prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 05 (2016 r.)

PIOTR MYSZKA WYBRAŁ RENAULT

SOPOT WAVE! ŻAGLE, MODA, MUZYKA, BIZNES

WOJCIECH FUŁEK FILMOWIEC Z SOPOTU

GARAŻ PRESTIŻU MERCEDES E-KLASA ROLLS-ROYCE BMW X4

WALDEMAR MALICKI

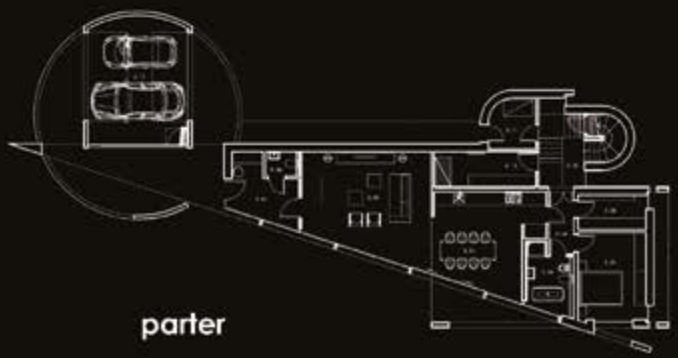
CHOPIN BYŁ SŁABY

NOWE PROJEKTY DOMÓW HYBRYDOWYCH

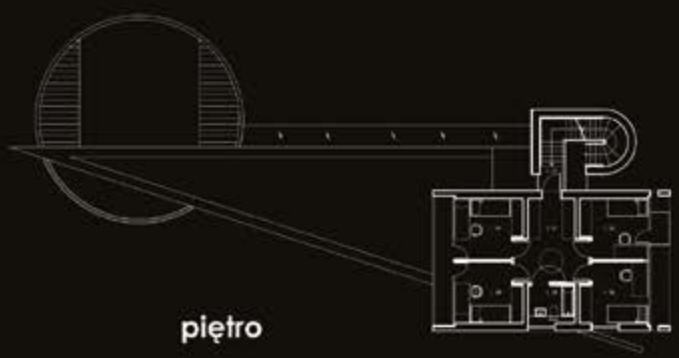
LINIA LUXURY-LINE

Z MYŚLĄ O KOMFORCIE ESTETYKI

Nowa linia Luxury-line to coś więcej niż ekstrawaganckie opcje wyposażenia Twojego Domu Hybrydowego. To połączenie ekskluzywnych projektów studia ADS stworzonych dla Domów Hybrydwych i Standardu Multi-Comfort Grupy Saint-Gobain, wraz ze sprawdzoną i najwyższej jakości technologią znanych marek. To połączenie sprawia, że czujesz się wyjątkowo we własnym domu. Precyzyjnie przemyślane projekty o ponadczasowych bryłach, jasne przestronne pomieszczenia, spersonalizowany układ funckjonalny i cała paleta elewacji do wyboru to projekt perfekcyjny.



parter

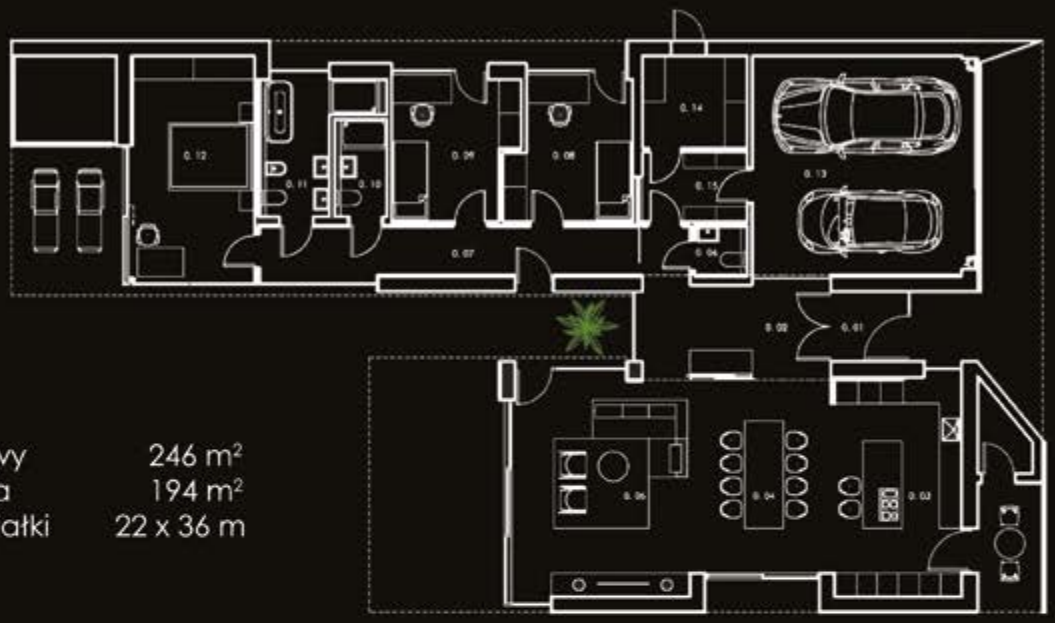


piętro

Typ D700

Powierzchnia zabudowy:	150 + 37 m²
Powierzchnia użytkowa:	217 m²
Minimalne wymiary działki:	25 x 40 m

Luxury-Line to dwa projekty, w których zadbano o całość aranżacji przestrzennej. O jakości przestrzeni mieszkalnej decyduje sposób, w jaki możemy włączyć do niej przestrzeń zewnętrzną. Kompozycja ogrodu staje się równie ważna, jak projekt wnętrza. Konfiguracja budynku na działce powinna zapewniać maksymalizację powierzchni ogrodu obserwowanej z wnętrza. Istotna jest taka konfiguracja pomieszczeń na działce, by słońce było obecne w przestrzeni dziennej oraz stanowiącym jej przedłużenie ogrodzie od rana do wieczora. Garaż jest ważnym uzupełnieniem przestrzeni dziennej domu. Po wyprowadzeniu samochodów staje się letnim salonem - wyjaśnia Piotr Barełkowski ze studia ADS, odpowiedzialny za projekt.



Typ D500

Powierzchnia zabudowy	246 m²
Powierzchnia użytkowa	194 m²
Minimalne wymiary działki	22 x 36 m

ZAPRASZAMY NA PREZENTACJĘ NOWEJ LINII LUXURY LINE: NOWE ORŁOWO, AL. ZWYCIĘSTWA 241 (parter obok salonu Lexusa)

WWW.DOMYHYBRYDOWE.PL/KONTAKT

Stworzyliśmy samochód, z którego jesteśmy dumni. Zarówno we wnętrzu jak i linii nadwozia uchwyciliśmy to co najważniejsze. Połączyliśmy piękno i dynamikę. Poznaj nasz sposób myślenia i sprawdź co jeszcze zrobiliśmy inaczej na **filozofiamazdy.pl**

MAZDA. Przełamujemy konwencje.

BMG GOWOROWSKI

80-718 Gdańsk, ul. Elbląska 81, tel.: 58 322 22 22
81-537 Gdynia, ul. Łużycka 9, tel.: 58 660 49 49
76-251 Bolesławice k/Słupska, ul. Słupska 6, tel.: 59 848 70 70

Znajdź nas na Facebook

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO_2 wynoszą odpowiednio: od 4,2 do 6,4 l/100 km oraz od 108 do 150 g/km. Samochód jest wyposażony w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany [HFC-134A] o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyclingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdziesz na www.mazda.pl

JUNGHANS

GERMANY. SINCE 1861

JUNGHANS – DIE DEUTSCHE UHR

Meister oznacza mistrza

Marka **Junghans** w 2011r. obchodziła 150-lecie swojego istnienia. Pierwszy zegarek linii Junghans Meister pojawił się w 1936r. i był napędzany mechanizmem kalibru J80. W latach 50-tych Junghans został jednym z trzech, obok Rolex i Omega, największym na świecie producentem chronometrów. Obecnie linia Meister to klasyczne zegarki mechaniczne w kilku wersjach: Telemeter, Kalender, Agenda, Chronoscope, Chronometer, Handaufzug (naciąg ręczny), Classic oraz w wersji kwarcowej Meister Damen dla Pań. We wszystkich zegarkach Meister, podobnie jak w linii max bill by junghans, z wyjątkiem Erhard Junghans i Performance, gdzie mamy płaskie szkła szafirowe, zastosowano przygotowane we współpracy z branżą motoryzacyjną specjalne wypukłe (profilowane) szkło hardplexi pokryte odporną na zarysowania warstwą sicralan TM.

Linia **Kalender** to modele ze wskazaniem faz Księżyca, automatycznym mechanizmem J800.3 i kopertą średnicy 40.4 mm.

Zegarki Junghans **Agenda** posiadają ciekawą funkcję wskazań numeru tygodnia w roku kalendarzowym, automatyczny mechanizm J810.5 i kopertę o śr. 40.4 mm.

Linia **Chronoscope** posiada funkcje typowe dla chronoskopów, ale także charakterystyczny design, automatyczny mechanizm J880.1 i koperty wielkości 40.7 mm.

Seria **Chronometer** to modele z międzynarodowym certyfikatem chronometru, mechanizmem auto J820.1 i średnicą koperty 38.4 mm.

Classic to klasyka stylu z automatycznym mechanizmem J820.2 i kopertą 38.4 mm.

Junghans **Handaufzug**, zegarki wymagające regularnego naciągu ręcznego, mają mechanizm J815.1 i średnicę koperty 37.7 mm. Damskie zegarki Meister z kwarcowym mechanizmem J640.96 i średnicą koperty 30.8 mm. Zegarki te mają na tarczy smukłe cyfry rzymskie lub 16 sztuk diamentów. Gama kolorystyczna tych klasycznych wzorów dla Pań jest godna uwagi kobiet ceniących dobrej jakości zegarki marek z tradycją i ciekawą historią w branży zegarmistrzowskiej.

Zegarki Junghans Meister w ofercie sieci Jubitom, polecamy Salon Jubitom w Galerii Bałtyckiej.

JUBITOM

JEWELLERY SINCE 1980

www.junghans.de

Meister Chronoscope 027/4526.00

Meister Chronoscope 027/4324.44

Meister Chronoscope 027/4120.00

Meister Agenda 027/4364.00

Dzisiaj wstępniaka nie napiszę! A co? Wolno mi! Wolno mi raz na kilka lat cierpieć na brak weny twórczej. Wolno mi raz na kilka lat gapić się w pusty arkusz programu word i chcieć w akcie rezygnacji powciskać po prostu wszystkie klawisze jednocześnie. Dawno już nie miałem takiego stanu określanego jako tumiwisizm.

To nawet nie jest zwykle lenistwo. To po prostu pogodzenie się z losem, pochylenie głowy z pokorą, przyjęcie rzeczywistości takiej, jaka jest. Spokój. Dystans. Wyciszenie. Prawie jak u tybetańskiego mnicha. Siedzę, patrzę w monitor wzrokiem do jakiego ów monitor nie jest przyzwyczajony i uśmiecham się w duchu. Jeszcze niedawno poszedłbym śladami Lecha Wałęsy. "Nie chcem, ale muszem"! Właśnie, że nie! Takiego wała! Nie mogę, więc nie muszę! I nie zawracam sobie tym głowy, nie przejmuję się brakiem weny, bo nie mam na to wpływu.

Teraz, w tym momencie nie mam na to wpływu. Być może za godzinę znajdę w sobie intelektualne rezerwy i coś sensownego napiszę. Ale naczelną zasadą tumiwisizmu jest to, że kto by się przejmował tym, co będzie za godzinę. Liczy się tu i teraz. A tu i teraz jest wielkie NIC. Pustka. Chwila, która trwa, ale nic nie wnosi do mojego życia. Bez sensu, ktoś powie. Tak, bez sensu, ale czy nasze życie ma w ogóle sens? Żyjemy, czynimy dobro, czynimy zło. Umieramy. Co dalej? Dokąd zmierzamy? Czy w ogóle zmierzamy?

W tym akurat momencie myślę sobie o Violettcie Villas. Śmiem twierdzić, że takiej osobowości polska scena muzyczna przed nią nie miała i długo po jej śmierci mieć nie będzie. Miała u stóp cały świat, koncertowała na całym świecie, była Divą przez duże D, sęk w tym, że nie u nas. Nie u siebie w domu. Nie na własnym podwórku. Do dzisiaj nikt nie potrafi wytłumaczyć dlaczego jej kariera, jej życie potoczyło się tak jak się potoczyło? Dlaczego spotkał ją tak straszliwy los? Umarła w samotności, brudzie, w aurze wariatki. Być może nie stać jej było na taki właśnie "tumiwisizm? Może charakter miała wprost proporcjonalnie słaby do skali swojego talentu? Może za bardzo ufała ludziom? Może nie potrafiła złapać dystansu do szarej, PRL-owskiej rzeczywistości? A może ciążyły jej popełnione grzechy?

Violettę Villas wspominam nie bez przyczyny. To właśnie o niej na zlecenie Telewizji Polskiej powstaje serial telewizyjny, a scenariusz pisze Wojciech Fułek. Tak, ten Wojciech Fułek. Nie wszyscy wiedzą, że były wiceprezydent Sopotu, znany samorządowiec tworzy znakomite scenariusze filmów dokumentalnych, a także piosenki, wiersze, sztuki teatralne. W rozmowie z dziennikarką Prestiżu opowiada m.in. o Violettcie Villas, Czesławie Niemenie, i Franciszku Walickim. Opowiada tak, że trudno nabrać do tego dystansu, wszak mowa o olbrzymim kulturowym dziedzictwie i zachowaniu o nim pamięci.

Skoro mowa o dystansie to zachęcam też do przeczytania naszego okładkowego wywiadu z Waldemarem Malickim. Ten znakomity pianista musiał wyjechać z Gdańska by odnaleźć sens w muzyce, a także w życiu, wszak muzyka jest jego całym życiem. Każdy, kto choć raz był na koncercie prowadzonej przez maestro Malickiego Filharmonii Dowcipu, wie że dystans to słowo klucz.

Zabawa muzyką, igranie konwencją, a często wręcz szarganie muzycznych świętości - Waldemar Malicki idealnie znajduje równowagę między tym co poważne, a traktowane z dystansem. Nie traci z oczu pozytywnych emocji, nie daje się ponieść negatywnym. Ma gdzieś rzeczy, na które nie ma wpływu, nie zaniedbuje tych, na które wpływ ma.

I gdy tak sobie myślę o tym moim tumiwisizmie, to skłaniam się ku temu, że chyba taki model jest najlepszy. Być i żyć. Bez presji. I zwracać uwagę na to, by ten wewnętrzny spokój nie zmienił się w tumiwisizm ekstremalny naznaczony umysłową apatią, frustracją i obojętnością. Bo obojętność to już nie być, a niebycie. A niebycie - cytując pisarkę Justynę Wydrę - zostawiamy sobie na czas, gdy nas już nie będzie.

Jakub Jakubowski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
tel. 58 620 15 14
www.prestiztrojmiasto.pl

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

Redakcja: Max Radke, Czesław Romanowski, Klaudia Krause, Katarzyna Graj,Agata Rudnik, Matylda Promień, Marta Legieć, Paweł Rogalski, Marta Jaszczerska, Paulina Błaszkiewicz, Marcin Wiła, Michalina Domoń

Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski

Sekretarz redakcji: Katarzyna Paduch

Skład gazety: Konrad Rószkowski
Dystrybucja: Nikodem Budrys

Dział sprzedaży i marketingu
Aleksandra Staruszkiewicz (szef)

Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 796 023 368
Małgorzata Budrys, tel.: 504 968 177
Marta Blendowska, tel: 791 971 399

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

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

Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski

Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji na stronie www.sopot.porsche.pl

Porsche Centrum Sopot - LELLEK Group

Przewaga dzięki jakości.

PORSCHE

LELLEK Group

Porsche Centrum Sopot
Auto LELLEK Group
Al. Niepodległości 956
81-861 Sopot
Tel.: +48 58 550 911 0
Fax: +48 58 550 911 6
porsche.sopot@lellek.com.pl
www.sopot.porsche.pl

W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu łączonym od 3.1 do 12.7 l/100 km, emisja CO_2 od 70 do 245 g/km.

Na okładce: Waldemar Malicki Foto: Mona Blank

nr. 05/2016 (68) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
6 Od Naczelnego
10 Z kurtyną i bez - Profesor Jerzy Limon
12 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz
14 Kto robi w kulturze, tego kultura nie obowiązuje - Arkadiusz Hronowski

WYDARZENIA
16 Audi otworzyłosezon w Sierra Golf Club
18 Akademia mistrzów w Gdańsku
Nowa jakość na Świętojańskiej
20 Moc w sieci
70 Sunreef Power najlepszy!
22 Integrafja pod żaglami
Rakieta z Gdyni
24 Galopem do Sopotu i Ciekocinka
26 Teraz albo nigdy

TEMAT Z OKŁADKI
28 Waldemar Malicki:
Muzyka jest jak... Śledziona

LUDZIE
34 Wojciech Fułek: Misja: upamiętnianie
38 Marta Siembab: Sukces niejeden ma zapach
40 Z Michałem wśród zwierząt - Słaba płeć?
41 Uprawa soi a problem deforestacji

PODRÓŻE
42 Ateny: Pępek świata

MOTORYZACJA
44 Rolls-Royce w Trójmieście
48 Mercedes E Klasa:
Styl, Inteligencja, Autonomia
50 BMW X4: Przyjemność z jazdy w każdych warunkach
52 Piotr Myszka:
Renault gwarantuje bezpieczeństwo

DESIGN
54 Prestiżowe wnętrza:
Światło w roli głównej
56 Śpij maleńki, śpij!
57 Dobry design broni się sam
58 Natura w Ogrodzie
Wood&Paper: Z miłości do drewna
60 Ogród z pomysłem
62 Światło tworzy klimat
63 Tapicernia pięknych wnętrz: wymarzone wnętrze dla ciebie

STYL ŻYCIA
64 Smart City

TECHNO TRENDY
66 Nieskazitelna jakość dźwięku

ZDROWIE I URODA
68 Zmień się na wiosnę! Sauna - fakty i mity
70 Porady Eksperta: Dogonić lato
71 Ostatni dzwonek! Szykuj ciało na lato
72 Marek Dembek: Na trening marsz!
74 Uśmiech twoją wizytówką

77 SOPOT WAVE

MODA
98 Modowe podróże Michała Starosta:
Moda za wielkim murem
106 Moda na plażę
108 Wild Heart

KULINARIA
110 Kuchnia szefa kuchni - Paweł Stawicki
112 Szampański wieczór w Szafarni 10
114 Jacek Szklarek:
116 Filozofia gotowania według Open Kitchen
118 Kulinarne hity Białego Królika
120 Kolacja ze sztuką
121 Wiosenne smaki w Starym Maneżu
Najlepsze smaki Restaurant Week
122 Pełną parą
124 AleBrowar już w Gdyni

KULTURA, SZTUKA i ROZRYWKA
126 Wrzeszcz: kulturalne centrum Gdańska
128 Prestiżowe Imprezy
130 Historia jednej piosenki
132 Kelis, Brodka, Kaliber 44 i Steven Nash w Sopocie
133 Wyjątkowy rok z Szekspirem
134 Przyroda w Fotografii

BIZNES
138 Najbogatsi wciąż stawiają na nieruchomości
140 Dżentelmeni rozmawiają o pieniądzach
142 Prawnik na fali
144 Innowacja jest kobietą

KRONIKA PRESTIŻU
146 Social Media Convent,
Audi i otwarcie sezonu golfowego
147 Sztuka nie tylko na talerzu,
Best of the year w Białym Króliku
148 Sławek Muturi gościem PKB
150 Gwiazdy na dancingu
151 AleBrowar już w Gdyni,
Wstąp do otwartej kuchni
152 Baltiq Plaza już otwarta,
Nowe Soho w Sopocie

MedicoDent

Klinika Stomatologiczno-Implantologiczna

Zapraszamy do odwiedzenia naszej kliniki

Dr Iwona Dawlidowicz-Basir, Dr n.med. Aaron Basir

www.medicodent.pl

Gdynia, ul. Starowiejska 24

tel. +48 517 919 715

+48 58 661 60 50

Z KURTYNĄ I BEZ

JERZY LIMON

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

SZEKSPIR I WŁADZA

Miałem kiedyś okazję porozmawiać chwilę prywatnie z premierem Józefem Oleksym. Było to może rok po jego ustąpieniu na skutek oskarżeń o współpracę szpiegowską z rosyjskim wywiadem. Później z zarzutów premiera oczyszczono, ale nastąpiła polityczna zmiana warty. Podczas rozmowy Oleksy sprawiał wrażenie trochę nieobecnego, wciąż głęboko dotkniętego i skrzywdzonego.

„Jak wściekłe psy się na mnie rzucili…" – powiedział w pewnej chwili, co nie miało bezpośredniego związku z tym, o czym mówiliśmy. Wówczas przypomniałem mu, że właściwie wszystkie tragedie, jakie Szekspir napisał, dotyczyły losów polityków i wojskowych. Wielkie kariery, wyniesienie na wyżyny, nieuchronnie prowadzą do niespodziewanego upadku, z którego już nikt się nie podźwignie. Spojrzał na mnie smutno i przytaknął.

Tak, Szekspira bardzo fascynowały owe upadki. Wnikliwie też analizował ich przyczyny. To nie tylko dworskie intrygi, przerost ambicji, chorobliwa rządza władzy, lecz raczej pycha i nierozłączne z nią ograniczone widzenie świata i najbliższego otoczenia. Władza zaślepia również i w tym sensie, że tworzy krzywe zwierciadło, w którym ją sprawujący, ogląda siebie i odbicia innych. Chór lizusów i pochlebców utwierdza go w prawdziwości obrazu. Nie zdaje sobie sprawy z częstego efektu wesołego miasteczka: stąd postaci tragiczne – oprócz cech przerażających – jawią się niekiedy niczym z farsy rodem. Nie są komiczne, bo tragizm podszyty komizmem nie daje takiego efektu, lecz właśnie farsowe, może nawet nieco błazeńskie. Nawet fizycznie często sprawiają wrażenie odmieńców, nie tylko z powodu podłego wzrostu: Ryszard III jest garbusem, Otello Maurem, Lear jest bardzo stary, Tytus – podobnie jak Hamlet - szalony i tak dalej. W praktyce politycznej błazenada potrafi jednak być bardzo okrutna, zdolna do wszeteczeństw.

Poza demokracjami władzę zdobywa się militarnie, albo intrygą i podstępem: stąd ówczesna poczytność Machiavellego, choć i dzisiaj roi się od jego – często nieświadomych - uczniów. Można oczywiście polityczną przewrotność ubrać w rozmaite maski i kostiumy rozgrzeszenia: religijne (władza pochodzi od Boga), patriotyczne (władza oddana w ręce obrońców ojczyzny), ekonomiczne (władza oddana w ręce ludzi mogących zapewnić dobrobyt), aksjologiczne (obrona wartości albo czystości rasy) czy też historyczne (zemsta za poniżenia i okrucieństwa z przeszłości).

Mechanizm różnych sposobów zdobywania władzy widzimy wyraźnie w bodaj najbardziej politycznej ze sztuk, jakie Szekspir napisał, w "Juliuszu Cezarze". Brutus vs. Antoniusz, dwa charaktery i dwie strategie. Wygrywa przebiegłość i cynizm tego drugiego: władzę zdobywa dzięki… retoryce, sile perswazyjnej słów, którymi umiejętnie żonglował, by zdobyć poparcie mas, co doprowadza do głębokich podziałów i nieuchronnej wojny domowej.

Oto prawy Brutus staje na czele spisku, by zapobiec obaleniu republiki i jej praw przez autokratę, czyli Juliusza Cezara. Kiedy przed zamachem spiskowcy – dla bezpieczeństwa politycznego - żądają więcej głów, Brutus odmawia. Czyn taki nie mieści się bowiem w jego systemie aksjologicznym. Co więcej, zgadza się – ponownie niepomny ostrzeżeń kompanów - by nad zwłokami Cezara przemówił jego poplecznik, Antoniusz. Ten wykorzystuje okazję i w poruszającej mowie, pełnej wyszukanej retoryki, trafia do zebranego tłumu, podburzając go do wystąpienia przeciwko spiskowcom. Na koniec obiecuje im jeszcze parki i pieniądze: każdy Rzymianin ma otrzymać siedemdziesiąt pięć drachm. Ten ostatni argument ma decydujące znaczenie.

Szekspir nie ma złudzeń co do mądrości motłochu. Rzecz charakterystyczna: kiedy dowództwo frakcji Antoniusza zbiera się na naradzie wojennej, pierwsza rzecz jaką robią, to sporządzenie list proskrypcyjnych – list polityków, których należy zgładzić. Widzimy tu wyraźnie, że bezwzględność w działaniu, nieposzanowanie etyki i deptanie prawa, prowadzą do zwycięstwa politycznego. I przeciwnie, szlachetna uległość, praworządność, honor, prowadzą do nieuchronnej klęski w zwarciu z politycznym potworem. ■

NOWY JAGUAR F-PACE

BEZ WĄTPLIWOŚCI. PRAWDZIWY JAGUAR.

JAGUAR

F-PACE to najbardziej praktyczny sportowy samochód Jaguara. Zainspirowany modelem F-TYPE, łączy przyjemność prowadzenia z uniwersalnym charakterem. Zaawansowany technologicznie w każdym calu F-PACE gwarantuje bezpieczeństwo, innowacyjny system multimedialny i świetne właściwości drogowe.

Jego emanujący mocą wygląd zwiastuje potencjał gamy silnikowej, na czele której stoi doładowana jednostka V6 o mocy 380KM. Gama obejmuje również benzynowy silnik o mocy 340KM oraz dynamicznego Diesla 3.0D V6 o mocy 300KM. Maksymalną wydajność zapewnia natomiast czterocylindrowy Diesel 2.0 Ingenium mocy 180KM.

British Automotive Gdańsk
Autoryzowany Diler Jaguar
ul. Abrahama 5, 80-307 Gdańsk
T: (58) 554 00 66

www.jlrgdansk.pl

THE ART OF PERFORMANCE

Jaguar F-Pace 2.0D 180KM. Zużycie paliwa w cyklu mieszanym 4,9/100km, średnia emisja CO_2 129 g/km.

KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

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

Stoczniowcy zlikwidowanej Stoczni Szczecińskiej i Stoczni Gdańskiej, a także stoczni w Gdyni zrzucą się na tzw. barbórki, deputaty węglowe i inne przywileje dla górników. Zbytnie uproszczenie? Może, ale po kolei.

Rząd stworzył Polską Grupę Górniczą, złożoną z 11 kopalń i 4 zakładów. Wg zawartego porozumienia – wierzyciele kopalń zamienią ich długi na udziały w nowej grupie, a zastrzyk świeżej gotówki zapewnią nowi inwestrzy. Najgorzej ma Trójmiasto, bo Energa, dystrybutor energii elektrycznej ma przekazać górnikom 500 mln zł. Działająca w Szczecinie Enea nie została „szczęśliwym" inwestorem, ale za to są nimi Polskie Górnictwo Naftowe i Gazownictwo (ma dać 500 mln zł), a takze Polska Grupa Energetyczna (kolejne pół miliarda). Z usług PGNiG korzystają konsumenci gazu w całej Polsce (także w Trójmieście), a z PGE pośrednio odbiorcy energii elektrycznej. PGE ma też Elektrownię Dolna Odra. Wyjęte z tych firm kilka milardów złotych musi być uzupełnione. Jak? To oczywiste. W naszych rachunkach.

To nie koniec dobrych wiadomości. Wg analiz „Rzeczpospolitej" ceny prądu dla przedsiębiorstw mogą wzrosnąć aż o 11 %, a dla gospodarstw domowych o 3%. Dzisiaj ceny węgla są poniżej kosztów ich wydobycia, stąd kopalnie nieustannie generują długi. Biznesplan PGG zakłada zmianę trendu - koszt całkowitego wydobycia tony węgla ma spaść do poziomu 235 zł, a cena za tonę ma wzrosnąć do 235 zł (ostatnio sektor energetyczny płacił 200 zł za tonę). Udziałowcy PGG będą zainteresowani uzyskaniem jej rentowności – zarówno z powodów ekonomicznych, jak i politycznych. Rzecz w tym, że oni sami będą klientami PGG. Moga zgodzić się jednak kupować węgiel po wyższej cenie, bo PGG stanie się być może wtedy rentowne, a wszystkie koszty przerzucą na swoich klientów. Właśnie wspomnianymi podwyżkami.

Choć wspomniana Enea nie bierze dzisiaj udziału w „akcji PGG" to pozorny spokój może szybko się zmienić. Ma już kopalnię Bogdankę, a Minister Energii Krzysztof Tchórzewski wymienił Eneę w gronie tych, którzy mają podzielić się kasą z Katowickim Holdingiem Węglowym.

Wracając do stoczniowców. Państwowe molochy upadły. Pracę straciło kilkadziesiąt tysięcy osób. Większość w tym winy państwa, choć trzeba też przyznać, że dzisiaj tak wielkie stocznie nie mają racji bytu. I rzecz nie w tym, że dopuszczono do upadku sektora w tej postaci, bo jak widać w ostatnich latach – odrodził się, ale to, że z górnictwem robi się dokładnie odwrotnie, obciążając kosztami wszystkich. W tym także Szczecin i Trójmiasto. Trudno nie porównać tych zmian do gospodarki planowej z okresu Edwarda Gierka. Tutaj zabierzemy, tutaj dołożymy, tutaj nałożymy regulacje. Oczywiście z korzyścią tylko górników. Na koniec dobra wiadomość: górnicy zgodzili się nie brać czternastej pensji przez 2 lata, chyba, że wyniki się poprawią. Czemu nie miałaby? Jak podniosą ceny węgla, a nam rachunki to i „czternastka" jednak się znajdzie. I wczasy w Bułgarii.

Z bardziej lokalnego podwórka ciekawą wypowiedzią zasłynęła Aleksandra Jankowska, nowa prezes Specjalnej Pomorskiej Strefy Ekonomicznej. „Nie kryję, że chciałabym, aby przemysł kosmiczny był tworzony na Pomorzu. (...) Gdynia i tereny lotniska w Kosakowie to miejsce gdzie mógłby powstać polski przylądek Canaveral." – powiedziała w wywiadzie dla portalu w gospodarce.pl. na temat budowy i wystrzeliwania w kosmos polskich satelitów. Wypowiedź o gdyńskim kosmodromie szybko została podchwycona przez obydwie strony domowej wojny – PO – PiS. Każda na swój sposób. A prawda leży jak zwykle pośrodku. Kosmodromu rzecz jasna nie zbudujemy, ale satelitę być może tak. Powołana jeszcze przez PO Polska Agencja Kosmiczna (POLSA) analizuje już od dawna taką możliwość. ■

BIURA · GABINETY · USŁUGI
GDYNIA CENTRUM

www.abinwestor.pl / 58 621 74 74
AB Inwestor, Pl. Kaszubski 17/16, Gdynia

AB INWESTOR

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

Arkadiusz Hronowski
od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Fest. Jego ostatnie, najbardziej wyczekiwane dziecko to Klub B90 na terenie Stoczni Gdańskiej. Kolejne dziecko, które przyjdzie na świat niebawem to Browar Gdański Kulturalny. W wolnych chwilach trwoni czas w zespole The Stags, pisząc piosenki tylko miłości.

WĘZEŁ TOWARZYSKI

Pisałem już o pozytywnym odczytywaniu wszechobecnego hejtu. Ale zanim powstał hejt, żyła plotka. Plotka wg definicji to niesprawdzona lub kłamliwa wiadomość, zwykle powodująca utratę dobrego wizerunku osoby, której dotyczy. To taka delikatna forma hejtu, bo tworzona z reguły w małych grupach i nie mająca tak ogromnego rażenia i zasięgu co hejt w sieci.

Przede wszystkim plotka rozpowszechniana jest metodą bezpośrednią, zwykle podczas spotkań. Plotka zawsze powstaje pod wpływem czegoś co usłyszymy lub zobaczymy. Jest efektem naszej bujnej wyobraźni, spowodowanej raczej życiową nudą. Zamiast rozmawiać na ciekawe tematy plotkujemy. Mówiąc krótko, zajmujemy się życiem innych. W zależności od wyobraźni i intencji plotkarza, plotka ma różny kaliber.

Gdyby prześledzić życie plotki to jak wielu z was pewnie wie, ma je bardzo bogate i rozwojowe. Plotka ma tę jeszcze zaletę, że plotkowany dowiaduje się zawsze na końcu, albo wcale. Natomiast hejt dociera do nas natychmiast i hejtowany wie co o nim myśli otoczenie. Jak już pisałem hejt ma dobre skutki dla hejtowanego, gdyż można dowiedzieć się sporo prawdy o sobie i szybko wyciągnąć wnioski.

A teraz przedstawię prosty schemat powstawania i życia plotki. Udaję się z koleżanką z pracy na lunch w godzinach przedpołudniowych do jednej z restauracji. Siedzimy na zewnątrz bo jest ciepło i rozmawiamy o pracy, bo jesteśmy w pracy. Po mniej więcej dwóch tygodniach na jednej z imprez dowiaduję się w tajemnicy, że jeden znajomy pan powiedział na mieście, że Hronowski chyba ma romans z tą panią i niezły skandal się szykuje. Jako doświadczony kolekcjoner hejtów i ostatnio plotek szybko opowiadam o tej plotce zainteresowanej, jej mężowi oraz swojej małżonce. Mamy ubaw i życie toczy się dalej.

Mijają kolejne tygodnie i na kolejnej imprezie tym razem towarzyszka mojego spotkania otrzymuje dwuznaczną informację o jej romansie ze mną. W sumie nic, ale zaczyna być to irytujące. Tym razem rozmowa kończy się eleganckim "fakof" ze strony mojej towarzyszki rozmowy. Mijają kolejne tygodnie i informacja znów wraca inną, okrężną drogą z pytaniem "czy ty wiesz?".... No i można tak jeszcze godzinami. Tym razem spływa, ale zaczynasz się zastanawiać dlaczego to wszystko się dzieje.

Kiedy dowiadujemy się o plotce, zwykle wiemy kto plotkuje. Podkreślam, że hejterzy pozostają przeważnie do końca anonimowi. Chwilę zastanawiamy się co ten ktoś ma w głowie i dlaczego akurat on. Lecz z reguły przechodzimy do swoich zajęć i szybko o tym zapominamy. Plotka jest teoretycznie niegroźna. Choć właściwie ma swoją konstrukcje oraz to w jaki sposób jest przekazywana. Można więc bardzo szybko się zorientować, że plotkarz właśnie popycha nam kolejną pierdołę. Oczywiście kochamy plotki, bo zwykle są sensacyjne, a zwłaszcza te, które dotyczą czyjegoś nieszczęścia i wspomnianych, domniemanych romansów.

A czy plotka może zniszczyć komuś życie? Może, ale jeśli wasze otoczenie wierzy plotkom oznacza, że jest nic nie warte i trzeba je zmienić, nawet jeśli ma to być najbliższa rodzina. Zawsze kiedy słyszę plotki na swój temat, dobrze się bawię. Te najbardziej złośliwe są najcenniejsze, bo sam widzę jak są dalekie od prawdy i często kompletną bzdurą. Jak mawia moja best frend, z którą nie mam romansu, bo nikt jeszcze o tym nie plotkuje: staram się zawsze na imprezie siedzieć do końca, aby po wyjściu nie być obgadaną. Ja uważam, że najgorzej jak po wyjściu pies z kulawą nogą o nas nie mówi. Oznacza to, że nikt nie zauważył waszej obecności.

Plotka jednak jest nieunikniona w naszym życiu, gdyż pojawia się na każdym kroku i środowisku. Najważniejsze, aby starać się tej plotki nie kolportować dalej, nie sprawdzając jej autentyczności. To trudne, gdyż często kaliber plotki jest tak zaskakująco sensacyjny, że nie możemy się powstrzymać by ją nieco "stjuningować" i przekazać dalej. Jesteśmy trochę częścią tej plotkarskiej machiny i plotek nie unikniemy. Możemy jednak unikać jej dystrybucji czego sobie i wam życzę. ■

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Wiosna na talerzu

Prawdziwa szparagowa uczta w Restauracji Wave!
Świeże, delikatne szparagi w towarzystwie wybornych ryb,
mięs i owoców morza. Śpiesz się, żeby spróbować!
Zapraszamy również na finezyjne dania wiosennej karty.

Restauracja Wave, Powstańców Warszawy 10, Sopot, 58 767 10 61

spg Starwood Preferred Guest

©2016 Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. All Rights Reserved. Preferred Guest, SPG, Sheraton and their logos are the trademarks of Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc., or its affiliates. For full terms and conditions, visit sheraton.com/sopot

AUDI OTWORZYŁO SEZON W SIERRA GOLF CLUB

Nieprawdopodobne emocje na rozpoczęcie sezonu golfowego w Sierra Golf Club. Do wyłonienia zwycięzcy w otwierającym sezon turnieju Audi Centrum Gdańsk Open Season 2016 potrzebna była dogrywka. Po 18 dołkach aż 4 zawodników uzyskała taką samą liczbę uderzeń. Ostatecznie dogrywkę wygrał Andrzej Bagiński!

Fot. Krzysztof Nowosielski i SGC.

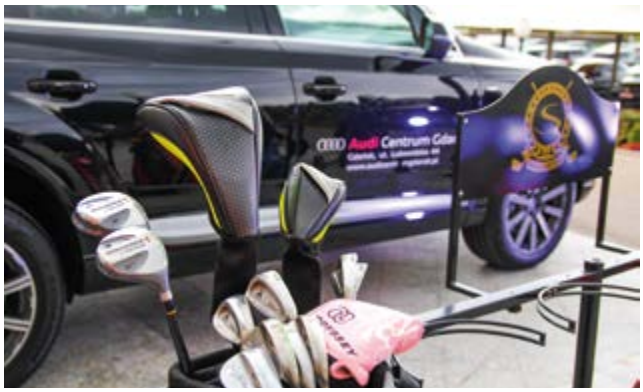
Podczas turnieju pogoda nie rozpieszczała zawodników. Pierwszego dnia przy słońcu udało się rozegrać zaledwie kilka dołków, potem chmury urządziły sobie nad polem prawdziwy piknik, który przerodził się w deszczową imprezę. Jak to jednak mówią miłośnicy tego sportu, na golfa nie ma złej pogody, są tylko źle ubrani golfiści. Turniej przebiegł więc gładko i bez żadnych opóźnień.

O ile w kategoriach Stb. nie było problemu z wyłonieniem zwycięzców, o tyle w kategorii głównej stroke play brutto w której przewidziano najbardziej wartościową nagrodę w postaci wyjazdu do Austrii na tor wyścigowy Austria Experience Red Bull, było aż czterech zawodników z doskonałym, jednakowym wynikiem 78 uderzeń. O zwycięstwie rozstrzygnąć musiała dogrywka.

Po rezygnacji z dogrywki Dariusza Kossa ostatecznie do walki o zwycięstwo stanęli Andrzej Bagiński, Lech Sokołowski, obaj członkowie Sierra Golf Club, oraz Tomasz Litwiniuk, reprezentant Warsaw Golf Links. Po zaciętej dogrywce ostatecznie w pięknym stylu zwyciężył Andrzej Bagiński. Drugie miejsce zajął Tomasz Litwiniuk a trzecie Lech Sokołowski.

Podczas turniejów nie samym golfem jednak człowiek żyje. O atrakcje zadbał sponsor tytularny, firma Audi Centrum Gdańsk, która do testów podstawiła zarówno najmocniejsze, sportowe odmiany spod znaku RS, jak i bardziej spokojne modele, w których dobrze czuje się zarówno stateczny prezes firmy (Audi A6, Audi S8), jak i kobieta jeżdżąca głównie po mieście (Audi A3, Audi Q3).

Najwięcej emocji dostarczyły jednak jazdy testowe modelem RS7. Potężny, podwójnie doładowany silnik V8 o pojemności 4.0 l, generujący moc 560 KM i 700Nm dostępnych w zakresie 1750-5500 obr./min, zwiastował niezapomniane wrażenia i wywoływał nieodpartą chęć sprawdzenia katalogowych 3,9 sekundy do "setki". Dźwięk wydobywający się z wydechu przy starcie i rozpędzaniu maszyny jest nie do opisania. Auto wystrzeliwuje jak z procy, przyspieszenie wgniata w fotel, a napęd quattro idealnie radzi sobie z ogromnym momentem obrotowym. mr



Audi
Przewaga dzięki technice

Napędzane sportowymi emocjami

Audi A5 Sportback S line selection

z ratą od **1 435 zł** netto/m-c

› 0% opłata wstępna

Są samochody zachwycające stylistyką, jednocześnie komfortowe i dynamiczne, napędzane sportowymi emocjami. Takie jak Audi A5 Sportback w wersji S line selection, dostępne w Audi Perfect Lease dla przedsiębiorców z atrakcyjną niską ratą od 1435 zł netto miesięcznie i 0% opłatą wstępną oraz bezpłatnym pakietem przeglądów serwisowych. Po trzech latach użytkowania z rocznym limitem 30 tys. km można zmienić swoje Audi na nowe.

Audi Centrum Gdańsk

ul. Lubowidzka 44, Gdańsk
tel. 58/506 63 00, info@audicentrumgdansk.pl

Oferta dla biznesu. Prezentowana miesięczna rata to wartość netto raty dla oferty leasingowej Audi Perfect Lease dla Audi A5 Sportback 1.8 TFSI 144 KM w wersji S line selection w cenie 143 500 zł brutto. W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu mieszanym: od 4,2 do 7,8 l/100 km, emisja CO_2: od 109 do 182 g/km.
Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.audi.pl.

AKADEMIA MISTRZÓW W GDAŃSKU

Odnieśli sukces w biznesie, inspirują do działania i rozwoju, przekazują pozytywną energię, zarażają pasją, promują dobre praktyki biznesowe i przede wszystkim dzielą się wiedzą i doświadczeniem - taki jest klucz doboru gości Akademii Mistrzów. To inspirujące spotkania dedykowane przedsiębiorczym kobietom. W gdańskim Puro Hotel gościliśmy Ewę Ewart i Martę Siembab.

PRESTIŻ PATRONUJE

Założycielki Akademii Mistrzów, Agnieszka Zarembska, Barbara Wandachowicz – Kowalczyk, Lucyna Rawska z Ewą Ewart (druga od prawej)

– *Akademia Mistrzów to projekt, który ewoluował przez wiele lat. My jesteśmy trzy. Trzy kobiety. Każda z nas na co dzień zajmuje się czymś innym. Tak się zdarzyło, że na mojej drodze zawodowej to właśnie je spotkałam i wymyśliłam sobie, że byłoby cudownie, abyśmy połączyły się w takim projekcie, jak Akademia Mistrzów* – tymi słowami Barbara Wandachowicz – Kowalczyk, trener biznesu i pomysłodawczyni Akademii Mistrzów i Akademii Liderek, rozpoczęła ten wyjątkowy, przepełniony inspiracjami wieczór.

To spotkanie zaangażowało wszystkie nasze zmysły. I to dosłownie. Wśród wszystkich zmysłów, tego wieczoru prym zdecydowanie wiódł zmysł węchu. Przez cały wieczór bowiem towarzyszyły nam perfumy marki Chloe.

- *Projektując zapachy, bierze się pod uwagę doznania płynące ze wszystkich zmysłów* – opowiadała Marta Siembab, ekspert zapachowy. – Pudrowy róż, który występuje w kampanii marki Chloe, z jednej strony wpisuje się w obecne trendy, z drugiej zaś pokazuje czym jest róż w zapachu. Kolor różowy kwiatu kwitnącej wiśni, który pojawia się w tej kompozycji, to kolor młodości, radości i lekkości. Delikatny, transparentny rumieniec na twarzy osoby, oznacza jej radość, zadowolenie, z tego, czego właśnie doświadczyła oraz otwartość na kolejne doznania.

O zmysł smaku zadbał szef kuchni restauracji INK Arkadiusz Ślusarenko oraz sommelierzy z firmy Merlot. Subtelne wina doskonale współgrały z autorskim menu. Zmysł słuchu (i nie tylko) z całą pewności zaspokoiła jedna z najbardziej cenionych dziennikarek, wielokrotnie nagradzana producentka filmów dokumentalnych Ewa Ewart. Jej niezwykłych historii o spotkaniach z wyjątkowymi ludźmi, pracy w rejonach konfliktów zbrojnych, słuchać można bez końca, a zainteresowani mogli też zakupić książkę jej autorstwa pt. „Widziałam”. ar

NOWA JAKOŚĆ NA ŚWIĘTOJAŃSKIEJ

Fot. Krzysztof Nowosielski

84 komfortowe mieszkania i luksusowe apartamenty o powierzchni od 34 do 126 m2 oraz penthousy z widokiem na Zatokę Gdańską na ostatnich piętrach - tak prezentuje się kamienica Baltiq Plaza przy ul. Świętojańskiej w Gdyni. Ta jedna z najbardziej prestiżowych inwestycji mieszkaniowych w Trójmieście została uroczyście otwarta.

Inwestycję, według projektu pracowni Wolski Architekci, zrealizowała firma Moderna Investment, znana z takich projektów jak Kamienica Moderna, Nautikka, czy Lighthouse. Baltiq Plaza to pierwsza od kilkudziesięciu lat nowa kamienica przy ulicy Świętojańskiej. To dwubryłowy budynek połączony dwiema podziemnymi kondygnacjami. Na poziomie -2 znalazło się miejsce dla bardzo pojemnej hali garażowej, na poziomie -1 zaplanowano również miejsca postojowe oraz lokale usługowe.

Plac pomiędzy północną i południową częścią budynku tworzy patio, które dzięki usytuowaniu w zagłębieniu oddzielone jest od ruchliwej ulicy. Zaplanowano tu kawiarnie, restauracje i lokale usługowe. Architekci zadbali o jego przyjazną aranżację: ławki, klomby, schody przykryte częściowo kaskadą zieleni.

Elewacja kamienicy Baltiq Plaza wykonana jest z płyt kompozytowych, pokrytych białymi powłokami malarskimi i nawiązuje do idei gdyńskiego modernizmu. Zamontowano w niej ledowe lampy, które podkreślają smukłość budynku. Inwestor odpowiednio wyeksponował również odnowiony Pomnik Harcerzy Gdyńskich, który odzyskał swój dawny blask. mp

Luulu

STWORZONE Z MIŁOŚCI DO LUKSUSU

fb.com/luuludesign pinterest.com/luuludesign instagram.com/luuludesign

Luulu.pl

MOC W SIECI

Już po raz czwarty w Gdańsku odbyła się jedna z największych w Polsce konferencji poświęconych mediom społecznościowym. Tegoroczne Social Media Convent zgromadziło w sumie ponad 500 osób, wśród nich wyjątkowi prelegenci, m.in. przedstawiciele Twittera, Facebooka oraz twórca społeczności Instagramers.com

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Michał Skotarczak

Autorytety światowego social media przez dwa dni dzielili się swoją wiedzą z uczestnikami Social Media Convent. Wśród ekspertów, znanych nie tylko ludziom interesującym się mediami społecznościowymi, pojawili się m.in. Fergus O'Hare, jeden z dyrektorów kreatywnych Facebooka, Yana Luong - manager Międzynarodowego Komitetu Czerwonego Krzyża, Philippe Gonzalez - manager w Amc Networks International, który jest producentem takich hitów jak: „Breaking Bad" i „The Walking Dead", czy irlandzki dziennikarz, Mark Little, wiceprezes Twittera.

Szczególną uwagę zwracała prezentacja przeprowadzone przez agencję Fenomem, która pokazała, że internet to nie tylko młodzi ludzie. Agnieszka Stelmaszczyk i Karolina Liberka przeprowadziły interesującą prelekcję o zaczepnym tytule „Za stara na Snapa, za młoda, by umrzeć?" i udowodniły, że seniorzy to bardzo aktywna grupa w social mediach. Z przeprowadzonych przez nich badań wynika, że w ciągu trzech ostatnich lat odsetek polskich internautów 55+ wzrósł o 8,29 punktu procentowego i stale będzie rosnąć, ze względu na starzenie się społeczeństwa.

Ciekawe wystąpienie na temat mediów społecznościowych miał także Dariusz Szpak z agencji OX Media, który tłumaczył jak dobrze dobranym językiem oraz moderacją w social mediach można podbić sobie sprzedaż, stworzyć społeczność i zbudować silną relację z odbiorcą. Wbrew pozorom nie jest to takie oczywiste. Rozwiązaniem jest np. zmiana tonu narracji albo po prostu zaangażowanie w odpowiadanie. Nie wystarczy dać lajka na facebooku, trzeba zadbać o odpowiedni komentarz. Takie regularne działania zwrócą się w postaci podniesienia rynku sprzedaży firmy.

Z kolei youtuber Karol Paciorek przekonywał, że informacje zamieszczane w social mediach powinny być nie tylko atrakcyjne, ale i prawdziwe. Ciekawie o Euro2016 i Olympic Games opowiedział Tom Fox z Twittera, który potwierdził, że futbol na żywo i serwis do wyrażania opinii zamkniętych w 140 znakach to idealne połączenie. Nie zabrakło też eksperckich rozmów na temat etykiety mediów społecznościowych.

– *Wraz z rozmówcami poruszyliśmy tematy prywatności w sieci czy przestrzegania prawa w mediach społecznościowych. Jednak głównym tematem był tzw. „hejt". Wspólna dyskusja pokazała, że nieodłącznym elementem sukcesu są „hejterzy". Nie można ich ignorować, zwłaszcza jeśli ich krytyka zawiera choć ziarno prawdy. Sposobem na walkę z hejtem jest budowa lojalnej społeczności wokół firmy, która pomoże bronić ją w sytuacji kryzysowej* – podkreśla Małgorzata Jasnoch, CEO Gdańskiego Inkubatora Przedsiębiorczości STARTER.

