Villa Uphagena” Wojciech Guz.

Warto spróbować tu choćby barszczu czerwonego, sandacza duszonego w śmietanie z borowikami, zrazy radziwiłłowskie, czy wędzone ryby.

Bogactwo kuchni polskiej

Świąteczne potrawy podają także lokale, na co dzień nie serwujące kuchni staropolskiej, jak chociażby sopocki „White House”, słynący z dań kuchni śródziemnomorskiej.

– W okresie około świątecznym nasze menu wzbogacamy m.in. o karpia z borowikami, szczupaka faszerowanego morelami, makowce na cieście maślanym i drożdżowym oraz pasztet z jelenia z pachnącą cynamonem konfiturą z żurawiny i pomarańczy. Polecam także wypiekany przez nas chleb z orzechami, laskowymi i włoskimi oraz z otrębami – mówi Grzegorz Nakrajnik, szef kuchni restauracji „White House”.

Gdzie jeszcze warto wybrać się w poszukiwaniu wyjątkowych, smakowych doznań jakie oferuje kuchnia Polska? My polecamy jeszcze ta-

kie restauracje, jak: Brovarnia, Karczma Zagroda, Filharmonia, VNS, Stary Spichlerz w Hotelu Królewskim (wszystkie w Gdańsku), Bulaj w Sopocie, Walczyk Smaków w Gdyni oraz Rzeka Smaków w hotelu Ibis w Redzie i Nordowi Mol w Celbowie koło Pucka. ■



— R E K L A M A —



TWOJA IMPREZA Z WIDOKIEM NA MORZE

KLUB MUZYCZNY SCENA
ZAPRASZA NA
SYLWESTER
NAD MORZEM W SOPOCIE
„GOVERY NA ŻYWO”
OD AMY WINEHOUSE PO BEE GEES
START 20:00
OD 50 PLN
HARB – TRIST
NOWOCZASY
NA PLAZI
TRY SA E
JINA PABRYTY
STIGA VF
SALA KONCERTOWA: ZESPÓŁ D-STRA
SALA KLUBOWA: DSE
POKAZ Fajerwerków nad zatoką
Gdańską na sopockiej plaży
Al. F. Mamuski 2
(nad restauracją „Smak Morza”)
REZERWACJE: 481 338 435 WWW.SCENAKLUB.PL

KLUB MUZYCZNY SCENA
W SOPOCIE
ZAPRASZA NA CYKL IMPREZ FT.:
Covers na żywo
W KAŻDĄ SOBOTĘ
„KULTURALNE POTANCOWKI”
START 21:00
OPRAWĘ MUZYCZNĄ ZAPEWNIĄ
NAJLEPSZE ZESPOŁY COVEROWE
Al. F. Mamuski 2
(nad restauracją „Smak Morza”)
WWW.SMAKMORZA.PL

prestiż Radio Gdańsk fragmento.pl Dajemy Bałtycki

KLUB MUZYCZNY SCENA
W SOPOCIE
ZAPRASZA
W KAŻDY PIĄTEK
NA CYKL SPOTKAŃ Z JAZZEM
plus
JAZZ JAM SESSION
pod kierownictwem artystycznym
Mistrzostwa Miasta Sopockiego
START 21:00
Al. F. Mamuski 2
(nad restauracją „Smak Morza”)

prestiż Radio Gdańsk fragmento.pl

Wave z nowym menu

Ekipa magazynu Prestiż wcieliła się w rolę jurorów z programu MasterChef i degustowała potrawy z nowego menu restauracji Wave w sopckim hotelu Sheraton. Szef kuchni, Krystian Szidel, egzamin zdał celująco!



Deser trio czekoladowe

Nowe menu z pewnością zachwyci każde podniebienie i dostarczy niezapomnianych wrażeń kulinarnych. Smaki z karty dopasowane są zarówno do niedzielnych brunchów rodzinnych, jak i biznesowych lunchów w dni powszednie. Nam najbardziej smakowały gotowane metodą sous vide policzki wołowe z bobem podawane z kuskus z kalafiora, pieczonym szpikiem cielęcym i sosem z pumpiernikla a także filet z halibuta panierowany w suszonych krewetkach.

os



Filet z halibuta panierowany w suszonych krewetkach z piure z fioletowych ziemniaków



Policzki wołowe



Grillowany tuńczyk

Z emulsją z selera na krupniku

Składniki (2 porcje):

1. 400 g polędwicy z tuńczyka
2. 200 g selera
3. 70 g masła
4. 100 ml śmietanki 36%
5. 200 ml bulionu warzywnego
6. 40 g cebuli
7. 2 ząbki czosnku
8. 100 g kaszy jęczmiennej
9. 1 marchewka
10. 3 gałązki koperek
11. 10 g sezamu
12. 20 ml oleju
13. sól i pieprz do smaku

KRUPNIK:

Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę, szklimy na maśle. Dodajemy kaszę jęczmienną, którą zalewamy połową bulionu i doprowadzamy do wrzenia na małym ogniu, dodając w międzyczasie drobno pokrojoną marchewkę. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy posiekany koperek. Gotujemy do czasu, kiedy kasza stanie się miękka, a bulion odparuje.

EMULSJA Z SELERA:

Kroimy seler w drobną kostkę, wrzucamy do rondelka, dodajemy bulion i 50 g masła, gotujemy do miękkości. Na koniec dodajemy śmietankę i redukujemy do 1/3 objętości. Całość blendujemy na gładką masę, doprawiając solą.

TUŃCZYK:

Tuńczyka dzielimy na dwa steki, doprawiamy solą i pieprzem, ranty ryby obtaczamy sezamem. Smarujemy steka olejem i grillujemy około 2 min z każdej strony, tak aby w środku został jeszcze różowy.

Całość łączymy w przepyszne danie jak ze zdjęcia.

Smacznego!



Marcin Faliszek



Gdański Bowke

ul. Długie Pobrzeże 11
80-888 Gdańsk

tel. +48 58 380 11 11

e-mail: info@gdanskibowke.com

www.gdanskibowke.com



TOKYO SUSHI
RESTAURANT & SUSHI BAR

JAPOŃSKA PASJA TWORZENIA

Sushi już na dobre zdomowało się na trójmiejskim gruncie. Jego miłośnicy mogą wybierać spośród wielu restauracji, serwujących ten specjal w przeróżnych postaciach. Warto jednak przyjrzeć się bliżej jednemu z pierwszych lokali tego typu, jaki powstał w Gdyni – Tokyo Sushi

Już od ponad czterech lat miejsce to przyciąga niezwykłą atmosferą i profesjonalną obsługą. Lokal powstał z pasji i zamiłowania nie tylko do sushi, ale także z marzeń i po prostu chęci stworzenia czegoś nowego. Restauracja nieustannie rozwija się, dzięki czemu wciąż możemy odkrywać ją na nowo.

Kusi smakiem orientu

Od niedawna do tradycyjnego sushi, dołączyły także gorące potrawy kuchni tajskiej, koreańskiej i japońskiej oczywiście. Każde danie w karcie opatrzone jest małą flagą, dzięki czemu klient od razu wie z jakiego kraju pochodzi wybrany specjal. Współtwórcą karty dań jest Paweł Albrzykowski, wybitny znawca kuchni orientalnych, autor licznych felietonów i książek poświęconej kuchni japońskiej oraz chińskiej. Podróżując po Azji, nieustannie kształcił się oraz zdobywał niezwykle przepisy. Podczas miesięcznego szkolenia przekazał swoją wiedzę oraz umiejętności szefowi kuchni i zespołowi Tokyo Sushi.

Urzeka światem Dalekiego Wschodu

Ten gdyński lokal o niezwyklej atmosferze, to doskonale miejsce zarówno na spotkania biznesowe, jak i te z przyjaciółmi, romantyczną kolację we dwoje, czy też na rodzinny obiad. Restauracja sprawdzi się także znakomicie podczas przyjęć urodzinowych, wesel, chrzcin, czy imprez firmowych. Wystrój, choć jak na lokal sushi przystało jest dość surowy, to jednak przyciąga intymną atmosferą i intrygującymi wnętrzami. Lokal znajduje się w samym centrum Gdyni, choć jednocześnie z dala od zgiełku. Najłatwiej do Tokyo Sushi trafimy, idąc ul. 10 lutego w kierunku Skweru Kościuszki, a następnie skręcamy w lewo w ul. Mściwoja (przy C.H. Kwiatkowski). Już po przejściu kilkudziesięciu metrów bez problemu zauważymy szyld i wejście do restauracji. W Tokyo Sushi odbywają się także różnego rodzaju pokazy, jak chociażby intrygujące prezentacje sushi układanego na ciele modelki. Inną atrakcją są warsztaty, stanowiące doskonałą okazję do zapoznania się z tajnikami niezwyklej sztuki przyrządzania sushi. Uczestnicy zdobywają cenną wiedzę na temat jego historii, a także składników, z których jest precyzyjnie przygotowywane. Dodatkowo Sushi Master tłumaczy nazwy poszczególnych form sushi, opisuje jak one powstają oraz uczy samodzielnego ich wykonania. Na koniec każdy z uczestników degustuje swoje małe „dzieło”. Dodatkowo spotkanie odbywa się w iście japońskiej atmosferze, w otoczeniu odpowiednich dekoracji, strojów i zastawy. Cena spotkania uzależniona jest od ilości osób oraz wybranego wariantu przyrządzanego sushi. Więcej informacji uzyskają Państwo w restauracji Tokyo Sushi.



