

prestíž

magazyn trójmiejski

MAREK WIKIERA

PUSTYNNNE EKSTREMUM

KUCHENNE

REWOLUCJE

DIANA VOLOKHOVA

BASIA RITZ

MALIKA

Z MICHAŁEM
WŚRÓD ZWIERZĄT!

TAJEMNICE ZOO

GRZEGORZ TURNAU

PAINO MAN

KATARZYNA
NOSOWSKA

ŻYCIE TO NIESAMOWITY DAR

Nowy Mercedes GLA.

Bądź pierwszy przed wszystkimi.

Tego dnia wyjdź szybciej z domu. Nie rób innych planów, nie zatrzymuj się po drodze. Przygotuj najbliższych na to, że odtąd będziesz kierować się już tylko czystymi emocjami. 15 marca premiera nowego Mercedes GLA w salonach Mercedes-Benz.

www.mercedes-benz.pl

już od 1499 PLN*



Lease&Drive
Basic



Dowiedz się więcej!
Zeskanuj kod!



Mercedes-Benz

Klasa GLA 220 CDI – zużycie paliwa (średnio) – 4,4 l/100 km, emisja CO₂ (średnio) – 116 g/km.

*Rata miesięczna netto dla Klasy GLA w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 10-procentową wpłatą własną, okres umowy: 48 miesięcy, przebieg całkowity: 80 000 km. Oferta Lease&Drive Basic Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

BMG Goworowski Sp. z o.o.

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

 Znajdź nas na
Facebook

Autentyczne dania orientalne z unikalnym widokiem na molo

Zarezerwuj stolik już dziś: 58 767 1961

Menu à la carte i Grill Teppanyaki
poniedziałek - piątek 16:00 – 23:00
sobota, niedziela 13:00 – 23:00

Orientalny Brunch
każda pierwsza niedziela miesiąca
13:30 – 17:30
130 PLN od osoby





Świat zmierza ku samounicestwieniu. Sorry, że tak z grubej rury od samego początku, ale to przeświadczenie narasta we mnie już od dłuższego czasu i im dłużej o tym myślę, tym większe ogarnia mnie przygnębienie. Galopująca cywilizacja doprowadziła do kompletnego przestawienia wartości, co w połączeniu z przesadną polityczną poprawnością prowadzi do katastrofalnych wręcz skutków.

Przykład pierwszy z brzegu. Polityka imigracyjna Unii Europejskiej i poszczególnych krajów członkowskich. Francja, Wielka Brytania, Niemcy zalane są imigrantami z krajów muzułmańskich. Ci zaś ani myślą integrować się z nowymi pobratymcami. W krajach, które przyjęły ich z otwartymi rękami, budują własne enklawy, w których potęguje się radykalizm religijny. Tworzy się dobry grunt dla wszelkiej maści wichrzycieli i krzewicieli ideologii świętej wojny. Do tego dochodzą problemy społeczne - niechęć do pracy, życie na zasiłkach, często problemy z prawem.

Ktoś powie inna mentalność, inna kultura, inna cywilizacja. Ok, zgadzam się, ale skoro przychodzisz do mojego domu, to na moich warunkach. Nie chcesz się dostosować, to wracaj skąd przybyłeś. Takich radykalnych głosów w Europie jest coraz więcej, ale nadal zwycięża polityczna poprawność. Nie chcemy wyjść na rasistów, na ludzi nietolerancyjnych, inność trzeba akceptować. Oczywiście, ale czy zawsze i za wszelką cenę? Czy również wtedy, kiedy ta inność nam zagraża?

Odpowiedzcie sobie na pytanie, czy chcielibyście żyć w Europie islamskiej? Żyć w świecie, w którym musicie, nie możecie, wierzyć w Allaha? Otoczeni całą armią radykałów i ortodoksów piorących wam i waszym dzieciom mózgi? Wmawiających wam, że wszyscy inni to niewierni, których trzeba zabić? Hola, hola... przecież islam to religia pokoju, a Koran zabrania zabijania bezprawnie - "Nie zabijajcie duszy, której zabijania Bóg zabronił,...". Wiedziecie jak brzmi ciąg dalszy? "Chyba, że w słusznej sprawie". No więc tak słuszna sprawa

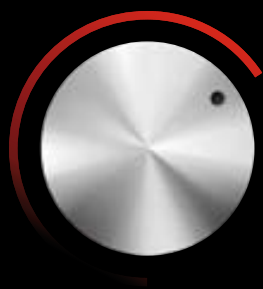
jest teraz realizowana w Nigerii, Syrii, Egipcie, Iraku i w wielu innych krajach. W Europie też tak może być.