Konferencja już po raz drugi odbyła się na terenie Europejskiego Centrum Solidarności. Należy wspomnieć też o akcji charytatywnej podczas After-middle Party, gdzie zaproszono do zaprezentowania się na scenie utalentowane osoby, aby zebrać datki na Fundusz Dzieci Osieroconych prowadzony przez Fundację Hospicyjną. kk

70 SUNREEF POWER NAJLEPSZY!

Katamaran 70 Sunreef Power Blue Belly trójmiejskiej stoczni Sunreef Yachts uznany został najlepszym motorowym jachtem wielokadłubowym na świecie podczas 12 edycji gali Asia Pacific Boating (APB) Awards! Nagrody Asia Boating Awards, które w tym roku rozdano podczas Singapore Yacht Show przyznaje się za najwybitniejsze osiągnięcia w branży stoczniowej, zarówno w kontekście azjatyckim, jak i międzynarodowym.

Zwodowany w 2015 r., 70 Sunreef Power Blue Belly może pochwalić się ogromnym, w pełni otwartym salonem na pokładzie głównym. Jacht może pomieścić do 10 gości w swoich luksusowych wnętrzach. Jednostkę charakteryzuje między innymi przestronna kabina właściciela na przedzie pokładu głównego z panoramicznym widokiem.

Wyposażony w platformę hydrauliczną Blue Belly posiada imponujący flybridge oraz kokpit łączący się bezpośrednio z salonem. Katamaran dumnie reprezentuje linię 70 Sunreef Power – model słynący z doskonałego połączenia komfortu i wysokich osiągów.

Ubiegłoroczna edycja gali APB odbyła się w Hong Kongu i również przyniosła sukces Sunreef Yachts. Sunreef 74 został wówczas nagrodzony przez jury jako Najlepsza na świecie Produkcja Jachtu Żaglowego powyżej 15m. W 2014 roku Sunreef 70 Power Damrak II wyróżniony został statuetką jako Najlepszy Jacht Czarterowany w Azji. mp

Haffner

Business & Pleasure

★ ★ ★ ★

Instytut SPA & Wellness Hotelu Haffner w Sopocie

LUKSUSOWE SPA W SAMYM SERCU SOPOTU!

- przestronny basen z wydzielonym brodzikiem dla dzieci,
- jacuzzi, sauna sucha oraz parowa,
- profesjonalnie wyposażona siłownia ze sprzętem marki TechnoGym,
- nauka pływania dla dzieci i dorosłych, zajęcia Aqua Aerobic i Nordic Walking,
- 8 gabinetów zabiegowych SPA,
- szeroki wachlarz zabiegów kosmetycznych i masaży,
- profesjonalne kosmetyki marek: Sensai, Babor, Bioline, Selvert, Mesoestetic.

Szczegółowe informacje na: **www.spa.hotelhaffner.pl**

Hotel Haffner

ul. Haffnera 59 | tel.: +48 58 550 99 99 | www.hotelhaffner.pl

INTEGRACJA POD ŻAGLAMI

W ostatni weekend maja armatorzy z całej Polski spotkają się w Trójmieście, by wspólnie przywitać sezon na Zatoce Gdańskiej. To już czwarta edycja Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta - regat, które integrują Gdańsk, Gdynię i Sopot w duchu sportowej rywalizacji.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Materiały prasowe

Żeglarski Puchar Trójmiasta to regaty nie tylko dla doświadczonych armatorów, lecz także amatorów. W tym roku wydarzenie wzbogacone zostało o cykl szkoleniowy dla uczestników, przygotowany we współpracy z partnerem regat – firmą North Sails. Aby wystartować w Pucharze nie trzeba posiadać własnego jachtu, wiele firm szkoleniowych i czarterowych przygotowało szereg ofert, w ramach których można wykupić miejsce w załodze lub wyczarterować jacht z zawodowym sternikiem i wziąć udział w regatach.

- Cieszy nas rosnące zainteresowanie firm udziałem w regatach. To doskonały sposób na połączenie sportowej rywalizacji z integracją zespołu, a co ważniejsze, coraz więcej załóg chce trenować przed regatami, więc szykuje się świetna rywalizacja na najwyższym poziomie - mówi Marcin Woliński z Premium Yachting.

Uroczyste otwarcie Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta odbędzie się 27 maja w ramach obchodów Święta Miasta Gdańska, na scenie usytuowanej na Targu Węglowym. Biuro regat mieścić się będzie w Pawilonie Informacyjnym Granarii Development Gdańsk na Wyspie Spichrzów.

- Północna część Wyspy Spichrzów, miejsce będące niegdyś największym spichlerzem Europy, zamieni się w tętniące życiem śródmieście nowoczesnego Gdańska, będącego zarazem przyczółkiem lądu dla odwiedzających Gdańsk żeglarzy – mówi Jan Kurbiel, członek zarządu Granaria Development Gdańsk.

28 maja jachty wypłyną do pierwszych wyścigów na wysokości molo w Brzeźnie. Żeglarski Puchar Trójmiasta 2016 to jedna z czterech imprez regatowych wchodzących w skład cyklu zawodów o Żeglarski Puchar 90-lecia Gdyni. Gdynia ugości żeglarzy drugiego dnia regat.

Puchar Trójmiasta to nie tylko regaty, lecz także spotkanie towarzyskie, które integruje środowiska żeglarskie. Ważnym punktem każdej edycji jest wieczorna impreza dla załóg, która w tym roku odbędzie się w Browarze Port Gdynia, przy Bulwarze Nadmorskim. Zakończenie tegorocznej edycji Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta odbędzie się 29 maja, na molo w Sopocie. Zachęcamy do zgłaszania załóg za pośrednictwem strony: *www.zeglarskipuchartrojmiasta.pl*

mp

RAKIETA Z GDYNI

Specjaliści z gdyńskiej firmy SpaceForest zbudowali rakietę badawczą Candle-2, wyposażoną w sieć czujników bezprzewodowych. Wkrótce rozwiązania zastosowane w gdyńskiej rakiecie mogą zostać zaimplementowane do dużych rakiet kosmicznych. Czujniki bezprzewodowe wpływają bowiem na odchudzenie rakiety.

Fot. Materiały prasowe

Chodzi o pozbycie się kilogramów kabli, które łączą poszczególne sensory przekazujące kontroli naziemnej tak kluczowe informacje, jak np. poziom ciśnienia w zbiornikach paliwa. Bez czujników rakieta nie poleci, ale bez kabli - wkrótce już tak. Przewody w dużej rakiecie wynoszącej satelity na orbitę ważą kilkaset kilogramów, a to kosztowny bagaż, zważywszy na to, że cena wyniesienia w kosmos 1 kg sprzętu wynosi ok. 20 tys. euro.

Firma SpaceForest powstała w 2010 roku w Gdyni. Od początku współpracuje z Europejską Agencją Kosmiczną, dzięki której opracowuje różne technologie. Urządzenia i oprogramowanie, które będzie opracowywane przez firmę, uczestniczyć ma w misji na Jowisza w 2022 roku - Jupiter Icy Moon Explorer. Sonda ESA ma dotrzeć do układu Jowisza w celu przebadania trzech jego księżyców: Ganimedesa, Kallisto i Europy. Sonda ma dolecieć do układu w 2030 roku.

- Na potrzeby tej misji zbudujemy m.in. elementy systemu zasilającego, stworzymy też środowisko testowe dla niektórych podsystemów misji. Jest to oprogramowanie, które będzie testować wszelkie potencjalne sytuacje, które mogą wystąpić podczas misji - mówi Robert Magiera, prezes SpaceForest. mp

Aneta Mątewska Projektant Wnętrz
T: 506 522 914 solostudio.com.pl

GALOPEM DO SOPOTU I CIEKOCINKA

Najbliższe tygodnie będą wielką gratką dla wszystkich miłośników koni i jeździectwa. Od 17 maja do 5 czerwca w Ciekocinku obywa się Baltica Equestrian Spring Tour, a 9 czerwca na sopockim Hipodromie rozpoczną się Oficjalne Międzynarodowe Zawody w Skokach przez Przeszkody CSIO***** Sopot 2016.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Krzysztof Nowosielski

CSIO***** Sopot

Obie imprezy co roku przyciągają rzeszę fanów jeździectwa, a także tych, którzy lubią aktywnie spędzać wolny czas. Na publiczność czekają nie tylko sportowe emocje, ale też wiele atrakcji m.in. jeździeckich: festyn, pokazy, niespodzianki dla najmłodszych.

Zawody w Sopocie po raz drugi z rzędu mają najwyższą, pięciogwiazdkową rangę. Oznacza to, że na Hipodromie zjawią się najlepsi zawodnicy z całego świata, a w raz z nimi najwspanialsze konie. Sopot znalazł się w fantastycznym gronie miast związanych z jeździectwem obok: Barcelony, Paryża, Calgary, czy Los Angeles! Imprez jeździeckich o pięciogwiazdkowej randze jest na świecie 16, a w Europie zaledwie 8!

- *Głównym wyznacznikiem w nadawaniu gwiazdek zawodom jest oczywiście pula nagród. Pieniądze to jednak nie wszystko. Przyznając prawo do organizacji takich zawodów, FEI zwraca uwagę na miejsce, gdzie zawody mają się odbywać. Ocenia jakość stajni, placów konkursowych, infrastrukturę, doświadczenia organizatorów. Nie bez znaczenia jest również lokalizacja. Piękno, renoma i szeroka oferta turystyczna Sopotu z pewnością miały olbrzymi wpływ na decyzję FEI* - mówi Kaja Koczurowska Wawrzkiewicz, dyrektor zawodów.

Na Hipodromie od 9 do 12 czerwca chętni zobaczą najlepszych jeźdźców z różnych zakątków świata radzących sobie z wymagającymi trasami na parkurze. Podczas zawodów odbędą się zarówno konkursy indywidualne, jak i drużynowy. Największą gwiazdą zawodów będzie Elizabeth „Beezie" Madden, jedna z najlepszych zawodniczek na świecie, trzykrotna medalistka olimpijska (2 razy złoto w drużynie i brąz indywidualny). Amerykanka jako pierwsza kobieta na świecie wygrała w 2014 roku niezwykle prestiżowy konkurs The King George V Gold Cup. Rok później powtórzyła zwycięstwo.

Gwiazd jeździectwa i znakomitych koni nie brakuje również w Pałacu Ciekocinko, gdzie do 5 czerwca odbywa się Baltica Equestrian Spring Tour. Fantastyczny poziom sportowy zawodów oraz cały szereg imprez towarzyszących w połączeniu z magicznym klimatem całego kompleksu Pałacu Ciekocinko sprawiają, że z roku na rok impreza ta zdobywa sobie coraz mocniejszą pozycję w światowym sporcie jeździeckim.

Tylko koniarze zrozumieją to, jak wygląda przeciętny dzień na zawodach… Trzeba wstać o 6, nakarmić konie, pogadać z nimi, zapytać jak im się spało ostatniej nocy… Brzmi dziwnie? Nie w jeździeckim świecie. Ale organizatorzy doskonale zdają sobie sprawę jak ważny jest relaks i mały "odpoczynek dla mózgu", dlatego też intensywne życie toczy się również poza parkurami, zarówno dzięki bogatej ofercie gastronomicznej hotelu Pałac Ciekocinko, jak i dzięki imprezom towarzyszącym.

20 maja w Pałacu Ciekocinko zaśpiewa genialny Nick Sinckler, a 2 oraz 4 czerwca wieczór umilą dwie niezwykle utalentowane artystki - Agata Nizińska i Dj GiGee. Podczas pierwszej imprezy, dziewczyny zaprezentują lekko przydymiony, jazzowy klimat, idealny do wieczornej dekompresji po pracowitym dniu, podczas gdy drugi wieczór w ich towarzystwie będzie niezwykle energetycznym, clubbingowym wydarzeniem.

CSIO***** Sopot 2016 oraz Baltica Equestrian Spring Tour to czas, w którym każdy, kto pojawi się na Hipodromie lub w Pałacu Ciekocinko, znajdzie coś dla siebie i miło spędzi czas. Zawody będą zaś okazją do złapania „jeździeckiego bakcyla". Jeździectwo nie jest bowiem sportem wyłącznie dla zawodowców. Kontakt z końmi i jazda rekreacyjna to doskonała metoda na odprężenie dla osób w każdym wieku.

mr

Baltica w Pałacu Ciekocinko

Fot. 1Click Photo

WARSZAWA GDAŃSK POZNAŃ KRAKÓW

Beauty Art
SZKOŁA WIZAŻU
BEATY MAŁACHOWSKIEJ

www.beautyart.pl

TERAZ ALBO NIGDY

Świat skąpany w muzyce, wytrawnym alkoholu oraz wszechobecnym pięknie - w samym sercu Sopotu powstało jedyne w swoim rodzaju miejsce. TAN, czyli Teraz albo Nigdy, to nowy klub zlokalizowany w Centrum Haffnera. Klub z pewnością niebanalny, z niezwykle atrakcyjną ofertą muzyczną, o czym mogliśmy się przekonać już podczas oficjalnego otwarcia, którego gościem specjalnym był Sławek Uniatowski.

Wokalista na scenie klubu TAN zaprezentował się w towarzystwie swojego czteroosobowego zespołu SPANX (keys, bass, el. guitar, drums). Artysta swoim lekkim głosem, z niewymuszoną gracją, przeniósł gości w czasy, kiedy muzyka taneczna była również muzyką, której z wielką przyjemnością słuchało się na słuchawkach.

Muzycy od razu porwali gości do tańca grając i śpiewając światowe przeboje w rockowych aranżacjach. Świetnie dobrany repertuar, od lat 80. po współczesne klubowe hity, fantastycznie brzmiały we wnętrzach TAN. Nas najbardziej urzekło brawurowe wykonanie Jesus He Knows Me grupy Genesis oraz Nobody To Love duetu Sigma.

Po reakcjach gości widać, że w Sopocie brakowało miejsca, w którym można bawić się przy muzyce na żywo. W pewnym sensie właściciele klubu nawiązują do szlachetnych sopockich tradycji, kurortu, który przyciągał największe talenty i sławy estrady. Gwiazd można się spodziewać również w klubie TAN.

Fot. Jarek Stankiewicz / www.jarekstankiewicz.com

Ale nie tylko żywa muzyka porywać będzie was do tańca. O dobrą zabawę dbać będą znakomici DJ-e, a zadanie, które przed nimi postawiono jest proste - grać tak, jak nigdzie indziej. Muzyka w klubie TAN ma być jak powiew odświeżającej bryzy, w miejscu, w którym poczujesz się wyjątkowo.

TAN to dwa poziomy przeznaczone na niczym nieskrępowaną zabawę. Wnętrze jest idealnie zaprojektowane i dopracowane w najdrobniejszych szczegółach. Odcienie głębokiej szarości, ciepłego drewna, marmuru, miedzi oraz turkusowe dodatki tworzą ekskluzywną, spójną i przyjemną kompozycję. A gdy dodamy do tego duże i doskonale zaopatrzone bary z luksusową wódką Absolut Elyx na czele, mamy obraz kompletny - klub, w którym po prostu wszystko gra.

"Miejsce, z żywą muzyką. Miejsce, do którego wrócisz, miejsce o którym nie zapomnisz. Nie będziemy barem, nie będziemy klubem, nie zaszufladkujecie nas – przyszedł czas na TAN… Teraz albo nigdy!" - takimi słowami promuje się nowy klub w Sopocie. Czas powiedzieć: "Sprawdzam". mp

PARKIET
STARK
podłogi i drzwi
Ablux
KARTUZY, UL. KOCHANOWSKIEGO 3B
TEL: 58 681 27 72, 665 016 536
WWW.PARKIET-STARK.PL

WALDEMAR MALICKI

MUZYKA JEST JAK... ŚLEDZIONA

AUTOR: KATARZYNA GRAJ / FOTO: MONA BLANK

Waldemar Malicki to ukochany pianista Polaków. Zachwyca, bawi, zaskakuje. Na koncertach Filharmonii Dowcipu zawsze pojawia się komplet publiczności. Mówi o sobie, że jest Gdańszczaninem w wykształcenia. Za co kocha Gdańsk? Dlaczego Chopin nie poradziłby sobie w Konkursie Chopinowskim? Na te pytania artysta odpowiada dziennikarce Prestiżu.

Szykując się do naszej rozmowy przeczytałam, że przygotowując się do koncertu bierze pan pod uwagę miejsce, którym będzie występował oraz publiczność. Jak zatem przygotowywał się pan na spotkanie z trójmiejską publicznością w Filharmonii Bałtyckiej?
Trojako.

Panie Waldemarze, to ma być poważny wywiad. Naczelny mnie udusi.
Dobrze, będę poważny, ale… Naprawdę trojako. Inny repertuar szykuję dla publiczności z Gdańska, inny dla tych z Gdyni, a jeszcze inny dla sopocian. Teraz, podczas koncertów w Filharmonii Bałtyckiej założyłem, że będą wszyscy, zatem repertuar był zróżnicowany, wiec trojaki. Kurczę, zapomniałem o Pruszczu…

Ten repertuar zawsze jest inny?
Tak i tutaj pojawia się problem. Wiele osób przychodzi na nasz koncert po raz drugi, bo im się podobało. A później okazuje się, że graliśmy coś innego i też było miło, ale nie otrzymali tego, na co czekali. Nie wiemy co wtedy robić i dlatego siwiejemy. Szczęście polega na tym, że mamy wspaniałą publiczność, która lubi być zaskakiwana.

Publiczność podczas koncertów Filharmonii Dowcipu jest ważna. Reakcje ludzi potrafią nagle zmienić scenariusz?
Każdy koncert jest przygotowany na 100%. Od A do Z. Kiedy jednak publiczność reaguje entuzjastycznie przychodzą nam do głowy różne pomysły… (śmiech).

Filharmonia Dowcipu to różnorodność muzyki, ale także swoiste przedstawienia. W jaki sposób dobieracie repertuar? Co najczęściej się w nim pojawia?
Najczęściej pojawia się w nim wszystko oprócz operetki. Szukamy w muzyce znaczeń, konkretnych informacji, które uda się przekazać poprzez emocje. Staram się jak najwięcej dowiedzieć o publiczności, dla której będziemy występować. Muszę wejść z nimi w jak najlepszą relację. My nie tylko prezentujemy swoją sztukę, ale staramy się być częścią świata, która nas otacza. Naszą publiczność traktujemy jak równorzędnych partnerów, bo nie byłoby nas gdyby nie ludzie przychodzący na nasze koncerty. Odbiorca jest trzecim elementem tej całej układanki.

To znaczy?
Jest twórca - często zmarły, my jako wykonawcy i właśnie odbiorcy. Bez nich to nie miałoby sensu.

Odczuwa pan strach przed koncertami? Pojawia się jeszcze trema?
Raczej nie. W moim poprzednim życiu, kiedy byłem starszy, poważny i grałem jeszcze bardziej poważną muzykę, rzeczywiście odczuwałem tremę. Wiedziałem, że to nie jest moje miejsce i chciałem to wykrzyczeć. Chciałem krzyczeć, że nienawidzę Chopina, chociaż go uwielbiam. Niech inni go grają, bo ja nie chcę.

Poprzednie życie, czyli zanim zaczął się pan bawić muzyką?
Ja od zawsze miałem takie skłonności. Istnieją przekazy z czasów Kadłubka, że już jako sześciolatek kombinowałem przy fortepianie jak koń pod górę.

A Filharmonia Dowcipu kiedy zagościła w pana życiu?
Spotkało się trzech ludzi w tym samym wieku, z tego samego rocznika, '58. Jacek Kęcik, reżyser, Bernard Chmielarz dyrygent i aranżer oraz ja, ich tłumacz i łącznik. Zaczęliśmy robić po prostu coś, co nam się podobało. Owszem, dziś Filharmonia Dowcipu jest scenicznym produktem, ale wciąż także emanacją naszych stanów emocjonalnych.

Pamięta pan pierwszy występ Filharmonii?
Oczywiście! 10 lat temu w warszawskim Teatrze Bajka. Orkiestra nie była jeszcze tak duża jak aktualnie, a sam koncert okazał się klapą frekwencyjną. Pamiętam, że częstowaliśmy gości pierogami oraz wódką.

Filharmonia Dowcipu jest ogromnie popularna i lubiana. Zachwycacie publiczność w całym kraju. Co według pana jest kluczem do sukcesu?
Sami się nad tym zastanawiamy. Na pewno nie jest nim pianista, choć szkoda (śmiech). Może wirtuozeria zespołu i charyzma dyrygenta? Może uroda koleżanek, bardziej przypominających modelki, niż profesjonalne filharmoniczki? Może pełen zaskoczeń scenariusz? A może to, że zapraszamy publiczność do wspólnego „rozrabiania" na scenie, poddawania w wątpliwość wzniosłych sądów i odkrywania w sobie dziecka?

Czy zdarzają się takie chwile, że żałuje pan, iż nie poszedł drogą muzyka poważnego, takiego startującego w konkursach, grającego w największych salach świata?
Nie, nie mam takich myśli. Czasami, kiedy słyszę muzykę, taką w wersji „właściwej", którą kiedyś sam grałem, coś mnie tam w sercu kłuje. Ale tylko przez moment, ale to raczej po prostu moja normalna muzyczna wrażliwość. Na razie kardiolog na mnie nie zarobi (śmiech).

W moim poprzednim życiu, kiedy byłem starszy, poważny i grałem jeszcze bardziej poważną muzykę, rzeczywiście odczuwałem tremę. Wiedziałem, że to nie jest moje miejsce i chciałem to wykrzyczeć. Chciałem krzyczeć, że nienawidzę Chopina, chociaż go uwielbiam. Niech inni go grają, bo ja nie chcę.

Gra pan czasami muzykę „bez kombinacji" ?
Dla siebie gram we właściwej formie. Nie kombinuję przez cały czas. Gram wielką literaturę muzyczną przeszłości: Liszt, Rachmaninow, Beethoven, a nawet Chopin. To, co kiedyś ćwiczyłem zawodowo, teraz mogę grać bez zobowiązań.

Muzyka relaksuje pana?
Zacznijmy od tego, że dla mnie to co robię nie jest pracą. W ogóle nie używam tego słowa. Muzyka jest dla mnie jak… śledziona! Ona po prostu ze mną jest przez cały czas i koniec.

Panie Waldemarze, ciągle jest pan w drodze. Spotkaliśmy się w Gdańsku, za chwilę pędzi pan do Częstochowy, potem Bydgoszcz. Gdzie jest pana miejsce na ziemi, gdzie czuje się pan jak w domu?
Jestem patriotą lokalnym i w znacznym stopniu jest to właśnie Gdańsk. Spędziłem tutaj wiele lat i właśnie tutaj stałem się profesjonalnym muzykiem, bo kończyłem Akademię Muzyczną. Jestem gdańszczaninem z wykształcenia. Dom na rogu Rajskiej i Gnilnej, gdzie wiele lat temu kupiłem małe mieszkanko i poczułem swoistą wolność, a przy tym nie naciągałem na nic podatników. To z resztą pozostało mi do dziś i towarzyszy mi we wszystkich dziedzinach życia. Filharmonia Dowcipu utrzymuje się sama, nie mamy sponsorów czy dotacji. Nie zatrudniamy pracowników. Nasze dochody to bilety i zaproszenia na koncerty.

To daje satysfakcję? Takie poczucie utarcia nosa innym, że można odnosić sukcesy tylko dzięki swojej pracy, bez wsparcia innych?
Satysfakcja jest kolosalna, ale staram się, aby mną przesadnie nie władnęła. To naprawdę wspaniałe uczucie, kiedy coś się wymyśli, widz to polubi i da się z tego utrzymać. Myślę , że przedsiębiorcy je znają i mu się nie dziwią. Dla twórcy to nie jest takie oczywiste. Ogromna większość liczy na wsparcie państwa.

Co pan czuje wracając do Gdańska?
Gdańsk od zawsze był dla mnie niesamowity. Jest miastem zupełnie innym niż wszystkie, jest międzynarodowy. Jest takim swoistym wszechświatem i to mnie fascynuje. Gdańsk, w odróżnieniu na przykład od Krakowa, jest bardzo różnorodny i kolorowy.

A Opole? Z czym się panu kojarzy?
Z jakimś niewiarygodnie odległym od Gdańska, tajemniczym lądem. Nawet rzekę mają inną.

Pytam o Opole, gdyż w czerwcu wraz z Filharmonią Dowcipu wystąpi pan podczas najsłynniejszego w Polsce Festiwalu. To duże wyzwanie?
Ogromne. Festiwal piosenki to w oczach wielu ambitnych muzyków spoza mainstreamu przeżytek, obciach i skrajna erupcja telewizyjnego garnirunku. Ma fatalną prasę i świetną oglądalność. Czyli ciągle jest jednak potrzebny, przynajmniej pewnej części bardziej tradycyjnych odbiorców. My z naszą „splendid isolation" będziemy tam mieli pod górę. Nikt nas nie rozumie… Podobamy się jeno tym, którzy przejrzeli i ci właśnie wejdą do królestwa dystansu do muzyki… i tam już pozostaną. Jacek, współautor całości ma wiedzę oraz zdolność przewidywania, a także jakiś cholerny optymizm, od którego szlag mnie trafia. Ale dzięki temu nasz program nawiązuje kontakt z każdą publicznością. Chociaż i tak najważniejsze to być sobą.

Kończąc naszą rozmowę chciałam zapytać o coś, co od kilku tygodni mnie bardzo zastanawia. Mianowicie ostatnio stwierdził pan iż Chopin nie miałby szans w Konkursie Chopinowskim. Podtrzymuje to pan?
Nie miałby szans, bo… był słaby. Oczywiście w sensie zdrowotnym. Był troszkę cherlawy i myślę, że nie dałby sobie rady ze współczesnym Steinway'em, bo grał na zdecydowanie łatwiejszym fortepianie. Ponadto prawdopodobnie nie miał takiej wytrzymałości jaką mają współcześni pianiści.

Umiałby pan powiedzieć to Fryderykowi w oczy?
To był niezwykle inteligentny i błyskotliwy człowiek, więc zrozumiałby. Zachęcam do zapoznania się z tekstami Chopina, ale tego Chopina 6-latka. Poczucie humoru, skłonność do persyflażu i celność ripost. I do tego jeszcze fajne kawałki pisał.

A Waldemar Malicki poradziłby sobie w konkursie?
Mało brakowało, a wystartowałbym! Ale robiłem wszystko, aby się nie udało. To nie jest mój świat.

Dlaczego?
Mój najbardziej traumatyczny sen, to, że obudzę się, jako kobieta. I nie będę już miał nigdy możliwości podziwiania fenomenu kobiecości z boku, próby jego zrozumienia, niczym tubylec zszokowany przelatującym samolotem. Uwielbiam słuchać wielkich pianistów, nawet ćwiczyć dla samego siebie, ale wolę żyć w zgodzie z własną muzyczną „płcią". Dla dobra wszystkich, którzy zdecydują się spędzić wieczór z Filharmonią Dowcipu. ■

Chopin nie miałby szans w Konkursie Chopinowskim, bo… był słaby. Oczywiście w sensie zdrowotnym. Był troszkę cherlawy i myślę, że nie dałby sobie rady ze współczesnym Steinway'em, bo grał na zdecydowanie łatwiejszym fortepianie. Ponadto prawdopodobnie nie miał takiej wytrzymałości jaką mają współcześni pianiści.

Klucz do sukcesu? Na pewno nie jest nim pianista, choć szkoda (śmiech). Może wirtuozeria zespołu i charyzma dyrygenta? Może uroda koleżanek, bardziej przypominających modelki, niż profesjonalne filharmoniczki? Może pełen zaskoczeń scenariusz? A może to, że zapraszamy publiczność do wspólnego „rozrabiania" na scenie?

WALDEMAR MALICKI

jeden z najbardziej wszechstronnych pianistów polskich - solista, kameralista, improwizator. Ukończył z wyróżnieniem w roku 1982 Akademię Muzyczną w Gdańsku, a następnie (w latach 1982-83) doskonalił swe umiejętności w Wiedniu. Koncertował w Europie, Ameryce Północnej i Południowej, Rosji i Japonii. Przez lata był także cenionym kameralistą, partnerem K.A. Kulki, K. Jakowicza, W. Wiłkomirskiej, A. Hiolskiego, T. Żylis-Gary, S. Toczyskiej, V. Brodskiego oraz najlepszych polskich kwartetów smyczkowych.

Nagrał ok.40 płyt, a płyty z utworami Wieniawskiego, Bacha i Paderewskiego otrzymały w latach 1997, 2000 i 2003 nagrodę polskiego przemysłu fonograficznego „Fryderyk". Z kolei płyta z utworami Karola Szymanowskiego została uznana przez miesięcznik Studio za najlepszą płytę roku 1999. Artysta prowadził kursy i seminaria muzyczne w Skandynawii, obu Amerykach i Japonii. Swój autorski program pełen wirtuozerii i muzycznego humoru prezentował podczas wieczorów galowych organizowanych dla instytucji kulturalnych i społecznych, w ramach wystaw światowych EXPO w Hanowerze i Osace. Był prezesem-założycielem Towarzystwa im. I.J. Paderewskiego.

Jego zainteresowania obejmowały wiele gatunków muzycznych: mistyczny koncert muzyki późnego Liszta pt „Katharsis", duet fortepianowy na 4 ręce, kwintet grający tango Astora Piazzolli. Ale już wtedy dawało o sobie znać jego dziwne poczucie humoru i cyniczny dystans wobec historii muzyki. Ten stan znalazł swą formę telewizyjną i sceniczną po spotkaniu z Jackiem Kęcikiem. Pierwsza współpraca przy gali rozdania Wiktorów zaowocowała decyzją o wspólnym tworzeniu nowego rodzaju rozrywki.

Tak powstała Filharmonia Dowcipu, czyli połączenie muzycznej brawury, humoru i edukacji. Projekt prowadzą wspólnie wraz z reżyserem Jackiem Kęcikiem i dyrygentem Bernardem Chmielarzem. Laureat telewizyjnego „Wiktora", „Telekamery" i wielu innych nagród TV. Nie powiedział jeszcze ostatniego słowa i zamierza pracować przez najbliższe lata nad nowymi pomysłami dla dobra publiczności, tym bardziej, że przesunięto właśnie wiek emerytalny.

Violetta Villas, z tym swoim niezwykłym głosem, zrobiłaby wielką karierę. Nie zajął się nią jednak nikt poważny, nie komponowano dla niej piosenek, nie wydawano płyt. Siermiężna Polska Władysława Gomułki nie była na nią gotowa. To była gwiazda, która potrzebowała blichtru, rewii, schodów, orkiestry, a nikt nie chciał i pewnie też nie mógł w ówczesnej rzeczywistości jej tego zapewnić.

WOJCIECH FUŁEK

MISJA: UPAMIĘTNIANIE

AUTOR: CZESŁAW ROMANOWSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

Przez dwanaście lat wiceprezydent Sopotu. Jego wielki znawca i wielbiciel. Poeta, prozaik, autor sztuk teatralnych, albumów i filmów dokumentalnych. Wojciech Fułek opowiedział nam o postaciach, które go fascynują i o tym, jakim widziałby swoje ukochane miasto.

Panie Wojciechu, co z pańskim scenariuszem do serialu o Vilolettcie Villas?

Sam pomysł narodził mi się w głowie po obejrzeniu serialu o Annie German. Od razu muszę zaznaczyć, że Villas nie jest postacią z mojej muzycznej bajki. Jestem wychowany na muzyce rockowej, na największych światowych i polskich zespołach. Ale jest to niesamowita postać, o wiele bardziej wielowymiarowa, niż Anna German, która była kryształowym, dobrym człowiekiem, pokaranym przez los, który zesłał na nią chorobę. Violetta Villas w różnego rodzaju kłopoty, uzależnienia wpadała sama. A jednocześnie była jednym z największych i najbardziej nie tyle niewykorzystanych, co wręcz zmarnowanych talentów. Zaczęliśmy ten serial pisać z moim przyjacielem, reżyserem Pawłem Chmielewskim, z którym wcześniej zrobiliśmy filmy poświęcone Franciszkowi Walickiemu, czy trzem dekadom polskiego rocka. Pięć odcinków scenariuszowych jest już przez telewizję zakupionych, pięć następnych czeka na kolejną transzę. Villas to nie tylko wielowymiarowa postać, ale też jedyny polski wykonawca, który występował na tej samej scenie, co wielkie gwiazdy jak Barbara Streisand, Paul Anka, czy Frank Sinatra. A jednak po powrocie z Las Vegas do Polski, nigdy nie wykorzystano w zasadzie talentu Villas, potencjału, który w sobie bez wątpienia miała. Został on w rozmaity sposób roztrwoniony.

Na jednym ze spotkań autorskich zaproponował pan temat „Vilotella Villas i Czesław Niemem – biografie równoległe". Gdzie występują między tymi, tak różnymi przecież artystami, te korelacje?

Przede wszystkim uważam, że są to dwa największe powojenne talenty na polskiej scenie muzycznej. Ale zacząć trzeba od tego, że oboje urodzili się niemal w tym samym czasie, różnica między nimi wynosi kilka miesięcy. Co prawda Niemen nie urodził się, jak Villas, zagranicą - Stare Wasiliszki to była przecież wówczas II Rzeczpospolita - ale obydwoje przyjechali do powojennej Polski już zza granicy. W przypadku Villas była to Belgia, Niemena – Białoruś (a w zasadzie wtedy ZSRR). Oboje przechodzili gruntowną edukację w szkołach muzycznych. Byli też, o czym mało kto wie, multiinstrumentalistami. On swoją edukację w liceum muzycznym w Gdańsku zaczął od oboju, instrumentów ludowych, potem grając na organach i gitarze, z którą występował w studenckim kabarecie „To Tu" na scenie Żaka, a później w „Niebiesko - Czarnych". Ona zaś grała m.in. na fortepianie, skrzypcach i puzonie.

> *Sopot zaczął niebezpiecznie zmierzać w kierunku nocnej imprezowni, na każdą kieszeń i dla każdego. A mnie wydawało mi się, że to miasto powinno być bardziej elitarne. Elitarność zawsze się będzie kłócić z masowością. Myślę, że trochę za mało uwagi przywiązuje się do tego, czym to miasto powinno być poza sezonem. A być powinno typowym, wysokiej klasy kurortem.*

Obydwoje debiutowali też niemal w tym samym czasie.

Tak, na początku lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku. Villas wystąpiła w 1961 roku na pierwszym sopockim festiwalu, który wówczas odbywał się zresztą w hali gdańskiej stoczni, Niemen także wówczas stawiał na scenie swoje pierwsze kroki. I tak jak Violettcie Villas pseudonim wymyślił Władysław Szpilman, tak Wydrzycki stał się Niemenem za sprawą żony Franciszka Walickiego. Ich drogi biegły równolegle, ale często się też przecinały. Spotykali się np. podczas wyjazdów zagranicznych, które początkowo były wspólne: Szczepanik, Niemen, Niebiesko - Czarni i Villas trafili do paryskiej „Olimpii". Podobnie nieudane były też ich próby podbicia zagranicznych rynków. Bo, owszem, to dla polskiego artysty gigantyczny sukces występować przez lata na scenie w Las Vegas - z czego przez dwa lata we własnym programie - ale to jednak tylko Las Vegas, nie płyta, nie trasa koncertowa, nic co podbiłoby świat, w sumie barwny epizod w estradowej karierze. Tak jak dla Niemena sukcesem – z punktu widzenia PRL - ale też epizodem bez kontynuacji było wydanie płyty we Włoszech, czy później w USA.

> *Frankowi Walickiemu niezmiernie dużo zawdzięcza nie tylko świat polskiego rocka, ale także jazzu. Przecież to właśnie on zorganizował dwa pierwsze międzynarodowe festiwale jazzowe w Sopocie i to on wyprowadził tę muzykę z podziemia. Później porzucił jazz i stwierdził, że to rock and roll jest przyszłością. Wyczuł kierunek.*

W ich życie wtrącała się też często polityka.

Polityka, która w dużej mierze zniszczyła karierę Villas – artystka podpisała zobowiązanie do współpracy ze służbami PRL, co pewnie odbiło się na jej psychice i różnych fobiach. W przypadku Niemena było to swego rodzaju prześladowanie medialne, którego apogeum było wyemitowanie w stanie wojennym, nagranego jeszcze przed jego wprowadzeniem, programu artysty, z czego ten przez długi czas nie mógł się otrząsnąć.

Oboje też, jak się wydaje, znaleźli się w niewłaściwym kraju. Gdyby urodzili się na Zachodzie, dzięki swoim predyspozycjom i talentowi odnieśliby z pewnością nieporównywalnie większy, światowy sukces.

Też tak uważam. Trafili może w swój czas, ale nie w swoje miejsce. Podejrzewam, że Violetta Villas, z tym swoim niezwykłym głosem, zrobiłaby wielką karierę. Nie zajął się nią jednak nikt poważny, nie komponowano dla niej piosenek, nie wydawano płyt. Siermiężna Polska Władysława Gomułki nie była na nią gotowa. To była gwiazda, która potrzebowała blichtru, rewii, schodów, orkiestry, a nikt nie chciał i pewnie też nie mógł w ówczesnej rzeczywistości jej tego zapewnić. Niemen był, na szczęście, o wiele bardziej samodzielnym artystą: był kompozytorem, pisywał świetne teksty, umiał sobie zapewnić repertuar. Ale pozostał, oboje pozostali, w tym naszym grajdołku...

SOPOT
NEVER

Wspomniał pan Franciszka Walickiego. I on też zdaje mi się człowiekiem, który mimo olbrzymich zasług dla naszej muzyki, pozostał niedoceniony, nieco w cieniu...

To prawda. Frankowi niezmiernie dużo zawdzięcza nie tylko świat polskiego rocka, ale także jazzu. Przecież to właśnie on zorganizował dwa pierwsze międzynarodowe festiwale jazzowe w Sopocie i to on wyprowadził tę muzykę z podziemia. Później porzucił jazz i stwierdził, że to rock and roll jest przyszłością. Wyczuł kierunek. Według mnie, jest to postać absolutnie niedoceniona. Za moment ukaże się jego książka. To ostatnia książka Walickiego, będzie w niej część, w której opisuję Franka z mojego punktu widzenia: jako mentora, niezwykle ważnej dla mnie postaci. I tam dokładnie napisałem to, co pan przed chwilą powiedział. Że gdyby żył w USA byłby postacią na miarę Pułkownika Parkera, odkrywcy Presleya.

Do tego napisał kilkadziesiąt ponadczasowych piosenek.

Był absolutnie mężem opatrznościowym polskiego rocka, bez niego ta muzyka byłaby u nas spóźniona co najmniej o kilka lat. Franek nigdy siebie nie eksponował. Poznałem go, kiedy organizowaliśmy festiwal dinozaurów polskiego rocka, którzy byli, jak się okazało, rozproszeni po świecie – występowali na statkach, albo w jakichś klubach. I wówczas dopiero się okazało, jak ogromny ma autorytet i jak wielką, i ważną jest dla tych wszystkich artystów postacią. Bo pod jego wpływem niemal wszyscy zaproszeni pojawili się w 1986 roku, i rok później, na scenie. Myślę, że jego dorobek zasługuje na coś więcej, dlatego zabraliśmy się za jego upamiętnienie w postaci książki, a wcześniej, w latach 90-tych nakręciliśmy film dokumentalny o nim...

No właśnie, co znaczy tytuł tegoż filmu „...i nie żałuj tego"?

To cytat z ostatniego wiersza Franciszka Walickiego. Wiersza, który nie zmienił się nigdy w piosenkę, a który jest taką wyliczanką: mogłeś to, mogłeś tamto, mogłeś mieć wszystko, ale nie żałuj tego, bo szedłeś własną drogą. I takie było jego motto życiowe. Zajmował się różnymi zawodami, porzucając je, by zająć się czymś innym, za każdym razem, moim zdaniem, dużo ryzykując. Ta książka jest w jakimś sensie podsumowaniem jego krętego życia. Walicki to postać niezwykle godna upamiętnienia. Dlatego zaczęliśmy pisać scenariusz filmu fabularnego o Franku. Nie będzie to typowa biografia, opis całego życia. Film kończyć się będzie na latach 70-tych ubiegłego wieku. Nie chcę zdradzać szczegółów, ale początek wymyśliłem sobie niemal bondowski.

Kogo by pan widział w głównej roli?

Fizycznie i charakterologicznie, osobą która by fantastycznie pasowała by do tej roli jest Marcin Dorociński. Nawet pisząc pewne sceny wyobrażałem sobie w nich właśnie jego. On nawet fizjonomię ma podobną do Franka, choć mógłby być nieco wyższy. Walicki miał 1,93 cm wzrostu i był w młodości świetnym koszykarzem.

Kolejną postacią, którą pan upamiętnił - w dokumencie „Człowiek ze złotym obiektywem" - jest Marek Karewicz. Fotograf, który przeszedł do historii polskiej muzyki rockowej dzięki jednemu zdjęciu, choć zrobił ich tysiące. Mówię tu oczywiście o ikonicznej wręcz fotografii, która znalazła się na „Bluesie" Breakout'ów...

Jestem wychowany na muzyce rockowej, na największych światowych i polskich zespołach. Ale Violetta Villas to niesamowita postać, o wiele bardziej wielowymiarowa, niż Anna German, która była kryształowym, dobrym człowiekiem, pokaranym przez los. Violetta Villas w różnego rodzaju kłopoty, uzależnienia wpadała sama. A jednocześnie była jednym z największych i najbardziej zmarnowanych talentów.

Jego zbiór jest ciągle katalogowany. To są, o ile mnie pamięć nie myli, dwa miliony fotografii! Jego największą pasją był zawsze jazz, ale właśnie okładka płyty „Blues" grupy Breakout, zdjęcie Tadka Nalepy z synem Piotrem, jest pamiętana najbardziej. Ale on sam za najważniejsze swoje zdjęcie uważa fotografię Milesa Davisa z koncertu w Sali Kongresowej. Zachwycił się nią sam artysta, który poprosił Karewicza o zgodę na jej wykorzystanie. I kiedy Karewicz przyjechał na zaproszenie Davisa na wystawę i koncert, to zobaczył tę fotografię, wielką na kilkadziesiąt metrów, zawieszoną na wieżowcu na Manhattanie. Zawsze mówił, że nic lepszego nie mogło mu się zdarzyć i już się nie zdarzy w jego życiu. Myślę, że jego praca jako twórcy okładek płytowych jest bardzo niedoceniona, a zrobił ich dwa tysiące! Niemal każda ważna polska płyta - nie tylko jazzowa, czy rockowa - z przełomu lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych, jest jego autorstwa!

Rozmawiając z panem, nie mogę nie poruszyć tematu pana ukochanego miasta, Sopotu. Był pan przez wiele lat jego wiceprezydentem. Co twórcę piosenek, wierszy, felietonów, opracowań historycznych, książek, albumów, sztuk i filmów podkusiło, żeby w pewnym momencie życia zostać lokalnym politykiem?

Absolutny przypadek. Przypadek, który miał później swoje konsekwencje, ma je zresztą do dzisiaj. W 1989 roku miałem ciężki wypadek samochodowy. Przez dwa lata chodziłem o kulach. Pewien mój znajomy, znając moją miłość do Sopotu i fakt, że z powodu wypadku chwilowo miałem przymusową przerwę w pracy zawodowej, zaproponował mi, bym został radnym w pierwszych wolnych wyborach, zresztą z listy „Solidarności". I tak wsiąkłem. Po pierwszej kadencji nadal byłem radnym, a później wiceprezydentem miasta. I tak zleciało 12 lat. Rozstałem się z tą funkcją wtedy, kiedy kierunek rozwoju miasta przestał mi odpowiadać, a jego odłożone w czasie efekty widać w tej chwili. Sopot zaczął bowiem niebezpiecznie zmierzać w kierunku nocnej imprezowni, na każdą kieszeń i dla każdego. A mnie wydawało mi się, że to miasto powinno być bardziej elitarne. Elitarność zawsze się będzie kłócić z masowością. Myślę, że trochę za mało uwagi przywiązuje się do tego, czym to miasto powinno być poza sezonem. A być powinno typowym, wysokiej klasy kurortem. Moją idee fix było stworzenie tras artystycznych po Sopocie. To tyleż gigantyczny potencjał, co kompletnie niewykorzystany. Trasę szlakiem sopockich imprezowni należy, według mnie, zastąpić trasą między miejscami, związanymi z Miłoszem, Herbertem, Afanasjewem, czy Osiecką. Czemu nie? Czyż nie byłby to turystyczny magnes? Podobnie jak np. „szlak muzyczny", sportowy, czy plastyczny. Zawsze można pomarzyć... ■

MARTA SIEMBAB

SUKCES NIEJEDEN MA ZAPACH

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: PIOTR LITWIC

To była piękna podróż w świat zmysłów. Z Martą Siembab, jedyną w Polsce senselierką rozmawiałyśmy m.in. o gustach zapachowych Polek i Polaków, jaki wpływ ma zapach na wizerunek oraz o tym, jak pachnie sukces.

Zawód senselierka brzmi dość tajemniczo. Specjalistka od zapachów już zapewne mówi nam więcej. Skąd taki pomysł na siebie?

Kiedy zaczynałam interesować się zapachem, nie myślałam o tym, by zająć się tym „pełnoetatowo". Było to coś, co fascynowało mnie od dziecka. Wszystkie wakacje spędzałam w bardzo małej wiosce na skraju Puszczy Rzepińskiej. Tam zapachów było mnóstwo. Zapach różnych zwierząt, gatunków roślin, drzew, żywicy, letniego powietrza, rosy, liści. W szkołach perfumiarze uczą się ich na esencjach, ja poznałam to wszystko „na żywo". Był to pewien kapitał, który wyniosłam ze swojego dzieciństwa. Najpierw interesowałam się aromaterapią i robiłam zielniki. Interesowałam się też oczywiście perfumami, ale nastolatka w komunistycznej Polsce niewielkie miała pole do popisu. Zawsze jednak czułam, że moje zmysły są bardzo wrażliwe. Praca zawodowa wiązała się dla mnie zawsze z przekazywaniem informacji. Byłam nauczycielem, lektorem, wykładowcą, szkoleniowcem, trenerem. Równo dziesięć lat temu zdałam sobie sprawę, że skoro dzielę się wiedzą, a tę największą posiadam na temat zapachów, to mogę połączyć jedno z drugim.

Jak więc wyglądała pani ścieżka rozwoju i edukacja w tym zakresie?

Cieszę się, że pani o to pyta. Zwykle szukam informacji u źródła. Na przykład pasjonuje mnie, jak osoby niewidome odróżniają zapachy i jak pomagają im w codziennej orientacji. Uczę się sama i wszystko, co wiem, to wynik moich poszukiwań, rozmów, wywiadów i eksploracji takich obszarów nauki, jak medycyna, psychologia, neurologia, fizjologia, kulturoznawstwo, czy socjologia. Z czasem nawiązałam współpracę z osobami zajmującymi się dystrybucją perfum i ich sprzedażą oraz marketingiem. Współpracuję też m.in. z projektantami, architektami, z terapeutami osób z autyzmem, a także z uczelniami ekonomicznymi, technicznymi i artystycznymi. Zajmuję się też kreowaniem wizerunku poprzez zapach.

A ja zastanawiam się jak pachnie sukces?

Nie ma jednej odpowiedzi. Jeśli sukces pachnie pieniądzem, a często to nim mierzymy sukces, to wówczas odwołujemy się do takich archetypów zapachowych, jak zapach żywic, srebrnego kadzidła, czy mirry, bo kiedyś tylko zamożnych stać było na takie zapachy. Można też powiedzieć, że sukces pachnie tym, co luksusowe, a więc np. skórzane. Nie każdego stać przecież na skórzane meble, skórzaną torbę lub kurtkę dużej marki, czy też samochód ze skórzaną tapicerką. Sukcesy bywają też różne. Może nim być np. zrzucenie 10 kilogramów. Wtedy pojawia się pytanie, czy taki sukces pachnie słodkim ciastkiem, czy może koktajlem z chlorelli, który przyszło nam pić przez ostatnie dwa miesiące. I to jest właśnie cudowne w zapachach, że nie dają jednoznacznej odpowiedzi.

Jeszcze jakiś czas temu Polki przy wyborze perfum kierowały się głównie marka i ceną. Teraz wydaje się, że ten trend się zmienia i szukamy bardziej indywidualnych nut zapachowych. Czy mam rację?

Wszystko zależy od tego, na jakiej grupie się skupimy. Niektórzy to po prostu poszukiwacze nowości, są też osoby, które nie lubią wychodzić poza strefę komfortu i nie ma w tym nic złego. To kwestia osobowości. Teraz mamy dostęp do wszystkich premier zapachowych. W zeszłym roku był ich ponad 2 tysiące! To pula, z której naprawdę można wybrać coś dla siebie. Znam jednak osobę, która używa tych samych perfum od lat 80. i narzeka jedynie, że nie pachną już tak, jak kiedyś.

Jakie trendy królować będą w sezonie letnim?

Trendy to nie sztucznie kreowane mody, ale zapis naszych dążeń. Widać, że obecnie szukamy wrażeń w Europie. Szukamy tego, co jest nam bliskie, a nie tego, co tropikalne i egzotyczne. Lubimy to, co znamy z ogrodu, jak frezja, bez, zioła - rozmaryn, bazylia, coś, co jest czytelne, a nie abstrakcyjne.

Na koniec nie mogę się powstrzymać, by nie zapytać o to, jakie zapachy pani wybiera na co dzień?