Tokyo Sushi
ul. Gdynia, ul. Mściwoja 9
Tel. 58 669 60 80





Celebrowanie i pielęgnowanie smaku potraw oraz promowanie regionalnej naturalnej żywności - takie jest założenie idei slow food, która narodziła się we Włoszech i błyskawicznie opanowała cały świat. Aby to osiągnąć, trzeba odkrywać smaki zamiast biernie je przyjmować.

[AGATA RUDNIK

Slow Food pomaga wrócić do korzeni prawdziwego smaku, który teraz pamiętają już tylko nasi dziadkowie i rodzice. Pozwala przenieść się w świat cudownego zapachu wypiekanego chleba, aromatu samodzielnie wytwarzanych przypraw, czy niepowtarzalnego smaku domowych nalewek. Slow food to przede wszystkim „walka” o prawo do smaku, nie tylko tego bez ulepszczy i sztucznych składników, ale także z najwyższej jakości składników, pochodzących z okolicznych terenów.

– Podstawę slow food'u stanowi delectatione się jedzeniem i wspieranie niszowych producentów. Dlatego też serwujemy obecnie chociażby zupę brukwiową przygotowaną tak jak u mnie w domu, na gęsinie – mówi Artur Szymański, szef kuchni restauracji Rzeka Smaków w Hotelu Ibis Style w Redzie. - Slow food to nie tylko zdrowe i smaczne produkty, ale też pewnego rodzaju filozofia jedzenia. Posiłek to celebrowanie, to czynność, która aktywuje wszystkie zmysły, warto nadać temu odpowiednią oprawę. Nie uzyskamy tego śpiesząc się. Postaramy się o chwilę wytchnienia i odkrywamy smaki - dodaje Artur Szymański.

W Trójmieście idea slow food-u cieszy się coraz większym zainteresowaniem. Coraz więcej restauracji decyduje się na wprowadzenie jej do swojej kuchni, zarówno z szacunku dla klienta, jak i dla tradycji.

– W naszej restauracji zwracamy uwagę na bioróżnorodność i takie szczegóły, jak to, skąd pochodzą dane ziemniaki, czy owoce i jaka jest

ich odmiana. Często są to takie, które od stuleci występują w Polsce, a niestety zapomina się o nich – podkreśla właściciel Restauracji Bulaż w Sopocie Artur Moroz. – Ważne jest, byśmy przypomnieli sobie o tradycyjnych sposobach przyrządzania wędlin, czy ryb i docenili to, co w naszym regionie jest najlepsze – tłumaczy Artur Moroz.

Innym miejscem, które doskonale odzwierciedla założenia idei slow food jest restauracja Metamorfoza, która zresztą prowadzi inicjatywę „Metamorfoza Gdańsk Pronature”. Całość ma na celu promowanie dziedzictwa kulinarnego Pomorza. Gęsina na św. Marcina, czy smakowite nalewki, pieczolowicie przygotowywane według dawnych receptur to tylko ułamek tego, co znajduje się w bogatym staropolskim menu.



misja, której w pełni się oddaje. Swoimi działaniami chce też przekazać, że takie podejście pozwala na pewnego rodzaju „krok do tyłu”, wyciszenie i odzyskanie równowagi w szalonym pędzie życia.

Gęsina na św. Marcina, czy smakowite nalewki, pieczolowicie przygotowywane według dawnych receptur to tylko ułamek tego, co znajduje się w bogatym staropolskim menu. Przypomnijmy sobie więc potrawy przyrządzane przez nasze babce i z równą uważnością spróbujemy odtworzyć niezapomniany smak... Warto!



LA VITA TO ZNACZY ŻYCIE

Kuchnia włoska niezmiennie cieszy się ogromnym powodzeniem. Polacy pokochali nie tylko pizzę i wymyślne makarony, czy lasagne, ale także włoskie wino i przystawki. Na kulinarnej mapie Trójmiasta nie brakuje włoskich restauracji, choć nie wszystkie pochwalic się mogą prawdziwymi smakami Italii. Znajdziemy je niewątpliwie w restauracjach LaVita, mieszczących się one we wszystkich częściach Trójmiasta – w Gdyni, Sopocie i od niedawna także w Gdańsku.

Kuchania włoska jest bardzo różnorodna. Wymagania Polaków stają się też coraz wyższe. Jak więc im sprostać? – Dla nas liczy się atmosfera. Dbamy o to, by każdy klient czuł się u nas, jak w domu, w rodzinie. To bardzo ważne, by stworzyć klimat, do którego po prostu chce się wracać – podkreśla Daria Radomska, menadżer restauracji LaVita. Przytulne wnętrza, blask świec i nastrojowa muzyka, to jednak dopiero wstęp do prawdziwej uczty. Rozbudowane menu zadowoli z pewnością każdego miłośnika dobrej kuchni. Starannie dobrane i świeże składniki to znak rozpoznawczy tego miejsca. Spośród szerokiej gamy potraw warto skusić się chociażby na łososia na szpinaku, polędwiczki zapiekane ze szparagami w sosie hollandaise

z czosnkiem, czy mule w lekkim sosie wino-maślanym, a to dopiero początek... Restauracja wychodzi też naprzeciw wymaganiom i oczekiwaniom klientów, wprowadzając do karty coraz to nowe dania. I tak na przykład od niedawna w LaVicie zjemy także smakowite i doskonale przyrządzone steki. Co tydzień, od czwartku cieszyć się zaś możemy wybornymi smakami świeżych owoców morza. To najlepszy dowód na to, że każdy znajdzie tu coś dla siebie i swojego podniebienia.

Wszystkie trzy restauracje znajdują się w samym sercu każdego z trzech miast. Ta najnowsza, w Gdańsku zachwyca niezwykle pięknym położeniem – nad samą Motławą i magiczną, kameralną atmosferą, doskonałą na romantyczną kolację. Sopocka LaVita w Centrum Haffnera sprawdzi się znakomicie zarówno w piątkowy, imprezowy wieczór, jak i podczas niedzielnego, rodzinnego obiadu. To jednak w Gdyni wszystko się zaczęło. Pierwsza LaVita, znajdująca się przy ul. Władysława IV, od 9 lat niezmiennie przyciąga rzesze klientów, a w weekend trudno znaleźć tu wolny stolik bez wcześniejszej rezerwacji. Całość zrodziła się z prawdziwej pasji i miłości właściciela do Włoch. Każdy, kto poszukuje na co dzień słonecznej Italii, na pewno nie pożałuje wycieczki do LaVity. Tu się żyje, pełnią życia i smaku!



LaVita Gdynia
ul. Abrahama 80-86 (wejście od ul. Władysława IV)
Tel. 58 620 51 50

LaVita Sopot
ul. Bohaterów Monte Cassino 63 (Centrum Haffnera)
Tel. 58 341 80 25

LaVita Gdańsk
ul. Targ Rybny 11
Tel. 58 718 79 24

Z BYTOWSKIEJ FABRYKI NA BROADWAY



Jerzy Jeszke

Foto: Archiwum Jerzego Jeszke

Pewnego dnia pewien młody chłopak z małego miasteczka, z zawodu ślusarz, zapragnął być aktorem. Niewiele brakowało, a nie zostałby nawet ślusarzem, bo w szkole często rzucono mu kłody pod nogi. Marzenia mają jednak wielką siłę a na przeszkodzie ich realizacji nie stanął nawet brak matury, czy dziurawe skarpety na castingu do szkoły aktorskiej. Ten ślusarz nazywa się Jerzy Jeszke i dziś jest jednym z najlepszych i najsłynniejszych aktorów musicalowych świata.

[ULA FONGRAF

Bytów. Niewielkie miasteczko w woj. pomorskim. Z jednego końca miasta na drugi przejechać można w 15 minut. W zgodzie z przepisami ruchu drogowego. Miasto to kojarzone jest co najwyżej z turystyką kaszubską i zamkiem krzyżackim. Ale z Jerzego Jeszke mieszkańcy są dumni.

Wywiad z ikoną

Moja osobista przygoda z bohaterem tego artykułu rozpoczęła się w dość niecodzienny sposób. Na ekranie komputera, podczas połączenia wideo za pośrednictwem Skype'a, pojawiła się wielka, zbroczona krwią broda. Miałam wspaniałą i być może niepowtarzalną okazję podziwiana artysty podczas przerwy w spektaklu „Taniec wampirów” w... kostiumie wampira.

Mieszkańcy Trójmiasta mieli zaś przyjemność degustowania aktorskiej parady Jerzego Jeszke w spektaklu „Spamalat” w Teatrze Muzycznym w Gdyni. Występował tam gościnnie w roli króla Artura. Udział w gdyńskiej wersji musicalu to powrót artysty do teatralnych korzeni. To tutaj, w 1976 roku rozpoczął naukę w Studium Danuty Baduszkowej. Ślusarz, co chciał być aktorem. Dodać trzeba: niezwykle zdeterminowany ślusarz. Jerzy Jeszke otwarcie opowiada, jak długą drogę przebył od tamtego czasu i ile wyrzeczeń kosztowało go spełnianie marzeń.