Co zrobić, żeby tak nie było? Wypędzić wszystkich, tam skąd pochodzą? Nie, aż takim radykałem nie jestem. Jestem w stanie uwierzyć, że islam to cudowna religia, pod warunkiem, że interpretuje się ją we właściwy sposób. Że zdecydowana większość muzułmanów to cudowni ludzie. Jestem w stanie nawet uwierzyć, że islam to religia pokoju. Ale niewątpliwie rozlewanie się islamu po Europie trzeba powstrzymać, bo ziści się scenariusz nakreślony wiele lat temu przez wpływowego irańskiego imama. Mówił on, że cały ten dżihad należy traktować jako zasłonę dymną, bo za kilkadziesiąt lat islamizacja Europy dokona się w całkowicie naturalny sposób. Jak? Pokazują to dane demograficzne - otóż w krajach, które mają największe kłopoty z imigrantami z krajów islamskich, czyli we Francji, Wielkiej Brytanii i w Niemczech, średnia urodzeń w rodzinach chrześcijańskich nie przekracza dwójki dzieci. W rodzinach muzułmańskich średnia waha się między 6 a 8. Wnioski wyciągnąć łatwo.

A teraz trochę mniej poważnie o świecie stojącym na głowie. Kobieta z brodą, a w zasadzie facet z brodą wyglądający jak kobieta wygrywa Eurowizję. Polskie zdrowe, dorodne, ociekające seksapilem dziewczyny poległy z kretesem. Z jednej strony gender na całego, z drugiej heteroseksizm do potęgi. Jeszcze kilka lat temu wynik takiego pojedynku można by było obstawiać w ciemno, wszak zdrowy cys sprzedawał się zawsze. Niestety, chyba jako naród, a jako społeczeństwo na pewno, nie nadążamy za czasem, postępem i osiągnięciami. Przywyknijmy do tego, że nasz świat już nigdy nie będzie taki sam. I gdyby nasi decydenci ruszyli głową, a nie dupą, to na Eurowizję wystaliby Muńka Staszczyka z zespołem T.Love, którzy kiedyś przecież śpiewali tak: "Gdybyś pewnego dnia nad ranem, poczuł, że już nie jesteś panem i że masz otwór zamiast laski i już nie jesteś płaski. Czy pasowało by ci to?"

Pytanie, po latach aktualne, jak nigdy. Zostawiam Państwa z tym dylematem życząc miłej lektury.

Jakub Jakubowski



PREMIUM SOUND

Najlepszy salon HiFi w Trójmieście

Wysokiej klasy stereo,

gramofony dla koneserów i początkujących,

kino domowe i instalacje multiroom,

najlepsze słuchawki,

rozwiązania bezprzewodowe

Naszą pasją jest budowanie najlepszych systemów dla naszych klientów

Zapraszamy na bezpłatne odsłuchy sprzętu i dobrą kawę

Gdańsk, ul. Trawki 7, przy Słowackiego

tel: 513 07 07 30

kontakt@premiumsound.pl

www.premiumsound.pl



Na okładce:
Katarzyna Nosowska
foto: Anna Głusko - Smolik



Czym jeżdżę - Fisker Karma

44

nr 5 (2014 r.)

www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Zza szklanego ekranu: Wielkie mycie

WYDARZENIA

- 10 Ślubne inspiracje
12 Motoryzacyjne białe kruki,
Hipodrom zaprasza na CSIO,
Sezon otwarty
14 Open'er coraz bliżej
15 Red Bull Air Race w Gdyni
16 Trening z mistrzem olimpijskim
17 Kobiety biznes po godzinach
18 Happy Birthday Unique
20 Golf dla bankowców
21 Lotos stawia na golfa

TEMAT Z OKŁADKI

- 22 Katarzyna Nosowska
- Walczę o przestrzeń dla siebie

LUDZIE

- 28 Z Michałem wśród zwierząt
30 Biegiem przez 4 pustynie
32 Tam, gdzie niosą marzenia