Zgodnie z zasadą – szewc bez butów chodzi, ja na co dzień nie używam żadnego zapachu. Głównie ze względu na to, że przebywanie z zapachami jest bardzo eksploatujące. Teraz przechodzę kwarantannę zapachową (śmiech). Jeśli jednak mój organizm może sobie na to pozwolić, wówczas niezależnie od pory roku wybieram te zapachy, które wywołują u mnie emocje i kojarzą mi się przede wszystkim z wrażeniem ognia, dymu, palonego drewna. To tak, jakbyśmy wyobrazili sobie piec kaflowy, w której płonie ogień. To estetyka, która jest mi bliska, zapachy ciepłe, ale także gorzkie. Często lubimy jakieś zapachy i nie wiemy dlaczego, ja mam ten przywilej, że wiem. ■

OPTICAL CHRISTEX
SALONY OPTYCZNE

„DOM ZDROJOWY", UL. POWSTAŃCÓW WARSZAWY 6, SOPOT,
TEL (58) 736 55 13, WWW.OPTICALCHRISTEX.PL

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

SŁABA PŁEĆ?

AUTOR: AGATA RUDNIK

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

Wiosna. Kobiety dbają o to, by ich ciała były smukłe, jędrne i ponętne dla płci przeciwnej. Mężczyźni zastanawiają się, jak i czym zaimponować paniom. A jak to wygląda w przyrodzie? Tu na nic zda się makijaż, druga sukienka, czy apartament w centrum. Ale zwierzęta mają swoje sposoby... Tym razem z Michałem Targowskim, dyrektorem gdańskiego Zoo rozmawiamy m.in. o tym, czyje zaloty są najbardziej romantyczne oraz, który gatunek uprawia seks dla przyjemności, a nie tylko w celach prokreacyjnych.

Panie dyrektorze, jak to jest z tymi samicami? „Stroją" się dla swoich partnerów, czy w ogóle nie przykładają wagi do wyglądu?

W świecie zwierząt jest zwykle odwrotnie, bo to samczyki chcą pokazać swoje piękno. Często są osobnikami bardziej wyróżniającymi się od samic. Wynika to przede wszystkim z walki o względy samiczki. Samce są inne, niekoniecznie ładniejsze (śmiech). Bywają jednak bardziej dostojne, są większe i mają bardziej atrakcyjne ubarwienie. Widać to szczególnie u ptaków. Samce są kolorowe, mają też różne atrybuty, które jeszcze bardziej podkreślają – „jestem panem i władcą". I tak na przykład żurawie mają piękne pióropusze, a kondor wyposażony jest w okazały grzebień. Kolorystyka samiczek jest raczej skromna, a makijaż nie jest im potrzebny (śmiech). One przede wszystkim mają złożyć jajka i zajmować się pisklętami. westii administracyjnych. Z każdym dniem musiałem się tego uczyć. I tak minęło 25 lat.

Jak to wygląda u ssaków? Tu sprawa wydaje się być mniej oczywista...

Samce zazwyczaj są większe i cięższe, a samice smukłe i bardziej delikatne. Klasycznym przykładem jest oczywiście lew z imponującą i budzącą respekt grzywą. Samice jeśli nie podporządkują się władzy samca, zostają wyeliminowane, czego przykład widzieliśmy niestety także w naszym ogrodzie zoologicznym. U tygrysów, w związku to samica rozdaje karty i może być bardzo okrutna. Po akcie kopulacyjnym potrafi tak zranić partnera, że ten może nawet zginąć. U gepardów to „panie" wybierają sobie lubego, a do wyboru zwykle mają 3-4 kandydatów. Nie muszą oni specjalnie zabiegać o jej względy, ani też walczyć ze sobą. Ona po prostu podejmuje decyzję, z którym z nich chce się związać.

A u małp? Czy choć trochę bliżej im pod tym względem do ludzi?

Samce są zwykle bardziej kolorowe. Mandryle mają niebiesko - czerwono - żółte pyski. Ta kolorystyka budzi respekt przed młodzieżą, która nie jest w stanie konkurować. Samce szympansów są większe i silniejsze, a samiczki muszą być im oddane i posłuszne.

Jednak życie seksualne szympansa pozbawione jest romantycznych uniesień.

To prawda. Trochę to smutne, gdy obserwuję, jak inteligentne zwierzę, zdolne do logicznego myślenia, odbywa akt z samicą, je i załatwia jeszcze inne potrzeby fizjologiczne jednocześnie. Tu o żadnej romantycznej atmosferze tylko we dwoje nie ma nawet mowy. Mieliśmy jednak w naszym zoo prawdziwe sceny zazdrości. Gdy rozdzieliliśmy Kasię od Karola i połączyliśmy go z inną samicą – Lolą, gdy biedna Kasia zaobserwowała rodzące się nowe uczucie, zaczęła krzyczeć i denerwować się.

U niektórych gatunków zwierząt wszystko „kręci się" wokół samic. Kim są te szczęściary?

Tak jest u surykatek. Zewnętrznie samiec i samica nie różnią się od siebie. Tu cenione są inne atrybuty. Samce przede wszystkim są od brudnej roboty, a samiczki do pieszczoty (śmiech). Może być w stadzie tylko jedna rodząca, a gdy pojawią się jakieś młode od innej surykatki, wówczas zostają zagryzione. Podobnie sprawy wyglądają u golców, uważanych za najbrzydsze zwierzęta na świecie. Jedna samica pełni rolę królowej, a u reszty hormony odpowiadające za płodność są wyciszone. Nierzadko toczą one zażarte boje, które czasem kończą się tragicznie. Wynika to przede wszystkim z faktu, że golce nie odczuwają bólu, a więc nawet nie mają świadomości, że rana jest głęboka i zwierzę nie przeżyje. Królowa pełni swoją funkcję przez kilka lat, a jej rolą jest tylko rodzenie i wychowywanie potomstwa, reszta stada pracuje, tworzy nowe korytarze i szuka pokarmu.

Ja wciąż jednak naiwnie wierzę w choć odrobinę romantyzmu. Jakie najciekawsze przykłady zalotów wśród zwierząt może pan podać?

Piękne, bajeczne wręcz tańce godowe zaobserwować możemy oczywiście wśród ptaków. Taniec żurawi przypomina zespół baletowy tańczący w rytm nastrojowej muzyki.

Czy zdarza się, że zwierzęta uprawiają seks, by umilić sobie wieczór, czy tylko po to, by się rozmnażać?

To ciekawy temat. Bonobo, zwany niegdyś szympansem bonobo uważany jest za jedyny gatunek, który robi to, bo po prostu lubi. Zwierzęta te mają nawet całą gamę pozycji, które tę przyjemność mają jeszcze spotęgować. Nie krępuje ich też obecność człowieka.

Mówiliśmy już o zalotach i seksie, nie wypada więc nie zapytać o zdradę. Jak jest z wiernością u zwierząt?

Wierne sobie pozostają łabędzie, które wspólnie wychowują młode, podobnie jak wcześniej wspomniane kondory. Kapibary żyją ze sobą w długoletnich związkach monogamicznych. Bardzo przywiązują się do siebie, co wynika z ich nieprawdopodobnej pamięci. ■

UPRAWY SOI A PROBLEM DEFORESTACJI

Soja jest obecnie najszybciej rosnącym zbożem na świecie. Ze względu na jej właściwości (wysoka zawartość białka i kaloryczność), jest kluczowa w światowej gospodarce żywnościowej. Coraz większe zapotrzebowanie na soję powoduje rozrastanie się pól uprawnych głównie w Ameryce Południowej, które powstają na terenach lasów, sawann i łąk, przyczyniając się w ten sposób do deforestacji najcenniejszych przyrodniczo obszarów i lasów równikowych. WWF wierzy, że możliwa jest uprawa soi bez dewastacji lasów tropikalnych i innych istotnych ekosystemów.

W ostatnich 50 latach produkcja soi wzrosła prawie 10 krotnie z poziomu 27 milionów ton w 1960 r. do 269 milionów ton dzisiaj. Zwiększająca się liczba pól uprawnych pod produkcję soi powoduje ogromne straty dla bioróżnorodności oraz stanowi zagrożenie dla gatunków tam żyjących. Według raportu WWF Living Planet Report 2014 od 1970 do 2010 roku straciliśmy 52% gatunków żyjących na Ziemi. Uprawy zagrażają miejscom o kluczowym znaczeniu przyrodniczym dla całego świata, takim jak sawanny Cerrado w Ameryce Łacińskiej, nizinny Las Atlantycki oraz Amazonia.

Skutki zniszczeń są drastyczne, co najlepiej obrazuje sytuacja w Amazonii, która stanowi obecnie ok. 30% wszystkich pozostałych na naszej planecie tropikalnych lasów deszczowych. Nie przypadkiem nazywa się je „zielonymi płucami świata" - zapewniają ok. 20 procent globalnego zaopatrzenia w tlen. Mimo tego, od lat konsekwentnie prowadzi się wycinkę na tym unikatowym obszarze - deforestacja dotknęła już jedną piątą amazońskich lasów. Gatunki narażone na wyginięcie przez deforestację cennych siedlisk pod pola uprawne to m.in.: jaguar, pancernik olbrzymi, mrówkojad wielki, tapir, pampasowiec grzywiasty czy leniwiec.

Co może zrobić konsument w Polsce? Domagać się od producentów żywności wykorzystywania soi z odpowiedzialnych źródeł. Może też ograniczyć spożycie produktów pochodzenia zwierzęcego. Na całym świecie naukowcy zgadzają się, że najzdrowszym wyborem jest zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz ograniczanie mięsa w codziennej diecie. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca ograniczanie spożycia mięsa do ok. 750 g mięsa świeżego tygodniowo. Tymczasem Polak zjada go średnio aż 1,3 kg.

WWF dostrzega także ogromną rolę, jaką mają do odegrania największe firmy kupujące soję. Poprzez zmianę ich praktyk biznesowych i wymaganie od swoich dostawców certyfikowanej soi, możemy osiągnąć realną zmianę i uchronić najcenniejsze ekosystemy przed zniknięciem. Soja uprawiana odpowiedzialnie według WWF to soja certyfikowana zgodnie z założeniami Okrągłego Stołu na rzecz Odpowiedzialnego Sektora Soi (Round Table on Responsible Soy- RTRS). WWF zachęca producentów wykorzystujących soję w produkcji, do pozyskiwania jej z certyfikowanych źródeł. ■

ATENY

PĘPEK ŚWIATA

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Stoję na wierzchołku Akropolu. Próbując ogarnąć wzrokiem jak najwięcej, zastanawiam się, gdzie się zaczyna, a gdzie kończy miasto. Biorąc pod uwagę, że Ateny to dziś pięciomilionowy olbrzym, wcale nie jest to łatwe. Turystów upchanych jest pewnie drugie tyle.

Akropol. W centralnym punkcie Partenon

Nie lubię tłoku - rozmyślam sącząc czerwone, wytrawne wino w saloniku Polonez na warszawskim lotnisku. Odpocznę w samolocie, w biznes klasie będę miała na to warunki, a potem niech będzie co ma być. Gdy samolot podrywa się do lotu, żegna mnie upiorna mżawka. Niecałe trzy godziny później ląduję w słonecznej stolicy Grecji. Wiosenne temperatury oscylują wokół 25 st. C, co zdecydowanie poprawia mi humor.

GRECKIE DZIEDZICTWO

Grecja dała światu teatr, poezję i kanony piękna. Tu narodziła się filozofia, a współczesna nauka zyskała mocne podwaliny. Najsłynniejsze miasto-państwo świata dało nam Sokratesa, Platona, Arystotelesa, klasyczną architekturę, nowoczesne igrzyska olimpijskie i demokrację. Postaram się przekonać, ile z tego znajdę w Atenach. Moje największe zmartwienie rozwiane zostało szybko. Okazało się bowiem, że nawet w najbardziej zatłoczonych dzielnicach można tu znaleźć miejsca kameralne, wręcz intymne.

Stopniowo przenoszę się w czasie. Odkrywam dla siebie miasto, które stanowiło centrum kultury i sztuki, gdy większość stolic w ogóle nie istniała, a później niemal zniknęło z mapy Europy. Kostas, którego spotykam w tawernie na Place, opowiada mi, jak na początku 1832 roku historia wyniosła księcia Bawarskiego Ottona von Gluecksburg na tron Grecji. Nie miał wtedy osiemnastu lat. Kraj podnosił się po niemal 400 latach tureckiej niewoli. Pierwszy król-elekt nowożytnej Grecji ko

WIZJA OTTONA

Decyzja wydawać się mogła zaskakująca, ponieważ 200 lat temu miasto w niczym nie przypominało tego, co zobaczyć możemy dziś. Niewielka osada liczyła zaledwie 300 domów usadowionych dookoła Akropolu. Na dobrą sprawę była wioską aspirującą do bycia miasteczkiem. Między starymi, rozwalającymi się domami pojawiła się armia architektów z Francji, Danii i Bawarii, którzy mieli wizję, jak pastwiska zamienić w szerokie aleje, a szopy, w których pasły się kozy, w monumentalne budowle.

Wkrótce wyrosło nowoczesne miasto na 100 tys. mieszkańców. Powstały Politechnika Ateńska, Biblioteka Narodowa, budynek Starego Parlamentu i Pałac Królewski przy placu Syntagma (gdzie obecnie mieści się parlament) z Ogrodem Narodowym. Przy budowie królewskiego pałacu pracowało pół tysiąca rzemieślników z Włoch, Niemiec i greckiej wysepki Anafi, wchodzącej w skład archipelagu Cyklad. Ci ostatni, łamiąc przepisy zabraniające wznoszenia jakichkolwiek budowli na zboczach Akropolu, pod osłoną nocy wybudowali wioskę. Wierną kopię tej, którą porzucili. Tak powstała Anafiotika, w której dziś można się poczuć jak na Santorini, albo innej wyspie kolorowych Cyklad.

SERCE GRECJI

Na szczęście ta okolica nie ma w sobie nic z kurortu, wciąż nie ma tu typowych turystycznych dekoracji, a starsi ludzie siedzą przed swymi domami. Popękane mury oplecione łodygami winorośli nadają temu miejscu baśniowego charakteru. W labiryncie uliczek chowają się bielone domy, a koty wygrzewają się na ukwieconych parapetach. Z torbą pistacji kupionych na pobliskim targu, gubię się w tych zakamarkach przy muzyce granej przez cykady. Anafiotika zniewala kolorem i zapachem ziół. Urzeka też cisza mocno kontrastująca z gwarem pobliskiego Akropolu i pędzącymi nieopodal sznurami samochodów. W głośnym mieście znalazłam miejsce, w którym wciąż bije prawdziwe serce Grecji.

Plaka, w ramach której leży Anafiotika, to miejsce, w którym Ateny przyspieszają. Dwieście lat temu to tu mieściły się całe Ateny. To od granic tej dzielnicy rozpoczęto budowę współczesnej stolicy Grecji. Dziś Plaka jest czymś na kształt ateńskiego Soho, choć to również stara dzielnica wyposażona w kręte uliczki i niskie budynki. Lśniący bruk wygląda jak zaklęta w kamień morska tafla.

Stadion Panatenajski

Warta przed Grobem Nieznanego Żołnierza

U stóp Akropolu znalazłam greckie rodzinne tawerny i nowoczesne hipsterskie knajpki. Najlepiej je odwiedzić późnym wieczorem, kiedy tłumy turystów kładą się spać.

SZCZĘŚCIE NA CHWILĘ

Plac Syntagma to najstarszy i najbardziej znany z placów miejskich w dzisiejszych Atenach. Dzięki sąsiadującemu z placem budynkowi parlamentu greckiego, jest też atrakcją turystyczną. Przed Grobem Nieznanego Żołnierza czuwają całą dobę strażnicy w bardzo oryginalnym rynsztunku. Ceremonia zmiany warty na plac ściąga tłumy. Prowadzona jest według sztywnych reguł, z musztrą na pograniczu patosu i groteski. Zakupoholicy od tego miejsca powinni trzymać się z daleka. Jakikolwiek bowiem ekskluzywny sklep przychodzi na myśl, Ateny go mają.

Każdy prawdziwy turysta powinien też zwiedzić Stadion Panatenajski, czyli stary stadion olimpijski, na którym w 1896 roku rozgrywano pierwszą nowożytną olimpiadę.

Na szczęście wszystkie najważniejsze atrakcje Aten położone są bardzo blisko siebie. Dzięki dobremu planowaniu, bez wysiłku wszystko można obejść pieszo. Nieco dalej jest tylko Pireus, w którym bujają się statki bogaczy. Stąd popłynąć można niemal na każdą grecką wyspę.

HISTORIA BEZ HAPPY ENDU

Dominujący nad miastem Akropol zostawiam sobie na koniec. Przeraża mnie liczba ludzi, których tam spotkam, choć wiem, że ten najsłynniejszy zabytek starożytnej Grecji wart jest wejścia w tłum. Duma narodowa Greków położona jest na wapiennym wzgórzu. Mało kto zresztą pamięta, że Ateny takich wzgórz mają siedem. Dokładnie tak jak Rzym. Dzięki takiemu położeniu miasta, piękną panoramę przyjezdni mogą podziwiać z wielu miejsc. Widok na morze białych domów robi niesamowite wrażenie. Wygląda trochę jak ul, albo jak gwarne mrowisko.
Już w VIII wieku p.n.e. Akropol był miejscem poświęconym licznym bóstwom, miejscem kultu. Z czasem powstała tu największa i najświetniejsza budowla Akropolu - Partenon, zbudowany ku czci bogini Ateny.

Pod kierunkiem Fidiasza, uznawanego za największego rzeźbiarza starożytnej Grecji, powstał jeden z najważniejszych kompleksów architektury ówczesnych czasów, kopiowany w kolejnych wiekach na wiele sposobów. W jego fasadzie dostrzegam pogoń za boską doskonałością. Moja przewodniczka tłumaczy mi, że był to najbardziej udekorowany budynek w całej starożytnej Grecji. We wnętrzu świątyni stała bodaj najdroższa rzeźba, jaką kiedykolwiek stworzył człowiek. Był to wysoki na około 12 metrów posąg Ateny, wykonany z kości słoniowej i złota. Źródła podają, że na potrzeby posągu zużyto 1200 kg kruszcu. Historia tego miejsca jest długa i zawiła. W ciągu długich lat i wojen znaczna część Akropolu została zniszczona.

MARMURY ELGINA

W 2009 roku u stóp Akropolu wyrosło nowoczesne muzeum. Przyciąga nie mniej zwiedzających niż sam Akropol. Już dla samej architektury warto odwiedzić ten budynek. I dla widoków na Akropol z najwyższego piętra. Zbudowany ze szkła, stali i betonu ma geometryczne kształty. Wewnątrz tysiące eksponatów. W tym najcenniejszy. Fragment fryzu panatenajskiego dłuta Fidiasza, zdobiący niegdyś ściany Partenonu. Czeka też pusta sala na kolekcję Elgin Marbles.

Grecy od lat domagają się od British Museum w Londynie zwrotu marmurowych posągów, które na początku XIX wieku w niejasnych okolicznościach zostały sprzedane Wielkiej Brytanii przez lorda Elgina. To kolejna zawiła ateńska historia, o której myślę wracając z Plaki. Zerkam na Akropol i stwierdzam, że najbardziej imponująco wygląda w nocy, gdy jego na biało oświetlone mury górują nad centrum miasta, tętniącego życiem do białego rana. ■

Plaka

ROLLS-ROYCE W TRÓJMIEŚCIE

TEKST I ZDJĘCIA: MARCIN WIŁA

Rolls-Royce to bez wątpienia najbardziej luksusowa marka w samochodowym świecie. Henry Royce i Charles Stewart Rolls założyli ją w 1906 roku. Od tego czasu legenda Rolls-Royce'a narastała, stając się jedną z najbardziej prestiżowych manufaktur w branży motoryzacyjnej. Dzięki Rolls-Royce Motor Cars Warszawa mieliśmy okazję poczuć tę legendę.

Do naszej dyspozycji, w Trójmieście były dwa modele będące w aktualnej ofercie - usportowiony, 2-drzwiowy model Wraith należący do klasy GT oraz luksusowa limuzyna Ghost w wersji EWB, czyli z wydłużonym rozstawem osi.

Rolls-Royce Ghost

ROLLS-ROYCE WRAITH

Nocne niebo usłane gwiazdami. To pierwsze skojarzenie jakie nasuwa się na myśl, po zajęciu miejsca w tym niezwykłym coupe. Za ten efekt odpowiada 1340 malutkich diod LED, które „rozrzucone" zostały na podsufitce modelu Wraith (ang. Zjawa). Dokładność i precyzja z jaką został wykonany ten samochód poraża swoją doskonałością. Trudno jest go do czegokolwiek porównać, bo klasa tego samochodu nie ma sobie równych.

Rolls-Royce zachwyca swoim majestatem. Samochód jest ogromny, ma ponad 5.2 metra długości i niemal 2 metry szerokości, mimo to sylwetka wydaje się lekka i zwiewna. Za kierownicą sprawia wrażenie znacznie lżejszego i mniejszego niż jest w rzeczywistości. Otwierane w przeciwną niż zwykle stronę drzwi skrywają obszerną kabinę dla 4 osób. Każda z nich siedzi na indywidualnym fotelu delektując się ledwie słyszalnym pomrukiem silnika V12 o mocy ponad 600 KM.

REZERWA MOCY

Szczegóły techniczne nie mają znaczenia – Rolls-Royce zawsze osiągi swoich samochodów określa jako „wystarczające", a na wskaźnikach na próżno szukać obrotomierza. Zamiast niego kierowca ma procentowy wskaźnik dostępnej mocy. Powiedzieć można tylko tyle, że trudno sprawić, aby wskazał 0%.

I taki właśnie jest Rolls-Royce, tajemniczy, ale niezwykły. Samochody tej marki trwają od pond 100 lat i z taką polityką producenta,

Rolls-Royce Wraith

jeszcze przez kolejne długie lata będą zachwycać i nobilitować. Cena? Dżentelmeni o pieniądzach nie rozmawiają, więc i w tym przypadku nie wypada o nich wspominać...

ROLLS-ROYCE GHOST

„Duch" to mniejszy z braci rodziny ultra luksusowych limuzyn Rolls-Royce'a. W prezentowanej wersji EWB Extended wheelbase – z wydłużonym o 17 centymetrów rozstawem osi, to limuzyna stworzona z myślą o pasażerach tylnej kanapy. Przestrzeń jest praktycznie nieograniczona. Dodatkowo pasażer na najbardziej prestiżowym miejscu, czyli z tyłu, po prawej stronie, może sterować fotelem pasażera przed sobą.

Tylna kanapa ukształtowana w formie dwóch indywidualnych foteli ma rozkładane oparcia i możliwość regulacji wysokości oraz długości siedziska. Jest też regulacja temperatury podgrzewania i intensywności wentylacji, połączonej z nawiewem chłodnego powietrza prosto z klimatyzacji. Po zajęciu miejsca, problemem mogłoby oczywiście być zamknięcie drzwi, inżynierowie odpowiedzialni za Ghost'a zastosowali więc przycisk umożliwiający ich zamknięcie bez wychylania się z kanapy.

PERFEKCJA WYKOŃCZENIA

Od razu widać perfekcję wykończenia każdego detalu. To ręczna robota najlepszych fachowców. Po środku zabudowany jest system iDrive, którym można sterować radiem, nawigacją, telewizją, fotelami, intensywnością masażu, odbierać telefon, czy ustawiać konkretną konfigurację różnych systemów. Każdy z pasażerów ma przed sobą duży monitor a pod nim wysuwany stolik z idealnie wyszlifowanym i polakierowanym blatem.

Przyśpieszenie do 100 km/h zajmuje tylko 5,1 s. Z lekkim pomrukiem wóz błyskawicznie nabiera tempa, nie zważając na swoją masę. Ma się wrażenie, że jeszcze chwila, a przód samochodu uniesie się niczym samolot odrywający się od pasa startowego. Jazda tym samochodem jest niezwykłym doświadczeniem – absolutna cisza w środku i komfort resorowania, którego trudno doświadczyć w jakiejkolwiek innej limuzynie.

ROLLS-ROYCE W POLSCE

W Polsce Rolls-Royce oficjalnie jest obecny od 2013 roku. Wtedy to rodzinna firma Państwa Fus z Warszawy otworzyła pierwszy i jedyny salon tej marki w Polsce. W branży motoryzacyjnej rodzina Fusów działa od 3 pokoleń. Od 30 lat jest dealerem marki BMW, który był pierwszym salonem w Polsce.

- *Kiedyś klienci marki Rolls-Royce mieli zwykle powyżej 60 lat. Dzisiaj znacznie się to zmieniło, głównie dzięki modelowi Wraith. Obecnie moi klienci mają najczęściej od 45 do 50 lat. Rekordzistą jest 19-latek, który również nabył samochód marki Rolls-Royce. Czas oczekiwania na zamówiony model to 3-4 miesiące, ale zdarzyły się sytuacje, w których klient bardzo mocno spersonalizował swój samochód, wówczas czas oczekiwania wyniósł około 9 miesięcy* - mówi Piotr Fus, właściciel Rolls-Royce Motor Cars Warszawa.

SAMOCHÓD SZYTY NA MIARĘ

Każdy samochód marki Rolls-Royce jest budowany ręcznie i na indywidualne zamówienie. Jego wyposażenie może obejmować właściwie wszystko, co przyjdzie klientowi do głowy. Każdy samochód szyje się na miarę, personalizuje według wytycznych klienta, a potem dostarcza bezpośrednio do jego domu.

- *Jeździmy z klientem do fabryki w Goodwood, wybieramy każdy detal samochodu osobno, od koloru karoserii po rodzaj drewnianego wykończenia, styl przeszyć tapicerki, wzory felg. Jeden z klientów salonu w Warszawie zażyczył sobie na przykład samochód w narodowych, biało - czerwonych barwach. Specjalnie dla niego został przygotowany lakier, który nie był dostępny w standardowej palecie. Po przygotowaniu kilku próbek, klient wybrał barwę, która najbardziej mu odpowiadała i zastrzegł ten lakier nazwą swojej firmy* - dodaje Piotr Fus.

KLIENT NIE PŁACI

Samochody marki Rolls-Royce objęte są czteroletnią gwarancją bez limitu kilometrów. Co więcej w tym okresie nabywca nie zaprząta sobie głowy żadnymi czynnościami serwisowymi, bowiem wszystkie naprawy, wymiana i obsługa wykonywana jest na koszt marki Rolls-Royce. Po stronie klienta jedynymi wydatkami związanymi z samochodem jest paliwo, ubezpieczenie i opony, które zużywa. Klienci bardzo często życzą sobie, aby ich samochód trafił do serwisu bez ich udziału ze względu na brak czasu.

- *Wówczas wysyłamy specjalny samochód transportowy, z zamkniętym nadwoziem, ponieważ polityka Rolls-Royce'a jest taka, że te pojazdy nie mogą być transportowane odkrytą lawetą. Serwis w Warszawie posiada również auto zastępcze, oczywiście marki Rolls-Royce* - mówi Piotr Fus. ■

MERCEDES E KLASA
STYL, INTELIGENCJA, AUTONOMIA

AUTOR: ANDRZEJ KUS / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Najnowszy Mercedes E Klasa bez wątpienia może kandydować do miana najbardziej inteligentnego samochodu naszych czasów. Dowód? Bez udziału kierowcy potrafi na przykład samodzielnie zmienić pas ruchu, uwzględniając oczywiście zasady bezpieczeństwa. To prawdziwym przełom w motoryzacji, o czym mieliśmy okazję się przekonać dzięki dilerowi BMG Goworowski.

Samochód ten jest krokiem Mercedesa w kierunku stworzenia autonomicznego pojazdu, dlatego został wyposażony w półautonomiczne systemy, które odciążą nieco kierowcę i zapewnią mu odpoczynek w czasie dłuższych podróży. Doskonałym tego dowodem jest Drive Pilot. Co kryje się pod tą nazwą? XXI wiek w pełnej okazałości. Jest to system, który zbliża nas w kierunku automatycznej jazdy.

Dzięki zastosowanej funkcji, samochód sam, bez udziału kierowcy, potrafi utrzymać odpowiedni dystans od poprzedzającego pojazdu na autostradach i drogach pozamiejskich. Co ciekawe – może również za nim podążać do prędkości 210 km/h. Kierowca nie musi używać ani pedału gazu, ani hamulca. Z funkcji Steering Pilot może nawet korzystać na łagodnych zakrętach.

Drugą unikalną funkcją jest to, że do prędkości 130 km/h układ Steering Pilot aktywnie interweniuje w prowadzenie auta z uwzględnieniem natężenia ruchu - otaczających pojazdów i obiektów równoległych, nawet jeśli poziome oznaczenia drogi są niewyraźne lub ich nie ma, np. z powodu robót drogowych. W ten sposób odciąża kierowcę, zwłaszcza w gęstym ruchu ulicznym lub w korkach. Kolejną funkcją jest Speed Limit Pilot. Pozwala regulować prędkość auta zgodnie z ograniczeniami prędkości rejestrowanymi przez kamerę lub zachowanymi w pamięci nawigacji.

Dodatkową innowacją Drive Pilot jest system aktywnej zmiany pasa ruchu. W oparciu o dane z radarów i kamery system może samodzielnie przeprowadzić manewr wjechania na wybrany przez kierowcę pas, np. podczas wyprzedzania. Jeśli kierowca włączy kierunkowskaz na co najmniej 2 sekundy, Active Lane-change Assistant doprowadzi do zajęcia sąsiedniego pasa ruchu, o ile czujniki systemu nie wykryją na nim żadnego obiektu.

Pilot zdalnego parkowania za pomocą smartphona – jest to kolejne, fenomenalne rozwiązanie. Koniec ze stresem, wielokrotnymi próbami i zastanawianiem się czy auto się zmieści, czy też nie. Teraz, po wyjściu z kabiny, samochód sam wjedzie w wyznaczone miejsce. Mamy problem z wyjechaniem? Również to zrobi. Wystarczy na swoim smartphonie wyposażonym w system operacyjny iOS mieć zainstalowaną odpowiednią aplikację, którą bezpłatnie pobierzemy w sklepie AppStore.

Przyjrzyjmy się teraz wyposażeniu. Internetowy system multimedialny Audio 20 USB łączy w sobie rozrywkę, informacje oraz komunikację. Ma wbudowany podwójny tuner oraz łączy się z urządzeniami przenośnymi. Wskazania są w wysokiej rozdzielczości wyświetlane na

dużym wyświetlaczu. Wyświetlacz Head-up to wirtualny ekran o wielkości około 21 x 7 centymetrów, postrzegany przez kierowcę jako unoszący się blisko dwa metry z przodu, nad maską silnika.

Opcjonalnie możemy zażyczyć sobie system nagłaśniający złożony z 23 specjalnie skonstruowanych głośników, czy 25-kanałowego wzmacniacza. Do dyspozycji jest tuner telewizyjny, który odbiera cyfrowe sygnały i daje nawet dostęp do informacji dodatkowych, na przykład elektronicznych czasopism telewizyjnych, czy wideotekstu.

Teraz wróćmy jeszcze do rozwiązań, które zwiększą bezpieczeństwo jazdy. Kilkanaście poduszek powietrznych nie jest już oczywiście niczym nadzwyczajnym. Jest też asystent martwego punktu chroniący przed kolizjami bocznymi, system rozpoznawania znaków drogowych, attention assist rozpoznający oznaki zmęczenia i ostrzegający przed niebezpieczeństwem zaśnięcia. Są również systemy: kontroli ciśnienia w oponach, zapobiegający poślizgowi kół napędowych, czy wreszcie ochrony pieszych z aktywną maską silnika.

Stylistyka nowej Klasy E nie zaskakuje i jest zbieżna z tym co Mercedes zaprezentował wcześniej w klasach C i S. Teraz wszystkie modele są do siebie bardzo podobne, różnią się przede wszystkim wymiarami. We wnętrzu nowa Klasa E też mocno zbliżona jest do klasy S, co oczywiście nie jest wadą. Opcjonalnie można zamówić nawet dwa ekrany o przekątnej 12,3 cala. Lewy pełni funkcję panelu wskaźników, a prawy przekazuje informacje z systemu multimedialnego.

Pod maską montowane są motory od 4 do 8 cylindrów oraz hybryda. Na początku dla polskich klientów jednak dostępne są tylko 3 silniki. Podstawowa odmiana E 200 oferuje benzynowy, 2-litrowy silnik z turbodoładowaniem o mocy 184 KM. Podstawowa skrzynia to automat 9G-Tronic. Kolejny E 220d, którym jeździliśmy dzięki uprzejmości BMG Goworowski, dostarcza 195 KM i 400 Nm. Model E 350d z silnikiem 3.0 V6 generuje 258 KM i 620 Nm ("setkę" osiąga w 5,9 s). Z czasem ofertę zasili jeszcze mocna benzyna V6 o symbolu E 400 4MATIC (333 KM i 480 Nm) oraz hybryda typu plug-in oznaczona symbolem E 350e (279 KM i 600 Nm). ■

BMW X4

PRZYJEMNOŚĆ Z JAZDY W KAŻDYCH WARUNKACH

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

SUV w stylu coupe? BMW już raz pokazało, że jest to możliwe, a model X6 okazał się rynkowym przebojem. Bawarski producent postanowił pójść utartą już ścieżką i stworzył model podobny, tyle że o rozmiar mniejszy. BMW X4 to zgrabne, ładne i zadziorne auto. Szczególnie z dwulitrowym "benzyniakiem" o mocy 245 KM.

Takie właśnie auto mieliśmy okazję przetestować dzięki gdańskiemu dilerowi BMW Bawaria Motors. Wystarczy nacisnąć pedał gazu, aby BMW X4 znalazło się w swoim żywiole. 8-stopniowa sportowa skrzynia Steptronic pozwala w pełni wykorzystać potencjał silnika - BMW X4 xDrive28i przyspiesza od 0 do 100 km/h w 6,4 s. Przy dużych prędkościach dodatkowe ósme przełożenie obniża obroty, a tym samym także zużycie paliwa i poziom hałasu silnika.

Silnik potrafi być spokojny i delikatny, majestatycznie i spokojnie rozpędzać samochód, ale potrafi też kręcić się do 7000 obr/min i pokazać sportowy charakter. Dwulitrowy, turbodoładowany silnik doskonale pracuje w każdym zakresie obrotów, co niewątpliwie jest zasługą technologii Twin Scroll.

Inteligentny napęd na cztery koła BMW xDrive zapewnia doskonałą trakcję. W ułamku sekundy xDrive zmienia adekwatnie do sytuacji rozdział siły napędu na obie osie, gwarantując optymalną przyczepność kół do podłoża. Dynamiczna kontrola amortyzatorów i jej tryby Comfort, Sport i Sport+ umożliwia indywidualny wybór właściwości jezdnych. Szeroki rozstaw kół BMW X4 i jego pięciowahaczowa oś tylna umożliwiają ponadto duże prędkości na zakrętach przy niewielkich przechyłach karoserii.

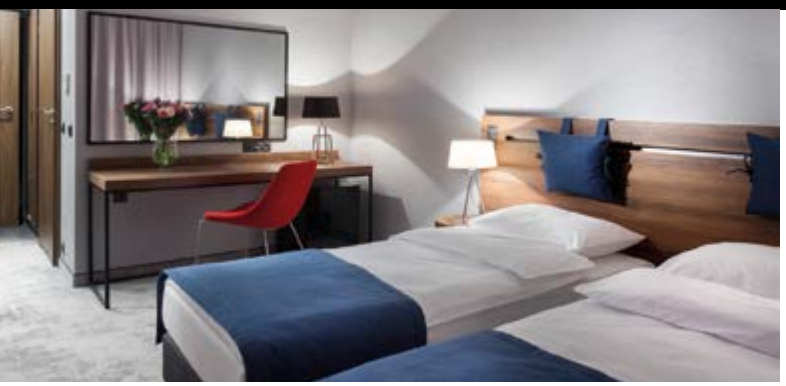
Ponadto samochód wyposażony jest standardowo w adaptacyjny sportowy układ kierowniczy i układ Performance Control, który odpowiednio rozdziela na zakrętach napęd i siłę hamowania na poszczególne koła. Można powiedzieć, że samochód „wkręca się" w zakręt, co zwiększa bezpieczeństwo i dynamikę jazdy. Przełącznik właściwości jezdnych umożliwia wybór trybu Comfort ze standardowymi ustawieniami silnika i skrzyni biegów, ekonomicznego trybu ECO PRO lub trybu Sport umożliwiającego jeszcze bardziej dynamiczną jazdę.

Jak przystało na samochód z segmentu premium BMW X4 wyposażony jest w szereg systemów asystujących kierowcy, obejmujących działające na bazie kamery funkcje ostrzegania przed zjechaniem z pasa ruchu, funkcję ostrzegania przed kolizją, ostrzeganie przed pieszymi z miejską funkcją hamowania. Wygląd każdego samochodu to rzecz gustu. Nam jednak sylwetka BMW X4 wyjątkowo się podoba. Z pełną odpowiedzialnością można stwierdzić, że jest to designerskie dzieło sztuki - piękna linia nadwozia, styl, charakter, wysublimowana estetyka wnętrza.

Testowany egzemplarz został wyceniony przez Bawaria Motors na 212 tys. zł brutto. Na pokładzie m.in. pakiet aerodynamiczny M, skórzana, sportowa kierownica M, 19'calowe felgi, sportowe, ogrzewane fotele skórzane, zestaw HiFi Harman Kardon, kamera cofania, reflektory biksenonowe, sportowa automatyczna skrzynia biegów i funkcja auto start stop. ■

SADOVA
HOTEL
★★★★

OTWARCIE HOTELU
15 CZERWCA 2016r.



UNIKALNY DESIGN

DOSKONAŁA LOKALIZACJA

164 KOMFORTOWE POKOJE

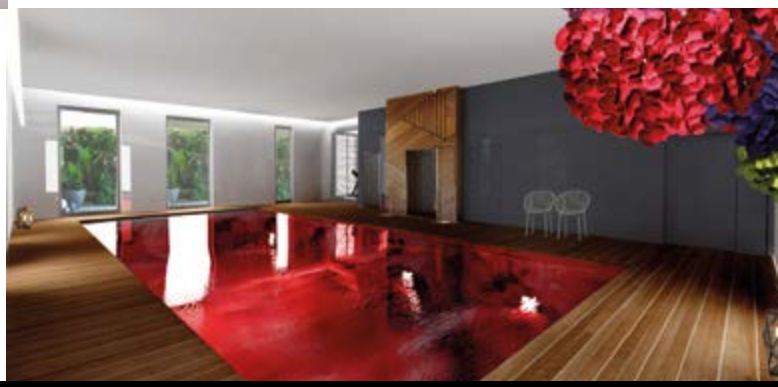
AUTORSKA RESTAURACJA

KLIMATYCZNY KOKTAJL BAR

BASEN, SAUNA, FITNESS

SALE KONFERENCYJNE

PRZESTRONNY PARKING



POLUB NAS NA FACEBOOKU: FACEBOOK.COM/HOTEL-SADOVA

80-769 GDAŃSK, UL. ŁĄKOWA 60 +48 58 382 30 30 / WWW.HOTELSADOVA.PL / MARKETING@HOTELSADOVA.PL

PIOTR MYSZKA
RENAULT GWARANTUJE BEZPIECZEŃSTWO

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jeden z najlepszych i najbardziej lubianych polskich windsurferów. W sierpniu będzie walczył o olimpijski medal w klasie RS:X. O żeglowaniu na desce z żaglem wie wszystko. Na pewno więcej niż o samochodach. Ale to właśnie o samochodach porozmawialiśmy z Piotrem Myszką, ambasadorem marki Renault Zdunek.

Jesteś wielkim fanem sportu, a że sport i motoryzacja mają ze sobą wiele wspólnego, to zapytam ile w tobie jest miłośnika dobrych samochodów?
Jak każdy facet lubię samochody, ale nie jestem motomaniakiem. Do motoryzacji podchodzę w sposób użytkowy. Na tym etapie życia, na którym jestem obecnie, najważniejsze jest dla mnie bezpieczeństwo i komfort. Mam rodzinę, żonę i małe dzieci, więc to jest absolutny priorytet.

Pasjonowałeś się samochodami w dzieciństwie i w czasach radosnej młodości? Miałeś jakieś swoje wymarzone samochody?
Nie da się ukryć, że ta radosna młodość to lata 90-te, więc nie było mowy o żadnym Ferrari czy Porsche. To były samochody poza wyobraźnią młodego chłopaka z Mrągowa. Pamiętam, że jak kolega przyjechał czerwonym Oplem Kadettem, to wszystkim opadły szczęki z wrażenia. Na tamte czasy, to był szczyt marzeń. Wzdychało się do aut, które posiadały alufelgi, miały oryginalny wygląd, do takich, które były widzialne i osiągalne, jak np. VW Golf 1.

Jak słyszysz hasło "dobry samochód", to co ci przychodzi do głowy?
Bezpieczeństwo przede wszystkim. O tym, jak bardzo jest to ważne przekonałem się osobiście. Jestem ambasadorem Renault Zdunek, a pierwszym autem jakie otrzymałem od firmy było Renault Grand Scenic. Niestety, moja żona prowadząc ten samochód miała czołowe zderzenie. Samochód na szczęście był duży, miał dużą strefę zgniotu i był po prostu bezpieczny. Żonie na szczęście nic poważnego się nie stało, podobnie jak kierowcy drugiego samochodu, który spowodował wypadek. Można powiedzieć, że Renault Grand Scenic uratował mojej żonie życie.

Pamiętasz swój pierwszy własny samochód?
Tego się nie zapomina (śmiech). Golf 4 kombi, srebrny metalic,alufelgi. Jak na tamte czasy, wyglądał bardzo dobrze, był w miarę bezpieczny. Potem był już wspomniany Grand Scenic, a następnie Renault Laguna. Jestem wysokim facetem, więc z czasem celowałem w wyższe samochody, dlatego później był Renault Kadjar, a następnie Espace, którym jeżdżę aktualnie.

Espace to duży samochód. Deska windsurfingowa się mieści?
Wszystko się do niego mieści (śmiech). Rodzina, rowery, deska. Rewelacyjny samochód, świetnie wygląda, bardzo komfortowy, znakomicie wyposażony. Renault Zdunek zapewniło mi najbogatszą wersję wyposażenia Initiale Paris. Skórzane oddychające fotele, masaże w tych fotelach, oczywiście automatyczna skrzynia biegów z bardzo ekonomicznym silnikiem, który zarazem jest bardzo zwinny i dynamiczny.

Jakim jesteś kierowcą? Lubisz bardziej przycisnąć, czy bardziej statyczna jazda?
To zależy. Raczej lubię dynamicznie jeździć. Chyba wynika to z tego, że uprawiam sport i trochę nie lubię stać w korku. Jak tylko mam okazje i widzę, że jest przestrzeń do wyminięcia, to od razu tam jestem. Z rodziną jeżdżę jednak bardziej zachowawczo.

Jak doszło do twojej współpracy z Renault Zdunek?
Mój kolega, który pracował w tej firmie skontaktował mnie z dyrektorem handlowym Krzysztofem Dudziakiem. Zaskoczyło od razu. Ludzie w Renault Zdunek czują sport, stwierdzili, że warto pomóc chłopakowi, który ma ambicje i jasno sprecyzowany cel. Ta współpraca ma dla mnie duże znaczenie, bo oni po prostu we mnie uwierzyli. Od 5 lat łączy nas pełne partnerstwo i dżentelmeńska umowa potwierdzona słowem, a nie świstkiem papieru. Mam nadzieję, że przypieczętowaniem tej współpracy będzie medal na olimpiadzie w Rio. Trzymajcie kciuki. ■

BMW BusinessDrive
Biznes napędzany radością
BMW serii 3
Limuzyna
www.bmw-zdunek.pl
Radość z jazdy
IKONA SPORTU.
GWIAZDA BIZNESU.
BMW SERII 3 JUŻ ZA 99 900 PLN
W OFERCIE DLA BIZNESU*.
Sprawdź ofertę na www.radosczjazdy.pl/biznes

Dealer BMW Zdunek
ul. Druskiennicka 1a
81-533 Gdynia
Tel.: +48 795 490 130
www.bmw-zdunek.pl

* BMW 318i Limuzyna Fleet Edition z silnikiem benzynowym o mocy 136 KM. Cena brutto.
Oferta ważna przy zakupie minimum dwóch samochodów. Zużycie paliwa w cyklu miejskim: 6,4 [6,2] l/100 km, pozamiejskim: 4,3 [4,3] l/100 km, mieszanym: 5,1 [5,0] l/100 km. Emisja CO_2: 119 [116] g/km.

ŚWIATŁO W ROLI GŁÓWNEJ

PROJEKT: AGNIESZKA HAJDAS-OBAJTEK, ARTE DIZAIN/FOTO: TOMASZ STEFUNKO

300 m² domu jednorodzinnego w miejscowości Mechelinki koło Gdyni zaprojektowano tak, by pierwsze skrzypce grało w nim światło. Projekt umożliwił wybór różnego źródła światła, tak jak różne są potrzeby i nastroje domowników, w tym przypadku czteroosobowej rodziny.

Zaraz po wejściu do domu, gości wita salon, pomimo swojej wielkości bardzo ciepły i przytulny. To za sprawą znajdujących się w nim mebli i akcesoriów takich jak duża, szara sofa, czy mięsisty dywan, które aż się proszą żeby wygodnie się rozsiąść i skorzystać z chwili relaksu. Jasna, drewniana podłoga wraz z kominkiem dbają o niepowtarzalny, bardzo przyjazny klimat, a marmurowe akcenty na ścianach nadają temu miejscu klasy i szyku.

W centralnym punkcie salonu zaraz nad owalnym stolikiem kawowym majestatycznie wręcz zwisają chromowane lampy Flos Aim wraz z pętem ozdobnych przewodów. Salon połączony jest ze strefą jadalnianą, w której znajduje się biały stół z sześcioma krzesłami na drewnianych nogach. Nad stołem wiszą dwie lampy o wyjątkowej, lekkiej formie. Na jednej ze ścian jadalni zaprojektowany został podświetlony panel dekoracyjny. Elementem, który od razu rzuca się w oczy jest piękna, pikowana sofa w kolorze pudrowego różu, przywołując myśli o miękkich, słodkich piankach.

Kuchnia jest niewielka, ale z pewnością praktyczna. Jasne, biało – bezowe szafki rozświetlają pomieszczenie nadając wrażenia przestrzeni. Sprzęty AGD zostały subtelnie wkomponowane w zabudowę kuchni, znalazło się także miejsce na dodatkowy, głęboki blat, idealny dla fanów domowego gotowania. Toaleta na parterze wykończona jest czarnymi oraz białymi

płytkami i panelami 3D. Możliwość przejrzenia się daje ogromne lustro rozpostarte na całej szerokości blatu z żółtą umywalką, która kontrastuje z bielą i czernią.

Na piętro wchodzi się po oświetlonych ledami, drewnianych schodach. Ściany zdobią lampy w kształcie puzzli i podświetlone obrazy. Duże znaczenie mają panele 3d i panele ażurowe które pięknie ozdabiają przestrzeń. Gra świateł wprowadza w iście bajkowy klimat. Sypialnia jest ciepła i przytulna w jasnych kolorach – bieli, beżu i szarości. Pierwszy krok po przebudzeniu stawia się na podłodze gdzie położono, miękką i przyjemną w dotyku wykładzinę. Na jednej ze ścian wykorzystano skórzane obicie dodatkowo podświetlone ledami. ■

ŚPIJ MALEŃKI, ŚPIJ!

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Ona - marzycielka z artystyczną duszą, on - pragnący zaspokoić każde jej marzenie. Spodziewali się nowego członka swojej rodziny i wciąż szukali tego idealnego łóżeczka... a że nie mogli znaleźć, to zaprojektowali je samodzielnie. Jak to często bywa z potrzeby zrodziła się idea, która przybrała żywą formę zrodzoną z impulsu.

Oboje chcieli, by przestrzeń domu wypełniały obiekty wyrażające ich samych - estetyczne, czyste, pełne wdzięku. Pewnego zimowego, chłodnego poranka spacerowali po marinie. Wspólnie podziwiali stojące w doku jachty - ich nieskazitelną biel i opływowe kształty. Subtelne, a zarazem wyrażające niesamowitą siłę, z którą opierają się bezwzględnym żywiołom wody i powietrza.

- *To właśnie luksusowe jachty stały się ich inspiracją do stworzenia czegoś tak wyjątkowego jak łóżeczka Luulu - mówi Marta Buzalska, projektantka i współwłaścicielka firmy. - Do wykończenia używamy najwyższej jakości materiałów i skór używanych m.in. w samochodach Maserati. Są też pikowania, diamenciki, ogranicza nas w zasadzie tylko wyobraźnia. Starannie wykonany materac jest wysoce elastyczny, antyalergiczny, całkowicie naturalny i ekologiczny. Specjalnie dopasowana wysokość ułatwia rodzicom dostęp do dziecka* - dodaje Marta Buzalska.

Jak na razie powstały trzy wiodące linie łóżeczek Luulu. Kolekcja Luulu White to kwintesencja elegancji i dobrego smaku. Włoska cieląca skóra wykorzystana wewnątrz łóżeczka Luulu White jest idealnie gładka w dotyku i hipoalergiczna. Do jej ozdobienia wykorzystano kryształy Svarowskiego.

Z kolei kolekcja Luulu Black to kwintesencja elegancji w stylu glamour, inspirowana doskonałym pięknem szlachetnych kruszców i kamieni. Łóżeczko, skrzące się światłem niczym tajemniczy szafir, urzeka połyskiem głębokiej czerni i nieskazitelnej bieli wewnętrznej wyściółki.

Luksusowa kolekcja Luulu Gold to oferta dla najbardziej wymagających klientów. Unikalność wynika nie tylko z faktu, że jest ona złocona 24. karatowym złotem, ale także ze sposobu jej wykonania. Łóżeczko w całości zostało wykonane ręcznie z wykorzystaniem wiedzy i umiejętności wielu pokoleń prawdziwych mistrzów kunsztu rękodzieła.