- Uważam, że Bytów to jedna z najpiękniejszych miasteczek w Polsce – mówi Jerzy Jeszke. – To miejsce ma swoje prawa, mentalność. Za moich czasów z takiego miasteczka trudno było uciec. W tej chwili szans jest oczywiście więcej. Ale wówczas kultura oznaczała cztery ściany domu kultury. Nikt nie przygotowywał młodych ludzi do bycia

twórcą. Nam się narzucało funkcjonowanie odtwórcze, odbiorcze – opowiada aktor.

Rodzice chcieli, aby miał jakiś „normalny” zawód. Stąd szkoła zawodowa. Gdyby był wzorem pilnego ucznia, to kto wie? Może byłby profesorem, filozofem. Ale – jak sam o sobie mówi – został raczej profesorem zabaw podwórkowych. Mając jakieś dwanaście lat założył muzeum. Ekspozaty wynajdywał zazwyczaj w ziemi: stare guziki, pistolet, karabin, hełm, klucze. Bogactwo całe. Albo zbudował własne radio. Skąd się to brało?

Impuls, który dodał skrzydeł

- Nikt tego nikomu nie narzucał. Poszukiwałem. To, co siedzi w dziecku, kiełkuje w dorosłym. Jest trochę żalu do moich szkolnych pedagogów, bo widziano, że mam duszę małego artysty, ale nie pokierowano mnie w tę stronę. Gorzej, z powodu moich uduchowionych pomysłów, chciano mnie nawet umieścić w szkole specjalnej... – słucham tego, co mówi Jerzy Jeszke z niedowierzaniem.

Mimo nacisku rodziców na wyuczenie zawodu, nigdy nie hamowali syna w aktywnościach związanych z kulturą. A nawet go popierali w tych działaniach. Był więc Kaszubski Zespół Pieśni i Tańca, Klub Piosenki, chór. To były takie załączki. Nagle, ni stąd, ni zowąd zaproponowano mu zorganizowanie wieczoru artystycznego w liceum ekonomicznym.

- Nigdy się chyba nie dowiem, kto mnie do tego zadania polecił. Tworzę wówczas spektakl, który okazał się sukcesem, który wywołał w ludziach emocje, łzy. I chyba wówczas tak naprawdę została we mnie obudzona twórcza świadomość. Ja, Jurek Jeszke reżyseruję, piszę teksty, i to działa. Niesamowity impuls. Jak mało trzeba, by mło-

dego człowieka dowartościować... - wspomina artysta.

Niedługo potem zrodził się pomysł na edukację w studium wokality - aktorskim w Gdyni.

Z fabryki na casting

Proszę sobie wyobrazić wyrwanego z bytowskiej fabryki siedemnastolatka z dziurawymi skarpetkami na stopach, śpiewającego przed komisją kwalifikacyjną żołnierską piosenkę w nadziei na... ciężkie życie artysty.

- Bez najmniejszego zadrgania, bojaźni, czytając przypadkowe ogłoszenie o rekrutacji do studia Baduszkowej napisałem i - zostałem zaproszony na egzamin. Mimo tego, że - o czym wspominałem w liście do szkoły - nie miałem matury. Ale chciałem, bardzo chciałem. A chcieć to móc, wszyscy to wiedzą, mało kto w to wierzy. Odpisano mi, że nie szkodzi, mam przyjechać. Byli ciekawi tego ślusarza, który nie miał poparcia, matury, był z małego miasteczka - ale miał determinację i marzenia - opowiada człowiek, który właśnie ma przerwę w spektaklu Romana Polańskiego.

Został przyjęty. Moment ten był dopiero początkiem wielkich trudności. Nie chciał prosić rodziców o pieniądze. Gdy kończyły się środki do życia miał się różnych, dorywczych prac, sypiał gdzie popadło, nie dojadał. Ale nigdy nie przyszło mu do głowy, by się poddać i wrócić.

- Spełnianie marzeń to ciężka droga i o tym zawsze przypominam. Młodzi ludzie muszą wiedzieć, że nie wolno im się poddać. Wszystkie następujące po sobie przeciwności trzeba przejść, one kształtują, dają siłę - dodaje artysta.

Od Baduszkowej do Polańskiego

Studio Baduszkowej ukończył z wyróżnieniem w 1980 roku. Studentem był trudnym. Nazywano go „twardym Kaszubą”. Promotorem jego dyplomu był wielki aktor Henryk Bista. Z gdyńskiego teatru, w którym występował jako solista po ukończeniu studium Baduszkowej, Jeszke - za namową swojego mistrza Józefa Muszyńskiego - trafił do Warszawy. Operetka Warszawska, dzisiejszy Teatr Roma. Bez wątplenia jest jednym z prekursorów musicali w Polsce. Jeszke rozwijał się, pojawiły się projekty z teatrami z całego kraju, po czym zaproponowano mu pracę w teatrze w Oberhausen, w którym spędził kilka lat.

Istotnym punktem w jego karierze był wygrany w 1994 r. casting do „Miss Saigon” Camerona Mackintosha, największego producenta musicali na świecie (rola SzeFa). Ten sam producent zaprosił go do kolejnego, również wygranego castingu - „Les Misérables”, czyli Nędznicy (West End w Londynie, rola Jeana Valjeana). Z innych ważniejszych postaci odgrywanych przez Jerzego Jeszke wymienić należy tytułową rolę „Upiora w Operze” (1998r., casting na Broadwayu), rolę króla Duncana w musicalu „The Castle” w Norymberdze, i wreszcie spektakl Romana Polańskiego „Taniec wampirów”. Wcielił się w rolę Chagalla, wampira - karczmarza. Jeszke odgrywał Chagalla już ok. 2 tys. razy. W listopadzie br. po raz kolejny wcielił się w tę postać, tym razem podczas uroczystej gali w Berlinie z okazji 15 rocznicy spektaklu.

Doświadczenia trudnego gdyńskiego etapu przygotowały Jerzego Jeszke do walki o siebie na całe 36 lat dotychczasowej kariery, na zaczepianie losu, wsiadanie do samolotów i szukanie roli na innym kontynencie - ale i granie na ulicy. Tak - bywało, że aktor występujący na

wielkich scenach w Polsce (Gdynia, Warszawa, Chorzów, Wrocław) i na świecie (Niemcy, Anglia, Austria, Stany Zjednoczone - Broadway! - Hiszpania, Włochy, Holandia, Portugalia, Turcja, Meksyk, Egipt, Czechy, Rosja, Tunezja, Japonia...) dokonywał wyboru pracy na ulicy, gdy alternatywne, choć wygodniejsze rozwiązania nie były zgodne z jego wizją artystycznego ja.

Artystyczne katharsis

- Moje decyzje były w pełni świadome. Wynikały z przygotowania i z wychowania. Rodzice wpoili mi wrażliwość na ludzkie nieszczęście oraz ogromny szacunek do każdego człowieka. Widziałem, że tylko wybrana grupa ludzi może sobie pozwolić na smakowanie świata teatru, którego jestem częścią składową. Serce się kraje, pytasz: dlaczego? Przecież sztuka nie może być artykułem elitarnym, ekskluzywnym - opowiada z przejęciem.

Jego zdaniem, sztuka ma być ambasadorką humanizmu. Wychodzi z założenia, że jeżeli może wzruszyć moją grą kogoś wysoko postawionego, to chciałby móc to zapewnić również człowiekowi, którego na to nie stać. Dlatego właśnie podejmował decyzje o przerwaniu kariery

i graniu dla bezdomnych. W pewnym sensie był to jego protest przeciw systemom, które spotykał w życiu. Nie przyjmował wówczas propozycji zawodowych, pomieszkował np. w samochodzie, wśród ludzi bezdomnych, i dla nich występował. Mniej więcej rok czasu. Trzy razy.

- Długo, ale tylko wówczas mogłem wśród tego cierpienia odnaleźć radość, dotrzeć do biednych ludzi i dać im namiastkę szczęścia. Było mi to potrzebne. To mnie wypełniło jako artystę. Sztuka jest moją pracą, a tę trzeba chcieć, a nie musieć wykonywać. Jak mógłbym spojrzeć w swoją twarz w lustrze, gdybym nie czuł wartości w tym, co robię? - pyta retorycznie Jerzy Jeszke.

Słowa w sercu

Ten wybitny polski artysta gra w sześciu językach obcych, wystąpił w ponad 60 premierach, wykonywał swe role m.in. przed Janem Pawłem

II, Gorbaczowem, Wałęsą, z powodzeniem obejrzę glob ze swoim projektem, Broadway Live Show, będącym przekrojem największych hitów z musicali w jego interpretacji. Założył fundację Jerzy Jeszke Art Foundation, wspierającą młodych artystów. Mottem organizacji są słowa Danuty Baduszkowej skierowane do niego przed laty: Jurek, ufam, że mnie nie zawiedziesz.

- Te słowa mam w sercu każdego dnia, za każdym razem, gdy wychodzę na scenę. I one mnie prowadzą, w tym co robię. To, co ja sam czerpałem niegdyś od starszych kolegów po fachu, daję teraz młodym. Dzięki nim się nie zestarzeję. Dlaczego wszyscy mówią, że trzeba się zestarzeć? Natura, owszem, musi. Ale my, wewnętrznie, wcale nie. Dlatego od czasu do czasu spotykam się z młodzieżą, najbardziej lubię spotkania z młodzieżą teatru gdyńskiego. Oni są głodni doświadczeń. Życzylbym im, aby nigdy nie wazyli się zwątpić we własne marzenia. Ale muszą działać z czystym sercem. To jest jedyna gwarancja sukcesu. Wydaje mi się, że po 36 latach pracy na scenie mam prawo to powiedzieć - z przekonaniem mówi Jerzy Jeszke.