PODRÓŻE

- 36 Naturalny fenomen

MOTORYZACJA

- 38 Premiera miesiąca - Mini Copper S
40 Premiera miesiąca - Jeep Cherokee
42 Premiera miesiąca - Subaru WRX STI
44 Czym jeżdżę - Fisker Karma
46 Harley on Tour

ŻEGLARSTWO

- 48 Każdy ma swojego św. Graala
- pisze dla Prestiżu Mateusz Kusznierevicz
49 Jacht roku wybrany

DESIGN

- 50 Ikony designu - Carlo Colombo

- 52 Design w ogrodzie i na tarasie
53 Must Have - Szezlony Landscape
54 Polski design ma się dobrze

TECHNO TRENDS

- 56 Kino domowe od podstaw
56 Magia czarnej płyty

MODA

- 58 Wiosenne stylizacje

ZDROWIE I URODA

- 62 Skuteczna walka z zylakami
62 Męskie sprawy
64 Ciemna strona słońca
67 Nowy wymiar liftingu
68 Jak przywrócić sylwetkę piękno?

KULINARIA

- 70 Kuchenne rewolucje z Maliką, Basią i Dianą
74 Kolacja w ciemności
76 Sempre, sempre...
78 Kuchnia Szeffa Kuchni - Rafał Doczyk

KULTURA

- 80 Grzegorz Turnau - Piano Man
84 Prestiżowe imprezy
86 Spotkania na mieście - Michał Szląga

BIZNES

- 90 Gdyńskie innowacje na export
91 Biznes na plus!
92 Kwestionariusz: Francis Lapp
94 100 tysięcy na biznes
95 Autorytet przywódcy

KRONIKA PRESTIŻU

- 96 Trefl Pomorze i biznes, Wernisaz
w Galerii Lindenau
97 Przedsiębiorcze kobiety, Innowacja jest kobietą
98 Unique świętuje na bogato
99 Japonia w BoConcept, Ćwiczyli dla UNICEF
100 Bądź liderem!, Marketing to podstawa



Katarzyna Nosowska

22



Naturalny fenomen

36



Kuchenne rewolucje z Maliką, Basią i Dianą

70

Słuchamy naszych gości i zmieniamy się dla nich.

N O W E SPA MENU



SPA PRESTIGE AWARDS
NAJLEPSZE NOWE SPA W POLSCE



facebook.com/MERAHOTELSPA



WIELKIE MYCIE

Małgorzata Rakowiec

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

Kiedyś to było nie do pomyślenia – tak mówi do mnie pan, który z nostalgią wspomina czasy PRL-u. Ja nie wspominam z nostalgią, bo mnie kojarzą się głównie z pustymi półkami i awanturami w kolejkach, w których czasem musiałam z mamą stać. Kiedyś po ryby, przed świętami – był taki tłok, że ktoś pobił szklaną ladę i w te ryby wpadł. Ale są i tacy, którzy wspominają z rozrzewnieniem komunę.

Argumenty bywają różne, ale w publicznych rozmowach wyciąga się te, które nie dotyczą politycznych zamięłowań, no, bo kto przyzna się, że kochał władzę ludową? Kto? Nawet lewica miała taki czas, że się nie przyznawała. Inne padają powody. Ten pan, co mnie zaczepił mówił o podwórkach na Głównym Mieście w Gdańsku.

– Proszę Pani, kiedyś to było nie do pomyślenia, żeby tu na starym mieście takie chwasty rosły. I śmieci i trawa nieprzystryżona. Wszystkie klomby były jak spod igły – opowiadał. – A za obsikiwanie murów mandat i jeszcze pałką po głowie.

Fakt, teraz podwórka, co widać zwłaszcza, gdy się przemierza szlak pomiędzy największymi turystycznymi atrakcjami, zależą od samozaparcia nielicznych mieszkańców i mobilizacji wspólnot mieszkaniowych. Zieleni ogródków nie jest najmocniejszą stroną zabytkowej części miasta.

Tyle, że wtedy wszystko było nasze – wspólne. Czyli, jak zwykło się mówić „niczyje”. W przypadku klombów i trawników, tych które były wystawione na pokaz, widać, sądząc po wspomnieniach dawnych

mieszkańców, mobilizacja była. To wspólne udawało się utrzymać w porządku. Nie wiem, nie pamiętam, ale wierzę na słowo.