- *Do końca roku chcemy wprowadzić łóżeczko Luulu Mare i Luulu Smart. Luulu Mare zaprojektowane jest specjalnie do luksusowych łodzi, posiada stację dokującą i w fajny sposób pozwala transportować malucha po pokładzie. W chwili obecnej projektujemy je na zlecenie prywatnej osoby z Dubaju. Z kolei Luulu Smart to łóżeczko interaktywne, które pod wewnętrzną wyściółką będzie miało całe oprogramowanie do takich funkcji, jak kamera, czujniki bezdechu, ruchu, czy elektroniczna niania. Całością zarządzać będziemy z poziomu smartfona* - mówi Marta Buzalska. ■

DOBRY DESIGN BRONI SIĘ SAM

STOLIK BOCONCEPT CHIVA ▲
Do kupienia: BoConcept, Gdynia
Cena: 3259 zł

◄ KOMODA WILSON
Do kupienia: Moma Studio, Gdańsk
Cena: 3248 zł

STOLIK ELIA ►
Do kupienia: Novelle, Gdańsk
Cena: od 1450 zł

◄ KRZESŁO KARTELL MASTERS
Do kupienia: Koma, Gdańsk, Gdynia
Cena: ok. 751 zł

KRZESŁO KARTELL LOUIS GHOST ►
Do kupienia: Koma, Gdańsk, Gdynia
Cena: ok. 1150 zł

▲ SOFA BOCONCEPT OSAKA
Do kupienia: BoConcept, Gdynia
Cena: od 3128 zł

◄ FOTEL MICHAEL
Do kupienia: Moma Studio, Gdańsk
Cena: 2858 zł

KRZESŁO GAIA ►
Do kupienia: Novelle, Gdańsk
Cena: od 1350 zł

NATURA W OGRODZIE

Kochaj, chroń i szanuj naturę, a potem żyj w jej otoczeniu. Tak w skrócie można opisać misję, którą kieruje się w swojej działalności marka Fermob, znany producent mebli ogrodowych. Najnowszą kolekcję zaprezentowano w salonie NAP w Gdyni.

Dla tego producenta mebli ogrodowych poszanowanie środowiska naturalnego jest niezwykle ważne i determinuje wszystkie procesy produkcyjne. Podstawowym materiałem wykorzystywanym do produkcji mebli jest metal. Produkty Fermob są nie tylko recylingowane, ale również tworzone z powtórnie przetworzonego metalu. Ławki ogrodowe, stołki, stoliki, a nawet szezlongi wypoczynkowe w niezliczonej liczbie wariacji kolorystycznych - taka jest najnowsza kolekcja Fermob.

Farby są pozbawione szkodliwych składników i zabezpieczone przez działaniem promieni słonecznych, dzięki czemu nie musimy się obawiać, że żywe barwy z czasem stracą na intensywności. Również materiały wykorzystywane do wykończenia mebli są sprowadzane od dostawców, którzy mogą sprostać najwyższym kryteriom wytrzymałości. Materiały są zatem odporne na uszkodzenia mechaniczne i deformację oraz wyjątkowo wygodne w użytkowaniu.

Podczas prezentacji w salonie NAP pokazano także najnowszą kolekcję mebli ogrodowych włoskiej marki Emu słynącej z oryginalnego wzornictwa pozwalającego nadać przestrzeni unikalnego charakteru i podkreślić styl ogrodu. Idealnie nadają się do ogrodu, na taras, jak również do restauracji oraz do otwartej przestrzeni publicznej. Wykonane z najwyższej jakości materiałów są wyjątkowo odporne na wszelkie warunki atmosferyczne. Dla Emu projektują najlepsi projektanci, tacy jak Jean Nouvel, Patricia Urquiola, Jean Marie Massaud, Arik Levy, czy Stefan Diez. mr

Fot. Karol Kacperski

WOOD & PAPER Z MIŁOŚCI DO DREWNA

Swoją pracą chcą przypomnieć, że w latach, przez wielu nie wspominanych dobrze, Polska była światową potęgą wzornictwa i projektowania - taka filozofia przyświeca rodzinnej manufakturze Wood & Paper tworzącej niepowtarzalne, obdarzone duszą elementy wyposażenia wnętrz.

Marka jest efektem synergii młodej, zdolnej projektantki i doświadczonego mistrza stolarstwa. Wszystkie projekty są wykonywane metodą rzemieślniczą, od pierwszego cięcia do ostatniego pociągnięcia pędzlem. Twórcy tych wyjątkowych mebli bardzo lubią, gdy produkt spełnia kilka funkcji, może się zmieniać według potrzeb właściciela.

Nie lubią za to, gdy coś się marnuje – czy to przestrzeń, czy skrawek drewna. Dlatego meble Wood & Paper możesz personalizować i idealnie dopasowywać do swojego domu. A z resztek pozostałych po produkcji robione są małe, zabawne gadżety, jak kulkowe świeczniki, czy pojemniki „kaktusy". W tych niezwykłych projektach widać miłość do drewna, koloru i geometrycznych wzorów oraz brak obaw przed odważnymi połączeniami. ■

Komoda TV Puzzle

Stolik kawowy Solo

Pojemniki Kaktus

tŭlp

KOMINKI **GAZOWE**

Wyłączny Przedstawiciel na Polskę

KOMINKI KOZŁOWSKI
ul. Sokołowska 50, Wypędy
05-090 Raszyn k \ Warszawa
tel. 22 723 90 98
kom. 602 226 800
info@tulp.info.pl

www.tulp.info.pl

KK
kominkiKOZŁOWSKI

OGRÓD Z POMYSŁEM

▲ MOBILNA KUCHNIA SUPERBIANCO
Do kupienia: kominki-kozlowski.pl

▲ STÓŁ TONKINO
Do kupienia: Mesmetric, Gdynia
Cena: od 2245 zł

◄ HAMAK FERMOG OSMOSE
Do kupienia: NAP, Gdynia
Cena: 5786 zł

WÓZEK DO ► GOTOWANIA MOBICOOK
Do kupienia: kominki-kozlowski.pl

BAREK FERMOG MONTMARTRE ►
Do kupienia: NAP, Gdynia
Cena: 486 zł

STÓŁ BOCONCEPT ADELAIDE ►
Do kupienia: BoConcept, Gdynia
Cena: od 1539 zł

◄ KRZESŁO BOCONCEPT ELBA
Do kupienia: BoConcept, Gdynia
Cena: od 595 zł

HAMAK FLORA ZE STOJAKIEM CANOA ▼
Do kupienia: whamaku.pl, Gdynia
Cena: 2762 zł

▲ FOTEL HAMAKOWY KOALA
Do kupienia: whamaku.pl, Gdynia
Cena: 590 zł

MOCHO.studio

PROJEKTUJEMY OD KUCHNI

NAJWIĘSZY SHOWROOM NA POMORZU: REDA, UL. WEJHEROWSKA 71 LOK.3
TEL. 600118633 | MAIL: MONIKA@KUCHNIEREDA.PL | WWW.KUCHNIEREDA.PL

ATLAS kuchnie

ŚWIATŁO TWORZY KLIMAT

ALVEO ▲
Do kupienia: Tila.pl, Gdańsk
Cena: 882 zł

◀ AUTHENTIC MODELS
Do kupienia: Pinakoteka, Sopot
i Gdańsk lub pinakotekahome.pl
Cena: 2150 zł

◀ JUPITER MARCONI
Do kupienia: Pinakoteka, Sopot
i Gdańsk lub pinakotekahome.pl
Cena: 6500 zł

KARTELL BOURGIE ▶
Do kupienia: Koma, Gdańsk, Gdynia
Cena: 1064 zł

◀ GRAS
Do kupienia: NAP, Gdynia
Cena: ok. 789 zł

BONN SPLOT ▶
Do kupienia: Moma Studio, Gdańsk
Cena: 3390 zł

MUSH SMOKE ▶
Do kupienia: Moma Studio, Gdańsk
Cena: 1326 zł

LED HIGH BAY
Do kupienia: ledownia.pl, Gdańsk
Cena: ok. 1225 zł

◀ BAKE ME A CAKE
Do kupienia: Koma, Gdańsk, Gdynia
Cena: ok. 1917 zł

TAPICERNIA PIĘKNYCH WNĘTRZ
WYMARZONE WNĘTRZA DLA CIEBIE

Od dłuższego czasu uciekamy od sztampowych, sieciowych rozwiązań chcąc nadać indywidualny charakter meblom i wnętrzom w naszym otoczeniu. Gdzie szukać realizacji pomysłów i inspiracji? Tylko dobrze wyspecjalizowana firma tapicerska jest w stanie sprostać wymaganiom wysokiej jakości i oryginalności. Meble tapicerowane i elementy wnętrz to utrzymujący się trend ostatnich lat.

Sofy i rozłożyste narożniki w salonie to główne miejsce odpoczynku rodziny i spotkań w gronie przyjaciół. Wygoda i odpowiadający Twoim gustom design to podstawa tych mebli. W tapicerni dobierzesz indywidualnie materiał, określisz idealny wymiar pod Twój salon i przetestujesz miękkość siedziska. Nadmiar poduszek to pożądany efekt dekoracyjny. W tapicerni sam będziesz wizjonerem ich wielkości, faktur i kolorów.

TWÓJ DOM TO OAZA WYPOCZYNKU

Sypialnia to miejsce regeneracji, powinno harmonizować z Twoim ciałem i duszą. Dlatego bardzo ważne są delikatne materiały i miękkość wykonań. Efekt taki uzyskasz stawiając w sercu sypialni pokaźne łoże koniecznie z zagłówkiem. W tapicerni dostosujesz odpowiedni styl łoża i dekoracyjność wezgłowia, jak i jego wielkość. Popularne są zagłówki pikowane, panelowe, bądź stworzone z półwałków pod sam sufit, tworząc miękką tapicerowaną ścianę.

ODNAWIANIE JEST W MODZIE

Uwielbiasz swój wieloletni komplet wypoczynkowy? Masz zabytkowy fotel rodzinny? Chciałbyś nadać mieszkaniu nowy wystrój bez czasochłonnego remontu? Stare meble mogą dostać nowe życie właśnie w tapicerni. Nowe poszycie lub całkowita renowacja często jest mniej kosztowna niż zakup nowych mebli. Ważne by tapicer był rzemieślnikiem z pasją, doradcą i kreatorem. Tylko wtedy otrzymasz ukochany mebel w idealnym stanie, by służył jeszcze wiele lat.

UŁATWIENIE DLA PROJEKTANTA

Biura projektowe nie muszą szukać nowoczesnego designu w setkach sklepów internetowych i stacjonarnych. Profesjonalna tapicernia wykona realizacje każdego projektu, nawet o najbardziej nietypowych rozwiązaniach technologicznych. Od stolarki po tapicerkę. Od apartamentów, hoteli po restauracje, a nawet tapicerkę specjalistyczną, jak jachtowa czy samochodowa.

NISZOWA PROFESJA

Ceńmy ludzi o rzadkich umiejętnościach zawodowych. Wszechstronni tapicerzy to nieliczna grupa specjalistów. Warto odwiedzić tapicernię z prawdziwego zdarzenia, by poznać ich możliwości. ■

REKLAMA

SMART CITY

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

W czym drzemie największy potencjał miast i jakim stopniu miasta wykorzystują nowoczesne technologie? Co to jest inteligentny rozwój transportu i infrastruktury i jak go wdrożyć? Czy Polacy są smart? Czy wyznają zasadę smart living? Na te pytania szukano odpowiedzi podczas kongresu Smart City, który odbył się w hotelu Amber w Gdańsku.

PRESTIŻ PATRONUJE

W praktyce smart city to złożony organizm łączący inteligentne wykorzystanie nowoczesnych technologii oraz innowacyjnych systemów z kreatywnością aktywnego społeczeństwa oraz potencjałem organizacji, instytucji, firm i ośrodków naukowych. Wypracowanie optymalnego modelu inteligentnego miasta to dziś nie tyle luksus, co konieczność.

Działania służące poprawie jakości życia – jedna z kluczowych przesłanek strategii smart city – mają fundamentalne znaczenie. Tym bardziej, że przepustowość dróg, komunikacji miejskiej, a nawet wydajność sieci energetycznej są ograniczone. Rozwiązania smart city sprzyjają sprawniejszemu wykorzystaniu istniejących zasobów. Poprzez wymianę oświetlenia rtęciowego lub sodowego tradycyjnego na inteligentne oświetlenie w technologii LED można uzyskać 60-70% oszczędności w rocznym zużyciu energii elektrycznej na oświetlenie miejskie (miasta Erkrath, Stutensee w Niemczech).

- *Na świecie miasta na różne sposoby realizują ideę smart city. Przykładowo, Masdar w Zjednoczonych Emiratach Arabskich do 2025 r. planuje wprowadzić zasadę „zero carbon, zero waste", oznaczającą zerową emisję dwutlenku węgla. Chce to osiągnąć poprzez pozyskiwanie energii wyłącznie z odnawialnych źródeł oraz stuprocentowe przetwarzanie odpadów* - mówił dr Krzysztof Maryl z Ministerstwa Energetyki.

Władze Hamburga w ramach realizacji założeń smart city planują m.in. wdrożenie energooszczędnego, inteligentnego oświetlenia ulicznego oraz inteligentnego systemu zarządzania ruchem, by optymalizować strumienie transportowe w mieście i wcześniej wykrywać incydenty. Z kolei rada miejska Barcelony w listopadzie 2014 r. podjęła decyzję o wdrożeniu systemu inteligentnego nadzoru parkingu miejskiego w dzielnicy Les Corts. Ma on informować o dostępności miejsc parkingowych na danym obszarze, a użytkownicy będą je otrzymywać na telefon komórkowy poprzez specjalną aplikację.

Miasto Luksemburg od 2002 r. realizuje program e-miasto, którego celem jest tworzenie inteligentnych, zintegrowanych i mobilnych usług dla mieszkańców. Poprzez dedykowany portal Report-IT można zgłosić wszelkiego rodzaju problemy, np. zepsute sygnalizatory świetlne na ulicy czy graffiti, a zgłoszenia te trafiają do odpowiednich służb. Ponadto już w 2007 r. powstała sieć bezpłatnego, dostępnego dla wszystkich internetu Wi-Fi. Udostępniono również aplikację, która pozwala na bezpłatne uzyskanie informacji o liniach autobusowych, wypożyczalniach rowerów, wolnych miejscach parkingowych.

Polskie miasta również zaczynają realizować projekty smart city. Eksperci szacują, że w ciągu najbliższych kilku lat w Polsce na inteligentne rozwiązania transportowe zostanie przeznaczone co najmniej1,2 mld zł. W wielu miastach, m.in. w Gdyni powstały systemy zarządzania ruchem, w których za pomocą tablic elektronicznych zamontowanych na przystankach pokazywane są czasy oczekiwania na przyjazdy autobusów określonych linii. Wrocław od kilku lat stawia na energooszczędne systemy oświetlenia, a Szczecin inwestuje w System Zarządzania Ruchem, którego celem jest zwiększenie płynności ruchu, usprawnienie systemów transportowych i zmniejszenie liczby wypadków w Szczecińskim Obszarze Metropolitalnym.

Dobrym przykładem jest działanie Urzędu Miasta Gdańska, który podpisał z Politechniką Gdańską, InnoBaltica Sp. z o.o. oraz Fundacją Interizon memorandum o współpracy na rzecz wdrożenia systemu dla inteligentnych przestrzeni miejskich. Przedsięwzięcie to zakłada zintegrowanie – w ramach jednego systemu – różnych aplikacji miejskich, co pozwoli na inteligentne sterowanie oświetleniem ulicznym, monitorowanie ruchu ulicznego i warunków na drogach, numeryczne prognozowanie pogody, automatyczną identyfikację pojazdów, zarządzanie energią w budynkach, itp., wszystko to w połączeniu z aplikacjami dostępnymi dla każdego mieszkańca miasta.

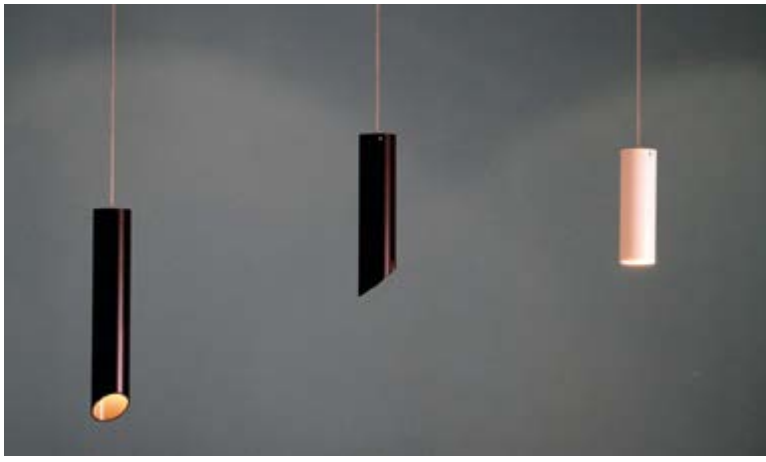
Idea smart living, czyli mądrego, sprytnego i inteligentnego życia jest na świecie coraz popularniejsza. Według najnowszego badania 22 proc. Polaków zadeklarowało, że żyje smart. Umiejętnie wprowadzona koncepcja inteligentnego miasta niesie wymierny potencjał nie tylko w postaci odciążenia budżetu, ale przede wszystkim poprawy warunków życia mieszkańców, zwiększenia poczucia bezpieczeństwa i aktywnego uczestnictwa w życiu miasta. ■

Polski producent najwyższej jakości oświetlenia LED

Ledownia.pl

Światło na zawsze

Kochamy światło, tworzymy z pasją, nie z przymusu



LEDownia.pl
ul. Wosia Budzysza 7, Gdańsk

Sklep fabryczny:
ul. Trakt Świętego Wojciecha 229 (obok stacji Shell), Gdańsk

58-732-71-34 / 533-323-787 / bok@ledownia.pl

MCINTOSH C52 ▶ PRZEDWZMACNIACZ Z DAC

Do oferty firmy McIntosh dołączył stereofoniczny przedwzmacniacz C52. To najbardziej zaawansowany, jednomodułowy przedwzmacniacz McIntosha jaki kiedykolwiek powstał. Oparte na układach półprzewodnikowych urządzenie obsługuje zarówno źródła cyfrowe jak i analogowe. Łącznie posiada 16 wejść w tym te umożliwiające odtwarzanie najnowszych cyfrowych formatów dźwięku, włączając w to pliki DSD.

C52 ma po trzy wyjścia symetryczne XLR i niesymetryczne RCA. Oprócz tego jest też wyjście RCA o stałym poziomie. Dla źródeł cyfrowych przeznaczono trzy wejścia optyczne, dwa wejścia koaksjalne RCA, jedno wejście USB i firmowe wejście MCT. Wejścia optyczne i koaksjalne obsługują sygnały do 24-bitów/192kHz. Wejście USB obsługuje sygnały PCM do 32-bitów/384kHz oraz 1-bitowe sygnały DSD64, DSD128, DSD256.

W celu zapewnienia jak najlepszego poziomu jakości odsłuchu za pomocą słuchawek przedwzmacniacz posiada technologię Headphone Crossfeed Director (HXD®). Umożliwia ona wysokiej jakości nagraniom stworzenie iluzji uzyskania brzmienia typowego dla odsłuchu za pomocą konwencjonalnych kolumn głośnikowych.

C52 posiada ośmiozakresowy analogowy korektor barwy dźwięku pozwalający na idealne dopasowanie muzyki pochodzącej z wielu źródeł do swoich preferencji odsłuchowych. Funkcja Home Theater Pass Through pozwala na możliwość idealnego zintegrowania przedwzmacniacza z posiadanym systemem kina domowego.

Do kupienia: Antrax Audio, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137/1.07, www.antraxaudio.pl

NIESKAZITELNA JAKOŚĆ DŹWIĘKU

◀ THIEL TM3 Z SERII 3RD AVENUE COLLECTION KOLUMNY PODSTAWKOWE

Inżynierowie THIEL Audio stworzyli kompaktowy zestaw głośnikowy wykraczający możliwościami poza oczekiwania typowe dla tej wielkości kolumn. Model TM3 to dwudrożna, podstawkowa kolumna typu bass-reflex. Wykorzystuje specjalnie opracowany 6.5 calowy głośnik niskośredniotonowy z odlewanym koszem i membraną z włókna szklanego, a wysokie tony odtwarza wysokiej klasy 1-calowa kopułka tytanowa.

Aby oba przetworniki elektroakustyczne mogły zaprezentować pełnię swoich możliwości, zaprojektowano specjalną obudowę, wewnątrz której fale dźwiękowe rozchodzą się w optymalny sposób, tak pod względem kierunkowości, jak i odbić wewnętrznych. Opcjonalnie będą dostępne oryginalne, dedykowane podstawki.

Zestawy głośnikowe wykończone w fornirach palisander (Rosewood) lub orzech (Walnut), a także lakierowane na wysoki połysk w kolorze białym lub czarnym. Thiel Audio będzie udzielał na zestawy serii 3rd Avenue Collection 10-letniej gwarancji.

Do kupienia: Antrax Audio, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137/1.07, www.antraxaudio.pl

BANG & OLUFSEN BEOLAB 90 ▶ INTELIGENTNE KOLUMNY

Nieskazitelna jakość dźwięku i niezwykły design, kunsztowne dzieło sztuki audiofilskiej wprowadzone na rynek dokładnie w 90. rocznicę powstania firmy Bang & Olufsen. Potężna, masywna o nieregularnym kształcie – wzbudza silne emocje. Pojedynczy zestaw BeoLab 90 waży prawie 140 kg i składa się z 18 przetworników o potężnej mocy 8200 wat oraz wbudowanego wzmacniacza.

Wśród przetworników można wyróżnić siedem wysokotonowych i tyle samo średniotonowych, trzy boczne i tylne o niskich tonach oraz jeden niskotonowy. Taka konstrukcja gwarantuje możliwość obsługiwania pełnej skali dźwięku – począwszy od bardzo niskich, skończywszy na najwyższych tonach. Górna część głośników została wykonana z aluminium i tworzywa sztucznego, zaś podstawę wyprodukowano z drewnianych paneli.

BeoLab 90 gwarantują nieskazitelną jakość dźwięku bez względu na pomieszczenie, w którym się znajdują oraz niezależnie od swojego położenia. Głośniki potrafią same automatycznie dostosować się do specyfiki przestrzeni i warunków, w których się znajdują. BeoLab 90 „żyją" i „myślą" – dostosowując się do otoczenia, samoistnie korygują dźwięk w zależności od charakterystyki pomieszczenia i wybierają, który przetwornik w danym momencie ma odgrywać kluczową rolę w emisji dźwięku. BeoLab 90 posiadają wsparcie dla wszystkich możliwych połączeń przewodowych (RCA, XLR, USB, S/PDIF i Toslink), a także dla bezprzewodowej technologii przesyłu dźwięku – WiSA.

Do kupienia: Showroom Pracownia AGD, Gdynia, ul. Legionów 112/8

WRZESZCZ

MIEJSCE NA CZASIE

NOWA INWESTYCJA
NA **BATOREGO 23**

KONTINUUM

bmc
Budujemy Twoje Marzenia

www.bmc.gda.pl
58 783 17 70

Zmień się na wiosnę!

Wiosna to wyjątkowy czas... Natura ma swój nowy początek, ale też i my wychodzimy z zimowego letargu. W Clinica Cosmetologica w Gdańsku odbyło się pierwsze spotkanie z cyklu „Zmień się", podczas którego rozmawiano o tym, jak szybko i skutecznie oczyścić organizm na wiosnę.

Po szarej zimie czas odświeżyć swój wizerunek i pokazać się światu w nowej wersji. Otaczający nas świat jest jednak tak skonstuowany, że mimo naszych dobrych chęci, ciągle popycha nas do popełniania tych samych błędów. Jak pracować nad sobą i skutecznie zmieniać złe nawyki na dobre? Jak ćwiczyć, aby przyspieszyć pozbawienie się toksyn z organizmu? Jakimi zabiegami wspomóc proces oczyszczania i gubienia zbędnych kilogramów?

Odpowiedzi na te pytania udzielili doświadczeni prelegenci - Aleksandra Szybiak, dietetyczka z Lifemedica oraz Michał Kołakowski, trener personalny. Ponadto spotkanie wzbogaciła prezentacja zabiegu Endermologie LPG, którą przeprowadziła kosmetolog Ksenia Szmulik z Clinica Cosmetologica. Zabieg ten to skuteczna broń na cellulit, świetnie redukuje i usuwa tkankę tłuszczową, rozstępy i blizny, modeluje sylwetkę i poprawia kondycję skóry.

Uczestniczki spotkania przede wszystkim miały okazję wzbogacić wiedzę dotyczącą detoksu w pojęciu holistycznym, czyli zarówno od zewnątrz, jak i od środka.

- *Trzeba pamiętać o tym, że każda zmiana musi wypływać z własnych pragnień i potrzeb, to chyba główne przesłanie dzisiejszych warsztatów. Konieczna jest motywacja osobista, wewnętrzne przekonanie, które sprawia, że wierzymy w sens podjęcia pracy nad sobą. Wszystko siedzi w naszej głowie* – mówi Aleksandra Szybiak.

Na spotkaniu nie zabrakło zdrowych przekąsek, które zapewniła firma Na Zdrowie.

Zwieńczeniem prelekcji była loteria wizytówkowa, w której do wygrania były zabiegi modelowania sylwetki w Clinica Cosmetologica, trening personalny z Michałem Kołakowskim oraz całodzienne zestawy cateringu od firmy Na Zdrowie. Kolejne spotkanie z cyklu „Zmień się!" już w czerwcu. kk

Sauna - fakty i mity

Sauna kojarzona głównie z krajami skandynawskimi, od dawna popularna jest również w Polsce. Wizyta w saunie poprawia samopoczucie, zmniejsza stres i napięcie w mięśniach. Na temat korzystania z sauny istnieje wiele różnych opinii, zarówno prawdziwych jak i fałszywych.

Z SAUNY KORZYSTAĆ MOGĄ TYLKO OSOBY ZDROWE

FAKT: To stwierdzenie tyczy się przede wszystkim osób przeziębionych, walczących z jakąś infekcją lub wirusem, czy osłabionych. Po takiej wizycie w saunie zamiast poczuć się lepiej poczują się zdecydowanie gorzej. Sauna bardzo obciąża serce i powoduje dużą utratę wody z organizmu, dlatego chorzy na nadciśnieniem lub otyli powinni skonsultować się z lekarzem.

DO SAUNY NALEŻY WCHODZIĆ NAGO

FAKT: Do sauny nie wolno wchodzić w strojach kąpielowych, bieliźnie, czy klapkach. Sztuczne tkaniny utrudniają parowanie skóry, powodując poparzenia. Wchodząc do sauny najlepiej okryć intymne miejsca bawełnianym ręcznikiem. Siadając dodatkowo można rozłożyć ręcznik pod stopy.

KĄPIELE W SAUNIE ODCHUDZAJĄ

MIT: Podczas seansu w saunie można stracić około 4% wagi ciała. Jest to spowodowane utratą wody z organizmu i po uzupełnieniu płynów waga powraca do normy. Samo korzystanie z sauny nie wpływa na redukcję tkanki tłuszczowej. Jedynym zauważalnym działaniem odchudzającym saunowania jest przyspieszenie metabolizmu nawet o 40%.

DO SAUNY MOŻNA WCHODZIĆ OD RAZU PO BASENIE

MIT: Mokry człowiek nie może wejść do sauny, a tym bardziej po wizycie w basenie, gdzie woda jest chlorowana. Przed skorzystaniem z sauny należy zmyć makijaż i dokładnie umyć ciało, nie stosując antyperspirantów, czy balsamów. Tak przygotowana skóra i rozszerzone pory lepiej będą wydalać toksyny z organizmu.

SAUNA POMAGA W WALCE Z TRĄDZIKIEM

FAKT: Sauna jest zdecydowanie polecana osobom cierpiącym na trądzik, czy atopowe zapalenie skóry. Wydalane toksyny odblokowują zatkane gruczoły łojowe, zmniejszając ilość nieestetycznych krostek i stanów zapalnych.

SAUNA WPŁYWA NA ZREDUKOWANIE CELLULITU

FAKT: Szczególnie takie działanie wykazują sauny infared (na podczerwień). Promieniowanie cieplne zastosowane w tego typu saunach wnika pod skórę, pobudzając krążenie. Regularne wizyty w saunie korzystnie wpływają na poprawę zdrowia i urody.

CLINICA
COSMETOLOGICA
DR IGOR MICHAJŁOWSKI

POZBĘDZIESZ SIĘ CELLULITU

SCHUDNIESZ

UJĘDRNISZ SKÓRĘ

STRACISZ CENTYMETRY
W OBWODACH

WYMODELUJESZ SYLWETKĘ

ZABIEG ENDERMOLOGIA LPG.
INNOWACYJNY PRZYJACIEL
KAŻDEJ
KOBIECEJ FIGURY

www.clinicacosmetologica.pl

PORADY EKSPERTA

Dogonić lato

Przygotuj się do sezonu – to hasło atakuje nas ze wszystkich stron. Oferty gabinetów kosmetologicznych wypełnione są po brzegi pomysłami na figurę idealną i nieskazitelne ciało. Które metody i zabiegi rzeczywiście pozwolą nam dobrze prezentować się w bikini? Pytamy Agnieszkę Kośnik-Zając z Instytutu Kosmetologii Babiana w Gdańsku.

AGNIESZKA KOŚNIK-ZAJĄC

właścicielka Instytutu Kosmetologii Babiana w Gdańsku i prezes Fundacji Wspierania Rozwoju Medycyny Anizja. Aktywnie uczestniczy we wprowadzaniu nowości na rynek, rekomenduje sprawdzone produkty i zabiegi. Ukończyła biotechnologię na Politechnice Gdańskiej, przez wiele lat pracowała w przemyśle farmaceutycznym. Ukończyła również organizację i zarządzanie ośrodkami wellness i Spa, a później kosmetologię bioestetyczną. Wraz z mężem prowadzi także Klinikę Chirurgii Naczyń ArtVein w Gdańsku.

Zapytam wprost, czy w o ogóle możliwe jest uzyskanie spektakularnego efektu „bez skalpela"?

Zabiegi nieinwazyjne wykonywane w gabinetach kosmetologicznych rzeczywiście pozwalają nam skutecznie zwalczać różne niedoskonałości oraz defekty estetyczne ciała, takie jak miejscowy nadmiar tkanki tłuszczowej, cellulit, obrzęk, czy utrata jędrności. Za pomocą miejscowe przegrzanie lub wprost przeciwnie zamrażanie, a także masowanie, uciskanie, czy też kremowanie.

Fale radiowe, ultradźwiękowe oraz elektryczne i akustyczne – to o nich jest ostatnio bardzo głośno w kosmetologii. Na czym polega ich działanie?

Fale radiowe wykorzystywane są przede wszystkim do nieinwazyjnego odmładzania, ujędrniania oraz poprawy elastyczności skóry poprzez oddziaływanie na włókna kolagenowe. Aparaty np. Thermage, Focus Rf+ emitują takie promieniowanie i generują w tkance docelowej energię cieplną. Takie miejscowe przegrzanie pomaga również zredukować tkankę tłuszczową i zwalczyć cellulit. Dla odmiany fale ultradźwiękowe to sprawdzony sposób modelowania sylwetki i redukcji tkanki tłuszczowej. Jestem ogromną zwolenniczką aparatu Exilis. Ten oryginalny system wykorzystuje kontrolowane nagrzewanie tkanki, poprzez jednolite pobudzenie cząsteczek w połączeniu z falami ultradźwiękowymi właśnie. Gwarantuje on efektywne kształtowanie sylwetki redukując objętość tkanki tłuszczowej oraz ujędrniając, napinając i wygładzając skórę. Podobnie jest w przypadku fal elektrycznych i akustycznych, gdzie energię przenika przez tkankę i przenoszona jest w głąb skóry. W efekcie działania np. EAT Skin Shock skóra zostaje ujędrniona, obrzęki są zmniejszone, a rozstępy zredukowane.

Jakie jeszcze zbiegi może pani polecić?

Ciekawym rozwiązaniem jest kriolipoliza m. in. w urządzeniu Cryo Lab. Jej działanie oparte jest na kontrolowanym zamrażaniu komórek tłuszczowych i ich rozpadzie pod wpływem odpowiedniej temperatury. W efekcie następuje zmniejszenie objętości tkanki tłuszczowej w obrębie przeprowadzanego zabiegu - brzucha, ud, bioder czy pośladków. Ogromną popularnością cieszy się również mezoterapia, o której opowiadałam szerzej w poprzednich artykułach. Duża skuteczność cechuje metody mechaniczne. Endermologia wykonywana przez np. LPG Systems polega na wykonaniu masażu tkanek miękkich powłok przez zasysający ucisk za pomocą specjalistycznych głowic. Aparaty masują zassany do głowicy fałd skóry i tkanki podskórnej. Taka mechaniczna stymulacja tkanki sprzyja redukcji nadmiaru tkanki tłuszczowej, cellulitu, niweluje obrzęki w tym te limfatyczne oraz pomaga ujędrnić, napiąć i rozświetlić skórę. Drenaż limfatyczny wykonany urządzeniami Eric Pressotherapist KLAPP czy Lymphastim BTL to metoda masażu, która pobudza naturalne krążenie limfy, a tym samym wspomaga leczenie przewlekłych obrzęków i zwalcza cellulit.

W walce o sylwetkę idealną stosujemy również różnego rodzaju kosmetyki. Jakie substancje aktywne w nich zawarte pomogą nam w walce o sylwetkę idealną?

Wśród substancji sprzyjających lipolizie warto wymienić escynę, kofeinę, wyciągi z Ginko bilboa i z alg. Substancje aktywizujące mikrokrążenie to głównie ekstrakty z bluszczu oraz kasztanowca. Na tkankę łączną zbawiennie działają mają zaś wyciągi ze skrzypu. Bardzo ważne jest, by przy nakładaniu produktu wykonać masaż.

Na koniec chciałam jeszcze zapytać, jaką radę ma pani dla naszych czytelniczek i o czym powinny pamiętać przygotowując się do sezonu letniego?

Przede wszystkim warto odpowiednio łączyć różne metody w celu intensyfikacji ich działań. Każda z procedur ma swoich zwolenników jak i przeciwników. Pamiętajmy też, że „przemiana w księżniczkę" to proces. Dajmy więc sobie czas i skorzystajmy z serii zabiegów. Tylko wtedy przyniosą oczekiwany efekt. Do lata jeszcze zdążymy!

Ostatni dzwonek! Szykuj ciało na lato

Za moment na dobre rozpocznie się nadmorski sezon bikini. W pośpiechu sprawdzamy stan naszej letniej garderoby i oceniamy każdy centymetr naszego ciała. Czy są zabiegi, które pozwolą nam w szybkim czasie pozbyć się zbędnych kilogramów, ujędrnić skórę i nieco się odmłodzić? Sprawdziliśmy, jakie doraźne metody oferuje nowoczesna kosmetyka ciała i twarzy.

ROZMOWA Z EWELINĄ FLASIŃSKĄ, MANAGERKĄ CENTRUM PIĘKNEGO CIAŁA – DAY SPA W SOPOCIE

TWARZ – NIESKAZITELNOŚĆ I WYGŁADZENIE BEZ IGŁY I SKALPELA

W kosmetyce twarzy coraz częściej słyszymy o nowościach z zakresu medycyny estetycznej, nie każdy jednak chce poddawać się bolesnym nakłuciom oraz ryzykować powikłaniami.

Rewolucja roku: zabiegi Ericson Laboratoire Paris - wykorzystują zaawansowane biotechnologicznie składniki aktywne o najwyższych dopuszczalnych stężeniach. Zabiegi można zaliczyć do nurtu nieinwazyjnej medycyny estetycznej. Znajdziecie u nas alternatywę dla mezoterapii igłowej, zastrzyków z toksyną botulinową czy chirurgicznej wersji liftingu.

W ofercie mamy zabiegi zarówno dla skór młodych o działaniu antybakteryjnym np. przy trądziku (Acti Biotic), jak i suchych, wrażliwych, zmęczonych, dojrzałych, odwodnionych (Meso-Vit, Fresh Caviar, Hydra Clinic) oraz specjalny zabieg Bioptic walczący z defektami okolic oczu. Są to zabiegi szeroko nagradzane m.in. Najlepszy Zabieg 2013 Roku (Meso-Vit), Inspiracja 2015 Roku (Fresh Caviar) - wg czytelników Cosmopolitan.

Powyższe zabiegi mogą być bezpiecznie stosowane w sezonie wiosna-lato.

Młodość na już: Z myślą o najlepszych zabiegach anti-aging wprowadziliśmy, jako nowość do naszego salonu, innowacyjne urządzenie IQ LIFT® THERMAL Z ŻELAZKIEM PRZECIWZMARSZCZKOWYM.

Są to zabiegi maksymalnie odmładzające. Działają bezpośrednio na tkankę mięśniową, dzięki czemu poprawiają owal twarzy, gęstość skóry, aktywnie regenerują i eliminują zmarszczki. Osobom ok. 30 roku życia zalecamy 4-6 zabiegów, co dwa tygodnie, a dla skóry dojrzałej 6-15 w zależności od potrzeb. Po serii dobrze jest wykonywać zabieg przypominający raz w miesiącu.

CIAŁO – SMUKŁA I JĘDRNA FIGURA OD ZARAZ

Po zimie nasza skóra jest mało odżywiona i niedotleniona, czasami może nawet wyglądać niezdrowo. Najważniejsze jest złuszczenie martwego naskórka. Już po jednym zabiegu widoczna jest 100% poprawa ukrwienia, skóra dostaje zastrzyk energii. Ponadto w atmosferze podczerwieni naszych urządzeń PowerSlim odpowiednio otwierają się pory skóry, która

lepiej absorbuje składniki odżywcze z masek i innych preparatów.

Regeneracja: Polecamy cudowne zabiegi ORGANIQUE "Kawa", "Mleko i Liczi" lub „Grecki". Obłędne zapachy, naturalne bogactwo składników pochodzenia ekologicznego w produktach sprawi, że przeniesiemy się w inny wymiar. Zabiegi poprzedzone są obmyciem pianą. W trakcie wmasowujemy serum. Rytuał możemy wzbogacić masażem całościowym. „Mleko i Liczi" polecany jest po nadmiernym opalaniu w celu ukojenia skóry oraz szczególnie dla pań w ciąży – nasza masażystka Iza specjalizuje się właśnie w masażach dla kobiet ciężarnych. Zabieg "Kawa" ma działanie pobudzające, antycellulitowe i modelujące, a rytuał „Grecki" jest zabiegiem odmładzającym dla każdego rodzaju skóry i wieku.

Zachęcamy mężczyzn do skorzystanie z tego rodzaju zabiegów regenerująco-pielęgnacyjnych. Ciało męskie także potrzebuje troski.

Wyszczuplanie: Do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, jest jednak metoda skuteczna dla każdego - Powerslim Active - ćwiczenia w podczerwieni na orbitreku. To 40 minutowy trening, dzięki któremu skraplamy tkankę tłuszczową, uaksamitniamy skórę oraz wpływamy na naszą wydolność krążeniową, jednym słowem stajemy się zdrowsi.

Już od 2 minuty w tej atmosferze przyśpieszają się procesy metaboliczne, zaczynamy intensywne spalanie, oszczędzając przy tym min. 30 minut na siłowni podczas ćwiczeń aerobowych.

Gwarancję wygranej walki z niedoskonałościami skóry daje Wyszczuplający Koktajl Imbirowo- Cynamonowy – niszcząca cellulit inwazja składników aktywnych: imbiru, kofeiny, alg i cynamonu, dzięki kapsule PowerSlim wnika głęboko w tkankę podskórną,. Zakończeniem jest energiczny masaż wyszczuplający połączony z bańką chińską.

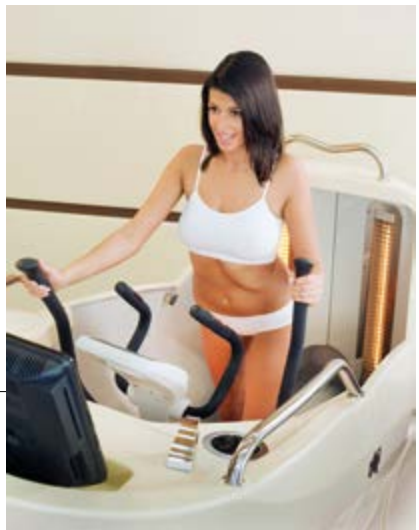
Efekty: Skóra bardziej gładka i napięta – już po 1 zabiegu. Pierwsze efekty utraty centymetrów i wagi już po 5 zabiegach. Ważne jest połączenie metod i czynników przy regularnym korzystaniu z zabiegów.

ZADBANE DŁONIE I STOPY - KLASYKA ZAWSZE NA TOPIE

Nienaganny pedicure i elegancki manicure to podstawa szczególnie w wiosenno-letnim sezonie. By na 2-3 tygodnie zapomnieć o krótkotrwałym, czy odpryskującym lakierze, musimy sięgnąć po produkty z najwyższej półki. Takie są zabiegi gelColor by OPI. Jako autoryzowany salon OPI dajemy gwarancję satysfakcji najbardziej wymagającym klientom.

Najmodniejsze kolory sezonu 2016: Pastele, odcienie niebieskiego, fioletu, żółci, różu, pomarańczy idealnie współgrają z opalenizną i dopełniają letnie stylizacje.

Zapraszamy na bezpłatną konsultację, by nasz doświadczony specjalista dobrał najlepsze rozwiązania indywidualnie do Twoich potrzeb.

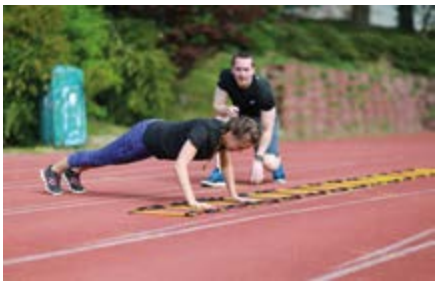


Centrum Pięknego Ciała • ul. Jagiełły 4/1 Sopot • Tel. 58 551 50 04 • www.centrumciala.pl

MAREK DEMBEK

Na trening marsz!

AUTOR: AGATA RUDNIK



Z ćwiczeniami, podobnie jak z dietą, jest ten sam problem – najtrudniej jest zacząć. Jeśli już znaleźliśmy w sobie motywację i wykonaliśmy pierwszy krok ku siłowni, pojawiają się kolejne przeszkody – jak korzystać z tych wszystkich urządzeń? Z pomocą przychodzi nam trener personalny, który nie tylko pokaże nam, jak trenować w sposób efektywny, ale także pomoże w walce ze słabościami. O swojej pracy oraz o tym, jak zawalczyć o siebie, swoją kondycję i smukłą sylwetkę opowiada trener Marek Dembek z Active Life.

Jak zaczęła się pana przygoda ze sportem? Czy była to „miłość od pierwszego wierzenia"?

Niestety odpowiem dość sztampowo. Mój ojciec był kolarzem i zaszczepił w swoich trzech synach bakcyla do sportu. Nie chciał jednak abyśmy, zajmowali się tym zawodowo. Odkąd pamiętam, zawszę robiłem coś związanego ze sportem - rower, łyżwy, piłka nożna i pierwsze hantle w wieku 10 lat, taekwondo... nic profesjonalnie, bo rodzice nie pozwalali. Kiedy już mogłem decydować sam o sobie, wybrałem studia na gdańskiej Akademii Wychowania Fizycznego i Sportu. Powtarzałem, że skoro nie mogłem być zawodnikiem, to zostanę trenerem. Pod koniec studiów magisterskich zacząłem pracować jako trener personalny. Było to 5 lat temu, a od 3 lat mam już swoją firmę i zajmuję się tylko tym.

Praca trenera personalnego z pewnością wymaga tego, by lubić to, co się robi i wykonywać to z pasją.

Zawsze chciałem pracować z ludźmi i miałem łatwość w nawiązywaniu relacji z drugim człowiekiem. Pracuję z osobami, które mają cel i nie trzeba ich do niczego zmuszać. Obserwowanie jak się zmieniają, jak robią postępy i osiągają swój cel jest bardzo satysfakcjonujące i motywujące również dla mnie.

Jak wygląda współpraca z klientami?

Zaczynam zawsze od wywiadu treningowego. Pytam o choroby, kontuzje, przyjmowane leki, aktualny poziom aktywności fizycznej, aktualną dietę i cel treningowy, a następnie ustalamy grafik godzin. Zlecam także do wykonania pakiet badań, jak m.in. morfologia, lipidogram, poziom hormonów tarczycy, poziom niektórych witamin i minerałów - np. witaminy D, witamin z gr. B i żelaza. W ten sposób chcę zaoszczędzić czas danej osoby i wysiłek, który włoży w trening. Problemy hormonalne lub niedobory minerałów i witamin, mogą bowiem zablokować efekty treningowe. W przypadku odchyleń od normy kieruję na dalszą diagnostykę do specjalistów. Mój podopieczny ma być zdrowy na zewnątrz i wewnątrz. Każdy trening trwa około 90 minut. Trenujemy w fitness klubach, na stadionie AWFiS i w Trójmiejskim Parku Krajobrazowym. Każdy trening jest inny i dostosowany do możliwości danej osoby.

Dlaczego warto ćwiczyć z trenerem personalnym?

Przede wszystkim to trening dla każdego. Nasz najmłodszy podopieczny miał 5 lat, najstarszy 66, a nie jest to górna granica. Trenowały z nami zarówno osoby szczupłe, jak i ważące ponad 150 kg. W naszym zespole, poza tym, że wszyscy specjalizujemy się w modelowaniu sylwetki, są również: licencjonowany fizjoterapeuta, masażysta i instruktor pływania. Treningi z trenerem personalnym są bezpieczniejsze i dają lepsze efekty, bo „kat" zadba o to, żeby każdy trening wykonywany był na 100% (śmiech). Co więcej, mamy pewność, że nie marnujemy czasu na wykonywanie źle ułożonego zestawu ćwiczeń, a dodatkowo otrzymujemy niezbędne informacje na temat właściwej dla nas diety.

Jakiego rodzaju treningi poleca pan na teraz, aby przygotować formę na lato?

Proponuję dwa rozwiązania. Pierwsze to trening siłowy połączony z treningiem interwałowym. Pozwoli on nam zachować masę mięśniową oraz efekt jędrnego ciała, a dynamiczny trening interwałowy sprawi, że nasz metabolizm przyspieszy jeszcze na kilka godzin po treningu. Druga opcja to trening obwodowy w terenie. Charakteryzuje się on dużą intensywnością i sporym wydatkiem kalorycznym. Odpowiednio ułożony pozwoli zaangażować wszystkie większe grupy mięśniowe oraz wpłynie korzystnie na naszą kondycję, siłę i układ krążenia. Poza tym, ćwiczenie na świeżym powietrzu daje potężnego „kopa endorfin". Oba te treningi zdecydowanie wpływają na redukcję tkanki tłuszczowej, oczywiście pod warunkiem trzymania odpowiedniej diety.

DR KUBIK

CENTRUM MEDYCZNE

Najnowocześniejsza, szybka i bezbolesna

metoda redukcji tkanki tłuszczowej laserem SculpSure

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

www.redukcjatluszczu.pl

Uśmiech twoją wizytówką

AUTOR: AGATA RUDNIK

Dbamy o sylwetkę i piękne ciało, zapominając często, że to właśnie zęby odgrywają kluczową rolę w wywieraniu pierwszego wrażenia. Nawet najzgrabniejsza figura blednie, gdy mamy ubytki, a naszemu uśmiechowi daleko do koloru białego.

Sposobów wybielania zębów jest mnóstwo. Począwszy od tych domowych (o większej i mniejszej skuteczności), aż po te wykonywane w gabinetach stomatologicznych. Narosło wokół nich mnóstwo mitów – niszczą szkliwo, dają krótkotrwały efekt, są szkodliwe, itp. Czy rzeczywiście?

- *Ze względu na różnorodność metod jesteśmy w stanie dopasować czas, sposób, miejsce i koszty wykonania zabiegu do indywidualnych potrzeb pacjenta. Należy jednak pamiętać, że efekt wybielania zębów nie jest taki sam u każdego człowieka. Co więcej, w niektórych przypadkach klinicznych wykonanie zabiegu może być niewskazane* - mówi lek. dent. Martyna Zajkowska z Kliniki Stomatologii Estetycznej Prodent w Gdańsku.

ŻEL WYBIELAJĄCY

Zajrzyjmy więc do gabinetów dentystycznych. Wybielanie przy użyciu lampy ZOOM to m.in. propozycja Kliniki Pięknego Uśmiechu iDentical w Sopocie. Ten godzinny zabieg polega na nałożeniu specjalnego żelu wybielającego na powierzchnię zębów. Jest on aktywowany przez zimne światło akceleratora, które zwiększa częstotliwość utleniania nadtlenku wodoru i przyspiesza proces wybielania zębów. Białym uśmiechem możemy cieszyć się bezpośrednio po wyjściu z gabinetu. Efekt wybielenia zębów utrzymuje się około dwóch lat.

WYBIELANIE WEWNĘTRZNE

Często zdarza się, że korony zębów leczonych kanałowo lub też po przebytym urazie, zmieniają swój kolor. Wówczas możliwe jest przeprowadzenie tzw. wybielenia wewnętrznego, któremu poddać się możemy np. w gdyńskiej Klinice Stomatologicznej Medicodent. Zabieg polega na założeniu do środka zęba (po uprzednim usunięciu materiału wypełniającego lub nerwu) środka wybielającego, tak by działał on od strony źródła przebarwienia. Następna wizyta odbywa się po 3-7 dniach, a ilość wizyt, na których wymienia się wkładki wybielające zależna jest od stopnia i przyczyn przebarwienia.

METODA NAKŁADKOWA

Wybielanie metodą nakładkową to zaś jedna z propozycji sopockiej kliniki Den Arte. To bardzo bezpieczne rozwiązanie o wysokiej skuteczności, które nie wywołuje żadnych zmian chemicznych w strukturze zęba. Od lekarza stomatologa otrzymujemy nakładki wykonane na podstawie wcześniej pobranych wycisków oraz specjalny żel wybielający. Żel aplikujemy do nakładek i umieszczamy je na zębach na czas snu. Taka kuracja zwykle trwa około 10 dni, a efekt uzyskujemy stopniowo.