2 listopada br. bohater tegoż artykułu obchodził 54 urodziny. Na emeryturę, jak twierdzi, przejdzie w wieku 150 lat. ■



IMPREZY

czyli subiektywny przegląd wydarzeń



DO SŁUCHANIA

Smokie z orkiestrą symfoniczną

Wielka trasa Smokie po Polsce! Już w grudniu w dziewięciu miastach usłyszymy największe przeboje legendy brytyjskiego rocka, zespołu który nieprzerwanie od 40 lat obecny jest w muzycznym świecie i który nazywany jest „machiną do tworzenia hitów”. Tym razem polską publiczność oczarują nowe brzmienia, zaskakujące aranżacje i rewelacyjne muzyczne doznania, jakie postanowili zagwarantować nam członkowie Smokie, zapraszając do wspólnego występu orkiestrę symfoniczną.

Hala Gdynia, 12 grudnia, godz. 19:00



PRESTIŻ PATRONUJE

Raz, Dwa, Trzy na Pokład

Zespół Raz, Dwa, Trzy został założony w Zielonej Górze. Już po tygodniu prób zagrał swój pierwszy koncert w jednym z tamtejszych klubów. W 2010 w Filharmonii Bałtyckiej grupa nagrała album „Raz, Dwa, Trzy – Dwadzieścia” będący uhonorowaniem dwudziestu lat na polskiej scenie muzycznej. Krążek dostał nominację do Fryderyków 2011 w kategorii Płyta Roku – Piosenka poetycka.

Klub Pokład w Gdyni, 13 grudnia, godz. 19:00

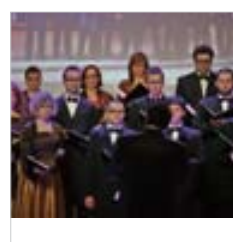


PRESTIŻ PATRONUJE

Jubileusz Akademickiego Chóru UG

Przed nami jubileusz jednego z najbardziej cenionych w kraju chóru akademickiego. Akademicki Chór Uniwersytetu Gdańskiego istnieje od 1971 roku. Brał udział w licznych festiwalach muzycznych na całym świecie. Jest laureatem Grand Prix m.in. w Wiedniu, Wilnie i na Malcie. Współpracował m.in. z Krzysztofem Pendereckim, Ennio Morricone czy Leszkiem Możdżerem. W programie jubileuszowym usłyszymy m.in. Carl Orff, Kayanis, Andrew Lloyd Webbera i angielskie kolędy.

Filharmonia Bałtycka, 14 grudnia, godz. 19:00



Glenn Miller Orchestra

Dająca blisko 300 koncertów rocznie Orkiestra Glenna Millera jest najpopularniejszą i najbardziej pożądaną kapelą swingową na świecie. Orkiestra powraca do Polski z programem „In the Miller Mood”, czyli utworami z ostatniego albumu. Podczas koncertu usłyszymy najbardziej znane kompozycje takich gwiazd jak Count Basie, Harry James czy Ray Anthony. Wyjątkowego uroku koncertowi nada wokalistka Ellen Bliet, która upamiętni cudowne melodie ery swingu, oddając w ten sposób hołd artystom lat 40.

Filharmonia Bałtycka, 17 grudnia, godz. 19:00



PRESTIŻ PATRONUJE

Harlem Gospel Choir

Najbardziej utalentowani śpiewacy z Nowego Jorku ruszają w kolejne tournée z nowym repertuarem, który powstał ku czci Whitney Houston. Po raz pierwszy będziemy mieli okazję usłyszeć największe hity jednej z najlepszych wokalistek świata w gospelowych aranżacjach. Nie da się opowiedzieć jak brzmią I Will Always Love You, Saving All My Love for You czy I Wanna Dance with Somebody w wykonaniu czołowego chóru gospel świata. To trzeba usłyszeć na żywo!

Filharmonia Bałtycka, 20 grudnia, godz. 19:00

PRESTIŻ PATRONUJE



DO OGLĄDANIA

Murder Ballads

Samotność, nieszczęśliwa miłość i losy człowieka wyklętego przez społeczeństwo, który musi pogodzić się z własnym życiem. Takie są właśnie piosenki z albumu „Murder Ballads”, australijskiego piosenkarza Nicka Cave'a i na ich podstawie stworzony został spektakl „Ballady Ofiar”. Zagrany przez dwójkę aktorów gdynskiego Teatru Muzycznego: Aleksandrę Meller i Rafała Ostrowskiego, którym towarzyszy grupa folkowo - rockowa Ajagore.

Teatr Muzyczny w Gdyni (Nowa Scena), 10 grudnia, godz. 19:05

PRESTIŻ PATRONUJE

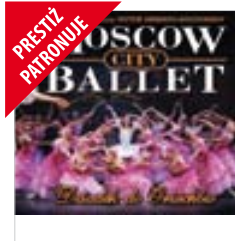


Moscow City Ballet - Dziadek do orzechów

Moscow City Ballet to renomowana grupa, która w Polsce zdobyła uznanie i podziw tysięcy wielbicieli. „Dziadek Do Orzechów” to spektakl, który The New York Times nazwał „olśniewającym i zapierającym dech w piersiach”. Godna podziwu wyrazistość ruchów tancerzy w połączeniu z fantastyczną w choreografią ukazuje nam jak bardzo Rosjanie kochają balet. Są w tym perfekcjoniści i to oni wytyczają standard dla innych grup baletowych na świecie a publiczność wychodzi ze spektakli z wypiekami na twarzy zachwycając się ich magicznym klimatem.

Hala Gdynia, 18 grudnia, godz. 19:00

PRESTIŻ PATRONUJE



Skrzypek na dachu

Sentymentalny powrót do legendy Teatru Muzycznego. „Skrzypek na dachu” to jeden z niewielu musicali, w którym w piękny, dowcipny, liryczny i zarazem dramatyczny sposób mówi się o podstawowych wartościach życia i przemijaniu. Opowiada o losach żydowskiej rodziny, skazanej na wygnanie z carskiej Rosji. To arcydzieło gatunku, które po premierze w 1964 roku, grane jest na całym świecie. Spektakl zostanie wystawiony w Operze Bałtyckiej w Gdańsku.

Opera Bałtycka w Gdańsku, 26, 27, 28 grudnia, godz. 19:00





Star Texan Restaurant

Smak Ameryki w sercu Sopotu

- atmosfera rodem z klasycznego american dinner
- szeroki wybór dań kuchni amerykańskiej i meksykańskiej
- weekendowe animacje dla dzieci
- każdego dnia inna promocja kulinarna

Sopot, ul. Grunwaldzka 89 | tel.: 58 520 48 62 | restauracja@startexan.pl
www.startexan.pl

PICK & ROLL CLUB

najbliższe koncerty

01

Grudnia
godz. 20.00



PAWEŁ NOWAK ALMOST JAZZ GROUP

PREMIERA NOWEJ PŁYTY

BILETY 20 ZŁ (PRZEDSPRZEDAŻ) 30 ZŁ (W DNIU KONCERTU)

09

Grudnia
godz. 20.00



MIKROMUSIC

OSTATNI KONCERT PRZED PLANOWANĄ PRZERWĄ

BILETY 29 ZŁ (PRZEDSPRZEDAŻ) 35 ZŁ (W DNIU KONCERTU)

16

Grudnia
godz. 19.00



JOÃO DE SOUSA & FADO POLACO

PROMOCJA NOWEJ PŁYTY

BILETY 29 ZŁ (PRZEDSPRZEDAŻ) 35 ZŁ (W DNIU KONCERTU)

szczegółowe informacje na

www.pickandroll.pl

Leasing, a dotacje unijne

W ostatnich latach dotacje unijne znacznie ożywiły rynek inwestycji w środki trwałe. Niestety w początkowym okresie finansowania, zarówno zapisy dokumentacji konkursowych, jak i same produkty zniechęcały klientów lub wręcz wykluczały finansowanie inwestycji z dotacjami w postaci leasingu. Ale na szczęście wiele się w tej kwestii zmieniło.

MAX RADKE

Najbardziej powszechną formą finansowania inwestycji są środki własne i kredyty bankowe. Ale w ostatnim czasie zarówno firmy leasingowe, jak i instytucje pośredniczące znacznie poszły klientom na rękę, czego efektem są min. pożyczka leasingowa, warunkowe umowy zabezpieczeń czy mniej restrykcyjne podejście instytucji pośredniczących.

Produkt ten okazał się strzałem w „10”, bo właścicielem leasingowanego towaru jest klient, przez co samodzielnie amortyzuje środek trwały, umowa może być dłuższa, co zmniejsza obciążenie, a zabezpieczeniem może być dowolny przedmiot. Co więcej działy ryzyka firm leasingowych poszły tak daleko, że pozwalają klientom nawet na 0% pierwszą wpłatę czy finansują kwotę podatku VAT, pod warunkiem załączenia do wniosków decyzji o przyznaniu dofinansowania i/lub podpisaniu cesji praw z umowy o dofinansowanie.

Widząc perspektywę rozwoju, niektóre firmy leasingowe przygotowały specjalne programy pod finansowanie inwestycji z dofinansowaniem unijnym lub nawet same podpisały umowy na produkty z tzw. premią, która jest formą dofinansowania. Najbardziej widocznym produktem tego rodzaju są w leasingu – program POLSEFF, a w kredytach termomodernizacja.