Teraz wszystko jest już konkretnie kogoś i tego kogoś można wskazać. Jak mobilizować? Widać, że czas i dobry przykład są najlepsze. Jak robi sąsiad, to też trzeba. I tak łańcuszek działa. Dużo większy jest problem ten drugi, czyli z zafatwianiem potrzeb fizjologicznych w miejscach publicznych, a właściwie bardzo publicznych, bo w tym przypadku łańcuszek też działa, tyle, że ma efekt dużo mniej estetyczny. Polecam spacer pod filarami przy ulicy Kołodziej-skiej w centrum Gdańska, którą to dziennie przechodzą tłumy i turystów i mieszkańców Trójmiasta. Przeżycie z dziedziny ekstremalnych. To tylko jeden przykład takiego miejsca.

Tu też mógłby paść argument, że ten teren jest kogoś, należy do wspólnoty jakiejś, która za to powinna odpowiadać. Tyle, że to nie mieszkańcy tabunami (sądząc po zapachu i widoku) dają upust najniższym potrzebom z piramidy Masłowa. A miejsce, tu w rozumieniu centrum Gdańska, do którego zapraszamy na billboardach i w kampaniach promocyjnych gości i z kraju i z zagranicy jest jednak chyba dobrem wspólnym.

Może by więc tak, kolejnym razem, zastanawiając się, jak uatrakcyjnić miasto dla zwiedzających kupić dużo szarego mydła, środków dezynfekujących i gumowe rękawice. I zapłacić za porządne mycie. Gdańsk – morze możliwości!

Małgorzata Rakowiec



Bogate pakiety Premium i Sport

Oszczędzisz nawet 17 000 zł

Wystarczy kupić nowe Volvo S60, V60 lub XC60 z bogatymi pakietami wyposażenia Premium lub Sport ze skórzaną tapicerką, reflektorami Xenon, nawigacją, i pakietem Gwarancyjnym Volvo – 5 lat. Nie zwlekaj. Oferta ograniczona w czasie.



W zależności od wersji silnika zużycie paliwa w cyklu mieszanym wynosi od 3,8 do 10,7 l/100 km, emisja CO₂ od 99 do 249 g/km. Informacje o działaniach dotyczących odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji na: www.volvocars.pl.

DRYWA Autoryzowany Dealer Volvo
SALON GDYNIA, ul. Parkowa 2, T: 58 669 44 44, salongdynia@drywa.dealervolvo.pl
SALON GDAŃSK, ul. Kartuska 410, T: 58 3 222 333, salongdansk@drywa.dealervolvo.pl
www.drywa.dealervolvo.pl

VOLVOCARS.PL

■ Ślubne inspiracje

Biel wciąż jest najpopularniejszym kolorem przy wyborze sukni ślubnej, ale coraz częściej panny młode decydują się na suknie w kolorze ecru. W modzie męskiej daje się zauważyć większe odstępstwa od klasycznej elegancji. Takie wnioski można wysnuć po kolejnej edycji Wedding Day – imprezy będącej przeglądem najciekawszych trendów w branży ślubnej.



FOTO: GOSIAMICHALAK.COM/GOSIA MICHALAK PHOTOGRAPHY

W urokliwych wnętrzach sopockiego hotelu Villa Antonina, suknie ślubne sprowadzane z Nowego Jorku, między innymi te zaprojektowane przez słynną Verę Wang, zaprezentowało atelier Suknie Marzeń. Oglądaliśmy zarówno spektakularne, bogato zdobione projekty, jak i suknie skromne, wyróżniające się jednak detalami.

A jaka jest moda ślubna dla mężczyzn? W przypadku ślubu cywilnego możemy sobie pozwolić nawet na daleko idącą eks-trawagancję typu... eleganczkie, ale krótkie spodnie. W kościele nadal jednak numerem jeden jest ciemny garnitur, biała koszula i wyrazisty krawat lub oryginalna mucha. Warto też przełamać

ciemne kolory kolorową poszetką, czy spinkami do mankietów.