ZIMNE ŚWIATŁO

Na koniec zaglądamy do gdańskiej Nawrocki Clinic, gdzie wykonamy bezpieczne wybielanie zębów przy użyciu akceleratora Beyond - to specjalistyczne zastosowanie niskiej temperatury i zimnego światła, dzięki czemu możliwe jest uniknięcie podrażnienia nerwów. Metoda ta jest skierowana przede wszystkim do osób, których zęby zostały przebarwione piciem kawy, herbaty, czy paleniem papierosów. Beyond pomaga również wybielić zęby przebarwione tetracykliną, czy fluorem, a także zęby pożółknięte w wyniku stosowania różnego rodzaju leków. Metoda ta gwarantuje natychmiastowy, trwały efekt bielszych i lśniących zębów oraz wyraźnie piękniejszy uśmiech.

NAWROCKI | CLINIC

STOMATOLOGIA PRZYSZŁOŚCI

ZAPRASZAMY

ZAKRES USŁUG:

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

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

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

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

PATRIZIA PEPE

PATRIZIAPEPE.COM

CH Klif w Gdyni, Al. Zwycięstwa 256, Salon Patrizia Pepe, I piętro

3 EDYCJA

Sopot Wave

pokazy mody

VERSACE MARELLA PATRIZIA PEPE FIRENZE ESCADA SPORT PINKO

partnerzy

GSC YACHTING · YACHT CLUB SOPOT · EVENT TECH www.eventtech.pl · AQUA PARK SOPOT · excellent · HENKELL & CO. · PSSW · SG SKY GROUP

sponsorzy

citi handlowy · DH DOMY HYBRYDOWE · Audi Centrum Gdańsk · LAGUNA · ANTRAX AUDIO · DR KUBIK · Premium YACHTING · OXO

patron medialny

radio ESKA

SOPOT WAVE, CZYLI ŻAGLE, MODA, MUZYKA

Prawie 700 gości bawiło się w sopockim klubie Pick & Roll na trzeciej edycji imprezy Sopot Wave zorganizowanej przez magazyn Prestiż z okazji powitania sezonu letniego i żeglarskiego. Pokazy mody, koncert Noviki, prezentacja żeglarskich projektów GSC Yachting i Yacht Clubu Sopot, pokaz najnowszych modeli Audi, open bary i wiele innych atrakcji czekało tej nocy na naszych gości.

Ideą Sopot Wave jest połączenie światów, w których magazyn Prestiż funkcjonuje. Motorem napędowym są dwa słowa - moda i żeglarstwo, a wspólnym mianownikiem po prostu life style. Od wejścia na gości czekało przepyszne Prosecco Mionetto, a także ankiety konkursowe przygotowane przez Bank Citi Handlowy, na podstawie których w drugiej części imprezy wręczano atrakcyjne i wartościowe nagrody.

Wydarzenie przyciągnęło nie tylko trójmiejskich przedstawicieli biznesu, klientów, partnerów i czytelników Magazynu Prestiż, ale przede wszystkim dużą rzeszę reprezentantów środowiska żeglarskiego. Wśród gości pojawili się m.in. Roman Paszke i Adam Skomski, związani z największym polskim regatowym katamaranem Gemini 3, Maciej Marczewski „Świstak", dzisiaj 77racing Team, Jacek Noetzel, szef UKS Navigo i aktualny mistrz świata w kategorii master katamaranów A – klasy.

Mocną reprezentację miał Sopocki Klub Żeglarski Ergo Hestia na czele z Gosią Białecką, mistrzynią świata w windsurfingowej klasie RS:X i jedną z medalowych nadziei na igrzyskach w RIO. Z SKŻ stawili się też m.in. Paweł Tarnowski, mistrz Europy, Przemek Miarczyński, brązowy medalista z IO w Londynie i Maja Dziarnowska – wszyscy pływający w klasie RS:X.

Gosia Białecka, mistrzyni świata w windsurfingu w towarzystwie Rafała Sawickiego i Pawła Górskiego z GSC Yachting

fot. Karol Kacperski i Krzysztof Nowosielski

Spotkać można było Irminę Mrózek Gliszczyńską, olimpijkę w klasie 470, Tomka Janiaka, mistrza świata w kite race i freestyle w kategorii masters, czy Karolinę Wolińską, mistrzynię Polski w rozwijającym się w Polsce surfingu. Oprócz nich wielu innych uznanych żeglarzy – zarówno zawodowych jak i amatorów, trenerów oraz sympatyków żeglarstwa.

Swoją działalność zaprezentował też partner imprezy GSC Yachting, organizator Biznes Ligi Żeglarskiej, Polskiej Ekstraklasy Żeglarskiej i wielu innych projektów z powołanym niedawno do życia Yacht Clubem Sopot na czele. Założycielami Yacht Clubu Sopot są zawodowi żeglarze i pasjonaci żeglarstwa, Rafał Sawicki, Paweł Górski i Magdalena Czajkowska. Yacht Club Sopot ma skupiać i integrować trójmiejskie środowisko żeglarskie zainteresowane aktywnym uprawianiem tego sportu i uczestnictwem zarówno w amatorskich, jak i zawodowych regatach w Polsce i na świecie, pod okiem doświadczonych żeglarzy.

Filarem imprezy Sopot Wave, którą z luzem, klasą i humorem poprowadził Tomasz

Pokaz świetlny przygotowany przez EventTech.pl

Prosecco Mionetto - hit Sopot Wave

Pokazy mody to główna atrakcja Sopot Wave

Sprawne i dobrze zaopatrzone bary to zasługa Bar4You i firmy Henkell

Partnerem Sopot Wave było Audi Centrum Gdańsk

Paweł Tarnowski i Przemek Miarczyński, gwiazdy windsurfingu

Bank Citi Handlowy - partner Sopot Wave

Koncert Noviki

Antrax Audio zaprezentował legendarną markę McIntosh

Domy Hybrydowe

Publiczność ogląda pokazy mody

Pokaz marki Marella

Audi - samochody idealne dla żeglarzy

Domy Hybrydowe i wirtualna rzeczywistość

Podsiadły, były pokazy mody. Duży wybieg, ogromny ekran diodowy, oświetlenie, nagłośnienie - wszystko to doskonale się sprawdziło i stworzyło wyjątkowy klimat, co jest zasługą niezawodnej firmy Event Tech. Pod czujnym okiem reżysera pokazów Michała Starosta, modelki zaprezentowały wiosenno - letnie kolekcje takich marek, jak Marella, Patrizia Pepe, Escada Sport, Versace Collection Collection i Pinko. Salony tych marek znajdują się w Centrum Handlowym Klif w Gdyni.

- *Na Sopot Wave pokazujemy głównie modę sportową, casualową, nawiązującą również do motywów żeglarskich. Połączenie bieli z granatem, paski, marynistyczne printy, wygodne obuwie, kapelusze, okulary - wszystkie te elementy są na czasie i doskonale wpisują się w nadmorski klimat Trójmiasta* - mówi Barbara Zaborowska, prezes Olimpia Group (Escada Sport, Marella, Versace Collection Collection, Patrizia Pepe).

Ale nie tylko ubrania przyciągały uwagę publiczności. Z uznaniem komentowano również fryzury i makijaże modelek, które idealnie współgrały z tym, co dziewczyny miały na sobie i były też odzwierciedleniem obowiązujących trendów. Warto w tym miejscu podkreślić, że o fryzury zadbali styliści z salonu ExcellentQ w Gdańsku, o makijaże zaś niezawodne wizażystki z Pomorskiego Studium Sztuk Wizualnych Mat-Studio pod batutą Katarzyny Mątewskiej - Kowalewskiej.

O dobry nastrój zadbali barmani z agencji Bar4You, którzy najpierw pokazali pełnię swoich możliwości podczas barmańskiego show, a następnie raczyli gości m.in. wyśmienitym Prosecco Mionetto, idealnym trunkiem na relaksacyjny rejs jachtem. Nie zabrakło także kreatywnych drinków na bazie wódki Lubuski i ginu Lubuski. Sporym zainteresowaniem, cieszyły się także samochody marki Audi dostarczone przez Audi Centrum Gdańsk, wśród nich praktyczne – pod kątem chociażby przewożenia osprzętu żeglarskiego, czy dzielności w trudniejszym terenie – modele A6 Allroad, Q5 i Q7.

O tym, że luksusowe samochody wymagają specjalnego traktowania przekonywali przedstawiciele firmy Diamondbrite oferującej najwyższej klasy kosmetyki samochodowe do pielęgnacji i ochrony lakieru, tapicerki, felg i szyb. Podczas Sopot Wave firma zaprezentowała także nową serię kosmetyków z linii Marine dedykowanych jachtom żaglowym i łodziom motorowym.

Magiczną moc światła zaprezentowała firma EventTech.pl, której pokaz świetlny wywołał podziw gości. Dużą popularnością cieszyło się także stanowisko Domów Hybrydowych, na którym za pomocą okularów do wirtualnej rzeczywistości można było zwiedzić wybrany dom, w tym nowość w ofercie, dom z serii Luxury Line. Dom Hybrydowy to pasywny lub energooszczędny budynek zasilany odnawialnymi źródłami energii.

Mocnym punktem programu była muzyka, zarówna ta służąca jako tło pokazom mody, jak i ta ściągająca gości na parkiet. Gości rozgrzała i porwała do wspólnej zabawy Novika. Po koncercie temperaturę podtrzymywał duet Jazxing. Nie zabrakło też atrakcji dla miłośników dobrego dźwięku, a to za sprawą firmy Antrax Audio, która zaprezentowała audiofilskie możliwości legendarnej marki McIntosh.

Sporo emocji przyniósł konkurs, organizowany przez bank Citi Handlowy, a do którego nagrody przekazali sponsorzy imprezy, m.in. voucher o wartości 25 tys. zł na zakup apartamentu w inwestycji London House w Gdyni, rewolucyjny zabieg SculptSure w klinice Dr Kubika, rejs jachtem Jeanneau Sun Odyssey, dzień w OXO Luxury Spa, mobilny ekspres do kawy od Audi Centrum Gdańsk, kartę podarunkową od Centrum Handlowego Klif, iPad od banku Citi Handlowy, czy adopcję wilka na rzecz WWF-u od Domów Hybrydowych.

Trzecia edycja Sopot Wave przeszła do historii jako największa i najbardziej udana. Impreza już na stałe wpisała się we wiosenno - letni kalendarz lifestylowych wydarzeń. Kolejną edycję zaplanowano na wrzesień tego roku. mr

Bar4You

Delphia Sailing Team

Victory! Nie może być inaczej!

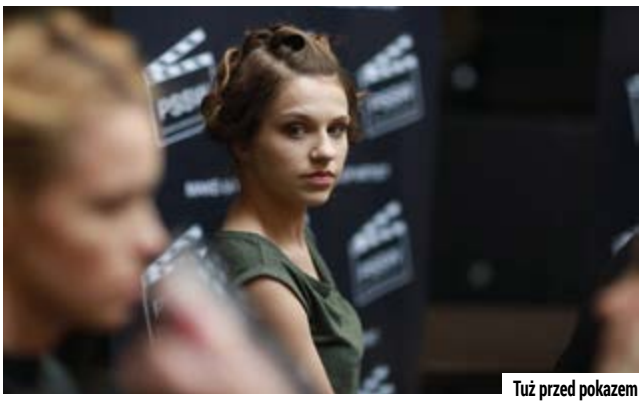
Fotobudka to przebój każdej imprezy

Drinki na bazie Prosecco Mionetto zrobiły furorę

Backstage, czyli królestwo Pomorskiego Studium Sztuk Wizualnych oraz salonu fryzur ExcellentQ

Prosecco Mionetto

Ostatnie szlify i makijaż gotowy



Tuż przed pokazem

Piękne makijaże to zasługa wizażystek Pomorskiego Studium Sztuk Wizualnych Mat Studio

Włosami modelek opiekowali się styliści fryzur ExcellentQ

PATRIZIA PEPE I ESCADA SPORT

Kolekcja wiosna - lato 2016 Patrizii Pepe to nowoczesność i nostalgia. Składa się z geometrychnych akcentów, wyrafinowanej gry światła i cieni oraz motywów wojskowych i kwiatowych. W kolekcji znalazły się pastele, kolory militarne, czerwień i klasyczna czerń. Wyjątkowość kolekcji dodatkowo tworzą materiały w niej użyte. Mamy tu połączenia szlachetnego jedwabiu, bawełny, niezwykle modnego w tym sezonie zamszu, skóry i dodatkowo jeansu, żakardu, cekinów i szyfonu. Całość kolekcji dopełniają niezwykłe akcesoria. Począwszy od mini torebek na ramię ze złotym łańcuszkiem, poprzez sandały z paskami, torby skórzane, torebki/ worki na ramię, a skończywszy na długich naszyjnikach ze złota.

Kolekcja Escada Sport na sezon wiosna/lato 2016 to sportowy luksus. Kolekcja została zainspirowana przez kobiety, które mają w sobie zdolność noszenia niewymuszonej elegancji. Chodzi tu o łatwość i wyrafinowanie. Kolory inspirowane bezpośrednio otaczającą naturą: blady niebieski, żółty,zielony, czerwony uzupełniony czarnym. Nadruki są po prostu piękne i zwracają uwagę na różnorodność flory i fauny. Tkaniny jak zwykle luksusowe: jedwab, bawełna, skóra lekka jak piórko i kaszmir. W tym sezonie projektanci Escady złożyli ukłon w stronę kobiecych sylwetek. Podstawę stanowi linia A - to fason zarówno na dzień jak i wieczór.

Escada Sport

Escada Sport

Escada Sport

Escada Sport

Escada Sport

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

Patrizia Pepe

MARELLA I VERSACE COLLECTION

Życie jest podróżą! To hasło - klucz dla sezonu wiosna/lato 2016. Pierwsze inspiracje czerpane są z miejskiego stylu, gdzie szyk i elegancja przeplatają się z wygodą i praktycznością. Marella stawia na wyrazistość i kobiecość. Podróż Marelli odbywa się w dwóch wymiarach, powraca do najlepszych okresów mody i reinterpretuje trendy w sposób nieoczywisty. Kombinezony z lat 70-tych w zabawnych motywach pop flower są tego najlepszą wizytówką. Letnia kolekcja Marelli potrafi zaskoczyć. Zwalnia tempo i udaje się na plażę. Podróż kończy się nad morzem. Powłóczyste jedwabie w kolorze ultramarino inspirowane japońską kulturą zen. Po drugiej stronie: nowoczesny styl marine z ponadczasową kratą vichy. Swobodne, sportowe wydanie doskonałe nie tylko na plażę.

Główną inspiracją dla kolekcji wiosna/lato 2016 Versace Collection jest świat flory i fauny. Znajdziemy nawiązania do podwodnego świata pełnego kolorów, gdzie królują rozgwiazdy, kraby i koralowce. Intensywna czerwień, słoneczny żółty i głęboki turkus charakteryzują podwodny temat. Nie brakuje także bardziej stonowanych kolorów: delikatny róż pięknie przenikający się z bardziej intensywnym odcieniem piór flaminga, mięta współgrająca z pawim ogonem, czy klasyczna biel ze złotymi elementami, której towarzyszą piękne łabędzie. Kolekcja wiosna/lato 2016 prezentuje szeroki wybór sukienek, są też jeansy, zwiewne topy czy jedwabne koszul z printem Versace Collection.

Marella

Marella

Versace Collection

Marella

Marella

Versace Collection

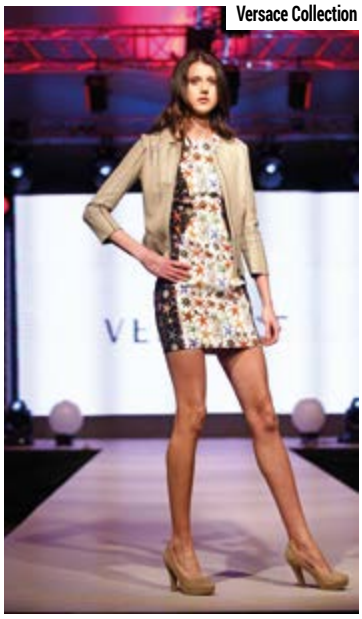
Marella

Marella

Versace Collection

Versace Collection

Versace Collection


Versace Collection

Marella

Marella

Marella

PINKO

Feria barw, włoski polot, romantyzm i ponadczasowość – tak w kilku słowach można opisać najnowszą kolekcję pochodzącej z eleganckiej Italii marki Pinko. Pinko to synteza luksusu, jednocześnie oryginalność, najwyższa jakość produktów i najświeższe trendy. Nosząc Pinko każda kobieta może podkreślić swoją indywidualność i czuć się wyjątkowo każdego dnia. Kolekcja wiosna/lato 2016 jest bardzo kobieca, zmysłowa, a zarazem ironiczna i eklektyczna. Kobieta Pinko jest prawdziwa, współczesna, posiada pełną kontrolę nad swoim życiem. Ubrania wykorzystuje, aby wyrazić każde oblicze swojej osobowości. Kolekcja wiosenno - letnia marki Pinko daje szerokie spektrum możliwości, zarówno w kwestii doboru kolorów, jak i fasonów. Od samego początku swojej działalności brand Pinko kojarzony jest z nowoczesnym i innowacyjnym podejściem do mody. Marka powstała w latach 80. i już na starcie postawiła na nowatorskie, przemyślane rozwiązania nawiązujące do klasycznej włoskiej mody.

Pinko

Od lewej: Karolina Matysek, Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., organizator Sopot Wave, Małgorzata Białecka, mistrzyni świata w windsurfingu, SKŻ Sopot, Jakub Jakubowski, wiceprezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., organizator Sopot Wave

Od lewej: Rafał Sawicki, Paweł Górski, żeglarze, GSC Yachting i Yacht Club Sopot

Od lewej: Paweł Tarnowski, mistrz Europy w windsurfingu, SKŻ Hestia Sopot, Katarzyna Prygiel, Szymon Trąbała, Jeppesen, Przemysław Miarczyński, brązowy medalista IO w windsurfingu, SKŻ Hestia Sopot

W środku: Barbara Zaborowska, prezes Olimpia Group

Od lewej: Sylwia Więckowska, CitiGold, Łukasz Stybner, dyrektor regionalny segmentu klientów zamożnych CitiGold, Katarzyna Dubiella, manager CitiGold

Od lewej: Roman Paszke, żeglarz , Jacek Noetzel, żeglarz, UKS Navigo, mistrz świata A-klasy w kat. Master, Adam Skomski, żeglarz

Maciej Demków, prezes firmy Domy Hybrydowe

TOWARZYSKA STRONA SOPOT WAVE

Ponad 600 gości bawiło się na imprezie Sopot Wave zorganizowanej przez magazyn Prestiż w klubie Pick&Roll w Sopocie. Było to bardzo prestiżowe powitanie sezonu letniego i żeglarskiego. Z naszego zaproszenia skorzystali przede wszystkim nasi klienci, partnerzy biznesowi, czytelnicy i po prostu przyjaciele. Wśród nich spora rzesza żeglarzy. Impreza udała się znakomicie i trwała do późnych godzin nocnych. Dziękujemy, że byliście z nami! **mr**

Fot. Karol Kacperski i Krzysztof Nowosielski

Od lewej: Jacek Przybylak i Łukasz Wosiński, żeglarze, Delphia Sailing Team

Od lewej: Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o., Maciej Marczewski, żeglarz, 77 Racing Team

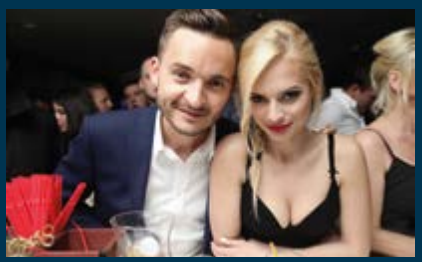
Od lewej: Dariusz Tajerle, dyrektor zarządzający Grupa Nowak, Zbigniew Nowak i Wioletta Nowak, właściciele Grupy Nowak

Od lewej: Jarosław Chłopek, współwłaściciel firmy Dobre Jachty, Michał Kaczorowski, prezes trojmiasto.pl, Maciej Stompór, współwłaściciel Dobre Jachty

Agnieszka Zawadzka i Mariusz Zawadzki, restauratorzy, Zbigniew Reszka, architekt, współwłaściciel Arch-Deco

Od lewej: Anna Szymborska i Anna Godziewa, London House, właścicielki Broadway Nieruchomości. W środku Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż

Monika Tarnowska, konsul honorowy Francji, Jacek Tarnowski, prezes firmy JT Consulting



Piotr Koliński, Comarch, Małgorzata Budrys, Magazyn Prestiż

Od lewej: Aleksandra Staruszkiewicz, dyrektor działu marketingu i reklamy Magazynu Prestiż, koordynator Sopot Wave, Marta Blendowska, manager sprzedaży Magazynu Prestiż

Kev Fox, muzyk, zdobywca Fryderyka, z partnerką Anną Kluza

Od lewej: Mariusz Brożyński, właściciel Bar4You, Maciej Bielecki, właściciel EventTech.pl

Z prawej: Bogdan Paszko, właściciel firmy Nazir i inwestor London House. Z lewej: Piotr Krużycki, właściciel KNI Studio

Rafał Sawicki i Magdalena Czajkowska, współwłaściciele GSC Yachting

Od lewej: Michał Surowiec, Michał Kraskowski, żeglarze, UKS Navigo

Od lewej: Paulina Próchnicka, właścicielka Instytutu Piękna Dolce Vita, Artur Kowalczyk, prezes Pomorskiego Klubu Biznesu, Łukasz Stybner, dyrektor regionalny segmentu klientów zamożnych CitiGold

Od lewej: Piotr Nitka, Grupa Nowak, Krzysztof Kozioł, Centrum Medyczne Dr Kubik, Tomasz Podsiadły, prowadzący Sopot Wave

Grzegorz Łopaciuk, właściciel Antrax Audio

Od lewej: Maciej Stompór, współwłaściciel firmy Dobre Jachty, Maciej Gębarowski, członek zarządu firmy Orlex, z żoną Małgorzatą

Od lewej: Bożena Niemczyk - Drania, adwokat, Anna Dębicka, dyrektor CH Klif, Michał Sieczkowski

Michał Starost, projektant mody, reżyser pokazów na Sopot Wave, Alicja Arszennik

Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż, organizator Sopot Wave, z żoną Justyną Jakubowską, Studio ZET-3

Od lewej: Paweł Jazowiecki, dyrektor Lions Bank w Gdańsku, Wojciech Mróz, private banker Lions Bank

Od lewej: Beata Komorek, Yellow Group, Paweł Podbielski, dyrektor zarządzający White Wood Nieruchomości, Anastazja Mierosławska, dyrektor marketingu White Wood Nieruchomości

Od lewej: Magdalena Fikus, manager salonu Patrizia Pepe w CH Klif, Katarzyna Bielińska, wiceprezes zarządu Olimpia Group, Joanna Szymkowska, stylistka salonu Marella w CH Klif

Od lewej: Dorota Dajkowska, Marine Works, Anna Socha, Prestige Lingua, Paweł Kołodziński, żeglarz, olimpijczyk w klasie 49e

Tomasz Podsiadły, aktor, reżyser, prowadzący Sopot Wave, z managerką Beatą Majkowską

Julia Lewandowska, Poland Sotheby's International Realty, Piotr Nitka, Grupa Nowak

Norbert Nagel, właściciel salonów jubilerskich N.Nagel

Maciej Kot, dyrektor marketingu stoczni Delphia

Grzegorz Gosk, Ergo Pro, z partnerką Marią Tkacz

Od lewej: Ilona Kędzierska, Małgorzata Budrys, Karolina Chodak, Justyna Zegarlicka

Od lewej: Piotr Wojewski, trener duńskiej kadry w klasie Laser, Arkadiusz Lech, współwłaściciel PaperTrix z partnerką

Od lewej: Andrzej Czachorowski, właściciel firmy P.H. Andrzej Czachorowski, Wioletta i Zbigniew Nowak, Grupa Nowak, Piotr Jakimiak, Akademia Kulinarna Fumenti

Od lewej: Iwona von Schada Borzyszkowska, marketing manager Sheraton Sopot, Karolina Gajownik, HR manager Sheraton Sopot

Marcin Białek, dyrektor regionalny Radio Eska z partnerką Magdaleną Sztela

Od lewej: Paweł Przyborek, Anna Kila, Made in G, Agnieszka Przyborek, British Automotive Gdańsk, Natalia Nowotna, Made in G Gdynia

Od lewej: Klaudia Konarska, modelka, Klaudia Kinas, właścicielka Marry Me House of Brides, Sławomir Lewicki, konsultant ds. gastronomii.

Od lewej: Adam Halajczyk, właściciel firmy Halajczyk GMBH z żoną Martą, Andrzej Filipowicz, właściciel restauracji Del Mar. Z prawej: Zbigniew Reszka, architekt, z żoną

Od lewej: Sara Drożdżak, Monika Reszko, Human Concept & Solutions

Od lewej: Marta Blendowska, Paulina Górna, Katarzyna Bieg, Joyce Fiore

Od lewej: Marta Nanowska, skrzypaczka i projektantka marki Marantha, Magdalena Nanowska, dyrygent, śpiewaczka

Od lewej: Marta Dworak, event manager Sunreef Yachts, Karolina Paszkiewicz, manager marketingu Sunreef Yachts

Od lewej: Maciej Orłowski, Robert Łasek, Karol Domański, wszyscy Nescom Sp. z o.o.

Od lewej: Ewa Filipowicz, Urszula Wielochowska

Od lewej: Przemysław Gnat, KS Walka Gniezno, Jakub Tabrowski, firma Speed Trans, Robert Zajkowski, manager ds. kluczowych klientów Henkell & Co., Wiesław Niedzielski.

Od lewej: Piotr Koliński, Comarch, Małgorzata Budrys, Magazyn Prestiż, Andrzej Zaremba, współwłaściciel Pennyblack w CH Klif, Krzysztof i Katarzyna Kozikowscy, właściciele firmy Inter-Szyk

Od lewej: Artur Zawadzki, Noble Bank, Michał Stankiewicz, prezes Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.

Od lewej: Monika Andrzejczyk - Waszut, Timeless Gallery, Izabela Ośka, Poland Sotheby's International Realty

Jacek Noetzel, UKS Navigo Sopot, Katarzyna Prygiel

Od lewej: Karina Nelka, marketing manager Domy Hybrydowe, Aleksandra Śmiarowska, Domy Hybrydowe, Małgorzata Budzisz, regionalny dyrektor sprzedaży Domy Hybrydowe

Z lewej: Andrzej Zawadzki, dyrektor sprzedaży Audi Centrum Gdańsk z gościem

Od lewej: Jakub Jakubowski, redaktor naczelny Magazynu Prestiż, Jakub Pietraszek, właściciel agencji ubezpieczeniowej Flotus, Marcin Bartkowski, trener golf, Head Pro w Postołowo Golf & Country Club

Karolina Łopaciuk, Antrax Audio

Patryk Stępniewski, novabudowa.pl, Aleksandra Lewartowska, współwłaścicielka firmy Lewar

Karol Stolarski, Lions Bank, Magdalena Cieślak, Unique Cars

Od lewej: Anita Szymichowska, Auto Comfort, Tomasz Gałązka, właściciel Auto Comfort, Katarzyna Paduch, Magazyn Prestiż, Karol Jakubcewicz, Olivia Business Centre

Barbara Darmorost i Jacek Darmorost, dyrektor Biura Regionalnego Aegon Premium w Gdańsku

Od lewej: Karolina Ancerowicz, Starnawska Nieruchomości, Anna Nowakowska, Michał Linke, Emanuel Berg

Magdalena Hećka, FUR Design, Marcin Seń, Studio Dago

Od lewej: Mariusz Zawadzki, właściciel Vinegre di Rucola, Dariusz Rodzik, Anna Jagiełło, Bank Citi Handlowy

Od lewej: Paulina Jackowska, Magdalena Senger, Radio Eska, Przemysław Sawicki, szef promocji Radia Eska

Z lewej: Monika Oleksik z przyjaciółką

I HER

SKY EVENTS GROUP

SIĘGNIJ POZA HORYZONT

ŚWIATOWA KLASA: ORGANIZACJA EVENTÓW, IMPREZ, KONFERENCJI

NIEZAPOMNIANE MOMENTY: ORGANIZACJA ŚLUBÓW I WESEL

JAKOŚĆ: WYPOŻYCZALNIA NAMIOTÓW, HAL NAMIOTOWYCH, MEBLI EVENTOWYCH

WYJĄTKOWA WSPÓŁPRACA: WYKWALIFIKOWANA OBSŁUGA GASTRONOMICZNA

Zdjęcia dzięki uprzejmości Sunreef Yachts

+48 602 67 65 67
+48 605 65 57 11
WWW.SKYEVENTSGROUP.PL

SG
SKY GROUP

PARTNERZY SOPOT WAVE

BANK CITI HANDLOWY

Bank stanowi integralną część grupy Citi - wiodącej globalnej instytucji finansowej, prowadzącej około 200 milionów rachunków w ponad 160 krajach. Bankowość prywatna Banku Citi Handlowy prowadzona pod marką Citi Gold znalazła się na podium tegorocznego rankingu miesięcznika Euromoney w kategorii Best private banking services overall in Poland. Uzyskał też najwyższą ocenę (5 gwiazdek) w prestiżowym rankingu Forbesa.

DOMY HYBRYDOWE

Domy Hybrydowe to przyszłość budownictwa jednorodzinnego. Domy budowane są tylko i wyłącznie z materiałów naturalnych i wyposażone są tylko w odnawialne źródła energii, tj. pompy ciepła, kolektory słoneczne, panele fotowoltaiczne produkujące własny prąd, a także wyposażone są w system rekuperacji, z wentylacją mechaniczną. Dzięki temu taki dom ma zerową emisję dwutlenku węgla. Rok 2016 to czas wdrażania nowej linii Luxury-Line.

ANTRAX AUDIO

Firma Antrax Audio podczas Sopot Wave zaprezentowała sprzęt audio klasy Hi-End oraz profesjonalne systemy kina domowego legendarnej, amerykańskiej marki McIntosh. McIntosh kieruje swoje produkty do pasjonatów dobrego brzmienia, dla których najwyższa jakość dźwięku jest priorytetem. Antrax Audio zaprasza serdecznie do salonu w Gdańsku, gdzie można wygodnie usiąść, napić się dobrej kawy i posłuchać doskonałej muzyki.

LONDON HOUSE

Pięć apartamentów, w tym jeden typu penthouse, nowoczesna architektura oraz wyjątkowa lokalizacja w otulinie Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego i sąsiedztwie malowniczego wąwozu potoku Swelina - to najważniejsze atuty luksusowej inwestycji London House w Gdyni Orłowie. Penthouse posiada dwa tarasy, jeden z nich znajduje się na dachu budynku, skąd rozciągać się będzie widok na okoliczną panoramę oraz Zatokę Gdańską.

AUDI CENTRUM GDAŃSK

W futurystycznym obiekcie w Gdańsku Szadółkach prezentowanych jest 19 modeli z rodziny Audi. Już niedługo firma Plichta otworzy w Gdyni przy ul. Łużyckiej kolejny nowoczesny Terminal Audi o powierzchni 2300 m2. Dwukondygnacyjny obiekt podzielony będzie na salę ekspozycyjną, strefę ekspozycji samochodów w programie Select Plus oraz serwis ze strefą przyjęcia oraz stacją kontroli pojazdów.

CH KLIF

Centrum Handlowe Klif to modowa stolica Trójmiasta. Tutaj swoje butiki i salony lokują najbardziej prestiżowe i luksusowe marki, tutaj swoje miejsce znaleźli polscy projektanci. Klienci CH Klif cenią komfort robienia zakupów w kameralnej atmosferze. Gdyński Klif postrzegany jest jako wyznacznik dobrego stylu oraz źródło inspiracji i informacji o nowościach w świecie mody.

LAGUNA MEDICAL

Jedna z najdynamiczniej rozwijających się firm o profilu medycznym na Pomorzu. Okuliści, dermatolodzy, ortopedzy, chirurdzy i proktolodzy z Laguna Medical mają do dyspozycji doskonałej jakości sprzęt i przygotowany personel medyczny. Laguna Medical, to również dermatologia estetyczna, dermatochirurgia, chirurgia plastyczna, medycyna estetyczna, medycyna narządu wzroku.

HENKELL & CO

Henkell Polska posiada w swoim portfolio ponad 50 wyśmienitych alkoholi z grupy alkoholi wysoko oraz niskoprocentowych. Podczas Sopot Wave zapre-

zentowana została nowa marka Prosecco Mionetto. To włoskie wytrawne wino musujące z regionu Treviso wytwarzane nieprzerwanie od 1887. Mionetto wytwarzane z białej odmiany winogron glera (prosecco) z wyczuwalną nutą miodu, dojrzałego jabłka oraz białej brzoskwini. Smakuje wybornie!

BAR4YOU

Klasa światowa jeśli chodzi o obsługę barmańską, znajomość alkoholi, łączenia różnych smaków. Bar4You zajmuje się kompleksową organizacją i obsługą barów, pokazami barmańskimi, organizacją degustacji alkoholowych, warsztatami barmańskimi dla firm i grup zorganizowanych. W ofercie również wedding bar, ale największą wartością Bar4You są ludzie, z którymi po prostu chce się pracować.

EVENTTECH.PL

Profesjonaliści w każdym calu. Obsługa techniczna eventów nie ma przed nimi tajemnic. Firma zapewnia profesjonalne oświetlenie sceniczne, dekoracyjne, architektoniczne i efektowe, własne nagłośnienie, sprzęt multimedialny i elementy scenografii. EventTech.pl postawi także konstrukcje sceniczne, podesty, namioty, sceny z zadaszeniem, czy też wybieg na pokaz mody.

SKY EVENTS

Sky Events to kompleksowa organizacja eventów, bakietów, szkoleń, konferencji. To również wypożyczalnia sprzętu bankietowego, hal namiotowych i namiotów bankietowych, a także wynajem pracowników do gastronomii. Sky Events zajmuje się także kompleksową organizacją ślubów i wesel. Specjalność firmy to śluby i wesela w miejscach nie typowych, oryginalnych i trudno dostępnych.

DIAMONDBRITE

Diamondbrite to system zabezpieczenia lakieru i tapicerki z gwarancją na 6 lat, który od wielu lat wygrywa wszystkie testy i jest certyfikowany przez największych producentów samochodów luksusowych z całego świata. Trwała, pełna połysku powłoka, która powstaje w wyniku aplikowania produktów Diamondbrite skutecznie chroni pojazdy m.in. przed ptasim wapnem, utlenianiem, solą drogową, różnego rodzaju zanieczyszczeniami czy naświetlaniem. ■

REKLAMA

EVENTTECH.PL

FACHOWCY OD TECHNIKI

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Z jednej strony świetna zabawa i doskonała atmosfera, mnóstwo atrakcji i prawie 700 gości, z drugiej zaś strony olbrzymie przedsięwzięcie organizacyjne. Sopot Wave, impreza z okazji powitania sezonu letniego i żeglarskiego, nie mogłaby się odbyć bez sprawdzonego partnera technicznego, którym jest firma EventTech.pl i jej właściciel Maciej Bielecki.

EventTech.pl już po raz trzeci był partnerem technicznym magazynu Prestiż przy organizacji Sopot Wave i firmą odpowiedzialną za techniczną stronę imprezy. Jak by pan ocenił wyzwanie jakie przed firmą postawił organizator porównując pierwszą, drugą i trzecią edycję Sopot Wave?
Imprezy się rozwijają dość dynamicznie... a my wraz z nimi. Wyzwania są coraz większe. W zeszłym roku był mały podest, jedna sala, namiot. Teraz dwie duże przestrzenie do zagospodarowania. Tarasy: scena, długi podest, wiele konstrukcji i oświetlenia do podwieszenia w nietypowy sposób. Wewnątrz stworzyliśmy prawdziwie klubowy nastrój na obydwu kondygnacjach. Zaangażowaliśmy trzy razy więcej sprzętu i obsługi niż rok temu.

Co jest kluczem do powodzenia imprezy jeśli chodzi o sprawy związane z techniką?
Na pewno jakość sprzętu z jednej strony. Dlatego stale modernizujemy bazę sprzętową. Od zeszłego roku wymieniliśmy praktycznie całkowicie oświetlenie inteligentne na nowe. Z drugiej strony, i to chyba ważniejsze, to dobre planowanie. Zaczynamy od pomiarów, rysunku technicznego, wizualizacji. Pod to wszystko dobieramy właściwe urządzenia i właściwych ludzi. To eliminuje ryzyko niepowodzenia

Jakie były największe wyzwania związane z techniką przy trzeciej edycji Sopot Wave i za jakie konkretnie zadania odpowiedzialna była firma EventTech.pl?
Wyzwaniem był na pewno nasz pokaz świetlny, który po całej serii pokazów mody miał nadal utrzymać uwagę widza, a jednocześnie pokazać możliwości naszej techniki. Jak każdy pokaz, akrobatyczny czy taneczny, w tym przypadku wiązki światła wykonują ewolucje w przestrzeni synchronicznie do muzyki, co tworzy bardzo ciekawe widowisko. Zaplanowałem, że już muzyka do pokazu musi rozgrzewać widza. Odszedłem zatem od stereotypu z muzyką klasyczną i filmową na rzecz rocka, rock&rolla i muzyki klubowej. Do muzyki zostało zaprogramowane synchroniczne show świetlne. Całość pokazu trwała ok. 5 min, zaś przygotowania trwały około tygodnia.

Specjalnością firmy EventTech.pl jest oświetlenie, zarówno te sceniczne, jak i dekoracyjne. Jaki efekt zatem możemy uzyskać dzięki technice oświetleniowej?
Piękny. Najbardziej lubię pokazywać metamorfozy miejsc, w których pracujemy. Efekt przed i po. Oświetleniem dekoracyjnym zmienimy każde pomieszczenie lub obiekt wypełniając przestrzeń barwami, nadając kolory ścianom, rysując grafiki na płaszczyznach, podświetlając meble, architekturę i dekorację. Oświetleniem scenicznym tworzymy widowisko. Występujący na scenie znikają, pojawiają się, zmienia się głębia i kolor przestrzeni. Kreujemy scenografię z efektów świetlnych, np. ogień, woda, błyskawice, itp. To niezbędne elementy każdego koncertu, czy spektaklu teatralnego.

Dzięki oświetleniu możemy także uzyskać dodatkowe wartości dla sponsorów.
Dla wszystkich, w tym sponsorów. Faktycznie, często wyświetlamy logotypy, koloryzujemy stoiska targowe, czy chociażby stosujemy lubiany efekt samochodu na chmurze – dzięki zastosowaniu ciężkiego dymu.

Nieodłącznym elementem każdej imprezy jest scena, podest i inne konstrukcje montażowe. Jakie konstrukcje budowaliście na Sopot Wave i czy w tym zakresie istnieją dla waszych fachowców wyzwania?
Wyzwania są zawsze, ale w tym przypadku nie było większych komplikacji. Musieliśmy zbudować konstrukcję nad wybiegiem i połączyć ją z elementem nośnym zadaszenia w Pick & Roll. Dodatkowo zbudowaliśmy słupy, na których zamocowaliśmy głowy typu wash i listwy LED.

Nieodłącznym elementem Sopot Wave jest także muzyka, zarówno ta towarzysząca pokazom mody, jak i ta na żywo. Czy nagłośnienie takich artystów, jak Reni Jusis, czy Novika jest wyzwaniem?
Wersje klubowe koncertów z jakimi mieliśmy do czynienia na Sopot Wave są dużo łatwiejsze niż koncerty live tychże samych artystów. Widomo do pełnego koncertu musimy zaangażować dużo więcej sprzętu. Tu o ilości i jakości sprzętu decyduje tzw. rider techniczny. Na szczęście i na tym polu sobie świetnie radzimy i koncerty „riderowe" też z powodzeniem realizujemy. ■

AGENCJA BARMAŃSKA
BAR4YOU
PARTNER
Sopot Ware
PERFECTSERVE / POKAZYBARMAŃSKIE
WEDDINGBAR / FLAIR / COCKTAILS / OPENBAR
KLASYCZNIE/ELEGANCKO/PROFESJONALNIE
www.warsztatybarmanskie.pl
WARSZTATY BARMAŃSKIE
Ballantine's
bar4you
www.bar4you.pl

MODOWE PODRÓŻE MICHAŁA STAROSTA
MODA ZA WIELKIM MUREM

Z premedytacją podchodzę do wszystkiego z dystansem. W cyklu moich felietonów zobaczycie świat mody moim pomorsko - kaszubskim okiem. W tym cyklu nie będzie wywiadów z największymi projektantami, czy najnowszych kolekcji światowych marek... będzie to, co dookoła, co bliższe, co nasze. A tak naprawdę o twórcach i artystach z dużego i małego Trójmiasta.

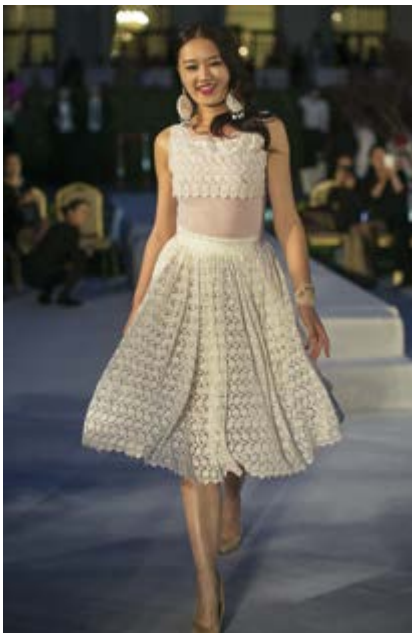
Chcę zacząć od początku. Jestem artystycznym „chomikiem", który kompletuje ciekawe i nietuzinkowe przygody artystyczno - modowe z całego świata. Jeśli zdecyduję się wspierać projektanta, artystę i zaproszę go do uczestnictwa w danym projekcie, to przenoszę na język sceny, sesji, studia filmowego to o czym marzy, koordynuję artystycznie działanie wszystkich zaangażowanych ekip. Pracuję na każdym etapie przygotowań, aż do wielkiego finału, jakim jest pokaz.

Od jakiegoś czasu jest tak, że branża modowa już nie jest tylko modowa. Teraz to również branża widowiskowa. Wspomnę tym razem o projekcie Amber Look Project. Mam zaszczyt być „ojcem założycielem" tego konkursu dla twórców i projektantów w większości młodych ciałem, ale przede wszystkim młodych duchem. Amber Look Project to jedna, spójna wizja twórcza - połączyć świat mody i biżuterii opartej na polskim złocie, czyli bursztynie bałtyckim. Bursztyn jest kamieniem niezwykle szlachetnym i pięknym. Chciałem pokazać, iż może on być modny, ciekawy i nieco awangardowy. Stąd też w niektórych kolekcjach konkursowych, biżuteria była subtelnym dodatkiem, a w niektórych wybijała się na plan pierwszy.

W 2014 roku odbyła się pierwsza edycja kolekcji finałowych w trakcie gali Amber Look Trends & Styles 2014. Wieńczyła ona międzynarodowe targi bursztynu Amberif. Największe uznanie zdobyła wtedy para Yan Novac (fashion) z Amsterdamu i Maria Fudakowska (biżuteria) z Gdańska z kolekcją „Hanza". W nagrodę zostali zaprezentowani w Pekinie w ramach kampanii promocyjno - informacyjnej „made in Poland" promującej polską gospodarkę na pięciu zagranicznych rynkach. W ogrodach Ambasady RP w Pekinie modelki chińskie i europejskie prezentowały dwie wyjątkowe kolekcje: wspomnianą „Hanzę" oraz „Urban" – dzieło moje i Mariusza Gliwińskiego z Ambermoda.

Olbrzymia impreza, ambasada, chińskie modelki, wizażyści z Pekinu, znakomity fotograf Marcin Kruk, oraz zaproszona sama Anina.net – ceniona światowa modelka i organizatorka wydarzeń modowych i technologicznych. To właśnie zdjęcia z sesji kolekcji nagrodzonej „Hanza" możecie oglądać na łamach kwietniowego Prestiżu. Pekin pod osłoną nocy! Pokaz w Pekinie, całe wydarzenie pod względem wizualnym i artystycznym opracowałem wspólnie z Mariuszem Gliwińskim. Nie ukrywam – duży sukces, prominenci, artyści, celebryci, towarzystwo z najwyższej półki i my z Trójmiasta, z nagrodzoną kolekcją „Hanza" i osobistym udziałem twórców.

Na efekty nie trzeba było długo czekać. W ciągu trzech tygodni współtworzyłem z Aniną.net oficjalną galę otwarcia MobilAsia Expo w Szanghaju z resztą finalistów pierwszej edycji Amber Look Project 2014. Był też pokaz kolekcji w jednym z najlepszych klubów w Pekinie należącym do znanej, międzynarodowej sieci MGM. Potem była cudowna sesja zdjęciowa w starym Pekinie z przepiękną, cenioną na świecie chińską modelką Kelly oraz zaproszenie na pokazy dyplomowe Pekińskiej Szkoły Projektowania Raffless, ale o tym już kiedy indziej. ■



MICHAŁ STAROST

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

Zdjęcia: Marcin Kruk
Moda: Yan Novac
Biżuteria: Maria Fudakowska
Modelka: Manuela Korecka
Produkcja: Robert Ciechoński
Stylizacja: Michał Starost

Wyższa Szkoła Bankowa
Gdańsk Gdynia

kierunek szyty na miarę

zarządzanie w biznesie modowym

STUDIA I STOPNIA | STUDIA PODYPLOMOWE

Zapraszamy również na studia podyplomowe z obszarów:

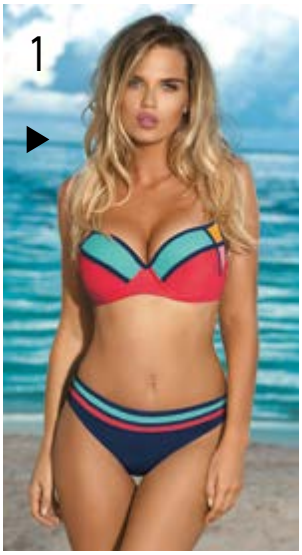
- administracja i bezpieczeństwo ▪ finanse ▪ HR
- innowacje i nowoczesne technologie ▪ IT ▪ języki obce
- kompetencje menedżerskie ▪ logistyka
- marketing i sprzedaż ▪ nieruchomości ▪ pedagogika
- podatki i rachunkowość ▪ prawo ▪ psychologia ▪ zarządzanie

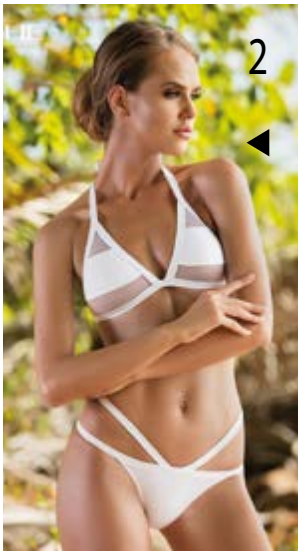
www.wsb.pl

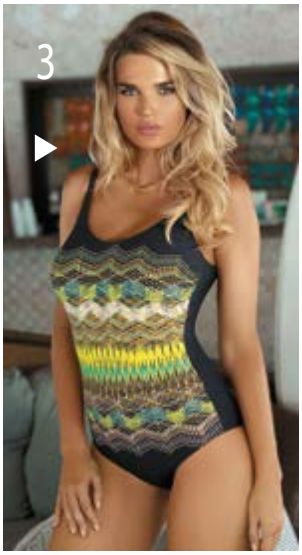
C.H. RIVIERA GDYNIA, UL. K.GÓRSKIEGO 2 SALON SWING STUDIO ALEJKA FRANCUSKA

C.H. RIVIERA GDYNIA, UL. K.GÓRSKIEGO 2 SALON SWING STUDIO ALEJKA FRANCUSKA

MODA NA PLAŻĘ


1


2


3

4

9

10

8

6

7

5

1. GATTA, Luxury - CH Klif | **2.** SHE, Vanessa - she.pl | **3.** GATTA, Toscania - CH Klif | **4.** AGENT PROVOCATEUR, Lyssandra - zalando.pl
5. MOSCHINO, Coloured. zalando.pl | **6.** RAMATUELLE, Nevis - ramatuelle.eu | **7.** RAMATUELLE, Cameron - ramatuelle.eu
8. ESCADA SPORT, Black - CH Klif | **9.** MYKITA - Optical Christex, Gdynia | **10.** DITA, Decade Two - Optical Christex, Sopot

FRANCUSKA ELEGANCJA I PRESTIŻ NA POLSKIM WYBRZEŻU

Ramatuelle.pl
Beachwear

Wild Heart

Wojskowe parki, bojówki, dwurzędowe płaszcze, marynarki z pagonami, spodnie we wzór kamuflażu oraz sukienki i koszule w modnym odcieniu khaki - styl militarny powraca co sezon w kolekcjach różnych projektantów. Tym razem "na tapetę" wziął go polski projektant Mateusz Prinz.

Jego wiosenno - letnia kolekcja Wild Heart łączy ze sobą dwa elementy, dziewczęcość i kobiecość. Militarne inspiracje tylko z pozoru nie pasują do romantycznych falbanek. W rzeczywistości tworzą idealną stylizację, uzupełniając się wzajemnie. Całość wygląda dziewczęco, ale z pazurem. Obok tak ubranej dziewczyny nie da się przejść obojętnie!