– Program POLSEFF został powołany przez Europejski Bank Odbudowy i Rozwoju i przeznaczony jest na wsparcie inwestycji energooszczędnych. Warunkiem koniecznym jest wymiana środka trwałego na nowy lub też przeprowadzenie całkowicie nowego projektu, który poprawi tzw. efektywność energetyczną o 20%. Mówiąc prościej, urządzenia muszą zużywać mniej prądu. Każdy zaakceptowany wniosek otrzyma bezzwrotnej premię w wysokości 10% wartości finansowania – mówi Daniel Pietrzak, dyrektor firmy doradczej Amber Finance.

Beneficjentami programu mogą być przedsiębiorstwa sektora MŚP, osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, a także rolnicy. Wnioski o premię z POLSEFF są znacząco prostsze w sporządzeniu

niż te unijne, a większość pracy za nas wykonuje firma leasingowa, czy też broker.

– Inwestycjami jakie zrealizowaliśmy w programie POLSEFF to instalacje pomp ciepła czy też zakup światłowodowej wycinarki laserowej. Ostatnią transakcją był np. zakup prasy krawędziowej SAFAN o bardzo niskim zużyciu prądu. Także zakres tego projektu jest bardzo szeroki – dodaje Daniel Pietrzak.

Innym, ciekawym produktem jest leasing konsumencki (prywatny). Jest to forma leasingu skierowanego do osób fizycznych niepro-

wadzących działalności gospodarczej. Rozwój leasingu konsumenckiego, jako alternatywy wobec kredytu, ma wpłynąć na poprawę dostępności nowych samochodów dla osób prywatnych. Ponieważ leasingowany pojazd przez cały czas trwania umowy jest formalnie własnością podmiotu finansującego, nie ma potrzeby tak rygorystycznego określenia wymogów dotyczących zdolności kredytowej nabywcy, jak w przypadku kredytu bankowego. Przez to procedury związane z zawarciem umowy leasingu konsumenckiego trwają krócej niż procedury związane z uzyskaniem kredytu bankowego. Dodatkowo firma leasingowa rejestruje, ubezpieczy, będzie mogła przejąć obowiązki związane z serwisem, a nawet wymienić przedmiot leasingu na nowy, w zależności od potrzeb klienta.

Produkt ten stanowi ponad 30% rynku leasingu w Europie zachodniej.

W Polsce zainteresowanie nim powinno być bardzo duże, ale obecnie oferuje go w naszym kraju zaledwie 5 firm leasingowych. Ale to nie jest jedynym powodem małej popularności, o leasingu konsumenckim po prostu mało się mówi a świadomość klientów o nim jest niewielka. Po głośnych zapowiedziach, firmy leasingowe nie starają się jednak budować swojej pozycji w segmencie klientów indywidualnych. Problemem na pewno są też nieścisłości prawne dla umów leasingu wynikające z ostatniej nowelizacji o kredycie konsumenckim.



Foto: Materiały prasowe



Obniż swoje rachunki z Play

**Odwiedź Biuro Obsługi Biznesowej
Gdynia ul. Legionów 119A/2U**

Nasi Doradcy Biznesowi gwarantują obsługę również w siedzibie Państwa Firmy.

Kamila Lemańska tel. 790 044 141

Radosław Lemański tel. 790 044 129

Zapraszamy również do odwiedzenia strony
Autoryzowanego Partnera PLAY firmy „TELEM”.

www.telem.com.pl

PLAY

Dla Firm

Finanse pod kontrolą

Co drugi Polak czerpie wiedzę na ten temat finansów z Internetu, prasy, telewizji lub radia. To ponad dwa razy więcej osób niż w przypadku Niemców, Holendrów czy Brytyjczyków - wynika z badania „Finansowy Barometr ING”, zrealizowanego dla Grupy ING przez TNS NIPO w jedenastu krajach.

[MAX RADKE

Badanie „Barometr Finansowy ING” wykazało, że Polacy nie odstają znacząco pod względem wiedzy finansowej od poziomu mieszkańców Europy Zachodniej, chociaż jest miejsce na poprawę. W części badania oceniającej wiedzę konsumentów na temat produktów i usług istotnych z punktu widzenia zarządzania pieniędzmi, średni wynik uzyskany przez Polaków był zbliżony do mieszkańców pozostałych krajów. Mimo niewielkich różnic w wynikach testu, Polska zajęła dopiero siódme miejsce na jedenaście badanych państw.

– Z badania wynika, że poziom kompetencji finansowych rzutuje na sposób gospodarowania pieniędzmi. Polscy respondenci wyróżnili się mało skrupulatną, w porównaniu z mieszkańcami pozostałych państw, kontrolą swoich spraw finansowych, a także dużym przywiązaniem do instytucji finansowych, z których usług korzystają. Polscy konsumenci najrzadziej ze wszystkich zmieniają produkty finansowe – lubią korzystać z oferty jednego banku (59%) – powiedział Grzegorz Ogonek, ekonomista ING Banku Śląskiego.

Ze wszystkich badanych krajów Polacy najczęściej deklarowali, że dorabiają do pensji – 46% respondentów z Polski próbuje dorobić, pracując więcej lub podejmując się dodatkowych zajęć. Polacy najczęściej też kłócą się między sobą o pieniądze i sposób gospodarowania nimi. Badanie „Finansowy Barometr ING” dobitnie pokazuje jak ważna jest edukacja finansowa. To ona bowiem wyznacza nasze finansowy IQ, czyli zdolność do podejmowania trafnych i zyskowych decyzji. Mało kto potrafi stworzyć własne zestawienie finansowe, przeanalizować swoje aktywa i pasywa, rozumieć mechanizmy rynku finansowego oraz określić, w którym kwadrancie przepływu pieniądza się znajduje. Problem w tym, że w szkołach nikt nas tego nie uczy.

Ale nauczyć nas mogą oficjalne kluby Cashflow działające na całym świecie, również w Trójmieście. Nauka w każdym oficjalnym klubie odbywa się przy wykorzystaniu finansowej gry edukacyjnej Cashflow. To pierwsza gra, która łączy w sobie tak nudną dziedzinę, jaką jest rachunkowość, z często przerażającym zagadnieniem, jakim jest inwestowanie. Połączenie tych dwóch dziedzin w grę sprawia, że ich opanowanie staje się dobrą zabawą, a nauka o finansach zaczyna być fascynująca.

– Poprzez strategiczną grę planszową pobudzamy swoją inteligencję finansową, uczymy się odróżnić dobre inwestycje od złych,

dobrze porady finansowe od tych groźących finansową katastrofą. Uczymy się inwestowania, poznajemy zasady rynkowe i reagujemy na zmieniającą się sytuację gospodarczą – mówi Krzysztof Maszota, lider „Profit Cashflow Club” w Trójmieście.

O tym, że edukacja finansowa jest ważna i potrzebna wiedzą też instytucje finansowe. Wiele z nich prowadzi lub patronuje cieka-

wym akcjom społecznym. Przykładem jest choćby Fundacja Kronenberga, której fundatorem jest bank Citi Handlowy. Fundacja prowadzi akcje społeczne, kierowane do dzieci i młodzieży, takie jak „Od grosika do złotówki”, czy „Moje finanse”. Z kolei Grupa PZU prowadzi kampanię edukacyjną „Życie na 100%”. Projekt ma na celu zachęcenie Polaków do aktywnego zarządzania pieniędzmi. „Życie na 100%” to program poświęcony budowaniu świadomości związanej z finansowym zabezpieczaniem przyszłości. Kampania obejmuje IV filary, na które składają się:

oszczędzanie długoterminowe, emerytura, inwestowanie i ochrona w postaci ubezpieczeń.



Foto: Materiały prasowe



Komentarz

Marcin Kołakowski - wiceprezes Pomorskiego Klubu Biznesu

Jest takie powiedzenie, że pieniądź rządzi światem. Jest wiele osób, które się z tym stwierdzeniem nie zgodzi, natomiast z doświadczenia wynika, że temat ten jest tak istotny, że bardziej otwarcie rozmawiamy z przyjaciółmi czy rodziną nt. zdrowia niż swojej sytuacji ekonomicznej. Dlatego też edukacja finansowa jest niezwykle istotnym zagadnieniem. Na rynku mamy coraz więcej narzędzi wspomagających nasze finanse oferowanych przez banki (np. www.meritumplaner.pl) czy portale internetowe (np. www.kontomierz.pl), natomiast nie każdy ma tyle zaufania czy konsekwencji aby korzystać z „e-rozwiązań”, dlatego też polecam korzystanie z klubów typu „Cashflow” i innych klasycznych rozwiązań szkoleniowych zwiększających poziom naszej wiedzy. Dbajmy o swoje finansowe samopoczucie, ponieważ jak wynika z badań – najczęściej kłócimy się o pieniądze. Myślę, że nikogo nie należy przekonywać, że warto dbać o swoje nerwy a dodatkowo jak mawiała Marilyn Monroe: „pieniądze szczęścia nie dają, ale kupują już tak”.



**Pomorski
Klub Biznesu**



**KLASA
FINANSOWY**

prestiż
magazyn trójmiejski

6,5 mld zł dla regionu

1500 umów podpisano w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla województwa pomorskiego na lata 2007-2013. Za pieniądze z Unii Europejskiej realizowane są projekty o wartości prawie 6,5 mld zł.