Zobaczcie zatem najciekawsze stylizacje zaprezentowane podczas imprezy, a w wolnej chwili zapoznajcie się z ofertą partnerów wydarzenia, którymi byli: Fru Wedding Design (organizacja ślubów), APdeco (kompozycje kwiatowe), Gosia Michalak Photography, Villa Antonina, New Skin Clinic (kosmetyka i medycyna estetyczna), butik biżuterii So in Love, Love and White (akcesoria ślubne), Ajdoo (zaproszenia ślubne), Atelier Suknie Marzeń, Da Vinci Tailoring, Trio Perfecto (zespół muzyczny), DJ BrainWash, wizażystki Karolina Kru-szyńska i Marta Miazga.

mp





■ Motoryzacyjne białe kruki

Kilkadziesiąt zabytkowych, odrestaurowanych samochodów z Niemiec przyjechało do Gdańska na zlot zorganizowany przez Glas Automobilclub International. Miejscem zlotu był butikowy Hotel Gdańsk.

To była wielka gratka dla każdego miłośnika motoryzacji. Przed Hotelem Gdańsk można było zobaczyć takie motoryzacyjne perełki, jak nieistniejące już marki Glas, Austin Healey, czy Borgward. W sumie nad Motławą zaparkowało kilkadziesiąt zabytkowych samochodów. Oprócz tych motoryzacyjnych białych kruków były też bardziej popularne Mercedesy, BMW, Ople, czy Audi. **mr**



Fot. HG

■ Hipodrom zaprasza na CSIO

Wielkie święto sportów konnych zbliża się wielkimi krokami. W dniach 5-8 czerwca na sopockim hipodromie odbędzie się najbardziej prestiżowa impreza jeździecka w Polsce, czyli Międzynarodowe Zawody w Skokach przez Przeszkody CSIO***. Do Sopotu przyjadą najlepsi jeźdźcy i najpiękniejsze konie z całego świata.

Zawody prezentują jeździectwo na najwyższym światowym poziomie. Startując w nich zawodnicy zbierają punkty do Rankingu Międzynarodowej Federacji Jeździeckiej FEI oraz kwalifikują się do Mistrzostw Europy. W CSIO najważniejsze są dwa Konkursy: Furusiyya FEI Nations Cup (Puchar Narodów), który wyłoni zwycięską ekipę reprezentującą jeden kraj, a także Grand Prix, który wyłoni najlepszego jeźdźcę całych zawodów.

CSIO to także wielki festyn rodzinny: wydarzeniu towarzyszy wiele atrakcji dodatkowych, ze szczególnym uwzględnieniem najmłodszych, dzięki czemu poza tym, że są one prawdziwym świętem jeździectwa, są również piękną, plenerową imprezą rodzinną i wspólną okazją do spędzenia kilku dni na świeżym powietrzu w gronie najbliższych. **mr**



■ Sezon otwarty

Inauguracja sezonu letniego Gdyni i Północnych Kaszub 2014 - pod takim hasłem odbyła się konferencja inaugurująca sezon turystyczny w Pucku. Celem spotkania było zaprezentowanie przez gminy zrzeszone w Metropolitalnym Forum Wójtów, Burmistrzów, Prezydentów i Starostów Norda planowanych na nadchodzący czas letni atrakcji turystycznych.



Fot. Krzysztof Nowosielski

Konferencja była także okazją do zaprezentowania przygotowanej specjalnie na ten sezon aplikacji mobilnej „Gdynia i Północne Kaszuby”, którą można pobrać bezpłatnie w sklepach oraz przez stronę www.nordaforum.pl. Aplikacja stanowi mobilny przewodnik po terenie Gdyni i Północnych Kaszub, prezentujący w atrakcyjny i nowoczesny sposób największe atrakcje turystyczne regionu.

W programie konferencji znalazły się liczne atrakcje, w tym m.in. „spacer pod żaglami”, czyli rejsy popołudniowe, jachtami oraz łódkami Harcerskiego Ośrodka Morskiego po Zatoce Puckiej, występy artystyczne, prezentujące folklor kaszubski oraz ekspozycje stoisk kuchni i rzemiosła regionalnego. Prawdziwą atrakcją był inscenizowany najazd kaprów na port rybacki, pełen pokazów walk, musztry i z pewnością dobrej zabawy. **mp**

Samochody luksusowe - Nowe oraz używane auta wszystkich ekskluzywnych marek.