BLUZKA JULIETTE, SPODENKI SAFARI, SZMIZJERKA JEAN ▲

Piękna, zwiewna koronkowa bluzka wykonana jest z białej żorżety, zaś rękawy z francuskiej koronki. Do kompletu Inianie spódnico - spodnie w kolorze piaskowym. Szmizjerka zapinana na napy. Posiada dwie kieszonki na piersi. Wykonana z zamszu, idealna na podbój miejskiej dżungli. Dół ozdobiony jest pomarańczowymi sznurkami. Wiązanie nadaje jej wyjątkowego charakteru. Posiada pasek , związana w pasie podkreśla talie. Idealna do każdego typu sylwetki.

PŁASZCZ WILD HEART ▲

Płaszcz taliowany o kroju oversize, z dwiema kieszeniami. W kolorze zgniłej zieleni. Połączenie minimalistycznego kroju z akcentami militarnymi na rękawach tworzy zgrany duet. Na klapie haft z logiem marki. Całość wykonana z bawełny. Idealny do biurowych stylizacji ,ale również na co dzień do ulubionych jeansów.

BLUZKA FLORENZA, SPODNIE CAMO ▲

Jedwabna bluzka oversizowa. Mankiety wykończone ręcznie marszczonymi falbankami. Bluzka idealna na wieczorne wyjścia oraz do codziennej stylizacji. Spodnie cygaretki 7/8 z autorskim nadrukiem moro. Kieszenie przyozdobione są falbankami, co nadaje dziewczęcego charakteru. Idealne do codziennej stylizacji.

SUKIENKA ODETTA

SUKIENKA CELESTIA

BLUZKA ORANGE

PŁASZCZ WILD JEANS

MOTYLE®

– SINCE 2005 –

JEWELLERY

CENTRUM HANDLOWE „SOPOT CENTRUM" • POZIOM 0 • SOPOT • KOŚCIUSZKI 14

TEL. 734 188 813, MOTYLESALON@AUTOGRAF.PL, WWW.MOTYLE.NET

KUCHNIA SZEFA KUCHNI
PAWEŁ STAWICKI

AUTOR: MAX RADKE

Doświadczenie zdobywał w najlepszych restauracjach na świecie. Teraz wykorzystuje je jako szef kuchni Mercato w gdańskim hotelu Hilton. To jedna z najlepszych restauracji w Polsce, a szef kuchni Paweł Stawicki ma ambicje uczynienia z niej kulinarnej wizytówki naszego kraju.

Zdobywał pan doświadczenie w restauracjach odznaczonych dwiema, a nawet trzema gwiazdkami Michelin. Czego się pan tam nauczył?
Pobyt w zagranicznych restauracjach był niesamowitym przeżyciem i doświadczeniem na całe życie. Ogromne wrażenie zrobił na mnie system pracy, dążenie do perfekcji, szacunek do produktu i pełne poświęcenie dla pracy. Codziennie w restauracji Mercato pracuję zgodnie z filozofią restauracji z gwiazdkami Michelin. Dlatego też pojawił się pomysł wspólnego gotowania z Andrea Camastrą, którego restauracja ostatnio otrzymała gwiazdkę Michelin. W niedziele 22 maja przygotujemy dla gości Mercato 11 daniowy lunch, na który już dziś serdecznie zapraszam.

Skąd czerpie pan inspiracje?
Inspiracji szukam wszędzie, we wszystkim, co nas otacza. Dobrze jest wsiąść w samochód i przejechać się po okolicznych gospodarstwach. Nasz lokalny producent sera posiada niewielkie stado kóz. Hodowla odbywa się jak najbardziej w sposób naturalny oraz ekologiczny. Uwielbiam ser o nazwie „pijana koza". Ser obłożony miazgą z owoców, dojrzewa w oparach z alkoholu w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Dzięki temu jest delikatnie słodki. Kiedy już widzę produkt i wiem jak smakuje, od razu pojawia się zalążek pomysłu na jego wykorzystanie. Dzisiejsza praca w kuchni przypomina nieco pracę w laboratorium. Opiera się przede wszystkim na eksperymentowaniu, łączeniu smaków, wykorzystywaniu różnych technik, aby wykorzystać w jak najlepszy sposób potencjał smakowy danego produktu. Potrafią z tego wyjść zadziwiające pomysły i doznania smakowe, potencjalnie nie do połączenia z sobą. Takim sposobem powstały np. lody selerowe.

Mamy wiosnę, jedne produkty znikają z rynku, inne się pojawiają, zmieniają się potrawy na naszych talerzach. Jakie zatem wiosenne potrawy, smaki by pan polecił?
Wiosna to najbardziej zmysłowy i kapryśny czas dla szefa kuchni. Czekamy na świeże warzywa, zioła i kwiaty, które pojawiają się czasami tylko na miesiąc lub nawet krócej. Należy tego skrupulatnie pilnować, np. kwiaty czosnku niedźwiedziego, do którego miałem dostęp tylko przez parę tygodni pojawiły się w daniu z turbota. W związku z tym, że dni stają się coraz cieplejsze polecam orzeźwiające chłodniki, które dostarczają energii na cały dzień.

Mamy wiosnę, jedne produkty znikają z rynku, inne się pojawiają, zmieniają się potrawy na naszych talerzach. Jakie zatem wiosenne potrawy, smaki by pan polecił?
Wiosna kojarzy mi się z lekkością. Po zimie jesteśmy już zmęczeni ciężką, kaloryczną kuchnią. Na wiosnę proponuję różnego rodzaju sałatki, świeże warzywa w różnorodnych odsłonach połączone z lekkimi dipami. W menu Pałacu Hanza w Rulewie są na przykład kalarepowe pierożki faszerowane hummusem podane na vinegrette z granatu.

Bazą dla kuchni wedle filozofii restauracji Marcato są produkty związane z tradycją regionu Pomorskiego. Jakie zatem są to tradycje, jakie produkty i jakie ma to odzwierciedlenie w karcie Mercato?
Zgadza się. Wykorzystując najnowocześniejsze techniki kulinarne chciałbym przedstawić dobrze znane wszystkim produkty w nowych odsłonach i w niekonwencjonalnych połączeniach. Dla przykładu: grasica z wędzonym jabłkiem, pszenica gotowana w emulsji maślanej z tymiankiem, kaczka. Ponadto szczaw, burak, czosnek i suszona kwaszona kapusta... lub na słodko czekolada z kwaszonym mlekiem z tapioką, biszkoptem jogurtowym i agrestem. Menu zmienia się wraz z porami roku. Powstaje przede wszystkim w oparciu o czerpanie pomysłów z tradycyjnych dań regionu, jednakże przy zastosowaniu najnowocześniejszych technik i w naszych odsłonach. Dodatkowo by móc zaprezentować dania z produktów sezonowych pojawiających się rzadziej, co kilka dni powstają nowe dania, które umieszczamy w krótkim menu sezonowym.

Jakie danie by pan przygotował, gdyby miał pan na nie tylko 10 minut?
Białe szparagi smażone w emulsji maślanej z liśćmi werbeny dające cytrynowy posmak daniu i cienkimi paskami surowego szparaga.

Co by pan zrobił gdyby do dyspozycji miał pan tylko 5 składników: np. bób, łososia, topinambur, jajko i kaszę?
Łosoś gotowany w niskiej temperaturze 46 stopni. Bób smażony na maśle na chrupiąco, kaszotto z kaszy jaglanej z szalotką i melisą. Sałatka z cienkich smażonych plastrów topinamburu z vinegretem z białego bzu. Posypałbym wszystko tartym suszonym żółtkiem podkreślając słoność dania.

I na koniec proszę o pyszny przepis dla naszych czytelników.
Turbot marynowany w lekko słonej zalewie. Gotujemy pół litra wody z 100g cukru i 120g soli. Wkładamy filety ryby na ok 30 min do zimnej zalewy, następnie osuszamy i smażymy na palonym maśle z jednej strony na złoty kolor. Ze szkieletu ryby wstawiamy esencjonalny wywar i go gotujemy, aż się zredukuje do 1/5 objętości. Szparagi pokrojone w plastry smażymy z cienkimi paskami grzybów. Na koniec dodajemy wywar drobiowy i zimne masło oraz kwiaty czosnku. Kiszoną kapustę posypujemy cukrem i w temp. 60 stopni suszymy do chrupkości. ■

T-Bone Steak house

Steki z najlepszej sezonowanej wołowiny Black Angus, cenionej przez prawdziwych znawców i smakoszy na całym świecie.

Delikatne, soczyste i kruche.

Wołowina z Polski, Australii, Irlandii, Urugwaju oraz USA.

Restauracja T-Bone Steak House Gdańsk, Długi Targ 22/ 23 Rezerwacja stolików tel. 501-102-191 Znajdź nas na Facebooku

SZAMPAŃSKI WIECZÓR W SZAFARNI 10

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

W ostatni czwartek kwietnia niekwestionowanym bohaterem gdańskiej restauracji Szafarnia 10 stały się szampany Taittinger i dedykowane im menu. Podczas tego absolutnie niezwykłego wieczoru o historii trunku opowiadał Clovis Taittinger, reprezentujący czwarte już pokolenie znanych producentów tego szampana, natomiast za przygotowanie wykwintnego menu odpowiedzialny był Grzegorz Labuda Szef Kuchni Szafarni 10. Powitalne Amuse-bouche w postaci espumy z szampana z białą czekoladą i ikrą z łososia jedynie pobudziła kubki smakowe gości.

Choć ta uroczysta kolacja miała miejsce w „zwykły" czwartek, to wieczór był zdecydowanie wyjątkowy. W końcu nie bez powodu Marlena Dietrich powtarzała, że szampan sprawia, że każdy dzień wydaje się być niedzielą. Szef kuchni Grzegorz Labuda zaserwował gościom głównie potrawy przywołujące na myśl różne zakątki Polski, choć nie zabrakło też wpływów francuskich. Kolacja odbyła się na Tarasie VIP umiejscowionym na 10 piętrze budynku Amber Tower, w którym znajduje się restauracja. Jest to doskonałe miejsce do organizacji kolacji biznesowych, koktajli oraz przyjęć okolicznościowych.

Przystawka zimna pozwoliła cieszyć podniebienie wędzonym halibutem, sałatką z kompresowanych warzyw z jabłkiem oraz sosem gorczycowym. Smak ryby wyostrzył tu skomponowany ze szczepów Chardonnay (40%) oraz Pinot Noir i Pinot Meunier (60%) – delikatny Taittinger Brut. Minimum trzy lata dojrzewania w piwnicach, sprawiają, że jest to szampan o dużym potencjale aromatycznym.

Przystawkę gorącą stanowiły zaś eskalopki z fois gras podawane z puree dyniowo - truflowym. Towarzyszył im Taittinger Prestige Rose, którego smak opisać można w czterech słowach - żywy, owocowy, świeży i elegancki. Już po pierwszych kieliszkach szampana, bąbelki rzeczywiście zaczęły wprawiać gości w jeszcze lepszy nastrój i podsycać apetyt na danie główne.

Widok panoramy Gdańska rozciągającej się z Tarasu VIP w restauracji Szafarnia 10 skutecznie potrafi odciągnąć od stołu (i codzienności). Gdy jednak pojawiły się na nim policzki z dorsza z pureee z pasternaku, borowikami oraz porem i sosem homarowym, nikogo nie trzeba było namawiać do powrotu na miejsce. Gości uraczono wytrawnym winem musującym Taittinger Comtes de Champagne o bardzo świeżym aromacie zbudowanym na kontrastach.

Całość zwieńczył typowo francuski deser w postaci przypominającego naszą rodzimą napoleonkę, ciastka mille feulie (z fr. tysiąc płatków) ze świeżymi owocami, białą czekoladą i zabajone Marsala. Do deseru doskonale sprawdził się półwytrawny Taittinger Demi-Sec o przyjemnym aromacie przypominającym miód, dojrzałe owoce, zielone śliwki oraz kwiat bzu.

Kolacja ta, była pierwszą wspólnie zorganizowaną przez Szafarnię 10 oraz Piwnicę Wybornych Win, która już od wielu lat zajmuje się dystrybucją najlepszych win i szampanów pochodzących od najbardziej prestiżowych producentów z całego świata. Natomiast restauracja od października 2015 roku do maja bieżącego roku w każdą pierwszą sobotę miesiąca organizowała cykl kolacji „Wine dinner". Comiesięczne spotkania poświęcone były kuchniom, których na co dzień nie serwuje się w Szafarni 10. Tematami przewodnimi była kuchnia m.in. tajska, skandynawska, włoska, hiszpańska, francuska. Kolejne odsłony kolacji degustacyjnych z winem powrócą do restauracji jesienią a rezerwacje możliwe będą od września. ■

HOTEL ASTOR
★ ★ ★
Jastrzębia Góra

rodzinne wakacje nad morzem

- 100 metrów od brzegu Bałtyku
- pobyty All Inclusive
- wyśmienita kuchnia
- animacje dla dzieci
  zajęcia z profesjonalnymi animatorami
- kids zone
  kraina zabaw, zewnętrzny plac zabaw
- program Twoje Dziecko - Ważny Gość
  liczne udogodnienia dla dzieci

7 nocleg GRATIS

dzieci do 6 lat BEZPŁATNIE

REKOMENDACJA dzieckowpodrozy.pl

Forbes
wiosna - lato 2016
Rekomenduje

ZNAK JAKOŚCI KIDZONE 2016

4kids travel
RECOMMENDATION

+48 58 771 55 55 | www.astorhotel.pl | astor@astorhotel.pl

JACEK SZKLAREK

SLOW FOOD TO DBANIE O CODZIENNOŚĆ

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KONRAD SYGA

Obrońca prawa do smaku, pasjonat, który o jedzeniu w rytmie slow, mógłby opowiadać godzinami (a przy okazji słuchać można go również absolutnie bez końca). Z Jackiem Szklarkiem, prezesem Slow Food Polska spotkałam się w domu Wojtka Radtke, szefa Slow Food Pomorze, gdzie pośród leżakujących nalewek rozmawialiśmy m.in. o filozofii organizacji i o... fenomenie oscypka.

Jacek Szklarek

Małe miasteczko na pograniczu Kurpi i Mazur. To tam rodzi się i dorasta mały Jacek. Czy właśnie to dziedzictwo sprawiło, że jedzenie zajęło tak ważne miejsce w pana życiu?

Od zawsze towarzyszyło mi zwyczajne życie z ogródkiem, hodowlą świń, czy kur. Świat, w którym robi się przetwory i gotuje tak, by było po prostu smacznie. Gdy jesteśmy dziećmi, nawet nie zauważamy pewnych aspektów. O stronę żywieniową martwią się wówczas rodzice, babcia, dziadek, czy ciocia, jak moja, która była żoną myśliwego i robiła genialne bitki z dzika, czy sarny. To we mnie zostało, bez wątpienia.

A potem przyszedł czas na smakowite, pachnące i przepełnione kolorami Włochy...

Po studiach w Polsce, wyjechałem, aby kontynuować naukę we Włoszech. Mieszkałem z Włochem z Apulii, który co tydzień przywoził własne produkty, w tym m.in. oliwę i suszone pomidory, choć wszystko dostępne było na miejscu. Miał też fenomenalny chleb suszony. Najpierw namaczało się go w wodzie, a później skrapiało oliwą. Włochy mnie całkowicie pochłonęły. Bardzo dużo wówczas fotografowałem. Odwiedzałem takie regiony, jak m.in. Sycylia, czy Toskania, o której teraz jest głośno, a wówczas były tam jedynie trzy gospodarstwa agroturystyczne na krzyż. Przez przypadek, przejeżdżając przez Sienę, pomyślałem, że zamiast siedzieć w Rzymie, mogę przecież pisać doktorat w urokliwym domu na wsi. Tak też się stało. Zamieszkałem sam, a odcięty od bieżących bodźców, z fotograficzną wręcz dokładnością odtwarzałem w pamięci sceny ze swojego dzieciństwa i dorosłego życia.

Nadal nie dotarliśmy jednak do momentu, kiedy organizacja Slow Food zagościła w pana życiu.

Podczas wizyty w restauracji La Freccia w miejscowości Asciano, w której mieszkałem, zobaczyłem, że przy jednej z pozycji w menu narysowany jest ślimak. Zapytałem więc kelnera, co to oznacza. Zawołał właściciela, a ten wyjaśnił mi, że istnieje taka organizacja, która promuje lokalne produkty – wina i sery. Zajadałem je, zastanawiając się, jak to jest, że tu, we Włoszech, kolebce wybitnych smaków, są ludzie, którym chce się jeszcze dodatkowo bawić w ich promocje. Czy ona w ogóle jest potrzebna? Po jakimś czasie, kolega z Torunia zapytał mnie, czy słyszałem o takiej organizacji jak Slow Food. Odpowiedziałem, że i owszem. Razem zaczęliśmy zastanawiać się, czy taka inicjatywa miałaby rację bytu w Polsce. To był rok 1997.

Wówczas byliśmy jednak raczej zafascynowani wszystkim tym, co „zagraniczne". Chyba trudno było przekonać, ze to, co polskie może być dobre, a nawet wybitne?

O, zdecydowanie! Te blisko 20 lat temu, jeśli chcieliśmy zjeść wołowinę, to interesowała nas tylko kobe z Japonii lub z Argentyny, a najlepszymi rybami nie były te z polskich jezior, tylko okoń morski labraks, czy okoń nilowy. Planując wakacje, przyjechaliśmy z żoną nad Morze Tyrreńskie. Pomyślałem, że nie zaszkodzi wybrać się od razu, za ciosem, do głównej siedziby organizacji Slow Food w Bra. Chciałem dowiedzieć się, co zrobić, by założyć przedstawicielstwo w Polsce. Przywitano mnie tam bardzo serdecznie. W którymś momencie z jednej z sal wyszedł posiwiały mężczyzna około 60-tki i mówi – słuchaj, bo wy tam w Tatrach macie taki genialny ser - oscypek. Jak on jest wytwarzany? Zadał mi masę technicznych pytań o podpuszczkę, mleko, a ja zupełnie nie znałem odpowiedzi. Oni uważali oscypek za produkt wyjątkowy, który powinien znaleźć się w Arce Smaku (program odbudowy bioróżnorodności i ochrony produktów, w Polsce objęte są nim oscypki, miody pitne Macieja Jarosa oraz

czerwona krowa z Małopolski – przyp. red.). Dla nas oscypek jest czymś zwyczajnym.

Włosi od razu go pokochali?
W październiku odbywał się światowy Festiwal Salone del Gusto, a oscypek miał się już na nim pojawić. Włosi przyjechali w sierpniu. Lało jak z cebra przez dwa tygodnie. Odwiedziliśmy kilka bacówek, a nasi goście z Południa byli w szoku. Ja zresztą też. Pierwszy raz zobaczyłem, jak powstaje oscypek. Tak zresztą rozpoczęła się moja wędrówka po wszystkich bacówkach w Polsce. Przyjrzałem się innej stronie jedzenia, tej, o której wówczas w zasadzie w ogóle się nie mówiło, albo co najwyżej wspominało się z pewną dozą szyderstwa – brud, brak higieny. My, jako

Polacy zaczęliśmy przekreślać naszą tożsamość, która kształtowała się przez wieki. Wstydziliśmy się wsi, małomiasteczkowości, samych siebie. Nie docenialiśmy piękna natury i wszystkich tych stworów, które żyją w morzu i jeziorach.

Pojechaliście z góralami na Festiwal Smaku?
Tak. To było niewiarygodne przeżycie, bo część z nich po raz pierwszy wyjechała poza Polskę. Dzień przed rozpoczęciem Festiwalu rozładowywaliśmy towar do chłodni. Baca Józef Wojtyczka zapytany przez dziennikarkę o to, jak udało się przewieźć takie ilości sera, odpowiedział – "ano przemycyliśmy pod siedzeniami w autobusie". Tych serów było tyle, że gdy wchodziło się do busiku, to unosił się tam zapach wędzarni. Celnicy nas jednak przepuszczali bez większego problemu. Rano, kiedy przyszliśmy na targi, przed naszym stoiskiem stała już kolejka, którą utworzyli sami wystawcy. Zanim targi się rozpoczęły, wszystkie oscypki zostały sprzedane. Bacowie wówczas jeszcze nie znali się na kursach walut, więc gdy policzyli, ile udało im się zarobić, złapali się za głowy. Do Polski wróciliśmy pełni entuzjazmu. Z czasem dołączyli kolejni producenci, jak m.in. Andrzej Płonka, tłoczący soki, czy Zdzisiu Bartelak, którego firma robiła fantastyczne słodycze, pierwsze ciasteczka owsiane i fenomenalne ciasto drożdżowe, do wyrobu którego używał wyhodowanych przez siebie drożdży.

Slow Food to jednak nie tylko ta kulinarna strona, ale także, a może przede wszystkim sposób myślenia, a może nawet rodzaj filozofii życia.
Ważne jest to określenie „tu". Zawsze żyjemy na jakimś terytorium, w jakiejś kulturze. Nie bez powodu we wszystkich językach europejskich o rolnictwie mówi się „agrokultura". Ta codzienna kultura obcowania z jedzeniem, czy też z sadzeniem, sianiem, zbieraniem ma niewiarygodnie silny wpływ na nas. Z biegiem lat, człowiek bardzo często wraca właśnie do tych chwil. Wracamy do swoich korzeni, archetypów zapachów i smaków, spotkań z ludźmi, które wywoływały takie, a nie inne emocje i to właśnie one nas ukształtowały.

Teraz wiele restauracji chwali się, że korzysta z produktów świeżych, sezonowych, a nierzadko także i lokalnych. W dobrym tonie jest mówić, że gotuje się slow. Czy rzeczywiście zmienił się nasz sposób myślenia o jedzeniu?
Komunizmu chciał pozbawić nas dziedzictwa kulturowego. Wprowadzono pewne standardy, jak trzy rodzaje chleba – baltonowski, pszenno - żytni i razowy oraz trzy rodzaje kiełbasy – podwawelska, toruńska, czy polska. To dlatego potem staliśmy się tak bardzo podatni na różnego rodzaju mody i trendy. U nas cykle pewnych mód szybciej się powtarzają niż w społeczeństwach dojrzałych. W Krakowie, niedaleko którego mieszkam, był moment, gdy trudno było znaleźć restaurację z polską kuchnią. Po 2004 roku, gdy Polska weszła do Unii Europejskiej, 10 milionów cudzoziemców przyjeżdża do Krakowa i oni przede wszystkim pytają o nasze rodzime specjały. Mało tego, pytają o jedzenie typowo regionalne, związane z danym terytorium. Z czasem więc, my Polacy zaczęliśmy się bardziej przyglądać temu, co nasze, swojskie i to dlatego, że właśnie inni zwracają na nas uwagę. Polscy kucharze, śledząc to, co dzieje się na tzw. Zachodzie, jak i w krajach anglosaskich, w którymś momencie zauważyli, że wszędzie panuje moda nie tyle na jedzenie narodowe, co na na to związane z konkretnym regionem. Jeżeli np. jedziemy na Galicji, to sięgamy po Alvarinho, tamtejsze szczepy win i owoce morza. Gdy pojedziemy do Toskanii, to pijemy wina na bazie szczepów Sangiovese, a do tego jemy steka z chianiny, antrykotu z największych białych byków, jakie są na świecie.

Jaką przewiduje pan przyszłość dla ruchu Slow Food?
Na pewno będzie się ona wiązać z coraz większym odkrywaniem swojego terytorium. Uważam, że nic tak nie mówi o naszych relacjach z innymi, jak właśnie jedzenie. To, czy razem się spotykamy, wspólnie spożywamy posiłki, czy rozmawiamy ze sobą, czy coś dla siebie robimy i co dla siebie znaczymy. To dokonuje się codziennie i nie polega to tylko na tym, że zapraszamy ukochaną osobę raz na jakiś czas do najdroższej restauracji. Powinniśmy bowiem starać się każdy dzień czynić poniekąd niezwykłym. I tym właśnie jest slow food - dbaniem o codzienność.

Jak zatem wygląda ta codzienność kulinarna u pana w domu?
Mieszkałem 7 lat we Włoszech i z pewnością przejąłem stamtąd kilka zwyczajów. Czas tam spędzony nauczył mnie tego, że warto przygotować sobie jedzenie wcześniej i poświęcić choć chwilę, by zrobić je samodzielnie. Oboje z żoną bardzo dbamy o tę sferę i każde z nas gotuje. Mamy pięcioro dzieci, które przecież trzeba nakarmić (śmiech), a to dodatkowa mobilizacja. Staramy się też wciągać pociechy do gotowania. Same też potrafią coś przygotować, np. niedzielne śniadanie do łóżka. Mając lat 40, założyłem ogródek. Wszystkiego uczyłem się od podstaw, ale frajda była i jest ogromna. A teraz nawet zwiozłem nawóz koński i ciekaw jestem, czy rośliny będą lepiej rosnąć. Zobaczymy. Nie dajmy więc sobie wmówić, że życie jest takie, jakie jest i nic się w nim już nie zmieni. ■

FILOZOFIA GOTOWANIA WEDŁUG Open Kitchen RESTAURACJA GDYNIA

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE

Krótka karta, wyłącznie świeże produkty, rodzinna atmosfera, która emanuje pozytywną energią, a do tego profesjonalny serwis oraz rzadko spotykany w Polsce chef's table - to najważniejsze cechy restauracji Open Kitchen w Gdyni. Bądź współtwórcą swojego dania, bądź open!

Fot. Sylwester Ciszek

Lokal jest niewielki, ale przytulny. Jest luksus, ale bardzo wyważony. Restauracja została znakomicie rozplanowana przestrzennie. Główną inspiracją aranżacji wnętrza jest Francja – Nicea, Monte Carlo, Saint Tropez. Zaraz przy wejściu uwagę zwraca przeszklona przestrzeń, gdy wejdziemy w głąb okazuje się, że w restauracji znajduje się kolejna ściana ze szkła, przez którą dokładnie widać całą kuchnię.

Jest również tzw. chef's table, gdzie goście swobodnie mogą podchodzić, pytać, rozmawiać z szefem kuchni. Sala została podzielona na dwie: lunchową oraz bardziej oficjalną, gdzie obsługa kelnerska sięga najwyższego światowego poziomu.

- Open Kitchen to bardziej filozofia niż sama nazwa restauracji. Filozofia polegająca na otwartej myśli. Przede wszystkim to styl gotowania. Nie mamy zamrażarek, nie chcemy ich mieć. Dla nas najważniejszą sprawą są świeże, sezonowe i lokalne produkty, a to co z nich powstanie jest już wynikiem inwencji twórczej i wspólnej pracy kucharzy. Tę restaurację tworzą pasjonaci-Chef kuchni Ryszard wraz z żoną Magdą, która samodzielnie zajęła się wystrojem wnętrza, również całe życie związana z gastronomią. „Otwarta kuchnia i otwarta głowa" - to nasze motto – komentuje szef serwisu Jakub Słapiński.

Jeśli zadacie sobie pytanie w jakiej kuchni specjalizuje się ta restauracja to nie dostaniecie jednoznacznej odpowiedzi. Jak sama nazwa wskazuje kuchnia jest otwarta, kuchnarze pochodzą z Polski, Ukrainy, Słowacji, Anglii i Afryki i korzystają zarówno z produktów polskich, jak i zagranicznych. Jest to świadomy wybór tego co najlepsze z różnych zakątków świata. Mimo, że w karcie znajdują się nieco wysublimowane potrawy, to sam produkt, jego treść nie są zbyt mocno doprawiane. Jest to kuchnia, która bazuje na świeżości.

- Są inspiracje kuchenne, ale przede wszystkim jest świadome gotowanie. Nie kaleczymy mięsa, ryb, czy innych składników, których używamy. Chcemy żeby z tych rzeczy smak wyszedł na talerzu, bez przesadnej ilości dodatków. Jestem kucharzem, doświadczenie zdobywałem za granicą, zaraz po studiach wyjechałem z Polski i miałem okazję być w kilku krajach europejskich – Hiszpania, Austria, Anglia, Norwegia, Portugalia. To co zaobserwowałem przez te wszystkie lata teraz próbuję przenieść tutaj na swój własny "open kitchenowy" sposób – podkreśla właściciel lokalu, Ryszard Piasecki.

Niezwykle ważnym aspektem jest bogata karta win. Co ciekawe, w restauracji można także kupić wino na wynos.

- Mamy tutaj wyłączność jednego dostawcy, który dostarcza nam wina od najlepszych producentów na świecie. Ceny win nie są wygórowane. Chcemy zaprzyjaźnić ludzi z winem, pokazać, że wina nie trzeba się bać, że można je kupić w dobrych cenach. U nas można też kupić wina na wynos, przy czym możemy liczyć na mały rabat podczas takiego zakupu. Staramy się żeby każdy produkt, serwis, jedzenie i wino, był w 100% przez nas dopieszczony – podkreśla Jakub Słapiński.

Warto też zwrócić uwagę na nietypowe godziny otwarcia. Lokal otwarty jest w dwóch porach: lunchowej od 12.00 do 16.00 oraz kolacyjnej w formie a'la carte od 17.00 do 22:30. Od 16.00 do 17.00 w dni robocze restauracja będzie zawsze zamknięta. Dlaczego? To czas, w którym kucharze mogą przygotować wieczorny serwis. Poza tym obsługa na wysokim poziomie przy stosunkowo przeciętnych cenach to bardzo wyraźny plus tej restauracji. Cena za czterodaniowy lunch zaczyna się już od 29 zł. Za drugie dania, już w trakcie serwisu a'la carte, trzeba zapłacić od 29 do 75 zł. ■

HANZA
★ ★ ★ ★
PAŁAC

Udane wakacje z rodziną w Borach Tucholskich

- W otoczeniu najpiękniejszych lasów i jezior
- Z widokiem na 200 letni park
- Wyśmienita kuchnia (specjalne dania dla dzieci)
- Park linowy dla dzieci i dorosłych

- Plac zabaw, trampoliny, małe Zoo
- Animacje z animatorem czasu wolnego
- Zajęcia sportowe dla dorosłych
- W okolicy spływy kajakowe i stadnina koni

Moc atrakcji w cenie pakietu wakacyjnego, Sprawdź naszą ofertę: www.hanzapalac.pl

*Dodatkowy rabat na wszystkie rezerwacje złożone do końca maja.

Hanza Pałac Wellness & SPA
Rulewo 13, 86-160 Warlubie

tel: +48 52 320 90 94
fax: +48 52 381 52 34

rezerwacja@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl

KULINARNE HITY BIAŁEGO KRÓLIKA

"Best of the year" - pod takim hasłem upłynęła degustacyjna kolacja z okazji pierwszych urodzin restauracji Biały Królik w Gdyni. Szef kuchni Marcin Popielarz zaserwował gościom największe kulinarne hity, które w ciągu ostatniego roku zawitały do karty Białego Królika.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Menu restauracji sięga do korzeni kuchni polskiej, bogatej w mięsa, ryby, warzywa, sery i leśne zioła. Specjalnością kuchni są receptury zamknięte w obrębie Kaszub, Żuław i Mierzei, a składniki i produkty do restauracji dostarczają lokalni producenci. Nie zabrakło ich także podczas urodzinowej kolacji.

- W naszej kuchni najważniejsze jest świadome czerpanie radości z jedzenia. Pragniemy, aby posiłek wzbudzał emocje, w równym stopniu kusił zmysły wzroku, powonienia i smaku. Wyselekcjonowani producenci dostarczają nam naturalne, świeże i pełnowartościowe składniki. Tradycyjne potrawy ubrane są w dodatki, które odpowiadają współczesnym trendom. Tchnięcie nowego życia w tradycyjne potrawy oraz dobranie zrównoważonych smaków, to założenia dla nas kluczowe - mówi Marcin Popielarz, szef kuchni Białego Królika.

Urodzinowa kolacja rozpoczęła się od przekąsek. Podano m.in. suszoną gęś z kawiorem z czeremchy, smażone chipsy ze świńskiej skóry oraz fermentowany ryż z kwaśną śmietaną i kawiorem z jesiotra. Z dań głównych w szczególności zasmakował nam marynowany śledź bałtycki po rybacku, który w smaku... zupełnie nie przypominał śledzia. Potrawa miała idealną równowagę między słodyczą a kwasowością dzięki zalewie z fermentowanych jabłek.

Drugą, wyborną rybą zaserwowaną tego wieczora przez Marcina Popielarza był okoń morski w towarzystwie czarnego ryżu, wędzonej cukinii i karczocha. Dla wielu gości najsmaczniejszym daniem była jednak przepiórka. Delikatnie przyrządzone mięso, przyjemnie chrupiąca panierka, aromatyczny sos z francuskiego likieru Grand Marnier, słodka kasza manna oraz młoda kukurydza - zestawienie idealne.

Na deser zaserwowano m.in. sernik rumiankowy z lodami z bobu tonka oraz budyń z brązowego masła w towarzystwie lodów malinowo - lukrecjowych i lawendy. Na koniec szef kuchni poczęstował gości pralinami z fermentowanego słonecznika, kukurydzianymi żelkami z morwy białej oraz waflami z mocno palonego słodu jęczmiennego.

Większość z przysmaków degustowanych podczas urodzinowej kolacji można spróbować osobiście. Dostępne są one w menu degustacyjnym restauracji Biały Królik. Magazyn Prestiż poleca! mp

biały królik

Najlepsze miejsce
w Trójmieście na lunch
biznesowy.

Łatwo dostępny,
bezpłatny parking.

Kameralna, dyskretna
atmosfera. Lunch menu
aż do 17:00

RESTAURACJA

ul.Folwarczna 2
Gdynia Orłowo

KOLACJA ZE SZTUKĄ

PRESTIŻ PATRONUJE

Koncert Sławka Jaskułke

Koncertem Sławka Jaskułke zainaugurowano cykl spotkań "Kolacja ze sztuką", którego organizatorem są właściciele restauracji Mondo di Vinegre znajdującej się w Muzeum Emigracji w Gdyni. Po koncercie, który wspaniale wybrzmiał w murach modernistycznego budynku, goście przenieśli się do restauracji na pięciodaniową kolację degustacyjną.

Muzyką Sławka Jaskułke można, a nawet trzeba się delektować. Artysta zaprezentował utwory z płyt "Sea" oraz "Moments" - niezwykle nastrojowe, spójne kompozycje wprowadziły gości w refleksyjny nastrój, który pozwolił też delektować się pysznymi smakami oraz celebrować chwilę.

Goście powitani zostali klasycznym, pysznym Prosecco Mionetto. To włoskie wino musujące produkowane z białych winogron szczepu Glera, uprawianych w prowincji Treviso, urzekło gości subtelnie wyczuwalną nutą miodu, dojrzałego jabłka i soczystej brzoskwini. Kolacja rozpoczęła się od degustacji przystawek - podano, m.in. wędzonego jesiotra z creme fraiche i pikantne chorizo z hiszpańskiej kiełbasy wieprzowej w fondue z trzech rodzajów sera.

Po przystawkach nadszedł czas na zupę. Bouillabaisse to zupa rybna popularna w basenie Morza Śródziemnego. Do przyrządzenia zupy wykorzystuje się różne gatunki ryb morskich, oraz małże i krewetki. Wyrazisty smak uzyskuje się dzięki gotowaniu i późniejszemu odcedzaniu aromatycznego wywaru, a pomysłem Marcina Kowalskiego, szefa kuchni Mondo di Vinegre, było doprawienie jej alkoholem anyżowym. Strzał w 10!

Danie główne to pieczona pierś z perliczki w towarzystwie szparagów, puree z gotowanych kasztanów i z sosem przygotowanym z żółtek, estragonu i wina. Wyborne połączenie smaków. Na deser podano brownie z mango i lodami kokosowymi.

mp

Prosecco Mionetto

Bouillabaisse - zupa rybna

Wina towarzyszące posiłkom

Fondue serowe z chorizo

Mondo di Vinegre

Pierś z perliczki w towarzystwie szparagów

Fot. Karol Kacperski

WIOSENNE SMAKI W STARYM MANEŻU

Impreza odbyła się w Starym Maneżu

Wiosenne smaki na talerzach - w Starym Maneżu odbyła się kolejna edycja kulinarnego festiwalu Smakuj Trójmiasto, tym razem pod hasłem "Spring Edition". Nie zabrakło pysznych sałatek ze świeżych warzyw, pachnących zup, świeżych ryb, słodkich wypieków, a festiwalowi towarzyszył aromat wiosennych ziół.

W Starym Maneżu swoją ofertę zaprezentowało ponad 40 wystawców z Trójmiasta i okolic, głównie restauracje. Można było skosztować zarówno dań prostych, jak gołąbki z grzybami i pesto z rucoli (Restauracja Czarny Kos), ale też tych bardziej wykwintnych i egzotycznych, jak np. ośmiornica ze szparagami (Restauracja Morska), mango lassi (Lao Thai), czy kozi ser zapiekany w cieście z piklowanym burakiem (Prologue).

Wiosenne smaki to również aromatyczne zupy. Tutaj naszą uwagę zwróciła zupa latte z groszku z mleczkiem kokosowym (Restauracja OtwARTa), zupa z ryb i owoców morza (Restauracja Morska) oraz tajska zupa tom yum z krewetkami podana w oryginalnej wersji bez mleczka kokosowego (Lao Thai).

Furorę zrobiły też ryby, szczególnie matias holenderski i okoń morski z Restauracji Morska oraz pierogi podawane przez różne restauracje z różnym nadzieniem. Nam najbardziej zasmakowały pierogi z bobem (Marmolada Chleb i Kawa) oraz z twarogiem, szałwią i dynią (Restauracja Kotlet). Na deser nie mogło zabraknąć słodkości -

Matias holenderski z Restauracji Morska

Fot. Karol Kacperski

słynnych francuskich macaronsów (Monsieur Armand), cytrusowych lemoniad (Eliksir), czy lodów z wiosenną kolendrą (T. Deker).

mr

NAJLEPSZE SMAKI RESTAURANT WEEK

Delmonico Cut, Przystanek Orłowo, Eliksir, Panorama i Numero 1 to najlepsze wg gości trójmiejskie restauracje ostatniego festiwalu Restaurant Week. Przez cały tydzień mieszkańcy Trójmiasta mogli próbować trzydaniowe menu w kilkunastu restauracjach w festiwalowej cenie 39 zł.

Przystanek Orłowo

W Delmonico Cut w Sopocie największą popularnością cieszyło się menu, w skład którego wchodził tatar wagyu podawany jako przekąska, wołowina po burgundzku z puree ziemniaczanym jako danie główne oraz creme brulee na deser. Z kolei w Przystanku Orłowo szef kuchni Kamil Sadowski uraczył gości wyborną zupą tajską, policzkami wołowymi i tartą brulee na deser.

Oryginalnie i smacznie było też w Numero1 w Gdańsku. Na przekąskę pomidor w całości pieczony z mozzarellą, bazylią i orzechami podany na grzance z serem provolone. Danie główne to domowej roboty tagliatelle barwione atramentem z kałamarnicy z owocami morza, pomidorkami w wybornym winno -maślanym sosie doprawionym czosnkiem i aromatycznymi ziołami. Na deser panna cotta z delikatnym sosem pomarańczowym.

Restauracja Panorama w Gdyni podawała m.in. krem z kukurydzy z pestkami dyni, polędwiczki wieprzowe w sosie serowym ze szparagami i ziemniakami pieczonymi w ziołach, a na deser ciasto karmelowe z wiśniami. W gdańskim Eliksirze na przekąskę zaś podano jajo poached, gąbkę grzybową i groszek, a wszystko połączone ze sobą sosem holenderskim. Danie główne to miks różnorodnych smaków. czyli prasowany boczek, marchew, gorczyca i jabłko. Zwieńczeniem posiłku były lody jogurtowe z rabarbarem i orzechami.

mr

Tatar wagyu z Delmonico Cut

PEŁNĄ PARĄ

AUTOR: AGA KOZAK / FOTO: KAROL KACPERSKI

4 czerwca jedna z najpopularniejszych restauracji w Gdyni obchodzić będzie urodziny. Trudno uwierzyć, że to dopiero rok, gdyż „Krew i Woda" już bardzo mocno zapisała się w Trójmiejskim krajobrazie. Jej sukces, wzmocniony teraz dwoma nowymi osobowościami kulinarnymi przyjadą świętować najlepsi szefowie kuchni z kraju.

Za owym sukcesem stoi zarówno kulinarna tradycja, jak i dwie barwne osobowości właścicieli. Jak łatwo się domyślić to właśnie ze względu na ich połączenie (a nie tylko dlatego, że podaje się tu i świetne owoce morza i mięso) restauracja nosi taką nazwę – to właśnie oni są bowiem jak … krew i woda. Mariusz Pieterwas to szef z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem, znany też z innych trójmiejskich restauracji polskim smakoszom (jako pierwszy na Pomorzu już w 2013r. zdobył rekomendację Slow Food Polska).

To właśnie jego przystojną głowę zobaczycie w otwartej kuchni restauracji. Superskupiony na swojej pracy zarządza sześcioma kucharzami, pilnuje smaku, wykańcza dania. Jako perfekcjonista – w kuchni dba o każdy szczegół. Na sali restauracyjnej jak i poza nią o to samo dba jego żywiołowa żona Marta - choć charaktery mają skrajnie różne. To swoisty fenomen: w niewielu restauracjach na świecie znajdziecie pracujące ze sobą małżeństwa. Prędzej to restauracje zwane rodzinnymi, w których spotyka się parę pokoleń, rodzice i dzieci (jak choćby w słynnej Arzak w San Sebastian), rodzeństwo.

To dlatego, że to praca wymagająca poświęcenia całego życia, niezwykle stresująca. Pieterwasowie swój związek – jak sami żartują – „testują" w kolejnym miejscu. Przed lokalizacją w centrum Gdyni prowadzili wspólnie jeszcze jedno miejsce na jej obrzeżach. Mimo, że lokalizacja zdawała się niefortunna, a restauracja była niewielka, Mariusz i Marta obsługiwali tam tłumy stałych bywalców. Co do niej przyciągało? Oczywiście kuchnia Mariusza: z jednej strony dbająca o regionalność (bywały tam w menu dania kuchni kaszubskiej), z drugiej wypełniona międzynarodowym doświadczeniem i osobistymi upodobaniami szefa (kuchnia tajska i indyjska).

Pieterwasowie szybko zorientowali się, że muszą przenieść się do większego miejsca. Idealna lokalizacja znalazła się przy ulicy Abrahama. – Mariusz wszedł do tego miejsca i stwierdził „Tu będzie nasza restauracja" – opowiada Marta, która odpowiada za wizualną stronę lokalu, dba o ekipę kelnerską, selekcję win i prowadzi cały biznes. Poprowadzony przez nią remont lokalu w modernistycznej kamienicy odsłonił piękno wielkich, otwierających restaurację na miasto witryn.

W prostym, eleganckim wnętrzu „Krew i Woda" wyróżniają się dwie rzeczy: czarne tablice, na których wypisane jest ciągle zmieniające się menu oraz otwarta kuchnia.

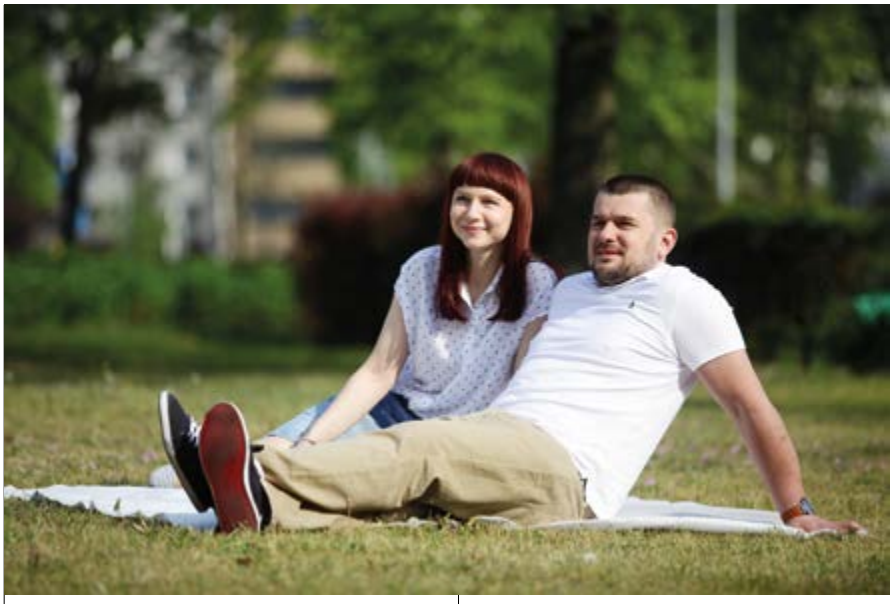
Dla gości restauracji uwijający się za kontuarem kucharze to istny spektakl: można obserwować ich pasję i zaangażowanie, podejrzeć jak danie powstaje od pierwszego do ostatniego kroku. Co wyróżnia kuchnię na Abrahama? Pomimo siedmiu świetnych kucharzy – to nadal osobisty styl Mariusza. Krew i Woda to bowiem nadal jego kuchnia autorska.

- Jesteśmy cały czas spójni w swoich działaniach – podkreśla Pieterwas. - Menu oparte jest o świeże i sezonowe produkty, świetne ryby, owoce morza i specjalnie selekcjonowane mięso. Dzięki temu goście dokładnie wiedzą, czego mogą się u nas spodziewać.

Faktycznie w menu królują ryby i mięsa – często w klasycznym połączeniu surf & turf. Menu nie stroni jednak od zaskakujących, nowoczesnych połączeń. Superwysoka jakość i styl Marusza są stałe, choć przez ten rok restauracja ciągle się zmieniała - jej właściciele cierpią bowiem na swoiste kulinarne ADHD. Krew i Woda to aktualnie ich całe życie, rozmowy o restauracji prowadzą długo po tym, jak po skończonym serwisie wracają do domu.

Co się zmieniło? Wystarczy spojrzeć na kartę win: w pierwszych dniach było ich do wyboru osiemnaście, teraz jest ich ponad sto - co świadczy również o tym, że razem z restauracją rosną oczekiwania jej gości.

– Krew i Woda cały czas wzmacnia swoją ekipę. Od lutego pracuje z nami Bartek Szymczak



- uczestnik 4-tej edycji Top Chef Polska - który po ośmiu latach pracy w Wielkiej Brytanii wrócił pracować właśnie do nas. Ukończył w Londynie Le Cordon Bleu, ostatnie dwa lata spędził pracując jako Sous Chef w Typing Room, jeszcze wcześniej pracował u Toma Aikinsa. Teraz zajął u nas stanowisko zastępcy Mariusza. Od maja dołączyła do nas jego narzeczona, Renata Gutowska, też od lat pracująca zagranicą. Ona z kolei jest wybitnym cukiernikiem: pracowała w restauracjach i hotelach pięciogwiazdkowych w Londynie, ostatnie 4 lata jako Head Pastry Chef w restauracji Wiltons. Cieszymy się, że będzie to kolejna para w restauracji dzieląca tę samą pasję, a my, po tym jak nasz tandem się sprawdził – bardzo wierzymy w taki układ w pracy! – opowiada Marta Pieterwas.

Potwierdza to Mariusz: - Jesteśmy razem dziesięć lat i zdecydowaliśmy się na wspólną pracę w gastronomii. Ostrzegano nas, że może się to różnie skończyć. Tymczasem my świetnie się w tym odnajdujemy i nasz związek na tym nie ucierpiał, wręcz przeciwnie.

Już po roku istnienia restauracja jest pełna stałych gości uzależnionych od kreacji Pieterwasa. Jej popularność prześcignęła najśmielsze oczekiwania właścicieli również w niespodziewanym aspekcie: w Gdyni pojawili się już naśladowcy ich menu. Smaku kreowanego przez Mariusza tak naprawdę nie da się jednak odtworzyć. To w końcu za nim - i za dbałością zapewnianą przez Martę - klienci przenieśli się już do drugiej ich lokalizacji.

Na urodzinach restauracji przy Abrahama pojawią się nie tylko stali trójmiejscy bywalcy i wielbiciele restauracji spoza regionu. Swoją obecność zapowiedzieli również znani – choćby z popularnych programów kulinarnych – szefowie kuchni i cukiernicy. Do ich grona można dołączyć – poprzez Facebook restauracji można kupić bilety na imprezę urodzinową. O jej organizację dba Marta, oznacza to więc, że można spodziewać się wyjątkowego wieczoru w doskonałej atmosferze.

I choć teraz cała uwaga kulinarnego małżeństwa skupiona jest na świętowaniu urodzin, Mariusz Pieterwas podkreśla: - Choć niesłychanie nas cieszą te urodziny, związane z nimi spotkania, oraz pozytywna energia to wiemy, że nie można popadać w samozachwyt i spocząć na laurach. Szczególnie, że po roku oczekiwania gości są większe, a w końcu jesteśmy tu dla nich. Cały czas się rozwijamy, za rok obiecujemy być jeszcze lepsi".

Wygląda na to, że warto obserwować to miejsce i pomysły ich właścicieli. Wszystkiego najlepszego! ■

ALEBROWAR JUŻ W GDYNI!

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE

Najprawdziwsze piwo craftowe już na dobre zadomowiło się w Gdyni. Przy ul. Starowiejskiej 40B powstał pierwszy w Polsce lokal AleBrowaru, jednego ze 100 najlepszych browarów na świecie (Ratebeer Best). To tutaj z 13 nalewaków leją się strumienie dobrego złotego trunku – multitap z prawdziwego zdarzenia, który ma być też kreatorem piwnej kultury na Pomorzu.

Fot. Testsmaku.pl

Fot. Krzysztof Nowosielski

Niedawno Gdynia została oficjalną mekką jednego z najważniejszych browarów rzemieślniczych w kraju. W pawilonie, obok „Czerwonego Pieca" powstał niewielki, piętrowy multitap.

- Przygotowując ten lokal skupiliśmy się na tym, żeby piwo było serwowane w idealnych warunkach, w idealnej temperaturze, w odpowiednim szkle, przy odpowiedniej wentylacji oraz dobrym oświetleniu. Nie sprzedajemy tylko piwa, sprzedajemy kompleksowo całe doświadczenie, które wiąże się z przebywaniem u nas w lokalu – tłumaczy Michał Saks, piwowar i współzałożyciel AleBrowaru.