Liczba umów zawartych przez Urząd Marszałkowski oznacza, że od momentu rozpoczęcia realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego dla województwa pomorskiego na lata 2007-2013 każdego dnia co najmniej jedna firma, samorząd lub stowarzyszenie dostawały gwarancję dofinansowania projektów ze środków Unii Europejskiej.

Szybkość z jaką Urząd Marszałkowski realizuje program spowodowała, że Ministerstwo Rozwoju Regionalnego przyznało nam w ubiegłym roku dodatkowe 45 mln euro. Pieniądze pochodziły z tzw. Krajowej Rezerwy Wykonania i przeznaczono je dla regionów, które najlepiej radziły sobie z wdrażaniem Regionalnych Programów Operacyjnych.

– Z założenia środki dostępne z UE miały być instrumentem wsparcia dla regionalnego rynku w czasie spowolnienia gospodarczego. Już w 2008 roku przeprowadziliśmy 21 konkursów w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Pomorskiego, co było najlepszym rezultatem w Polsce. W kolejnym – 2009 roku – przeprowadzono ponad 40 konkursów. Najwięcej pieniędzy mogło

zatem trafić na rynek w okresie, gdy wzrost PKB spadł w Polsce do 1,6% – podkreśla Mieczysław Struk.

Pozytywny wpływ środków unijnych potwierdza także prognoza Instytutu Badań nad Gospodarką Rynkową, według którego PKB na mieszkańca w 2015 roku, dzięki pozyskaniu środków Unii Europejskiej, będzie o ponad 7 pkt. procentowych wyższy niż w scenariuszu, który tego wpływu nie uwzględnia.

Regionalny Program Operacyjny dla Województwa Pomorskiego na lata 2007-2013 to największe przedsięwzięcie finansowe w historii regionu. Wartość finansowanego przez Unię Europejską programu wynosi ponad 938 mln euro. Ze środków RPO WP, zarządzanego przez Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego finansowane są projekty z niemal wszystkich dziedzin gospodarki i usług publicznych. Dzięki RPO WP powstała m.in. Al. Hawla w Gdańsku, rozbudowywany jest Teatr Muzyczny w Gdyni, budowana jest sieć dzięki której dostęp do internetu może uzyskać ponad 107 tys. osób. Dofinansowanie otrzymały też uniwersytety, szpitale oraz ponad 2,5 tys. przedsiębiorców.

Biznes i innowacja

Anna Supernat z projektem przechowywania kodu DNA w kryształach oraz Mirosława Skupińska, która opracowała system diagnozowania patogenów u roślin i zwierząt - te dwie panie zostały laureatkami konkursu Idee Darboven Grant i podzieliły między siebie główną nagrodę, jaką było 100 tysięcy złotych.

Pomysł Anny Supernat to swoisty, prywatny bank DNA. Klient zainteresowany zakonserwowaniem swojego DNA sam pobiera próbkę i wysyła ją do dalszej obróbki w firmie do firmy pani Supernat – Bio Crystal. Tam DNA zostaje wypreparowane i zatopione w kryształach, który odsyłany jest jako gotowy produkt do klienta. DNA tak przechowywane może przetrwać nawet 100 lat.

Z kolei Mirosława Skupińska założyła w tym roku firmę BioScintia, która zajmuje się opracowaniem szybkich testów diagnostycznych, pozwalających w ciągu kilku sekund zdiagnozować patogeny u zwierząt i roślin. Pierwsze testy mają być przeznaczone dla pszczoł i zapobiec ich masowemu wymieraniu. Następnie mają pojawić się na rynku testy dla ryb hodowlanych, trzody chlewnej, bydła, zwierząt domowych i roślin.

Oba zwycięskie projekty dotyczyły nauk ścisłych. Wygrały dzięki innowacyjności i zaawansowaniu zaproponowanych technologii, a także realnym szansom na rynkowy sukces. Organizatorem polskiej edycji konkursu jest firma J.J. Darboven Poland Sp. z o.o. Fundatorem i pomysłodawcą całej idei wspierania przedsiębiorczych kobiet z nieszablonywymi pomysłami na własną firmę jest właściciel kawowego

PRESTIŻ
PATRONUJE



Albert Darboven z laureatkami konkursu

holdingu Albert Darboven.

– Nie da się ukryć, że kobietom w biznesie jest trudniej niż mężczyznom. Jestem pełen uznania dla Polek, które na każdą edycję nadsyłają wiele fantastycznych projektów. Skala talentu polskich kobiet jest naprawdę wyjątkowa. Trzeba im tylko pomóc wystartować. Nagroda w konkursie to dla nich szansa na to, by projekty, które dotychczas były w ich głowach i na papierze zmieniły się w realną działalność – powiedział Albert Darboven.

Na tegoroczny konkurs wpłynęło ponad 500 projektów na innowacyjny biznes.

jj

Foto: Materiały prasowe

Premiera kolekcji Kolornative

Lata 50. i 60. oraz kultowe postaci z tamtych czasów były inspiracją stylistów Clubu Fryzjerskiego Alternative przy tworzeniu najnowszej kolekcji fryzur zatytułowanej KolorNative. Pokaz kolekcji fryzur odbył się w eleganckim salonie Alternative mieszczącym się w Office Island w Gdańsku. **jj**



Fatima Wojcieszko, właścicielka firmy Vip Events, podczas lektury magazynu Prestiż



dr Janusz Zdzitowiecki z małżonką



Monika i Marcin Biedroń, właściciele agencji A12



Goście pokazu



Monika Dombrowska (w środku), współwłaścicielka Alternative oraz stylistki Sara Sobierajska i Piotr Kunderak.



Paulina Rudnica, blogerka
www.kapuczina.blogspot.com



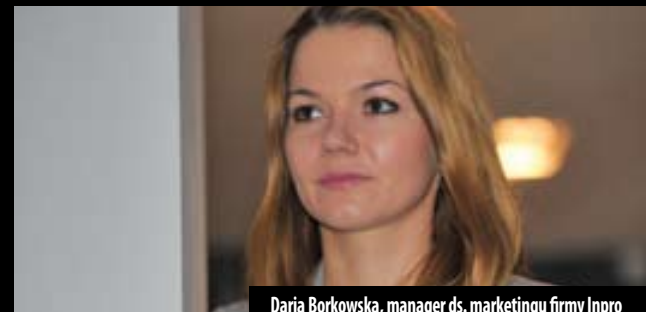
Anna Słomkowska, właścicielka poradni dietetycznej Trójmiasto Dietetyk



Od lewej: Nicolas Lapp, Piotr Zaręba, Jakub Walentowski, czyli reprezentacja smak-wina.pl



Od lewej: Maja Glich, farmaceutka, Natalia Żurawska, project manager Peek&Cloppenburg, Jakub Glich, lekarz.



Daria Borkowska, manager ds. marketingu firmy Inpro



Michał Mular (z lewej), współwłaściciel Alternative, Małgorzata i Dominik Lis, właściciele firmy Finnstone



Od lewej: dr Janusz Zdzitowiecki, właściciel Sopotniej Fabryki Urody i Artur Mundrzyński, współwłaściciel Alternative

Urodzinowa gala Haffnera

Z okazji 10 urodzin zarząd hotelu Haffner zaprosił swoich najlepszych gości i przyjaciół na uroczystą galę. Goście delektowali się przysmakami przygotowanymi przez szefa kuchni Łukasza Szczepaniaka a całości dopełnił urodzinowy tort. Wiele wrażeń dostarczył też koncert Waldemara Małickiego wraz z piękną asystentką, wiolonczelistką, Małgorzatą Krzyżanowicz.

jj



Goście hotelu Haffner



Gości witali właściciele i zarząd hotelu



Tomasz Kloskowski, prezes zarządu Portu Lotniczego Gdańsk



Małgorzata Winiarska, prezes hotelu Haffner i Bartosz Piotrusiewicz, wiceprezydent Sopotu



Aleksandra i Bartosz Nowak, właściciele firmy Alexgroup

Foto: Krzysztof Nowosielski



Od prawej: Maciej Chamerski i Anna Holi właściciele, Monika Li



Od lewej: Maciej Chamerski, Oliwia i Bartosz Sokołowski



Od lewej: Tomasz Grzybowski, architekt, Piotr Grochowski z małżonką



Od lewej: Konrad Węglewski właściciel agencji kreatywnej Czarny Tulipan, Roland Janiec właściciel firmy EnCanton



Od lewej: Michał Kraśka, prezes EasyJob, Ewa Makowska, Monika Krauze - Bouziane

Orientalne smaki w Tokyo Sushi

Kiedyś sushi bar dziś niezwykle elegancka, nowoczesna, orientalna restauracja serwująca gościom dania kuchni azjatyckiej - Tokyo Sushi w Gdyni zmieniło swoje oblicze i otworzyło się na nowe smaki. Podczas uroczystego otwarcia odbył się pokaz gotowania na żywo wyjątkowych potraw Nabemono, które goście przygotowują sami przy stole. Uzupełnieniem pokazu gotowania na żywo był bufet z daniami kuchni japońskiej, koreańskiej i tajskiej oraz degustacja francuskich win. A na deser wyjątkowy pokaz Nyotaimori Show, czyli degustacja sushi wprost z ciała modelki.