AUTOFIT Władysław Kłosiński istnieje od 1991 roku. Na naszym koncie jest już ponad 8 tysięcy sprzedanych aut. Prowadzimy sprzedaż samochodów nowych i używanych w każdym segmencie rynku, od samochodów miejskich do dużych limuzyn klasy premium. U nas znajdziesz najlepsze samochody odpowiadające Twoim potrzebom. Sprowadzamy samochody na indywidualne, nawet najbardziej wyrafinowane zamówienie. Do każdego zlecenia podchodzimy indywidualnie. Wieloletnie doświadczenie oraz wykwalifikowana kadra umożliwia nam zapewnienie Państwu obsługi na najwyższym poziomie. Przez 22 lata naszej pracy dla Państwa w zakresie sprzedaży i naprawy pojazdów różnych marek zjedналиśmy sobie wielu zadowolonych klientów, z których przeszło 70% jest z nami do dnia dzisiejszego korzystając z oferowanej przez naszą firmę gamy usług.

Oferujemy pełen zakres usług w zakresie doradztwa technicznego oraz napraw samochodów wszystkich marek. Części i akcesoria mogą zostać zakupione zarówno u nas jak i dostarczone przez Państwa bez wpływu na koszt usługi. Na potrzeby oferowanych usług dysponujemy stacją diagnostyczną o rozszerzonym zakresie.

Autofit

Chwarznieńska 170 D, 81-602 Gdynia, kontakt@autofit.pl, tel: 58 621 46 19, www.autofit.pl

Partner Globalleasing

Chwarznieńska 170 D, 81-602 Gdynia, info@globalleasing.eu, tel. 537 446 606

**Global
Leasing**

■ Open'er Festival coraz bliżej!

Opener Festival przez kilkanaście ostatnich lat wyrósł na największy festiwal nie tylko w Polsce, ale jeden z największych w Europie. Co roku w Gdyni można usłyszeć największe gwiazdy światowej muzyki. Jak będzie w 2014 roku? Niektórych wykonawców już znamy, a część dopiero zostanie ogłoszona. Przypomnijmy, że Opener Festival 2014 na lotnisku Kosakowo w Gdyni potrwa od 2 do 5 lipca.

Wydaje się, że największą gwiazdą tegorocznej edycji festiwalu będzie Pearl Jam. Grunge'owy zespół ze Seattle przyjedzie z nowym materiałem ze świetnie przyjętej płyty *Lightning Bolt*, która zadebiutowała w październiku 2013 na pierwszym miejscu rankingów sprzedaży. To już dziesiąty album w dorobku Pearl Jam, a nikogo chyba nie trzeba przekonywać, że Eddie Vedder i spółka nadal potrafią dać czadu, wszak Pearl Jam to jeden z najlepszych koncertowych zespołów na świecie. Amerykanie zagrają w Gdyni 3 lipca.

Dzień wcześniej, bo 2 lipca publiczności zaprezentuje się duet The Black Keys. Skład mają niewielki, ale siłę rażenia - gigantyczną. Doskonała passa zespołu trwa od 2010 roku. Wtedy ich piąty album "Brothers" zadebiutował na trzeciej pozycji listy Billboardu



REKLAMA

NAŚLADOWAĆ CZY PRZEWODZIĆ?
OGRANICZENIA CZY WOLNOŚĆ?
BYĆ CZY ŻYĆ?

Odpowiedzi na te pytania są jasne. Nie ma wyjątku, zawsze wybieramy lepsze.

Życ pełnią życia też można spróbować. Dzięki atrakcyjnej ofercie finansowania H-D Finance*.

motocykle Harley® są teraz przystępne jak nigdy dotąd. A dzięki nowym modelom Touring,

zbudowanym w ramach Projektu RUSHMORE, można cieszyć się jeszcze lepszymi wrażeniami z jazdy:

innowacyjna obsługa, stylowe i funkcjonalne multimedia, nowe wyposażenie oraz eleganckie i praktyczne akcesoria

Najlepsze rozwiązania zostały zainspirowane przez samych motocyklistów.