Na parterze znajduje się niewielki bar, drewniane stoły i kolorowe krzesła. Całość jest urządzona w nowoczesnym, minimalistycznym stylu. Jest świeżo i bezpretensjonalnie. Szczególną uwagę zwracają lampy – przepołowione kegi w białym kolorze, które są robione ręcznie przez właściciela. Jednak to ściana za barem, gdzie znajduje się trzynaście kranów z wybranymi trunkami AleBrowaru, wprawia w prawdziwy zachwyt. Niemniejsze wrażenie sprawia chłodnia z zapasem piwa, skąd jest ono bezpośrednio serwowane do baru.

- Skoncentrowaliśmy się na tym żeby piwo było podawane perfekcyjnie, dlatego specjalnie stworzyliśmy chłodnię oraz system do nalewania piwa. Chłodnia jest zupełnie odizolowana od innych pomieszczeń, w środku jest agregat, który schładza pomieszczenie do 8 stopni C - zarówno piwo, które jest podpięte oraz te, które leży w beczkach. Każdy nalewak ma osobno sterowane ciśnienie, a trzy krany są jeszcze specjalnie dochładzane do stylów piwa, które tego wymagają – podkreśla Michał Saks.

AleBrowar w ofercie ma obecnie ponad trzydzieści stylów piwnych: od różnorodnych odmian wysokochmielonych IPA i AIPA, po ostatnio niezwykle pożądane przez birofilów imperial stouty.

- Naszym bestsellerem jest Rowing Jack oraz Smoky Joe – one pojawiają się przez cały rok. Resztę piwa dopasowujemy do pory roku, w której smakują najlepiej. Oferta AleBrowaru nigdy nie jest constans, to jest ciągła zabawa, poszukiwanie, a także wspólne warzenie z zaprzyjaźnionymi browarami z Europy – podkreśla Saks.

Jak zapewnia Tomasz Lubieniecki, manager gdyńskiego lokalu, początkujący fani piwa rzemieślniczego nie muszą się niczego obawiać. W ofercie są też piwa tzw. pierwszego kontaktu, dla osób nieprzyzwyczajonych do smaku goryczki. Na pewno takim piwem jest Be Like Mitch, czy King od Hop, z kolei dla kobiet często polecany jest Sweet Cow, które jest piwem z dodatkiem cukru mlecznego laktozy, więc słodycz do samego końca pozostaje w ustach tworząc przyjemną i kremową strukturę.

- Uważamy, że wszyscy, którzy robią coś dobrego dla piwnej kultury, skupiają się na jakości, kulturze picia piwa, nie są naszymi konkurentami. Razem powinniśmy się zjednoczyć i walczyć o to, żeby rzesza trójmiejskich beergeeków była jak najszersza. Nazwa lokalu to AleBrowar-Gdynia, ta Gdynia w nazwie nie jest przypadkowa. Nie chcemy być miejscem w mieście, tylko częścią miasta, chcemy dbać nie tylko o lokal, ale także o jego otoczenie. Nie jest to ogonek w nazwie, tylko coś co zobowiązuje do działania na rzecz lokalnej społeczności – podsumowuje Saks.

Lokal oprócz typowego baru może spełniać też inne funkcje. Na piętrze jest sala, gdzie znajduje się kącik do chilloutowania, czyli miękkie tapicerowane meble oraz sala z ekranem, która może mieć zarówno ustawienie teatralne – do śledzenia wydarzeń sportowych, jak również ustawienie w U, które ma służyć przeprowadzaniu degustacji i prezentacji różnych rzemieślniczych produktów, nie tylko piwa. ■

Fot. Krzysztof Nowosielski

SOPOCKA PRYWATKA

14.05 DJ MITCH + RIVERBOAT
RAMBLERS SWING ORCHESTRA
GODZINA: 21:00 - 3:00 WEJŚCIE: 20 PLN

20.05 DJ NIKA
GODZINA: 21:00 - 3:00 WEJŚCIE: 10 PLN

27.05 DJ NIKA
GODZINA: 21:00 - 3:00 WEJŚCIE: 10 PLN

AQUA PARK Sopot

tel. 58 555 85 23 | fax 58 555 85 85
e-mail: bok@aquaparksopot.pl | ul. Zamkowa Góra 3-5

WRZESZCZ
KULTURALNE CENTRUM GDAŃSKA

AUTOR: MILENA ŚMIŁEK

Kluby, restauracje, nowe zagospodarowanie przestrzeni. Wrzeszcz w ostatnim czasie przeszedł ogromną metamorfozę. Od typowej szarej dzielnicy mieszkalnej z nieciekawymi ulicami, powoli staje się prawdziwym zagłębiem kulturalnym. Inwestorzy chętnie lokują tu swój kapitał, co widać chociażby po ilości nowych powstających projektów. Czy dzielnica zostanie nowym centrum miasta? Tego jeszcze nie wiadomo. Wiadomo jednak, że jeśli chodzi o ofertę kulturalną, powoli zaczyna wyprzedzać konkurencję.

Browar Gdański Kulturalny

W tym roku piętnastolecie działalności przy nowej lokalizacji obchodzi jeden z najstarszych klubów w Trójmieście – Żak. Przez cały ten czas w jego funkcjonowaniu bardzo wiele się zmieniło.

- Program budujemy w oparciu o kilka typów wydarzeń: koncerty, projekcje kinowe w naszym kinie, spektakle teatru tańca, cykl PC Drama oraz imprezy dj'skie w naszej kawiarni – mówi Jakub Knera, jeden z kuratorów klubu.

ŻAK NIE TYLKO DLA STUDENTÓW

I rzeczywiście – oferta jest bardzo zróżnicowana. Klub jest instytucją publiczną, co wpływa na jego specyfikę i funkcjonowanie. Otrzymuje wsparcie finansowe Miasta Gdańsk i Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego, jednocześnie działając podobnie jak tego typu instytucje prywatne. Jak przyznaje Jakub Knera, przy organizacji wydarzeń najważniejszy jest ambitny program.

- Żak od bardzo dawna nie przyciąga głównie studentów. Można powiedzieć, że to tylko jedna z naszych grup odbiorców. Pomimo nazwy, nie jesteśmy typowym klubem studenckim. W większym stopniu porównałbym Żaka do multifunkcjonalnej instytucji ze względu na rozbudowaną i zróżnicowaną ofertę. Chociaż nazywamy się klubem, jesteśmy też kinem, teatrem, kawiarnią i salą koncertową. Ważne jest żeby tworzyć wyrazistą ofertę, przez co widzowie będą dane miejsce kojarzyć z określonym typem programu i zaufają, że to co proponujemy jest wartościowe – charakteryzuje miejsce Jakub Knera.

KULTURA Z BROWAREM W TLE

Unikatową inwestycją jest Browar Gdański - osiedle budowane przez dewelopera PB Górski na terenach dawnego browaru we Wrzeszczu. W miejscu, w którym historia spotyka się z nowoczesnością powstaje kulturalna część osiedla, czyli Browar Gdański Kulturalny. Według inwestora ma to być największa prywatna inwestycja kulturalna po 1989 roku w Trójmieście.

Najważniejszym elementem kompleksu zdecydowanie będzie jego oferta kulturalno – rozrywkowa. A ta zapowiada się niezwykle interesująco. Sala koncertowa na 1200 osób, klub, kino studyjne, bookarnia, autorskie restauracje, skład wina, a nawet termy – to tylko część z przewidzianych atrakcji. Inwestor nie zapomniał

Stary Maneż w Garnizonie Kultury

o tradycji miejsca i zaplanował również minibrowar, w którym warzone mają być piwa rzemieślnicze.

MUZYCZNA EKSTRAKLASA

Za projekt Browar Gdański Kulturalny odpowiada Arkadiusz Hronowski, szef Spatif-u i klubu B90, znany animator kultury, od kilku miesięcy felietonista Prestiżu.

- *Trójmiasto dotąd nie doświadczyło tak zmasowanego "ataku" na działalność kulturalną, jak przez ostatnie dwa, trzy lata. W tej chwili naprawdę dużo się dzieje, dużo też jest w planach. Oprócz tego, że rozwija się kultura, zaczyna się rozwijać też gastronomia. Za sprawą Browaru, ale tez innych przedsięwzięć, które są realizowane na Wrzeszczu, powstają nowe obiekty, które mocno zmienią oblicze miasta* - opowiada Hronowski.

W sali koncertowej Browaru Gdańskiego Kulturalnego mają grać największe światowe gwiazdy jazzu, soulu i bluesa.

- *Chcielibyśmy przenieść do Gdańska tradycję znaną z dużych miast europejskich, gdzie po koncercie artysta uczestniczy jeszcze w kameralnym jam session z lokalnymi muzykami, dlatego obok dużej sali koncertowej na 1200 osób przygotowujemy również mniejszą, kameralną salę przystosowaną właśnie do tego celu* - mówi Arkadiusz Hronowski.

GARNIZON KULTURY

Konkurencja czy uzupełnienie oferty? Takie pytanie można sobie zadać w kontekście powstającego Browaru Gdańskiego Kulturalnego i rozwijającego się prężnie kompleksu Garnizon Kultury z wchodzącym w jego skład renomowanym klubem Stary Maneż na czele. I pytanie to pewnie pozostanie jeszcze przez jakiś czas bez odpowiedzi. Nie ma jednak wątpliwości, że inwestycja firmy Hossa zmieniła oblicze tej części Wrzeszcza. Garnizon to nie tylko osiedle mieszkaniowe, a miejsce, które bez wątpienia łączy się z konkretnym stylem życia, przestrzeń dla młodych, kreatywnych ludzi, którzy szukają strefy do realizacji swoich projektów i pasji.

Do tej pory otwarto dwie duże inwestycje – rzeczony Stary Maneż i Esprit Haus. Dawna ujeżdżalnia koni, obecnie Stary Maneż to niezwykłe miejsce sprzyjające integracji mieszkańców, a także klub muzyczny z dużą sceną, z własnym browarem i winiarnią. Z kolei Esprit Haus to budynek przy ulicy Słowackiego 19. Obecni rezydenci w ramach Garnizonu Kultury organizują różnorodne warsztaty artystyczne, kiermasze i wernisaże. Pod tym adresem znajduje się Sztuka Wyboru, Kreatywna Cafe, NA miejscu, Koty na Płoty, AeroLab, WRZEPracownia, Szpila Shop, Clipster. Kilka tygodni temu do użytku oddano budynek przy ul. Słowackiego 21. Jego obecnym rezydentem jest Studio Tańca Artistic, a już wkrótce dołączą do niego dwie restauracje na parterze budynku.

KOLONIA ARTYSTÓW

We Wrzeszczu, przy Al. Grunwaldzkiej 51, w budynku po dawnej restauracji Shanghai, działa też Nowa Kolonia, dawna Kolonia Artystów, która przez wiele lat działała na terenach Stoczni Gdańskiej. To inicjatywa, która popularyzuje i promuje sztukę, w tym również sztukę niszową, awangardową i niekomercyjną, a także wspiera i organizuje inicjatywy kulturalne, artystyczne, edukacyjne i społeczne. Kolonia to nie tylko przestrzeń galeryjna i koncertowa, ale również kawiarnia.

- *Wiele przedsięwzięć zaczyna się realizować i jak dotąd są to pozytywne zjawiska. Mieszkańcom chyba też o to chodzi, żeby Gdańsk zaczął się zmieniać. Po kilku latach przestoju, bycia pustynią rozrywkowo - gastronomiczną, miasto nagle zaczyna odżywać i rzeczywiście zaczyna w nim przybywać miejsc, które mają bardzo ciekawe oferty. Wrzeszcz jest tego najlepszym przykładem* – podsumowuje Arkadiusz Hronowski.

I rzeczywiście, na próżno szukać głosów sprzeciwu czy niezadowolenia. Coraz szerszy dostęp do kultury, czy to tej niszowej czy bardziej popularnej, cieszy tych mieszkańców, którzy na co dzień korzystają z możliwości, które oferuje miasto. ■

Strefa relaksu z basenami i termami w Browarze Gdańskim Kulturalnym

Prestiżowe IMPREZY

AUTOR: KATARZYNA PADUCH

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

POLSAT SUPER HIT FESTIVAL

Nowy festiwal Telewizji Polsat, podczas którego widzowie usłyszą najlepsze i najpopularniejsze przeboje polskiej muzyki. Wśród atrakcji m.in. koncert z okazji 35-lecia Lady Pank, 30-lecie IRA, jubileusz Zbigniewa Wodeckiego, koncert podczas którego wybrany zostanie radiowy przebój roku. Na scenie zobaczymy takich artystów, jak: Dawid Podsiadło, Lemon, Blue Cafe, Enej, Perfect, Andrzej Piaseczny, Stanisława Celińska, Natalia Nykiel, Sarsa i wielu innych. Trzeci dzień zarezerwowany jest dla kabaretów.

Sopot, Opera Leśna,
27-29 maja

LESZEK MOŻDŻER

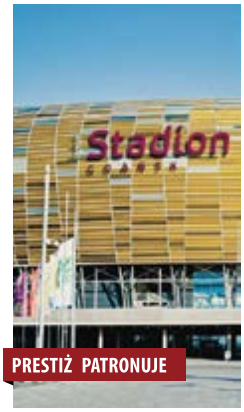
Autor swoistego brzmienia, zwanego „jazzem Leszka Możdżera", wielbiciel Chopina i jego niezwykle twórczy interpretator, kompozytor muzyki filmowej i teatralnej, czyli po prostu Leszek Możdżer, wystąpi charytatywnie, by wesprzeć osierocone dzieci. Organizatorem koncertów pod hasłem „Podaruj Dzieciom Uśmiech" jest Fundacja Hospicyjna. Fundusz Dzieci Osieroconych, założony przez Fundację, już od 10 lat wspiera porzucone dzieci. Z tej pomocy skorzystało już ok. 7500 podopiecznych z całej Polski.

Gdańsk, Stary Maneż,
4 czerwca 2016, godz. 19:00

ZAZ

Jeden z najpiękniejszych głosów współczesnej Francji – Zaz, artystka, o której wielki mistrz francuskiej piosenki Charles Aznavour powiedział – "Ona może zaśpiewać wszystko i poruszy twoją duszę". Wokalistka w czerwcu przyjeżdża do Polski, by zagrać dwa koncerty – jeden w Krakowie, drugi w Sopocie. Ponowna wizyta ZAZ w Polsce odbędzie się w ramach promocji wydanej w 2014 roku płyty „Paris", przy nagraniach której brał udział sam wielki Quincy Jones, współtwórca sukcesu legendarnego albumu Michaela Jacksona „Thriller".

Sopot, Opera Leśna, 16 czerwca o godz. 18:30



DWIE BRAMKI – JEDEN CEL

Mecz Polscy Biznesmeni vs. Norwescy Biznesmeni to impreza, której głównym celem jest integracja tych dwóch grup i stworzenie fundamentów do budowania zdrowych relacji. Za ideę meczu przyjęto hasła „Biznes to relacje, sport to zdrowie, mecz to gra zespołowa". Do wspomnianej sportowej rywalizacji staną dwie drużyny składające się z 22 zawodników każda. Polskich przedsiębiorców poprowadzi Tomasz Sokołowski, grający na pozycji pomocnika, były zawodnik Reprezentacji Polski oraz Legii Warszawa.

Gdańsk, Stadion Energa,
3 czerwca 2016, godz. 17:00

PAWEŁ KACZMARCZYK

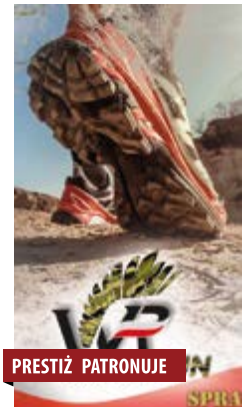
Paweł Kaczmarczyk to utalentowany polski pianista jazzowy, aranżer i kompozytor. Wraz z założoną przez siebie formacją Audiofeeling Trio postanowił odświeżyć repertuar zapomnianych polskich mistrzów hollywoodzkich soundtracków, Bronisława Kapera i Henryka Warsa, których kompozycje zabrzmiały w ponad dwustu amerykańskich produkcjach od lat 30. do 60. W Gdańskim Teatrze Szekspirowskim usłyszymy więc takie standardy jak „On Green Dolphin Street", czy „Invitation" w nowym jazzowym brzmieniu.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski,
29 maja, godz. 19:00

SUZANNE VEGA

Nazywana przez krytyków poetką ulicy i mistrzynią narracji prawdziwego życia. Uznawana za najbardziej błyskotliwą autorkę tekstów swojego pokolenia, a jej największe przeboje, "Luka" i "Tom's Diner", do dzisiaj są jej wizytówkami. Jej muzyka to połączenie rocka alternatywnego, folka i trip hopu. W latach 80. zyskała światową sławę dzięki poetyckim balladom nawiązującym do tradycji folkloru i jazzu. Jej styl przypomina nieco Leonarda Cohena, wystąpiła zresztą na płycie poświęconej jego twórczości w piosence "Story of Isaac".

Gdańsk, Stary Maneż,
7 czerwca, godz. 20:00



WARRIORS RUN

Na plaży w Gdańsku Brzeźnie odbędzie się nocny bieg, podczas którego nie wystarczy pokonać siedmiu kilometrów po plaży. Aby dotrzeć do mety będzie trzeba wykazać się charakterem i duchem walki. Takim samym, jak ci wszyscy, którzy chcą się dostać do elitarnych jednostek wojskowych. Zadania dla śmiałków przygotują byli żołnierze GROM-u i weterani misji w Afganistanie. Bieg jest poświęcony pamięci sierżanta Pawła Ordyńskiego, który zginął 20 marca 2013 roku podczas patrolu w Afganistanie.

Plaża Gdańsk Brzeźno,
28 maja, godz. 22:00

MAYDAY 2

„MAYDAY" to składająca się z dwóch części, niezwykle zabawna sztuka teatralna, okrzyknięta najlepszą współczesną komedią omyłek. Kontynuację przygód taksówkarza – bigamisty, czyli „Mayday 2", zobaczymy już niebawem w interpretacji trójmiejskich artystów. W rolach głównych wystąpią znani i lubiani aktorzy z trójmiejskich teatrów, a za reżyserię odpowiedzialny będzie Stefan Szaciłowski, czyli specjalista od wystawiania sztuki Mayday w różnych częściach naszego kraju. Akcja sztuki, tak jak w „Mayday", będzie rozgrywać się w Trójmieście.

Gdańsk, Scena Teatralna NOT,
premiera 12 czerwca 2016, godz. 16:00

Glaza EXPO DESIGN 25 LAT

GALERIA SZTUKI

Minęło 25 lat. Z okazji obchodów jubileuszu działalności, Galeria Sztuki Glaza Expo Design mieszcząca się w Gdańsku przy ul.Długi Targ 20/21 zaprasza w dniu 28 maja o godz: 17:30 na wernisaż rysunku i grafiki "Oto Gdańsk". Artyści biorący udział wystawie : Agata Cwenar, Henryk Cześnik, Zbigniew Dembski, Wojciech Górecki , Tomasz Glaza, Krzysztof Janicki, Józef Paweł Karczewski, Wojciech Kostiuk, Hugon Lasecki, Bronisław Lis, Andrzej Lipniewski, Cezary Paszkowski, Witold Podgórski, Andrzej Rogowski, Lena Subota, Marcin Szymilewicz, Maria Targońska, Czesław Tumielewicz. Wystawa potrwa do 13 czerwca.

Jesienią, ciąg dalszy jubileuszowych atrakcji: otwarcie wystawy zbiorowej rzeźby w Galerii, odsłonięcie ławki im. Weny Twórczej przed Galerią ,oraz zbiorowa wystawa malarstwa „50/50" : 50 dzieł - 50 artystów w Europejskim Centrum Solidarności.

Galeria działa od kwietnia 1991 roku. Na początku była Autorską Galerią Sztuki Tomasza Glazy - absolwenta Wydziału Architektury Wnętrz i Wzornictwa Przemysłowego PWSSP w Gdańsku. Można tu było kupić zaprojektowane przez niego ręcznie wykonane artystyczne i użytkowe wyroby ze skóry z obuwiem włącznie. Zakładał, że będzie to miejsce integracji projektantów polskiej sztuki użytkowej, stanowiące ofertę dla drobnej wytwórczości i przemysłu. Z biegiem lat, Barbara i Tomasz Glaza rozwinęli formułę Galerii i stworzyli wyjątkowe miejsce spotkań ze sztuką. Miejsce, które nie tylko posiada unikatową ofertę dzieł, ale współpracuje z projektantami i architektami wnętrz. To dlatego można tu zamówić dzieła ze wszystkich dyscyplin sztuk plastycznych, dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów. W galerii przeplatają się ze sobą malarstwo, rysunek, grafika ,rzeźba, szkło artystyczne i biżuteria. Galeria zorganizowała dziesiątki wystaw. Zdobyła sobie uznanie wśród artystów i gości odwiedzających to miejsce. W 2010 roku w uznaniu zasług otrzymała dyplom i medal Prezydenta Miasta Gdańska. Całokształt działalności Galerii od lat wzbogaca ofertę kulturalną miasta stanowiąc miejsce spotkań wszystkich tych, którym bliskie są piękno i niepowtarzalność. Prowadzący Galerię dziękują wszystkim miłośnikom sztuki i artystom współpracującym z Galerią za 25 lat pięknej przygody, która trwa nadal. ■

www.glazadesign.pl **galeria@glazadesign.pl**

REKLAMA

Nº 33 di Vinegre

Wielkie otwarcie sezonu!

Już 17.06 | o godz. 16:00

Nie może Ciebie zabraknąć!

Rodzina Vinegre:

No33 di Vinegre
plaża, wejście 33
Sopot

Mondo di Vinegre
ul. Polska 1 Gdynia
(Muzeum Emigracji)

Vinegre
ul. Zawiszy Czarnego 1- Gdynia
(Muzeum Marynarki Wojennej)

HISTORIA JEDNEJ PIOSENKI

TYTUŁ: MARCELLO
WYKONAWCA: KOBIETY

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

Upalny pomieszany dzień/Monte Cassino znowu schodzę w dół/Jezu, który to już raz/ szczęścia nie znajduję.

Piosenka powstała w 1998 roku na strychu jednej z kamienic przy sopockim Monciaku - ówczesnym mieszkaniu Tymona Tymańskiego. Autorem melodii i słów jest Grzegorz Nawrocki, wówczas muzyk rockowego kwartetu Ego. Jak opowiada, z akordów, które złożyły się na ten utwór, był bardzo zadowolony. Jednak dla pozostałych członków grupy melodia ta była, jak to określa, wstydliwa. On jednak czuł, że ma bardzo fajny klimat i chciał tę piosenkę zrobić za wszelką cenę.

Saksofonista Mikołaj Trzaska opowiada, że latem tegoż roku Nawrocki, ze swoją partnerką Anią Lasocką, przyjeżdżał do jego domu we Wdzydzach Kaszubskich.

- To był moment, kiedy zespół Ego się kończył, bo Grzegorz chciał przejść na taką osobistą drogę. I pamiętam, jak z naszego dolnego pokoju, naszej pracowni, leciała ta melodia. Była ładna pogoda, można było się kąpać, a ci siedzieli w domu i Grzegorz ćwiczył w kółko tę jedną piosenkę. Istniała już linia melodyczna, a oni dopracowywali refren, szlifowali całość. I ta piosenka, z tą ładną melodią, godzinami wydobywała się z tego pokoiku. Była miła, wesoła, przyjemna i słodka. Ja nie przepadam za takimi piosenkami, ale ona wynikała z jakiegoś ważnego przeżycia Grześka. I momentalnie się do nas przykleiła, zaczęliśmy ją wszyscy nucić - wspomina Mikołaj Trzaska.

W kinie „Delfin" włoski film/ona szepcze: Amore si si si/tramwaje wyją jak psy/szczęścia nie znajduję/miasto kobiet/miasto kobiet...

Jak tłumaczy Nawrocki, słowa piosenki to impresje z czasów jego dojrzewania i rozwoju erotycznego.

- Mówi o dojrzewania młodego mężczyzny, właściwie jeszcze chłopaka. O bezskutecznym poszukiwaniu szczęścia, które jest w takim młodzieńczym rozszarpaniu, rozwałce hormonalnej pryszczatego gościa, który włóczy się po Oliwie i po Monciaku, tam i z powrotem, chodzi w Sopocie na flippery, kąpie się w morzu. O moim ukochanym aktorze z tamtych lat, Marcello Mastroianim, o wszystkich filmach, które widziałem w oliwskim kinie „Delfin". O tym, jak bardzo mocno działało na mnie erotyczne kino Fellinego. Tego typu impresje to tkanka mego życia, w moich piosenkach zawsze są takie właśnie obrazy i to jest jakieś nieoddzielne ode mnie - mówi Grzegorz Nawrocki.

Sławne kino „Delfin", o którym jest mowa w piosence "Marcello" było pierwszym kinem w powojennym Gdańsku. Powstało przy ul. Armii Czerwonej 11 (obecnie ul. Opata Jacka Rybińskiego) w miejscu przedwojennego kina „Roxy". Pierwszy seans odbył się 6 lipca 1946 . Początkowo nazywało się „Polonia", „Delfinem" stało się 25 maja 1952. Istniało do 1993 roku. Ci, którzy do niego uczęszczali, do dzisiaj nie mogą przeboleć jego zamknięcia.

Czuję się przy tobie mocno/tak, jak młodzi chłopcy wiosną/si si Marcello si si/ si si Marcello si si...

Utwór „Marcello" znalazł się (w dwóch wersjach: podstawowej i singlowej) na pierwszej płycie założonego przez Nawrockiego po rozpadzie Ego zespołu Kobiety. Płyta została wydana przez Biodro Records Tymańskiego w 2000 roku. Na basie gra w nim, śpiewając też w chórkach, wspomniana Ania Lasocka, na perkusji Przemek Momot, a na klawiszach muzyk Ścianki Maciej Cieślak, który jest także producentem płyty.

Do tej pory "Marcello" jest to najbardziej znana piosenka Kobiet. Stała się radiowym hitem, ukazując też na kilku kompilacjach (m.in. na „Trójkowym Ekspressie"). Pisano o niej, że jest „manifestem niezależności bardziej przekonującym od stu rapowanych opowieści o blokowiskach". Zresztą cała płyta „Kobiety" była przyjęta niezwykle entuzjastycznie.

Mężczyźni są odrażająco brudni i źli.

Powyższą frazę z „Marcello" zaadoptował Afrojax z warszawskiego Afro Kolektywu, tytułując tak jedną z piosenek zamieszczonych na albumie „Połącz kropki" z 2008 roku. ■

Restauracja
Baltica

ZAPRASZA PO REWOLUCJACH NOWEGO SZEFA KUCHNI SEBASTIANA WILCZEWSKIEGO

Emilii Plater 1
81-777 Sopot

+48 58 555 28 04

www.restauracjabaltica.pl
restauracja@villabaltica.com

KELIS, BRODKA, KALIBER 44 I STEVE NASH W SOPOCIE

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

Konferencja, seminaria, warsztaty, panele dyskusyjne, prezentacje najnowszego sprzętu i oprogramowania. Koncerty polskich i zagranicznych artystów - tak, niezwykle atrakcyjnie zapowiada się SeaZone Music Conference, która odbędzie się w Sopocie w dniach 10-11 czerwca. Szczegółowy program SeaZone Music Conference oraz informacje o biletach znajdziecie na stronie www.seazonesopot.pl.

Przez dwa dni ponad 100 prelegentów z kraju i ze świata będzie dzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem podczas kilkudziesięciu prelekcji, seminariów, warsztatów i paneli dyskusyjnych.

- *Esencją naszego spotkania są panele odbywające się w hotelu Sheraton, gdzie swoją wiedzą i doświadczeniem podzielą się zaproszeni na tę okazję zagraniczni goście. To m.in. Bill Kelly, współorganizator legendarnej Winter Music Conference, Maarten van Beusekom z Awakening Festival, Mark Netto, International Music Summit, czy doskonale znany DJ Tom Novy* - mówi Krzysztof Jancen, współorganizator imprezy z Portobello Group.

Polska reprezentacja to m.in. Novika, XxanaXX, Rysy, Maria Sadowska oraz kluczowe osoby odpowiadające za festiwalowe marki - Łukasz Napora (Audioriver), Krzysztof Bartyzel (Sunrise), Michał Zioło (Warsaw Music Week i Free Form Festial). Będzie można posłuchać co mają do powiedzenia pionierzy polskiej elektroniki – Marek Biliński i Sławek Łosowski, słynni radiowcy jak Marek Niedźwiecki i Piotr Metz oraz ci, którzy tworzą obecne media – Hubert Augustyniak (4FUN.tv), Norbert Borzym (PR4), Przemek Grabowski i Piotr Niwald (RMF MAXXX).

Inspirujące będzie też spotkanie z Mikołajem Stroińskim i Marcinem Przybyłowiczem, którzy skomponowali muzykę do najpopularniejszej polskiej gry Wiedźmin. Część wieczorna projektu to blisko 200 artystów: muzyków, wokalistów i DJ-ów, którzy wystąpią w kilkunastu sopockich klubach. Punktem kulminacyjnym muzycznej części SeaZone Music & Conference są koncerty w sopockiej Operze Leśnej.

Gwiazdą koncertu 10 czerwca będzie Kelis, amerykańska wokalistka i kompozytorka, córka słynnego Kennetha G. Rogersa. Europa pokochała ją od jej debiutanckiego krążka „Kaleidoscope" z 1999 roku. Jej ostatni, szósty album wydany dwa lata temu dla renomowanej, a nie bojącej się dźwiękowych eksperymentów wytwórni Ninja Tune, ukazał jej kolejne oblicze. Mieszając funk, soul i gospel stworzyła mistrzowskie muzyczne danie.

Tego samego dnia w Operze Leśnej wystąpią także Brodka, Krzysztof Zalewski oraz Hatti Vatti. Brodka zaprezentuje materiał z nowego, czwartego wydawnictwa „Clashes". Album ukazuje jej nową gitarową stronę, jest odmienny od tego co grała dotychczas, a utwory nagrane w Stanach Zjednoczonych są samodzielnymi kompozycjami Brodki. Hatti Vatti to eklektyczna mieszanka nostalgicznych brzmień lat 80-tych, minimalistycznego drum'n'bassu aż po własną wizję footwork.

Zalewski zaś to jeden z najlepszych polskich wokalistów, multiinstrumentalista i kompozytor. Po głównej roli w filmie „Historia Roja", współpracy z Nosowską + Hey, Brodką i Muchami zaprezentuje się w solowym materiale. Poza utworami z albumu „Zelig" usłyszymy nowe kompozycje z jeszcze nie wydanego krążka. Będzie to prawdziwy rockowy test na żywym organizmie publiczności.

Drugiego dnia w Operze Leśnej rządzić będzie hip-hop. Headlinerem będzi legenda polskiej sceny hiphopowej, Kaliber 44, który powraca z nowym albumem. Abradab i Joka mówią: "...Mimo, że chwilę nas nie było, zaczynamy tam, gdzie skończyliśmy. To będzie album dla naszych wiernych fanów, zrobiony w taki sposób, w jaki my czujemy i rozumiemy hip-hop". Ponad 20 lat polskiego hip-hopu w formie przekrojowego koncertu podlanego serią anegdot i dawką absurdalnego humoru - tak można scharakteryzować koncert projektu Wspólna Scena.

Czterech raperów i dwóch didżejów, bezsprzecznie tworzących filary polskiej sceny, zagra klasyczne nagrania z okresu powstawania tej kultury w naszym kraju, przemieszane z własnymi hitami. Wystąpią: na mikrofonach Sokół (WWO / TPWC / Prosto), Kosi (JWP), Włodi (Molesta Ewenement / Parias), za gramofonami: DJ Steez (PRO8L3M / Rap History Warsaw) i Mr Krime (UknowMe Records / Północ Centrum Południe).

Niezwykle atrakcyjnie zapowiada się także występ projektu Steve Nash & Turntable Orchestra łączącego dwa muzyczne światy – klasyczną muzykę instrumentalną i sztukę turntablismu, czyli gramofonów obsługiwanych przez DJów. Całość przedsięwzięcia skupia w sobie brzmienia charakterystyczne dla muzyki poważnej, opracowywane jednak za pomocą narzędzi nowych stylów muzycznych, przede wszystkim elektroniki i jazzu. Naturalne dźwięki fortepianu przeplatane są scratchowanymi partiami generowanymi przez gramofony, które pełnią funkcję instrumentów solowych. ■

Kelis, amerykańska wokalistka i kompozytorka, zagra w Operze Leśnej 10 czerwca

PRESTIŻ PATRONUJE

WYJĄTKOWY ROK Z SZEKSPIREM

To prawdopodobnie najbardziej znany dramaturg na świecie. W tym roku przypada 400-setna rocznica jego śmierci. Pod koniec kwietnia Gdański Teatr Szekspirowski szumnie uczcił zarówno rocznicę śmierci, jak i rocznicę narodzin Williama Szekspira. Latem na wielbicieli teatru elżbietańskiego czeka również wyjątkowa, bo już dwudziesta edycja Festiwalu Szekspirowskiego. Odbędzie się ona w dniach 29 lipca – 7 sierpnia.

PRESTIŻ PATRONUJE

Sen Nocy Letniej

Ponad 400 lamentujących płaczek przeszło ulicami Gdańska, spod Zielonej Bramy do GTS-u. Kondukt żałobny wzbudził niemałe zainteresowanie mieszkańców miasta. W teatrze na zgromadzonych żałobników i widzów czekał aktor Teatru Wybrzeże, Grzegorz Gzyl, który wcielił się w rolę ducha samego poety i odczytał jego testament.

Głównym wydarzeniem rocznicowym wciąż pozostaje jednak Festiwal Szekspirowski, współorganizowany przez GTS i fundację Theatrum Gedanense. Jest to jedna z największych imprez, na której wystawiane są najlepsze spektakle na podstawie dzieł Szekspira, i na której goszczą najlepsi twórcy teatralni. W tym roku przez kilka dni widzowie będą mieli możliwość obejrzeć przedstawienia z Polski, Wielkiej Brytanii, Francji, czy z Iranu.

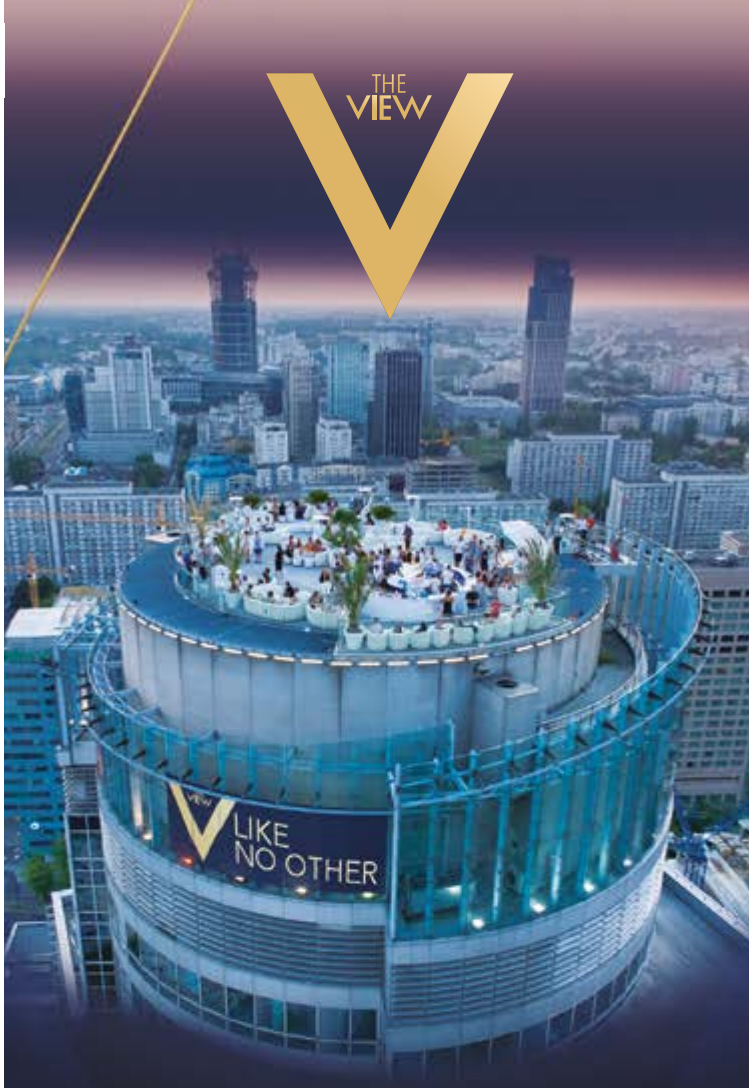
Wśród pierwszych oficjalnie potwierdzonych gości znalazł się teatr performatywny Forced Entertainment. Brytyjska grupa przyjedzie do Gdańska z „Dziełami wszystkimi" Szekspira, w których skład wchodzi 36 przedstawień. Każde z nich trwa 40 minut i odgrywane jest na metrowym stole, za pomocą przedmiotów codziennego użytku.

Na tegoroczną edycję festiwalu zaproszono również reżysera Silviu Purcărete, który zaprezentuje swoją najnowszą produkcję „Sen Nocy Letniej". W interpretacji Purcărete jest on mroczny, niepokojący, niepozbawiony wątków politycznych, ale wciąż wyjątkowo komiczny. Elfy są żołnierzami, a król elfów – Tezeusz - dyktatorem, który decyduje o tym, kogo poślubi Hermia.

Nowością w tym roku będzie nurt SzekspirOFF w formule konkursowej. Chęć uczestnictwa mogą zgłosić zawodowe i off-owe zespoły teatralne, ale także twórcy indywidualni, którzy przygotują formę artystyczną na podstawie twórczości Szekspira. Wystawić można między innymi sztukę dramatyczną, monodram, teatr lalkowy, teatr tańca, pantomimę, koncert, stand-up, kabaret, teatr uliczny. Pole jest właściwie nieograniczone.

mś

REKLAMA

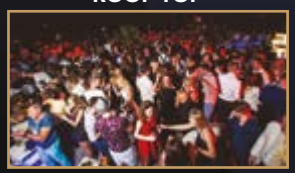


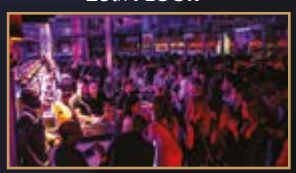
360° VIEW
LIKE NO OTHER

Ustanawiamy nowy, wyższy poziom clubbingu w Polsce.
Dwa poziomy najlepszej zabawy w wykonaniu światowej sławy DJ'ów.

13.05 CYPRESS JUNKIES
Eric Bobo (Cypress Hill) & Dj Rhettmatic (Beat Junkies)
28.05 ARMAND VAN HELDEN
12.06 TOM NOVY
24.06 ROOFTOP B-D PARTY
25.06 MICHAEL CANITROT
03.07 BEN PEARS

The View
A: Twarda 18, Spektrum Tower
Reservation: reservation@theview.pl
M: +48 663 971 942
F: facebook/theviewwarsaw
W: theview.pl

ROOF TOP


28th FLOOR


PRZYRODA W FOTOGRAFII

Już po raz siódmy do Sopotu zawitała wystawa „Wildlife Photographer of the Year 2015". To największy i najbardziej ceniony konkurs dla pasjonatów fotografowania natury, zarówno dla zawodowców, jak i amatorów. Wyróżnionych zostało 100 zdjęć autorstwa 76 fotografów z 23 krajów. Wystawę można oglądać w holach Państwowej Galerii Sztuki do 19 czerwca.

Rekinowy surfer, Thomas P. Peschak, Niemcy/RPA

PRESTIŻ PATRONUJE

Postrzępiony spokój, Floris van Breugel, USA

Judo na Komodo, Andrey Gudkov, Rosja

Konkurs organizowany jest już od ponad 50 lat. Bycie laureatem konkursu to niezwykle prestiżowe wyróżnienie, o które co roku ubiega się wielu pasjonatów zatrzymywania natury w kadrze. Ostatnia edycja przyciągnęła ponad 4 tysiące fotografów, a w sumie ocenie poddano 42 tysiące zdjęć. Na wystawie znajdują się wyłącznie nagrodzone zdjęcia, które zostały wyróżnione w 16 kategoriach podstawowych. Przyznano również 4 nagrody specjalne.

Życie, to także wyczucie czasu i miejsca. Bycie we właściwym czasie i we właściwym miejscu, może stanowić o zdobyciu pożywienia lub pozostaniu głodnym, o znalezieniu partnera, a nawet o życiu lub śmierci. Ta pokonkursowa wystawa pokazuje takie właśnie sytuacje, dzięki byciu autorów zdjęć we właściwym miejscu i czasie. Kilka chwil później, kilka sekund wcześniej i te momenty mogłyby nie zostać uchwycone.

Życie płynie szybko. Narodziny, zagrożenie, walka, przeżycie – dzieją się ciągle, raz za razem. Większość z tych codziennych dramatów jest nam nieznana. Dzięki fotografom z całego świata, niektóre z tych momentów zostały uchwycone, abyśmy mogli je zobaczyć i kontemplować. Niektóre momenty są zwyczajne, a inne niezwykłe. Jedne podnoszące na duchu, a drugie stawiające pytania nad naszym oddziaływaniem na przyrodę. Także dzięki temu, wystawa ma ogromny walor edukacyjny, ukazując nam dramatyzm i różnorodność życia na Ziemi, a przez to pobudzając w nas chęć dbałości o jej przyszłą jakość.

Zdjęcia z wystawy są nie tylko obrazowymi ambasadorami świata krajobrazu, flory i fauny, w środowisku dzikim i cywilizowanym. Ukazują też artystyczną perfekcję, techniczne zaawansowanie fotografii i naturalne piękno przyrody, uchwycone przez fotografów w momencie jej wspaniałości. Wszystkie mają coś wspólnego – są niezwykłym źródłem piękna, zachwytu i radości. Nic nie oddziałuje bardziej niż sugestywna fotografia, która stymuluje wyobraźnię, zajmuje umysł i porusza serce. Także nasze.

mś

Poranek czapli, Zsolt Kudich, Węgry

Napić się, czy nie?, Carlos Perez Naval, Hiszpania

Śnieżny zając, Rosamunda Macfarlane, Wielka Brytania

LENA SUBOTA

wystawa prac

PINAKOTEKA DESIGN est. 1998

Termin:

22 maja – 5 czerwca

Miejsce:

NA MIEJSCU

Garnizon Kultury

Gdańsk Wrzeszcz, Słowackiego 19

Kurator wystawy:

PINAKOTEKA DESIGN

Wernisaż wystawy z udziałem artystki – 21 maja, godz. 18.00

Patron medialny: trojmiasto.pl

Fot. Sara Napierała

ULICE RZEMIEŚLNIKÓW:
ZNANE ULICE ODKRYTE NA NOWO

Sława Szwajkowska

Dziennikarka, copywriter i tłumacz. Pracowała w Gazeta.pl i wielu agencjach PR. W życiu zawodowym skupia się na słowie pisanym i operuje nim w różnych konfiguracjach językowych. Poza tym realizuje się, rozwijając swoje pasje poprzez podróże, taniec i snowboard.

Kilka minut po ósmej skręcamy w ulicę Starowiejską, mijamy w pośpiechu kilka małych sklepików, lokali usługowych i banków, by zatrzymać się tuż przed witryną ze złotym szyldem Wiśniewski. To tu. Starowiejska 25. (...) Tego dnia pracownia, choć niewielkich rozmiarów, przepełniona jest ludźmi – operatorzy, wizażystka, reżyser i producent. (...) Światła, kamery i tysiące kabli z impetem lokują się wśród belek materiałów, maszyn krawieckich i wzorów garniturów, łącząc dwie, jakby zupełnie odległe rzeczywistości, by odsłonić najpiękniejsze zakątki i tajemnice Gdyni...

Ulica Starowiejska w Gdyni to pierwszy punkt na mapie projektu Ulice Rzemieślników. Jest to autorski koncept trójmiejskiego domu produkcyjnego Garage 58 opierający się na serii filmów dokumentalnych, przedstawiających historie wielopokoleniowych zakładów rzemieślniczych, które trwale zapisały się w historii swojego miasta. Twórcy projektu, producent Leszek Golonka i reżyser Dawid Napierała, opowiedzieli o idei, założeniach i inspiracjach przyświęcających temu wyjątkowemu projektowi.

Skąd pomysł na zwrócenie się i powrót ku rzemiosłu w erze Internetu, cyfryzacji i umaszynowieniu wszelkich obszarów działalności człowieka?

Leszek: *Pomysł pojawił się dość spontanicznie. Latem zeszłego roku tworzyliśmy reklamę dla jednego z trójmiejskich przedsiębiorców. Szukaliśmy miejsc i ludzi przenikających szeroko rozumianą pasją. W naszych poszukiwaniach dotarliśmy do Pana Janusza Wiśniewskiego, cenionego gdyńskiego krawca, który z chęcią zgodził się na udział w reklamie. Spotkanie i efekt naszej kooperacji w postaci spotu reklamowego okazały się niezwykłą inspiracją do projektu Ulice Rzemieślników. Pan Janusz jest utalentowanym rzemieślnikiem, który przez całe swoje życie wytrwale pracował na swoje nazwisko, które de facto stało się marką najwyższej klasy garniturów. To spotkanie zainspirowało nas do pracy nad naszym projektem.*

Jednak rzemiosło to ciężka praca a młodzież obecnie żyje chwilą, oczekuje wszystkiego tu i teraz. W jaki sposób chcecie trafić do swoich odbiorców z produktem tak archaicznym, jak rzemiosło?

Dawid: *To prawda, dziś w dobie Internetu młodzi ludzie mają szybki dostęp do wszelkich informacji. Wszystko odbywa się przy pomocy jednego przycisku na klawiaturze laptopa. Młodzi ludzie nie doceniają pracy ani wysiłku, oczekując jedynie szybkich efektów. Wszystko jest ulotne. My, poprzez projekt Ulice Rzemieślników, chcemy skupić się na pasji tworzenia, wytrwałej pracy, szlifowaniu talentu i wartościach, które, choć zapomniane są tak bardzo istotne w zalewie teraźniejszej masy komercyjnej. A wszystko to przy użyciu nowoczesnych kanałów informacji tak dobrze znanych młodym ludziom.*

Leszek: *Chcemy uświadomić młodych ludzi, że sukces tkwi w poświęceniu i pracy. Czasami ciężkiej i mozolnej. Pan Janusz także zaczynał, będąc zwykłym czeladnikiem, a dopiero jego praca, lata praktyki i wytrwałe podążanie za pasją przyniosły niebywałe efekty. Chcemy uświadomić młodych ludzi, że to ich twórczość jest wartością i tylko praca nad swoim talentem przybliża ich do sukcesu.*

Wartości, idee, poświęcenie... to bardzo patetyczne stwierdzenia. A co tak naprawdę dało Wam spotkanie z pierwszym rzemieślnikiem, biorącym udział w projekcie?

Dawid: *Nie wiem Leszek czy podzielisz moje zdanie... ale spotkanie z Panem Januszem było dla mnie naprawdę ważnym momentem. Uświadomiłem sobie, że żyje się tylko raz i trzeba to życie wykorzystać w 100%. Ten człowiek ma 76 lat, a przepełnia go energia nastolatka. Poza wykonywaną pracą nadal znajduje czas na rozwijanie pasji, m.in. pisanie książek („Życie skrojone na miarę"), czy grę w tenisa stołowego. Mam nadzieję, że to spotkanie i każde kolejne zrealizowane w ramach projektu Ulice Rzemieślników, zainspiruje młodych ludzi do pracy i rozwoju swoich talentów.*

To naprawdę niebywałe jak często mijamy nieświadomie te ulice wspomnianych rzemieślników i ile inspiracji jest wokół nas, często niezauważonej. Wy postanowiliście je odnaleźć i odsłonić. To naprawdę poważne zadanie. Co więc dalej?

Leszek: *Chcemy pokazać młodym ludziom, że prawdziwy sukces zależy od naszego zaangażowania i pracy. Chcemy przedstawiać ludzi, którzy wpisali się w historię swoich miast i swoją działalnością tworzyli ją przez lata. Chcemy pokazać ludzi z pasją, docenionych, którzy przez wiele pokoleń przekazywali wartości swojego fachu. Chcemy pokazać niezwykłe zawody z miejscu, zanim odejdą zupełnie w zapomnienie. Będziemy więc wytrwale szukać Ulic Rzemieślników.* ■

Garage 58

To trójmiejski dom produkcyjny. Właśnie skończył zdjęcia do pierwszego odcinka serii filmów dokumentalnych, prezentujących historię wielopokoleniowych zakładów rzemieślniczych. Bohaterem pierwszego odcinka jest ceniony gdyński krawiec, Pan Janusz Wiśniewski. Premiera projektu planowana jest pod koniec bieżącego roku.

Janusz Wiśniewski

Prowadzi od 56 lat zakład krawiectwa miarowego na ulicy Starowiejskiej 25 w Gdyni. Jest również utalentowanym pisarzem, autorem 3 książek opisujących swoje barwne życie, które spotkały się z dużym zainteresowaniem czytelników, sprzedając się w nakładzie przeszło 30 tys. egzemplarzy. Krytycy docenili kunszt pisarski Pana Janusza, przyznając mu nagrodę im. Władysława Reymonta. W wieku 76 lat jest nadal człowiekiem aktywnym zawodowo i towarzysko oraz wybornym tenisistą stołowym.

DDS Poland digital innovation

NAJBOGATSI WCIĄŻ STAWIAJĄ NA NIERUCHOMOŚCI

35% - aż taka część majątków najbogatszych lokowana jest w nieruchomościach. Niewiele mniej multimilionerzy lokują na rynku finansowym. Co ciekawe, metale szlachetne np. złoto, to jedynie 1% majątku światowych krezusów – wynika z danych, do których dotarł Lion's Bank.