mr



Od lewej: Tomasz Podsiadły, aktor, Piotr Berendt, stylistka fryzur, Anna Fabrello, solistka Państwowej Opery Bałtyckiej w Gdańsku



Od lewej: Wacław Chamerski, prezes firmy Rajbud, Jerzy Gawroniak, właściciel ośrodka wczasów zdrowotnych „U zbója”

Foto: Marek Stiller

Smaki kuchni polskiej

Najbardziej wykwintne smaki kuchni polskiej serwowano gościom restauracji Tłusta Kaczka w Gdyni w ramach kolejnej już imprezy „Tłusty Czwartek w Tłustej Kaczce”. Wszystko przy nastrojowych dźwiękach muzyki na żywo. W menu znalazły się między innymi: polędwiczki wieprzowe z boczku, tatar z kaczki, kaczka pieczona w majeranku, czy staropolska kaszanka z podrobami. Goście, klienci, partnerzy biznesowi i przyjaciele zaproszeni na imprezę wychodzili z niej w pełni usatysfakcjonowani.

jj



Wojciech Grubman, dyrektor ds. finansowych Chińsko-Polskiego Towarzystwa Okrętowego Chipolbrok wraz z małżonką



Dariusz Rodzik, wiceprezes Fundacji Energa



Ewa i Piotr Mikołajczyk, właściciele firmy Halves



Alina Łuczycka, prezes firmy Allcon Osiedla



Z prawej Paweł Chałupka, dyrektor zarządzający Porsche Sopot



dr Rafał Sługocki z córkami



Andrzej Szulist, prezes firmy Mega SA z małżonką



Adam Majchrzak, dyrektor ds. inwestycji Invest Komfort z żoną (z prawej) i przyjaciółką

Foto: Marek Stiller



Albert Darboven



Joanna Senszyn



Danuta Wałęsa wręcza swoją książkę

Foto: Materiały prasowe

Gala Darboven Idee Grant

Filantrop, jakich mało we współczesnym świecie – tak można powiedzieć o Albercie Darbovenie. Ten światowy potentat kawowy, właściciel holdingu Darboven, jest fundatorem i organizatorem konkursu Idee Darboven Grant. Konkurs kierowany jest do kobiet, które mają pomysł na innowacyjny biznes. Gala tegorocznego konkursu odbyła się w Filharmonii na Ołowiance.

jj



Od lewej: Anna Supernat, laureatka, Ewa Plucińska, przewodniczący jury, Mirosława Skupińska, laureatka



Alan Aleksandrowicz, prezes zarządu InvestGDA



Od lewej: Monika Kopycińska i Katarzyna Balcer, czyli piękniejsze oblicze portalu trojmiasto.pl



Od lewej: Marta Nicgorska, pr manager trojmiasto.pl, Michał Kaczorowski, prezes zarządu i redaktor naczelny trojmiasto.pl, Agnieszka Bomba, wiceprezes zarządu trojmiasto.pl



Adam Protasiuk, prezes Regionalnej Izby Gospodarczej Pomorza z małżonką Katarzyną Nagórską - Protasiuk



Zbigniew i Iwona Canowiec



Andrzej Kasprzak, prezes Międzynarodowych Targów Gdańskich, z małżonką



Od lewej: Piekarz Grzegorz Pellowski, Marek Bumbliś, radny miasta Gdańska, Dorota Sobieniecka - Kańska, dyrektor Gdańskiego Klubu Biznesu

Skrzydła Trójmiasta rozdane

Już po raz trzeci portal trojmiasto.pl zorganizował plebiscyt Skrzydła Trójmiasta. Rozstrzygnięcie plebiscytu i wręczenie nagród laureatom odbyło się podczas uroczystej gali w Operze Bałtyckiej w Gdańsku. Zaproszenie gości chwalili znakomitą oprawę artystyczną gali a także samą ideę plebiscytu, który rozstrzygany jest głosami mieszkańców. **jj**



Agnieszka Pomaska, posłanka na Sejm z mężem Maciejem Krupą (z prawej) i Przemysław Miarczyński, brązowy medalista olimpijski w windsurfingu



Lecha Parell, prezes Radia Gdańsk z małżonką



Od lewej: Jan Zarebski, prezes Gdańskiego Klubu Biznesu i Jan Kozłowski, poseł do Parlamentu Europejskiego



Dr Janusz Zdzitowiecki z małżonką



Rafał Zdebski, dyrektor handlowy firmy Inpro S.A w rozmowie z Martą Apanowicz, kierownikiem działu reklamy trojmiasto.pl

Fumentii już otwarte

Ludzie otwarci na nowości kulinarne, ale szanujący tradycję - do tego grona odbiorców swoją ofertę kieruje nowo otwarta Akademia Kulinarna Fumentii. Radość ze wspólnego gotowania, szkolenia, pokazy kulinarne, degustacje, prezentacje - wszystko po to, by walczyć o lepsze potrawy na naszych stołach - taki jest cel Akademii Kulinarnej Fumentii. **mr**



Od lewej: Piotr Jakimiak i Kamil Sadkowski, właściciele Akademii Kulinarnej Fumentii



Wojciech Czerniecki



Od lewej: Cristina Catese, Carmen Tarcha, Jarosław Przybyłowski



Od lewej: Dariusz Rohde, Ramiro Gonzales Diaz



Od lewej: Mariusz Zawadzki, Beata Rybczak, Aga Zawadzka

Foto: PJ



Członkinie LC Amber, od lewej: Małgorzata Kolesińska, Joanna Wasiluk, Mirosława Szczęśna



Od lewej: Marek Niziołek, prezenter Radia Plus, Dorota Kuczyńska, prezydent klubu Lion Club Amber, Joanna Wasiluk



Wojciech Okoński, były minister obrony narodowej

„Amberki” pomagają!

Piękne rzeźby, obrazy i inne dzieła sztuki, a także rakiety Agnieszki Radwańskiej licytowano podczas imprezy charytatywnej zorganizowanej przez Lions Club Amber w Ratuszu Satormiejskim w Gdańsku. Udany, przyjemny, pełen atrakcji wieczór zakończył się dużym sukcesem finansowym: „Amberki” pozyskały na realizację swoich programów charytatywnych 45 tysięcy zł. **jj**



Od lewej: Beata Zielińska, Loretta Neufeldt, Helena Prolejko



Tomasz Włodarski, prezydent klubu męskiego LC Gdańsk 1



Cezary Zieliński, członek zarządu firmy Versus



Ewa Suhecka, LC Truso Elbląg (z prawej) i Ewa Paw, LC Amber, kupują losy na zabawę fantową.

Foto: Robert Szczechowiak

Sopocki kalendarz Michała Starosta

Kalendarz na rok 2013 jest kolejnym owocem współpracy między miastem Sopot a znakomitym projektantem mody Michałem Starostą. Projektant tworzący pod marką UFUFU odpowiadał za artystyczną stronę kalendarza. Na zdjęciach można podziwiać piękne plenery kurortu oraz dorównujące im urodę kreacje z kolekcji „Personal Sopot” projektanta. Premiera kalendarza odbyła się w Państwowej Galerii Sztuki. **jj**



Kamil Lipski, dyrektor sprzedaży i marketingu Mera Spa & Hotel z żoną Magdaleną



Michał Starost, projektant mody, prezentuje swoje dzieło



Od lewej: Michał Starost, Magdalena Jachim, rzecznik prasowy Urzędu Miasta Sopot, Patrycja Tuchanowska - Ruszkiewicz, Urząd Miasta Sopotu



Agnieszka Orłowska, właściciel firmy Ekostrateg, z mężem Pawłem Orłowskim, wiceministrem rozwoju regionalnego



Zbigniew Nowak, właściciel Zakładów Mięsnych Nowak rozmawia z Agnieszką Orłowską i małżonką Wiolettą Nowak (z lewej).



Od lewej: Anna Suszka, creative director firmy Media Profil i Katarzyna Maziarska



Od lewej: Dorota Rozbicka, właściciel firmy Dr Conev, Julia Błęja, rezydent Da Vinci w Sopocie



Od lewej: Hieronim Kaczyński, przedsiębiorca, klient Da Vinci oraz Adam Ziemięwicz, prezes Da Vinci.

Da Vinci jest już w Sopocie

Scenografia nawiązująca do filmów o Jamesie Bondzie, stół do gry w ruletkę, w pokojach idealnie skrojone koszule i zawieszane równiutko na wieszakach garnitury oraz kulinarne specjały przygotowane przez gdańską restaurację Stary Spichlerz - tak wyglądało otwarcie atelier Da Vinci w Sopocie. Klient, który chciałby sobie uszyć tutaj koszulę na miarę ma do wyboru ponad 400 włoskich tkanin, 50 rodzajów kołnierzyków i 15 wersji mankietów. **jj**



Od lewej: Anna Dolinska, dyrektor produkcji Da Vinci, Joanna Marcinkowska, specjalista ds. klienta kluczowego Da Vinci, Marcin Piprek, Roma Szczuka, konsultanci Da Vinci.



Od lewej: Roma Szczuka, konsultant Da Vinci, Alicja Piątkowska, dyrektor handlowy Da Vinci, Agnieszka Owczarska, marketing Da Vinci



Goście mogli zagrać w ruletkę

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Kafe Delfin Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Cynamon, Gdynia, ul. Świętojańska 49
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Empik Cafe, Gdynia, CH Klif
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Tarabum Cafe, Gdynia, ul. Abrahama 8
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Bookarnia, Sopot, ul. Haffnera 7/9
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
W Biegu, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, ul. Boh. Monte Cassino 14, Sopot

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan
Kreska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Metamorfioza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Restauracja Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Green Way, Gdańsk, ul. Długa 11
Green Way, Gdańsk, ul. Młociwoja 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Cico, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
La Vita, Gdańsk, Targ Rybny 11
Althaus, Gdynia, ul. Świętojańska 81
Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Młociwoja 9
Trafił Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
Fusion Sushi Restauracja Interaktywna, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwki 9
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
BooVar, Gdynia, Centrum Gemini
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemin
Feniks Club&Restaurant, Gdynia, Skwer Kościuszki
Tiusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
Bart & Lucci, Gdynia, Plac Kaszubski 17
Green Way, Gdynia, ul. Abrahama 24
Tawerna Oliwska, Gdynia, ul. Oliwska 1
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Piano Club Barbados, Gdynia, ul. Wielkopolska 224
Centrum Kwiatkowskiego
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Haffnera
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
MonteVino, Sopot, Centrum Haffnera
Green Way, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 47
Dworek Admiralf, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 80
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17 (przy Hotelu Bayjonn)
White House, Sopot, Plac Zdrowojny 1
Unique Club, Sopot, Plac Zdrowojny 1
Avocado Fusion Restaurant&Sushi, Sopot, Plac Zdrowojny 1
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Halo Africa Bar, Sopot, ul. Haffnera 7/9
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszy 2

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 163 (Office Island)
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Filarmia

Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietarska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka
La Playa, Gdańsk, ul. Kartuska 14
Salon Fryzjersko - Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccialli, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Studio Fryzjerskie Welkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Gdynskie Centrum Kosmetyczne, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
Salon Ideale, Al., Zwycięstwa 244/1, Gdynia
Rock Star Look, Gdynia, ul. Młociwoja 3
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Instytut Urody Perite, Gdynia, ul. Zygmunt Augusta 6/51
iDermacell, Gdynia, Ul. Balladyny 26
Perfumeria i Gabinet Kosmetyczny Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
La Perla, Gdynia, ul. Harkerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnolaski 4
Studio Fryzjer i Kosmetyki, Gdynia, ul. Świętojańska 110/112
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiełły 4
Deja Vu, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Salon Kosmetyczny - Fryzjerski Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1

SPA&WELLNESS

Body Line, Gdańsk, ul. Głaska 5B
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Medycyna Estetyczna, ul. Hallera 2A/1A, Gdańsk
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdynia, ul. Świętojańska 89
Spaameed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Kopernika 71
SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Salon Ideale, ul. Zwycięstwa 244/1, Gdynia
Sensuum Gabinet Fizjoterapii i Masażu, Gdynia, ul. A. Abrahama 47 lok. 1
New Skin, ul. Armii Krajowej 38, Gdynia
Genesis SPA w Hotelu Nadmorskim, Gdynia, ul. Ejsmondka 2
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Aquatark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Willa Wernera, Sopot, ul. Kościuszki 41

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8
Ośrodek Medycyny Estetycznej
Dwór Kuźniczki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
EPI-Centrum, Gdańsk, ul. Pniewskiego 3
Medycyna Estetyczna, ul. Hallera 2A/1A, Gdańsk
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Młociwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahama 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien Gdynia, ul. Świętojańska 114
OTC Online, Gdynia, ul. Kopernika 71
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Omernik, Gdynia, Sea Towers
Instytut Bielaenda Professional, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6c/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
Dr. Pernak, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6c/11, Sea Towers
Centrum Zdrowia i Urody Orchard, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Derm-Art, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 24
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopočka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Holland House Residence, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Zajazd pod Oliwką, Gdańsk, ul. Kościarska 1
Holland House Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Villa Ewa, Gdańsk, ul. Batorego 28
Hotel Kuracyjni, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Blick, Gdynia, ul. Jana z Kolna 6
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Softel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Hotel Zhong Hua, Sopot, al. Wojska Polskiego 1
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowami 59
Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Willa Wernera, Sopot, ul. Kościuszki 41
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59

KLUBY FITNESS

Centrum Sportowe Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Good Luck Club, Gdańsk, ul. Orzechowa 7
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
Tiger Gym, Gdańsk, Rental Park
Akademios Gdańsk, ul. Wiejska 1
Baltic Oasis, Gdynia, ul. Kopernika 71
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Kolaseum, Sopot, al. Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer)

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
KMJ Kaszubowscy, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abrahama 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Lexus Gdynia, Gdynia, ul. Zwycięstwa 162
Renault Zdunek, Gdynia, ul. Morska 517
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Center Mot Ciągło, Sopot, Al. Niepodległości 948
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Dental Art Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Impladent, Gdańsk Kowale, ul. Andromedy 3
Nova Dentis, Gdańsk, ul. Wileńska 44 (Swissmed)
Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mała Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
H&S Metamorfiozy, Gdynia, ul. Skwer Kościuszki 22/1
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczne - Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Centrum Medyczne Durys Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyki, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Artident Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiełły 4/2
White Smile, Sopot, ul. Kopernika 17
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A

SKLEPY I BUTIKI

LAB/35 Showroom, Gdańsk, ul. Droszyskiego 8-11
Salon Langoria, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 28/1
Infashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka

Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Galeria Bałtycka, Gdańsk
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Design Atelier, Gdańsk, ul. Wojska Polskiego 31/2
Sklep Mairo (C.H. Oliwa), Al. Grunwaldzka 309, Gdańsk
Lingerie, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Biuro Podróży Itaka Travel, Gdańsk, CH Rental Park
Galeria Drzwi „Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hastens, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Bell, Gdańsk, CH Osowa
La Fabric, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 38/3
Deco Home Art, Gdynia, ul. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Jana z Kolna 2
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Onica Home & Design Boutique, Gdynia, ul. Władysława IV 46
Studio Marzeń Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Gianmarco Lorenzi Showroom, Gdynia, ul. I Armii WP 19
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
Guess, Gdynia, CH Klif
Time Trend, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Lingerie, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Słubnych Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Stiller, Gdynia, ul. Abrahama 3
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
OOE Eyewear Concept Store, Gdynia, ul. Świętojańska 72
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, Plac Górnolaski 10/1
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Mebel Rust, Sopot, Aleja Niepodległości 773
Living Room, Sopot, ul. Grunwaldzka 54/3
Kate&Kate Fashion Jewellery, Sopot, ul. 3 Maja 10
Millesime Wino i Spirytualia, Sopot, ul. Haffnera 7
Kids Concept, Sopot, Al. Niepodległości 958
Ahawa Design, Sopot, Al. Niepodległości 642/644
Smaki Hiszpanii, Sopot, Al. Niepodległości 743
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Atelier DaVinci Sopot, ul. Grunwaldzka 23/1

INNE

Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Łęborska 3B
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Waly Jagiellońskie 1
Teatr Wybrzeże, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Pomorski Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Słowackiego 35
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphaena 23
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska - Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 6/2
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Casinos Poland, Gdynia, Skwer Kościuszki 15
Kancelaria Radców Prawnych Leśniewski, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahama 41/16
Wyższa Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmondka 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Teatr Miejski, Gdynia, ul. Bema 26
Financial Expert, Gdynia, ul. Ignacego Kraskiewicza 30/4
Grupę Inwestycyjną Tritum Group, Gdynia, ul. Przebendowskich 40/3
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Przebendowskich 40/3
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Park Wodny Sopot Sp. z o.o., Sopot, ul. Zamkowa 8
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuszki 61
The SPA & Sheraton Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Winarnia Millesime, Sopot, Al. Niepodległości 737A

SOPOCKA AKADEMIA TENISOWA

Prywatne Gimnazjum i Liceum Ogólnokształcące

Uczymy zwyciężać



1998-2013

Sopot, ul. 3 Maja 73
tel: +48 58 550 29 12
mail: akademia@akademiatenisowa.pl
www.akademiatenisowa.pl

Zuzanna Maciejewska SAT



PROMOCJA WIEKU W PEUGEOT CZAS SIĘ DO CIEBIE UŚMIECHA

- Po 4 latach 20% upustu na części i robociznę.
- Po 5 latach 25% upustu na części i robociznę.
- Po 6 i więcej latach 30% upustu na części i robociznę.

PEUGEOT REKOMENDUJE TOTAL

Szczegóły w Autoryzowanym Serwisie Peugeot.
Nasi doradcy serwisowi są do Państwa dyspozycji. Zapraszamy!
Akcje promocyjne się nie kumulują. Oferta dostępna w serwisach biorących udział w akcji.

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

www.centermot.pl

Sopot, Al. Niepodległości 948
tel. 58 550 35 50

☒ UŻYWANY
☒ SPRAWDZONY
☒ GWARANTOWANY



PEUGEOT 207, ROCZNIK 2008, 1,6 HDI, PRZEBIEG 75 000 KM JUŻ ZA **25 800 zł**

Szczegóły w salonie Peugeot.

www.uzywanygwarantowany.pl

Szukasz porządnego używanego samochodu? Auto oferowane przez dealerów Peugeot są gruntownie sprawdzone, objęte programem Peugeot Assistance 24 h oraz posiadają certyfikat jakości Dekra... Takiego szukasz?



PEUGEOT
UŻYWANY
GWARANTOWANY

CENTER MOT CIĄGŁO

Gdynia, ul. Morska 62
tel. 58 621 28 76