Jak co roku Knight Frank zebrał informacje na temat dorobku bogaczy z całego świata. Tym razem badano portfele 45 tys. multimilionerów, którzy łącznie posiadają majątek opiewający na kwotę 500 miliardów dolarów – to ponad 5 razy więcej niż wszystkie wydatki rodzimego budżetu państwa w 2016 roku.

NAJBOGATSI MAJĄ PO 4 DOMY

Z zebranych danych wynika, że nieruchomości pozostają najważniejszym składnikiem portfela inwestycyjnego, odpowiadając za 35% majątku multimilionerów. Co ciekawe większość z tej kwoty stanowią nieruchomości kupione na własny użytek, a nie biura, czy galerie handlowe nabyte w celach inwestycyjnych.

Gdyby głębiej zajrzeć w dane okaże się, że przeciętny multimilioner posiada prawie cztery nieruchomości, które nabył tylko, aby w nich mieszkać. Najwięcej adresów mają krezusi z Bliskiego Wschodu – przeciętnie 4,3, a najmniej w Ameryce Łacińskiej – 3,3 domy. Gdyby tego było mało, co trzeci multimilioner planuje w tym roku kupić kolejny apartament, willę, wyspę czy rezydencję. Trudno się jednak i temu dziwić, jeśli sprawdzić jakie są motywacje bogaczy kupujących nieruchomości. Większość wierzy głęboko, że będzie można je w przyszłości sprzedać z zyskiem, a ponadto nieruchomości są uważane za bezpieczną przystań dla kapitału i sposób na dywersyfikację portfela inwestycyjnego. Dopiero na kolejnym miejscu można znaleźć powód najbardziej wydawałoby się oczywisty - tylko co trzeci multimilioner kupuje nieruchomość, przede wszystkim żeby w niej mieszkać.

Z drugiej strony tylko 11% majątku statystycznego multimilionera trafia na rynek nieruchomości w celach stricte inwestycyjnych. W tej kategorii wygrywają mieszkania na wynajem. Wyraźnie mniejszą popularnością cieszą się wśród światowych krezusów biura, galerie handlowe, hotele, magazyny czy ziemia rolna.

BEZ RYNKU FINANSOWEGO JAK BEZ RĘKI

Kolejną ważną kategorią, do której płyną pieniądze najbogatszych są inwestycje na rynku finansowym np. akcje, surowce, obligacje, fundusze inwestycyjne. To w nich bogacze utrzymują 28% swojego majątku – niewiele mniej niż we wszystkich posiadanych nieruchomościach, ale więcej niż wydają na apartamenty, wille i rezydencje kupowane na własne potrzeby. Gdyby tego było mało, w ciągu najbliższej dekady aż 70% respondentów planuje zainwestować na tym rynku więcej – multimilionerzy mają więc najlepszy sentyment właśnie do tej części swojego portfela. Może to zaskakiwać w sytuacji, gdy oprocentowanie obligacji jest skromne, akcje wielu firm są wycenione wyżej niż u szczytu ostatniej hossy, a polityka zerowych stóp procentowych rodzi obawę o narastanie baniek spekulacyjnych. Krezusi nie boją się jednak wchodzić na taki rynek. Czemu? Prawda jest taka, że najbogatsi mogą sobie pozwolić na inwestowanie na rynku finansowym w bardziej wyszukany sposób niż dostępny dla przeciętnego Kowalskiego. Produkty finansowe dla inwestorów z grubszymi portfelami są na różne sposoby zabezpieczone i ograniczają ryzyko strat, a do tego pozwalają niejednokrotnie unikać opodatkowania lub ułatwiają sukcesję, czyli przekazanie majątku spadkobiercom w dokładnie taki sposób jak życzy sobie tego osoba majętna. Czasem to właśnie te kwestie są dla inwestorów ważniejsze niż potencjalne zyski z inwestycji.

ZARABIAJ NA BIZNESIE, KTÓRY ROZUMIESZ

Nie powinno też dziwić, że aż 19% majątku multimilionerów ulokowane jest w kategorii „własny biznes". Większość krezusów zbudowało swój kapitał dzięki prowadzonemu biznesowi, więc akcje i udziały w takich firmach muszą być ważnym składnikiem ich portfeli inwestycyjnych.

Zaskakiwać może za to ilość gotówki utrzymywanej przez najbogatszych. Ta odpowiada za aż 15% majątku. Czy więc osoba posiadająca 50 milionów, aż 7,5 miliona trzyma „w skarpecie"? Najpewniej spora część tej kwoty przetrzymywana jest na rachunkach bankowych, do których krezus ma łatwy dostęp. Ze względu na płynność takiego rozwiązania kwoty te zalicza się go kategorii „gotówka", niemniej tak wysoki wynik może zaskakiwać.

NAJGŁOŚNIEJSZE 3%

Jako dopełnienie portfeli traktowane są dobra kolekcjonerskie i metale szlachetne. Stanowią one odpowiednio 2% i 1% majątku krezusów. Może to zaskakiwać biorąc pod uwagę jak wiele mówi się o spektakularnych potencjalnych stopach zwrotu z inwestycji alternatywnych takich jak szkockie trunki (14% rocznie wg marcowej publikacji Rare Whisky 101), samochody klasyczne (14% rocznie wg styczniowej publikacji HAGI) czy skrzypce (te, które wyszły spod ręki mistrza Stradivariusa w ostatnich latach drożały średnio o ponad 10% rocznie wg Florian Leonhard Fine Violins).

Jeszcze głośniejsze ostatnio złoto (zyskało na wartości aż 25% po rajdzie na początku bieżącego roku) wraz z innymi metalami szlachetnymi odpowiada za jedynie 1% majątku najbogatszych. Skąd tak niski wynik? Po pierwsze wcześniej wspomniany rynek finansowy daje możliwość inwestowania w złoto poprzez akcje firm wydobywczych, opcje, kontrakty terminowe czy fundusze inwestycyjne oparte o rynek złota. Po drugie, fizyczne posiadanie metali szlachetnych wymaga odpowiedniego zabezpieczenia ich, a więc kosztów i wysiłku, których wiele osób może chcieć uniknąć. W tym kontekście trzeba mieć też świadomość, że krezusi mogą nie przyznawać się do posiadania pełnych sejfów i skarbców, aby nie kusić złodziei. ■

Odwaga

Czyni Cię lwem

LION'S BANK

PRIVATE BANKING

Lion's Bank, ul. Stągiewna 13/1, Gdańsk, T: +48 58 765 96 50, 800 100 700*

Idea Bank S.A. oddział Lion's Bank w Warszawie z siedzibą w Warszawie, ul. Przyokopowa 33, 01-208 Warszawa, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000026052, REGON 011063638, NIP 5260307560, o kapitale zakładowym w wysokości 156 803 962 zł opłaconym w całości.

** Koszt połączenia wg taryfy operatora.*

DŻENTELMENI ROZMAWIAJĄ O PIENIĄDZACH

AUTOR: MAX RADKE

Zaufanie, bezpieczeństwo i rozwiązania szyte na miarę - na tych fundamentach opiera się Metropolitan Investment. Spółka inwestycyjno - deweloperska zaczęła z przytupem: choć wystartowała dopiero niedawno, dopina właśnie pierwsze inwestycje i prężnie rozwija działalność konsultingową. O tym, w co inwestują pieniądze zamożni Polacy, jak ważne są bliskie relacje w biznesie i gdzie efektywnie ulokować kapitał, mówią członkowie zarządu Metropolitan Investment, którzy wieloletnie doświadczenie w sektorze bankowości prywatnej przenieśli do nowego przedsięwzięcia.

Od czego zaczynacie?

Łukasz Włodarczyk: Dopinamy właśnie dwa projekty deweloperskie, w Gdańsku i w Warszawie. Na przełomie maja i czerwca rozpoczynamy budowę prestiżowego osiedla domów jednorodzinnych w willowej części Wilanowa – mamy już pozwolenia na budowę i generalnego wykonawcę. 25 proc. całej inwestycji jest już zarezerwowane, mimo że jeszcze nie zaczęliśmy jej promować. Pierwsze rezydencje będą gotowe w połowie 2017 roku. Równolegle zaczynamy inwestycję pod nazwą Gdański Harvard, opartej o rynek krótkoterminowego najmu. Kupiliśmy działkę z zabytkowym budynkiem, przeznaczonym do rewitalizacji. Docelowo będzie w nim 50 mikroapartamentów. Nasza działalność deweloperska skupi się na Trójmieście i stolicy – dla inwestorów to dwa najbardziej atrakcyjne rynki. Koncentrujemy się jednak na nieruchomościach komercyjnych, czyli działalności związanej z budową i sprzedażą retail parków oraz niedużych obiektów handlowych. Lada chwila dopinamy duży projekt, a w planach mamy cztery kolejne.

Czym zamierzacie przyciągnąć inwestorów? I na co mogą liczyć?

Robert Jaś: Reformy w branży bankowej oraz spadek oprocentowania depozytów spowodowały, że klienci szukają możliwości poza sektorem finansowym. Doświadczenie ostatnich lat pokazało nam, że dobrą alternatywą jest lokowanie kapitału w oparciu o nieruchomości komercyjne, zabezpieczone długoterminowymi umowami najmu. Zapewniają one stabilność i bardzo dobrą stopę zwrotu w porównaniu do innych dostępnych na rynku produktów. Wciąż jednak wielu zamożnych klientów inwestuje bez określonego planu: kupują lokale usługowe, mieszkania i apartamenty - nie zastanawiając się, jakie realnie przynoszą dochody. Wychodzimy naprzeciw ich oczekiwaniom: nasze inwestycje mają być dla klientów bezpieczne i dochodowe. Stopy zwrotu, które zapewniamy są relatywnie wyższe od tego, co mogą uzyskać w bankach. Nasze wieloletnie doświadczenie w bankowości prywatnej pozwala nam dostarczać tylko klarowne i zrozumiałe rozwiązania. Nasza wiedza w sektorze finansów jest tutaj poparta niemieckim doświadczeniem, ponieważ w radzie nadzorczej zasiada, Thorsten Brüdigam, który jest zarazem CEO spółki Bilfinger oraz prezesem Grupy Vertano, z którą współpracujemy na rynku nieruchomości komercyjnych.

Metropolitan Investment to nowy gracz, spółka powstała niedawno. Jak chcecie prześcignąć konkurencję?

Michał Osadczuk: Oferujemy klientom wartość dodaną, zapewniając kompleksowe doradztwo marketingowe, finansowe i prawne. Konsulting biznesowy to druga noga, na której opiera się Metropolitan Investment. Doradzamy nie tylko, jak najrozsądniej pomnażać kapitał. Współpracujemy z prestiżową, warszawską kancelarią i z agencją marketingową, dzięki czemu możemy zapewnić klientom doradztwo prawne, poprawić planowanie podatkowe, wesprzeć ich w realizacji strategii marketingowej. Muszę podkreślić, że sami stawiamy na najlepszych, ponieważ Wealth Manager w Metropolitan Investment nie jest tylko sprzedawcą usług finansowych, ale przede wszystkim partnerem w biznesie. Musi doradzić, wesprzeć interesy klienta i zapewnić mu szereg dodatkowych korzyści.

Wyjazdy na narty, spotkania przy winie - oferujecie klientom coś więcej, niż możliwość inwestowania pieniędzy?

Robert Jaś: Potrzeba silnych, uczciwych i długoterminowych relacji jest zauważalna, zwłaszcza w firmach rodzinnych, z którymi współpracujemy. Dlatego klucz to indywidualne podejście do każdego z klientów. Jednak poza możliwością inwestowania pieniędzy, chcemy zaoferować coś więcej: możliwość poznania partnerów biznesowych, nawiązania kontaktów, które będą procentować w przyszłości. Ostatnio zorganizowaliśmy weekendowy wypad na narty do Tyrolu. Zaprosiliśmy sukcesorów największych firm rodzinnych w Polsce, by mogli się nawzajem poznać i nawiązać relacje, które - z tego co wiem - okazały się owocne. Będą z tego kontrakty. ■

METROPOLITAN Investment

METROPOLITAN INVESTMENT S.A.
Centrala: Warszawa, Al. Armii Ludowej 26 • Budynek Focus, VIII p.
Oddział: Gdańsk, Al. Grundwaldzka 103A • Neptun Office, III p.
www.metropolitaninvestment.pl • mail: gdansk@metropolitaninvestment.pl • Tel: 690 024 603

VR
VICTORIA
residence

Esencja sopockiego stylu życia

VICTORIA RESIDENCE.PL

PRAWNIK NA FALI

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Czy zastanawialiście się kiedyś, co wspólnego mają ze sobą żeglarze i prawnicy? Tym razem nie będziemy pisać o zamiłowaniu do sportu (choć jedno nie wyklucza drugiego), a o regulacjach prawnych, w zrozumieniu których profesjonalna pomoc często jest niezbędna. Przykładem takiej współpracy jest opieka prawna adwokata Pawła Cezarego Kołodzieja nad dwukrotną Mistrzynią Świata i Europy w żeglarstwie klasy olimpijskiej 470 Jolantą Ogar. Obojga pytamy, jak sprawdza się taka zawodowa relacja.

Fot. Marta Dębska

Choć jest pani Polką, to w kraju bywa pani bardzo rzadko…

Jolanta Ogar: Kariera zawodowego sportowca absorbuje praktycznie całe życie. Obecnie ponad 300 dni w roku spędzam trenując w Europie, USA i Brazylii, gdzie przygotowujemy się do Igrzysk Olimpijskich w Rio. Sport od zarania dziejów łączy ludzi ponad granicami i podziałami. I tak naprawdę jest. Czuję się obywatelką świata, chociaż miejscem które ukochałam i zawsze będzie moim domem jest Gdynia.

Treningi i intensywne przygotowania zapewne pochłaniają panią bez reszty. Zastanawia mnie, czy zawodowo jest pani też obciążona różnego rodzaju formalnościami?

J.O.: W dzisiejszych czasach sport to nie tylko rywalizacja ale również wielkie ekonomiczne i społeczne przedsięwzięcie. Ja muszę skupiać się na treningu i dbać o jak najlepszą formę fizyczną i psychiczną. Pozostałymi sprawami zajmuje się mój pełnomocnik adwokat Paweł Cezary Kołodziej. Rozpoczęliśmy współpracę po igrzyskach olimpijskich w Londynie, podczas, których poznałam mecenasa Kołodzieja, wspierającego wówczas w ramach współpracy z Lesperance and Associates Barristers and Solicitors sportowców z USA.

Jak z punktu widzenia prawnika wygląda współpraca z Mistrzynią Świata i Europy, uczestniczką nadchodzących Igrzyskach Olimpijskich w Rio?

Adw. Paweł Cezary Kołodziej: Współpraca z Jolantą Ogar to nie tylko wielka przyjemność ale również zaszczyt. W dobie globalizacji moi klienci sportowcy, tak samo jak klienci biznesowi potrzebują profesjonalnego wsparcia, zapewniającego kompleksowe usługi prawne. Powinny one uwzględniać re-

gulacje prawne i podatkowe, obowiązujące nie tylko w Polsce, ale również w innych jurysdykcjach. Sport w dzisiejszych czasach to nie tylko rywalizacja sportowców. W dużej mierze obejmuje on przecież m.in. transfery sportowców i związane z tym negocjacje i kontrakty, w tym kontrakty reklamowe, kontrakty klubowe, kwestie imigracyjne, czy rozwiązywanie sporów oraz problematykę finansowania sportu. Stąd tak ważna jest stała i efektywna współpraca pomiędzy prawnikiem a sportowcem. ■

ADWOKAT
PAWEŁ CEZARY KOŁODZIEJ

ukończył studia prawnicze na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Gdańskiego a następnie uzyskał Diploma in Legal Studies prestiżowej brytyjskiej uczelni University of London. Ukończył aplikację adwokacką przy Pomorskiej Izbie Adwokackiej w Gdańsku, której obecnie jako adwokat jest członkiem. Doświadczenie zdobywał w polskich i zagranicznych kancelariach, strukturach rządowych i wymiaru sprawiedliwości. Przez ponad trzy lata pracował dla brytyjskiego Ministerstwa Sprawiedliwości w Wandsworth County Court w Londynie, a także w Royal Courts of Justice – Employment Appeal Tribunal w Londynie. www.adwkolodziej.pl

JOLANTA OGAR

ur. 28 kwietnia 1982 w Brzesku, reprezentantka Polski, a następnie Austrii w żeglarstwie olimpijskim w klasie 470. Mistrzyni Europy (1. miejsce w ME Majorka 2016, 1. miejsce ME Ateny 2014 i 3. lokata w ME Formia 2013) i świata (1. miejsce w MŚ Haifa 2015, 1. miejsce w MŚ Santander 2014 i 2. lokata w MŚ La Rochelle 2013) oraz uczestniczka Letnich Igrzysk Olimpijskich 2012 w Londynie (12. miejsce). Co ciekawe, żeglarstwo zaczęła uprawiać dopiero w wieku 22 lat, wcześniej zaś przez 10 lat trenowała siatkówkę. Rok później została załogantką najlepszej wówczas polskiej sterniczki Katarzyny Tylińskiej, która z klubowym trenerem z AZS AWFiS Gdańsk Robertem Janeckim uczyli ją żeglarstwa od podstaw. Z czasem zaczęła odnosić coraz większe sukcesy. Złoty medal MŚ w Santander (Hiszpania) we wrześniu 2014 zapewnił jej bezpośrednią kwalifikację do Igrzysk Olimpijskich w Rio w 2016 roku. Jej sukcesy 2014 roku zostały nagrodzone w Austrii nagrodą "zespołu roku", po raz pierwszy w historii przyznaną załodze żeglarskiej a nie sportowcowi dyscyplin zimowych.

INNOWACJA JEST KOBIETĄ

AUTOR: MAX RADKE

Jesteś kobietą, masz pomysł na innowacyjny, niekonwencjonalny biznes? Możesz wygrać 100 tys. złotych na jego rozwinięcie. Wystarczy zgłosić się do konkursu Darboven Idee Grant i przekonać jury, że to właśnie twój biznes ma największe szanse na komercjalizację i rozwój w polskich realiach gospodarczych.

PRESTIŻ PATRONUJE

Uroczysta inauguracja konkursu odbyła się w Europejskim Centrum Solidarności, a uświetniła ją debata pt. "Solidarność kobiet". W debacie prowadzonej przez Jakuba Jakubowskiego, redaktora naczelnego magazynu Prestiż, udział wzięły: Irena Eris - właścicielka Laboratorium Kosmetycznego Dr Irena Eris, Teresa Kamińska - była Prezes Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej i Waris Dirie - ambasadorka przy ONZ w latach 1997-2003 i założycielka Fundacji "Kwiat pustyni".

- To, że między kobietami nie ma solidarności to mit, a nawet sztucznie wykreowany problem - przekonywała dr Irena Eris. - *Potrafimy się wspierać, konkurować w atmosferze fair play i cieszyć się wzajemnie sukcesami. W całej mojej drodze zawodowej nie spotkałam się z przejawem kobiecej niesolidarności, czy zazdrości o sukces. Ja sama z uwagą przyglądam się pomysłom na biznes zgłaszanym na konkurs Darboven Idee Grant i mocno ściskam kciuki za powodzenie tych biznesów, bo wiele z nich ma przełomowe znaczenie dla wielu dziedzin życia* - dodała Irena Eris.

Tak z pewnością było z projektami, które zostały wyróżnione w latach ubiegłych. Pomysł gdańszczanki Anny Supernat, właścicielki firmy Bio Crystal, to prywatny bank DNA. Klient zainteresowany zakonserwowaniem swojego DNA sam pobiera próbkę i wysyła ją do dalszej obróbki do firmy Bio Crystal. Tam DNA zostaje wypreparowane i zatopione w krysztale, który odsyłany jest jako gotowy produkt do klienta. DNA tak przechowywane może przetrwać nawet 100 lat.

Z kolei Mirosława Skupińska założyła firmę BioScientia, która zajmuje się opracowaniem szybkich testów diagnostycznych, pozwalających w ciągu kilku sekund zdiagnozować patogeny u zwierząt i roślin. Pierwsze testy, które zostały wprowadzone na rynek przeznaczone są dla pszczół i służą do skutecznego monitorowania zakażeń wirusowych w rodzinach pszczelich.

- Zespół masowego ginięcia pszczoły miodnej (CCD) jest zjawiskiem globalnym, a jedną z głównych przyczyn problemu są infekcje wirusowe. Około jedna trzecia tego co jemy, jest pośrednio lub bezpośrednio uzależniona od zapylania przez owady. Bez udziału pszczół plony większości gatunków owoców naszej strefy klimatycznej są dziesięciokrotnie niższe. Testy opracowane przeze mnie to wczesna i trafna diagnoza, mniejsze ryzyko rozprzestrzeniania się infekcji i przede wszystkim znacząco większe szanse na przeżycie pszczół - mówi Mirosława Skupińska.

W ostatniej edycji konkursu zwyciężył zaś projekt Joanny Ortyl z zakresu chemii polimerów. Dotyczy on produkcji i sprzedaży związków chemicznych pełniących rolę fotoinicjatora, stanowiącego bazę dla mieszanek, tj. farby UV, lakiery UV i kleje polimerowe UV.

- To już 5 edycja konkursu Darboven Idee Grant w Polsce. Spośród wielu zgłoszonych projektów najbardziej zapamiętałem laureatkę z roku 2010, Martę Wachowicz, która opracowała matematyczną metodę badania autentyczności dzieł sztuki, opartą na fizyce nieliniowej. Byłem pod niesamowitym wrażeniem przede wszystkim ogromnej wiedzy, którą ta młoda kobieta już zdobyła. Pamiętam też jej wykład o kosmosie i wszechświecie, o technologiach kosmicznych wykorzystywanych w życiu codziennym - mówi Albert Darboven, właściciel holdingu kawowego Darboven oraz fundator nagrody głównej.

Zgłoszenia do konkursu można nadsyłać do 12.09.2014. Wnioski na stronie *www.darbovenideegrant.pl*

BURSZTYNOWE DOMY

LUKSUSOWE DOMKI WYPOCZYNKOWE

RELAKS WYPOCZYNEK KOMFORT

UL. BURSZTYNOWA
82-110 SZTUTOWO
TEL. **730 818 468**

WWW.BURSZTYNOWE-DOMY.PL
REZERWACJA@BURSZTYNOWE-DOMY.PL
FACEBOOK.COM/BURSZTYNOWEDOMY

Karol Paciorek, Małgorzata Jasnoch, prezes Inkubatora STARTER

PRESTIŻ PATRONUJE

Daria Maczukin, Karolina Janik, prezes agencji Personal PR

Marta Laskowska, Izabella Mazur i Katarzyna Cieszyńska, reprezentantki agencji 140 media

Karolina Rojek, WOŚP i Michał Górecki, koszulkowo.com

SOCIAL MEDIA CONVENT

Już po raz czwarty w Gdańsku odbyła się jedna z największych w Polsce konferencji poświęconych mediom społecznościowym. Tegoroczne Social Media Convent zgromadziło w sumie ponad 500 osób, wśród których – jako prelegenci – pojawili się m.in. przedstawiciele Twittera, Facebooka oraz twórca społeczności Instagramers.com. Organizatorem i pomysłodawcą wydarzenia jest trójmiejska agencja Personal PR. **kk**

Fot. Michał Skotarczak

Karolina Janik, prezes agencji Personal PR, Bartosz Podgórczyk, dyrektor działu marketingu Euro Styl

Anna Maria Wiśniewska, właścicielka projektu Biznes w social media - pierwsze kroki, Łukasz Dusza, właściciel Time for Design

Michał Sadowski, właściciel Brand24

Piotr Bucki, Wyższa Szkoła Bankowa

Agata Lipiec, szefowa działu social media Grupy PZU

Od lewej: Tomasz Litwiniuk, członek zarządu Totalmoney.pl Sp. z o.o., Andrzej Bagiński, zwycięzca turnieju, Andrzej Zawadzki, dyrektor sprzedaży Audi Centrum Gdańsk.

PRESTIŻ PATRONUJE

Od lewej: Sebastian Magrian, dyrektor Sierra Golf Club, Lech Sokołowski

Marek Więcek, prezes firmy Nixpol

Jarosław Szwarc, Jda Produkcja Działy Specjalne

AUDI I OTWARCIE SEZONU GOLFOWEGO

Huczne, aczkolwiek deszczowe rozpoczęcie sezonu w Sierra Golf Club. Turniej Audi Centrum Gdańsk Open Season 2016 cieszył się bardzo dużym zainteresowaniem graczy, a emocje, które mu towarzyszyły bardzo dobrze zwiastują na przyszłość. Podczas turniejów nie samym golfem jednak człowiek żyje. O atrakcje zadbał sponsor tytularny, firma Audi Centrum Gdańsk, która do testów podstawiła najnowsze modele, w tym te najmocniejsze spod znaku RS. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski i SGC

Od lewej: Bartosz Burski, szef marketingu Audi Centrum Gdańsk, Andrzej Zawadzki, dyrektor sprzedaży Audi Centrum Gdańsk

Robert Sokołowicz, trener golf w Sierra Golf Club

Katarzyna Rurka, Audi Centrum Gdańsk

Leszek Miazga, prezes 2Pi Group

Od lewej: Robert Zajkowski, Henkell & Co, Sławek Jaskułke, pianista, Katarzyna Zblewska, Mariusz Zawadzki, właściciel Mondo di Vinegre

PRESTIŻ PATRONUJE

Ewa Wielochowska, współwłaścicielka Total Look by Bunny The Star

Ewelina Nohrstedt

Anna Białek, Allcon, Mariusz Białek, prezes zarządu firmy Allcon Budownictwo

SZTUKA NIE TYLKO NA TALERZU

Koncert Sławka Jaskułke, pięciodaniowa kolacja degustacyjna oraz specjalnie dobrane do kolacji wina, a do tego fantastyczne towarzystwo ludzi wrażliwych na sztukę, zarówno tę muzyczną, jak i kulinarną - tak można podsumować pierwszą edycję imprezy "Kolacja ze sztuką" zorganizowanej przez właścicieli restauracji Mondo di Vinegre mieszczącej się w Muzeum Emigracji w Gdyni. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Anna Foltarz

Andrzej Drania, adwokat

Alina Łuczycka, prezes zarządu Allcon Osiedla

Mariusz Zawadzki, Ewa Makowska

Od lewej: Anna Górska i Martyna Górska, właścicielki Quadrille Conference & SPA

Od lewej: Michał Stankiewicz, Jakub Jakubowski, wydawcy i właściciele Magazynu Prestiż

Maurycy Turek, współwłaściciel Colway.

Katarzyna Walens, trener personalny, Maciej Tomasikiewicz

BEST OF THE YEAR W BIAŁYM KRÓLIKU

Zaledwie rok czasu zajęło zespołowi restauracji Biały Królik z szefem kuchni Marcinem Popielarzem dołączenie do grona najlepszych restauracji w Polsce. Rocznicowa kolacja degustacyjna odbyła się pod hasłem "Best of the year" - szef kuchni zaserwował gościom największe kulinarne hity, które w ciągu ostatniego roku zawitały do karty Białego Królika. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielki

Krystian Szidel, szef kuchni hotelu Sheraton Sopot

Profesor Małgorzata Sokołowska - Wojdyło, dermatolog, GUMed

Krzysztof Ilnicki, współwłaściciel Umam Patisserie

Profesor Jacek Bigda, szef Katedry Biotechnologii Medycznej GUMed

Od lewej: Sławek Muturi, inwestor, Artur Kowalczyk, prezes Pomorskiego Klubu Biznesu

PRESTIŻ PATRONUJE

Krzysztof Piotrowski, Incapital Nieruchomości

Od lewej: Piotr Kukowski, dyrektor zarządzający Saturn TFI, Janusz Stupkiewicz, prezes zarządu Property2b Sp. z o.o.

Od lewej: Mieszko Bisewski, dyrektor ds. inwestycji kapitałowych Agencji Rozwoju Pomorza S.A., Przemysław Bisewski, dyrektor regionalny Getin Leasing

Od lewej: Marta Woźny-Tomczak, Persona, Monika Reszko, Human Concept & Solutions

Piotr Zwoliński, właściciel Pepper House

Piotr Leśniewski, Pepper House.

SŁAWEK MUTURI GOŚCIEM PKB

Jak skutecznie i efektywnie inwestować w nieruchomości? O tym dyskutowali goście i eksperci zaproszeni przez Pomorski Klub Biznesu na konferencję zorganizowaną w Olivia Sky Club. Prelegentami byli specjaliści z firmy Pepper House oraz Saturn TFI. Gościem specjalnym był Sławek Muturi, rentier, zarządzający mieszkaniami pod wynajem, założyciel Firmy Mzuri. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielki

Aleksandra Mogadorska, Wioleta Biel, Deloitte Poland

Agnieszka Kubicz

Grzegorz Werra, Financial Expert, Katarzyna Krajewska, Financial Expert i Maciej Rodzewicz, prezes MR24

Piotr Eiselt, Dom Inwestycyjny Xelion

Dawid Jeka, dyrektor sprzedaży HB Energy, Katarzyna Miller, właścicielka firmy Fitness w porze lunchu

Od lewej: Krzysztof Grodź, prezes Gro Invest, Krzysztof Karżewicz, właściciel restauracji OtwARTa

Anita Łazuta, Persona i Krzysztof Leman

Igor Wałdowski, Home Broker, Milena Bronk - Zdunowska, Alior Bank

Joanna Rutkowska, hotel Tristan

ITAKA

Biuro Podróży ITAKA
Salony firmowe

CH Rental Park
(vis a vis Fashion House)

ul. Przywidzka 7, Gdańsk - Szadółki
mail: szadolki@itakagdansk.pl
tel. 58 325 25 97, 533 196 790

Pon.-Sob.: 10.00 - 20.00
Niedz. 11.00 - 17.00

CH Auchan (Port Rumia)

ul. Grunwaldzka 108, Rumia
mail: auchan@itakarumia.pl
tel. 58 573 73 73; 511 978 467

Pon.-Sob.: 9.00 - 21.00
Niedz. 9.30 - 20.00

infolinia: 58 573 73 73

ZNIŻKI DO: **40%**

ZIMA 2016/17
JUŻ W SPRZEDAŻY!

KUP WAKACJE W NASZYCH DWÓCH SALONACH I ODBIERZ PREZENT :)

PAKIET KORZYŚCI DO 9 CZERWCA:

- ☑ TYLKO 20% ZALICZKI!
- ☑ ZNIŻKI
- ☑ GWARANCJE

Podróże i MY

Znajdź nas na Facebooku

Od lewej: Izabela i Mateusz Kusznierewicz, Dorota Stano

Katarzyna Zawadzka, prezes marki Hexeline

Od lewej: Katarzyna Sokołowska, reżyser pokazów mody, TVN, Edward Miszczak, dyrektor programowy TVN, Dawid Woliński, projektant mody

Od lewej: Paweł Chałupka, dyrektor zarządzający Porsche Centrum Sopot, Maciej Sołobodowski, Porsche Approved Centrum Samochodów Używanych

GWIAZDY NA DANCINGU

Prawie 70 tys. zł. - tyle wyniósł dochód z Dorocznego Dancingu Fundacji Pankracy, który odbył się w gdańskim hotelu Hilton. Fundacja Pankracy działa na rzecz dzieci potrzebujących wsparcia ze względu na sytuacje życiowe w jakich się znalazły, ze szczególnym uwzględnieniem tych pochodzących z domów dziecka i Pogotowia Opiekuńczego na terenie Gdańska oraz Sopotu. Imprezę prowadził Cezary Pazura. Goście licytowali m.in. sukienkę zaprojektowaną przez Dawida Wolińskiego, weekend z Porsche, biżuterię Tous. mp

Fot. Krzysztof Nowosielsk

Agnieszka Jasikowska, dyrektor generalny Tous Polska z mężem Eugeniuszem Jasikowskim, prezesem firmy Orient Bijou

Od lewej: Jarosław Bieniuk, Lechia Gdańsk, Daniel Komisarczyk, Porsche Centrum Sopot

Paweł Gardasiewicz z żoną Moniką Gardasiewicz, właściciele Grupy Advertis

Od lewej: Sylwia Sęczkowska, Izabela Kusznierewicz, Maja Likus - Wójcikiewicz, Monika Lewandowska, Anna Zieńkowicz

Od lewej: Cezary Pazura, Przemysław Sęczkowski, wiceprezes zarządu Asseco Poland

Karolina i Mariusz Kłobuccy, Grupy Doradczej ECDF, Mariusz i Małgorzata Panek, Biuro Turystyki Aktywnej Kajaki.pl

Cezary Cyran, Paulina Kalińska, Loft37

Beata i Maciej Stolarscy, właściciele sieci restauracji Sempre

Agata i Karol Długosz, właściciele Długosz Meble, Karolina i Maciej Butyłow, Platinum Property Sp. z o.o.

Od lewej: Milena Sieradzka, Barbara Chałupka, Agnieszka Komisarczyk, Ewa Teske

Od lewej: Ewa i Piotr Morawscy, Tomasz Wawrzkiewicz, właściciel salonów snu Topmaterace24, Maciej Kamiński, Asia Quality Inspection LTD

Magdalena i Michał Kaczorowscy, trojmiasto.pl

Karolina Łukaszewska, marketing manager Porsche Centrum Sopot, Mikołaj Kempa, kierowca rajdowy

Z lewej: Dariusz Urbanowicz dziennikarz sportowy, z żoną Mają. W środku: Michał Saks, właściciel AleBrowaru

Od lewej: Antoni Ciapalski, architekt wnętrz, Studio A Projekt, Mikołaj Żejmo, dyrektor artystyczny "Grupa Większe Pół", Marcin Linkiewicz, prezes "Grupa Większe Pół"

Od lewej: Michał Saks, właściciel AleBrowar, Alexander Himburg piwowar i właściciel "Himburg's BrauKunstKeller", Bartosz Napieraj, brand manager AleBrowaru

Od lewej: Andrzej Pustelnik, główny piwowar Brovarnia Gdańsk, Tomasz Krupa, właściciel mutlitapu Pułapka

ALEBROWAR JUŻ W GDYNI!

AleBrowar otworzył swój firmowy lokal w Gdyni. Z 13 nalewaków polały się strumienie dobrego piwa, były niespodzianki, zacni goście i świetna ekipa za barem. To obowiązkowy przystanek na trasie każdego miłośnika piwa warzonego metodami nieprzemysłowymi. AleBrowar w ofercie ma obecnie ponad trzydzieści stylów piwnych: od różnorodnych odmian wysokochmielonych ip i aip, po ostatnio niezwykle pożądane przez birofilów imperial stouty. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Arkadiusz Brzęczek, właściciel marki Gdynia 2026

Od lewej: Piotr Konkel, Michał Seta, Maciej Napiórkowski

Magdalena i Ryszard Piaseccy, właściciele Open Kitchen

Od lewej: Sylwia Brzyska, Anna Krasna, Kamila Opiela

Od lewej: Katarzyna Drwięga, wiceprezes firmy Marson Trade, Marta Korcz, modelka, Magda Krom, travelplanet.pl

Od lewej: Agnieszka Lees, Sandra Oxley, właścicielka That English Place

Od lewej: Marcin Fryzowski, architekt, Eliza Krasna, agencja kreatywna SlowArt, Sandra Radziwiłł, Agata Dymna, Mojanorwegia.pl

Od lewej: Andrzej Pałgan, Shipco Poland, Marek Ertel, Corleonis

WSTĄP DO OTWARTEJ KUCHNI

Gdynia dobrymi restauracjami stoi. Kolejna z nich z pewnością zyska sobie wielu stałych gości. Open Kitchen Gdynia, bo o niej mowa, to miejsce, w którym nie tylko można zobaczyć proces przygotowywania dań, porozmawiać z kucharzem, ale także ma się wpływ na sposób skomponowania menu. Prestiż był na oficjalnym otwarciu.

mp

Fot. Karol Kacperski

Od lewej: Andrzej Jelinek, Tomasz Kuprasz, Trójmiejska Kancelaria Finansowa

Od lewej: Malwina Szurdyga, firma Memetic, Jakub Szurdyga , Judyta Cadko, JC Nieruchomości

Od lewej: Bartosz Kisiel, architekt, Wolski Architekci, Paulina Kisiel, Gdyńskie Centrum Designu, Jakub Słapiński, sommelier.

Od lewej: Joanna Sikorska, Aleksandra Lembas, Amer Sports, Kinga Stęplewska, atelier take us

Adam Małaczek, prezes zarządu Moderna Investment

Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni

Od lewej: Beata Maciejewska, Xenon Sp. z o.o., Michał Listkiewicz, b. prezes PZPN, Joanna Plewińska ,prezes zarządu Xenon Sp. z o.o.

Monika Wrzeszcz, Moderna Investment

BALTIQ PLAZA JUŻ OTWARTA

Baltiq Plaza, pierwsza od kilkudziesięciu lat nowa kamienica przy ulicy Świętojańskiej, oficjalnie otwarta. W tym luksusowym, dwubryłowym budynku połączonym dwiema podziemnymi kondygnacjami, znajdą się 84 komfortowe mieszkania, luksusowe apartamenty oraz penthousy z widokiem na Zatokę Gdańską na ostatnich piętrach. **mp**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Magdalena Lelwic, Moderna Investment, Dorota Stróżyńska, dyrektor ds. obsługi klientów Moderna Investment, Paweł Banaszak, Words & Co., partner zarządzający

Od lewej: Aleksandra Brodecka, adwokat, Marcin Więckowski, właściciel Whizbrand Group, Jerzy Wolski, Wolski Architekci, główny architekt

Anna Fibak, Words & Co., partnerka zarządzająca. Z tyłu: Michał Guć, wiceprezydent Gdyni

Katarzyna Figura, aktorka, Małgorzata Eriksson, właścicielka restauracji Anker

Od lewej: Agata Braun, pr manager Clubogalerii Soho, Michał Kuśnierz, właściciel Clubogalerii Soho, Adam Kawczyński projektant nowego wnętrza

Od lewej: Robert Ryncarz, fotograf, Dominika Marwińska, LPP, projektantka marki Tallinder, Agnieszka Górska, Lukan Meble, Marzena Myszk - Niedziela, architekt

Tomek Kamiński, fotograf, Krzysztof Czop i Oskar Kubicki, właściciele restauracji Serio

Martyna Wasilewska - Wajde i Maciej Wajde, Portobello Group

NOWE SOHO W SOPOCIE

Słynne sopockie Soho zmieniło wizerunek. Z typowo klubowego oblicza zarobiło się miejsce klubo - galeryjne, stąd też nazwa Clubogaleria Soho. Zupełnie zmienione wnętrze, na ścianach obrazy Martyny Wędzickiej, w planach działalność nie tylko klubowo - imprezowa, ale również artystyczna, z wernisażami i wystawami na czele. Miejsce ciekawe, klimatyczne i z potencjałem, o czym mieliśmy okazję się przekonać podczas uroczystego otwarcia. **mp**

Fot. Karol Kacperski

Paula Kamińska, managerka Soho, z partnerem

Paulina "Kapuczina" Rudnicka, blogerka, Marta Ryńska

Izabela Laskowska Islet, piosenkarka, Agata Braun, pr manager Clubogalerii Soho

Jadźka. Po prostu Jadźka. Jadźka z trojmiasto.tv

GENESIS
INSTYTUT

POCZUJ RÓŻNICĘ W 21 DNI

21 DNI tyle czasu, wystarczy by pozytywnie odmienić jakość życia i poprawić samopoczucie. Specjalnie przygotowany zestaw 4 innowacyjnych programów lifestylowych „BACK TO...” pozwala przywrócić i wzmocnić ważne dla życia i zdrowia funkcje organizmu oraz poprawić sylwetkę i wygląd.

BACK TO BEAUTY / dla Urody

BACK TO BALANCE / dla Równowagi

BACK TO BEST / dla Rekordu

BACK TO BODY / dla Ciała

kontakt:
t: +48 58 667 52 00
sms/m: +48 512 025 220
e: genesis@nadmorski.pl

godziny otwarcia:
Poniedziałek - Piątek 6.00 - 22.00
Sobota - Niedziela 8.00 - 20.00

adres:
81-409 Gdynia, Ejsmonda 2
www.instytutgenesis.pl

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk ul. Długa 77/78
Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39
Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan
Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności)
Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon)
Mount Blanc,Gdańsk, Galeria Bałtycka
Pijalnia czekolady E. Wedel,Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelatio Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Kreatywna Cafe, Gdańsk, ul. Słowackiego 19
Sztuka Wyboru, Gdańsk, ul. Słowackiego 19
Costa, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Corner Cafe, Gdynia, ul. Świętojańska 78A
Costa Coffee, Gdynia, CH Klif
Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Delicje, Gdynia, Centrum Riviera
Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30
Lavenda Cafe, Gdynia, ul. Starowiejska 11
Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus)
The English Place, Gdynia, ul. Wybickiego 3/1
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent
Kava, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61
So! Coffe, Sopot, Krzywy Domek
Gunga House, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25
Rotunda Cafe, Sopot, Hotel Sheraton
Pociąg do kawy, Nowe Centrum Sopotu
La Bagatela, Nowe Centrum Sopotu
T-Bone Steak House, Gdańsk, Długi Targ 22/ 23

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Żaglowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności)
Fishmarkt, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6
San Marco, Gdańsk, ul. Długa 4
Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38
Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22,
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Restauracja Ritz , Gdańsk, ul. Szafarnia 6
Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Neighbours Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11 (Waterlane)
KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre
Restauracja SET, Gdańsk, Grunwaldzka 309
Otwarta, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6 (Garnizon)
Lula, Gdańsk, ul. Norwida 4 (Garnizon)
Eliksir, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan
Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Taverna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwski 9
Mono Kitchen, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Piwna 47, Gdańsk, ul. Piwna 47
Latajacy Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Surf Burger, Gdańsk, ul. Garncarska 30
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Nautilius, Gdańsk, ul. Bałtycka 5
Winne Grono, Gdańsk, ul. Kopernika 17
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafik Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Główna Osobowa, Gdynia, ul. Abrahama 39
Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40
Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Atlantic, Gdynia, ul. 3 Maja 28
Mariaszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Polska Melodia, Gdynia, ul. Portowa 8
Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2
Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2
Gard Nordic Kitchen, ul. Waszyngtona 10 (Hotel Courtyard)
Neighbours Kitchen, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6 (Sea Towers)
Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1
Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Abrahama 41
Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Bliżej, Gdynia, Plac Kaszubski 1A
Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49
Jack's Bar, Gdynia, al. Zwycięstwa 245
Taverna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
Przystanek Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Haffnera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybickiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera
Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Gianni, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63
U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60
Ristorante Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11
Morska, Sopot, ul. Morska 9
Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49
Rucola, Sopot, Krzywy Domek
White Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1
Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35
Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
Unique Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Avocado, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Chevi American Steakhouse, Sopot, ul. Kościuszki 10
Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul.Zamkowa Góra 3-5
Bocian Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1
La Marea, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 2
Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek)
Steak House Delmonico Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 14
Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22
737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737
Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Hotel Villa Aqua)
Pomarańczowa Plaża, Sopot, ul. Emilii Plater 19
Cały Gaweł, Nowe Centrum Sopotu
Panaya Thai Restaurant, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 31
A Modo Mio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14-16
Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
U Przyjaciół, Sopot, ul. Polna 55
Tesoro, Sopot, ul. Polna 70
Tu'gether, Sopot, ul. Grunwaldzka 65

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Salon Fryzur Męskich, ul. Łąkowa 27
Fryzjernia, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko – Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Salon Fryzjerstwa Artystycznego Degowski, Gdańsk, ul. Heweliusza 31
Paula Roccialli, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Studio Marina, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camile Albane, Gdańsk, CH Madison
Welkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
Nayla, Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnośląski 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
Salon Ideale, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiełły 4
Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1
Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al.. Niepodległości 688
Włoski Salon Fryzur, Sopot, Al. Niepodległości 648/1
Beauty Marine, ul. Zygmunta Augusta 7E Gdynia

SPA&WELLNESS

City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Marina Wellness Centre, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spameed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A
SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2
OXO Spa, Sopot, ul. Grunwaldzka 94
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Aquapark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

DermicLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51.
Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kolobrzeska 63
Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3
Dr Pernak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549
Dwór Kuźniczki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Instytut Kosmetologii Babiana, Gdańsk, ul. Hynka 6/9
Klinikia Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8
Centrum Odnowy Biologicznej Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahama 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Centrum Medyczne Dr Kubik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9
Derm Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Allure Institute, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7 Nowe Orłowo
Holistic Clinic, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/6 Nowe Orłowo
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
New Skin, Gdynia, ul. Armii Krajowej 38
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D
Derm-Al., Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdański, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Celestin Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12
Puro Hotel, Gdańsk, ul. Stągiewna 26
Dwór Prawdzica, Gdańsk, ul. Piastowska 198
Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Różany Gaj, Gdynia, ul. Korzeniowskiego 19 D
Hotel Nadmorski, Gdynia, ul. Ejsmonda 2
Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Waszyngtona 19
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sofitel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Mała Anglia, Sopot, ul. Grunwaldzka 94
Dworek Admirał, ul. Powstańców Warszawy 80
Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35
Kozi Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3
Młyn Klekotki, Godkowo

KLUBY FITNESS

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

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Bawaria Motors, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195
Audi Centrum Gdańsk, ul. Lubowidzka 44
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8
KMJ Zdunek, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
British Automotive, Gdańsk, ul. Abrahama 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260
Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1
Lexus Trójmiasto, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarznieńska 170 D
Auto House, Gdynia, ul. Stryjska 24
Ford Euro Car, Gdynia, ul. Owsiana 13
Benepol, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige. Sopot, Al. Niepodległości 663
Unique Cars, Reda, ul. Wejherowska 56

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 313
Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3
Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Dental Art. Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Prodent, Gdańsk, ul. Słonimskiego 1/65 (Garnizon)
Mała Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7
Marcin Rudnik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3
Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Centrum Medyczne Durys Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul.Jagiełły 4/2
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5
Grand Dental, Sopot, ul. Haffnera 25

SKLEPY I BUTIKI

InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
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, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Tru Trusardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Optyk Studio 1242, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Dolio Wini, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 9 (Garnizon)
Interior Park, Gdańsk, Grunwaldzka 223
Tila.pl, Gdańsk, ul. Kaprów 19 B
Marry Me, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 124
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
Valentini/Samsonite, Gdańsk, Madison
Winers, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 52
Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31
Atrax Audio, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137
Lingeria, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Lumann, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 4
Interior Park, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 223
Galeria Drzwi Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
IKA-Kolor, Gdańsk, Grunwaldzka 470
Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569
FlowArt, Gdańsk, ul. Tandeta 1/82
Rubber Shop, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Amazing Decor, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Studio Dago , Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Pracownia AGD, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Hypnos Beds, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Bath Room, Gdynia, ul. Necla 15/17
REMEB, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo)
Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo)
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldinini, Gdynia, ul. Świętojańska
Butik By O la la, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif
Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif
Marella, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Betty Barclay, Gdynia, CH Klif
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Hexeline, Gdynia, CH Klif
Grey Wolf, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, Gdynia, CH Klif
Pinko, Gdynia, CH Klif
Piaza di Moda, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Splendido. Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin. Gdynia, CH Klif
Valentini/Samsonite, Gdynia, CH Klif
Marciano Guess, Gdynia, CH Klif
Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Karen Millen, Gdynia, CH Klif
KOKAI, Gdynia, CH Klif
Tru Trussardi, Gdynia, CH Klif
Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif
Bizuu, Gdynia, CH Klif
N.Nagel, Gdynia, CH Klif
Apia, gdynia CH Klif
Kezard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Guess. Gdynia, Centrum Riviera
By o la la, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield. Gdynia, Centrum Riviera
SunLoox. Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Total Look by Bunny The Star, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Optical Christex, Gdynia, DH Batory
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Celebrity Bridal Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Millesime Wino i Spirytualia, Sopot, ul. Haffnera 7
Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Designzoo, Sopot, Al.. Niepodległości 606-610
Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy
Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 60
Simply Divine, Sopot, ul. 3 Maja 56
Lux Interiors, Sopot, Al. Niepodległości 665
Nonconform, Sopot, Al. Niepodległości 642-644

INNE

Galeria Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi targ 20/21
Business Link Trójmiasto, Gdańsk, Grunwaldzka 472 (Olivia Gate)
Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Centrum Adwokackie, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphagena 23
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska – Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 6/2
Alior Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 163
Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre)
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267
Lions Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Timeless Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Rada Miasta Sopotu. Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuszki 61
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk
Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1

prestiż
magazyn trójmiejski

Lenny
Kravitz
W STUDIO
DAGO
Goccia
COLLECTION
W STUDIO
DAGO
STUDIO DAGO
WNĘTRZA INNE NIŻ WSZYSTKIE
Lea
W STUDIO
DAGO
Lenny
Kravitz
W STUDIO
DAGO
ul. Legionów 112/13
81-472 Gdynia
tel. 58 58 58 58 3
www.studiodago.pl

Audi
Przewaga dzięki technice

Napędzane sportowymi emocjami

Audi Q3
S line selection

z ratą od **1 274 zł** netto/m-c
› 5% opłata wstępna

Są samochody zachwycające zwinnością i efektywnością, stworzone do miejskich wyzwań, napędzane sportowymi emocjami. Takie jak Audi Q3 w wersji S line selection, dostępne w Audi Perfect Lease dla przedsiębiorców z atrakcyjną niską ratą od 1274 zł netto miesięcznie i z 5% opłatą wstępną oraz bezpłatnym pakietem przeglądów serwisowych. Po trzech latach użytkowania z rocznym limitem 30 tys. km można zmienić swoje Audi na nowe.

Audi Centrum Gdańsk

ul. Lubowidzka 44, Gdańsk
tel. 58/506 63 00, info@audicentrumgdansk.pl

Oferta dla biznesu. Prezentowana miesięczna rata to wartość netto raty dla oferty leasingowej Audi Perfect Lease dla Audi Q3 1.4 TFSI 150 KM w wersji S line selection w cenie 127 440 zł brutto. W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu mieszanym: od 4,2 do 7,2 l/100 km, emisja CO_2: od 109 do 168 g/km. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.audi.pl.