Wydź naprzeciw wolności i zarezerwuj bezpłatną jazdę próbną na stronie www.harley-davidson.gda.pl

Nowy motocykl Harley-Davidson® już od 36 772 PLN lub od 415 PLN miesięcznie.**



HARLEY-DAVIDSON® GDAŃSK | Al. Grunwaldzka 256 A | tel.: 58 554 33 52 | www.harley-davidson.gda.pl



SCREW IT. LET'S RIDE



i zdobył trzy nagrody Grammy, przynosząc przebojowe single "Tighten Up" i "Howlin' for You". Kiedy zdawało się, że już nie może być lepiej, wiosną 2011 roku spółka Auerbach - Carney - Danger Mouse wkroczyła do studia w Nashville, by rozpocząć prace nad "El Camino". Główny singiel z płyty, znany chyba wszystkim "Lonely Boy", przyniósł duetowi kolejne statuetki Grammy, tym razem dla najlepszego występu i najlepszego utworu rockowego.

Wielkim wydarzeniem powinien być także koncert Jacka White'a znanego z The White Stripes, The Dead Weather czy The Raconteurs. Ta wielka ikona rocka wystąpi na Open'er Festival 5 lipca. Jack White to prawdziwa instytucja na światowej scenie muzycznej. Był liderem jednego z najważniejszych rockowych zespołów ostatnich dwóch dekad. Nigdy nie podpisał się pod złą płytą - zarówno jako jej autor jak i producent. Na żywo wykonuje nie tylko swoje solowe kompozycje, ale także zespołów, z którymi był związany.

Open'er Festival to nie tylko ostre, rockowe granie. Tutaj coś dla siebie znajdą fani niemal każdego rodzaju muzyki. Z pewnością całą rzeszę fanów przyciągnie koncert Lykke Li. Fani piosenkarki mają wielkie szczęście, bo artystka 5 maja wydała swoją kolejną płytę "I Never Learn" i z nowym repertuarem pierwszy raz wystąpi w Polsce przed szeroką publicznością. Miks muzyki lat 60., szmańskich bębnow i jej mocnego głosu, który raz jest pieszczotliwy, a raz pełen wyrzutu czyni Lykke jest naprawdę wyjątkową. Wszystko, co tworzy ma wspólny mianownik: autentyczność, intymność, obnażone emocje. Lykke Li ma na koncie dwie szwedzkie Grammy i statuetkę Festiwalowego Hymnu European Festival Awards za „I Follow Rivers”. Jej festiwalowy hymn, utwory z nowego albumu, a także dwóch poprzednich usłyszymy już 4 lipca na Open'rze.

Na festiwalu Open'er 2014 zagrają ponadto: Interpol, Afghan Whigs, Metronomy, MGMT, Foals, Warpaint, Rudimental, Phoenix, Foster the People, Haim, Bastille, Pusha T, Daughter, Wild Beasts, Ben Howard, Banks, Tourist, Darkside, Julio Bashmore, Earl Sweatshirt. Biety na Open'era w tym roku kosztują 550 zł (karnet czterodniowy), 350 zł (karnet weekendowy - dwa dni), 207 zł bilety jednodniowe. Więcej na www.opener.pl



Fot. Marek Stiller

■ Red Bull Air Race w Gdyni!

Mistrzostwa Świata Red Bull Air Race w Polsce! Czwarty przystanek sezonu 2014 wyląduje w Gdyni. Miejska plaża jest jedną z najpiękniejszych na polskim wybrzeżu, a nadmorski bulwar to wspaniałe miejsce, żeby zatrzymać się i spojrzeć w niebo. A będzie na co popatrzeć! To właśnie tam w ostatni weekend lipca rozegra się niecodzienny, podniebny spektakl – Mistrzostwa Świata Red Bull Air Race. Wstęp na teren zawodów jest bezpłatny. Biletowane będą jedynie strefy specjalne.

Po raz pierwszy w naszym kraju, niezwykle utalentowani piloci poprowadzą swoje maszyny z prędkością 370 km/h, na bardzo niskim pułapie, pomiędzy powietrznymi bramkami. W niektórych fragmentach wyścigowego toru, w fotel będzie ich wgniatać przeciążenie o wartości 10G! Dzięki bardzo dobrej lokalizacji tras przelotu, każdy kto pojawi się na gdyńskim bulwarze, będzie mieć samoloty wykonujące niesamowite akrobacje na wyciągnięcie ręki.

Zawody Red Bull Air Race określane jako "podniebna Formuła 1", to największe na świecie i najbardziej spektakularne zawody



akrobatyki lotniczej, które odbywają się w kilku miejscach na kuli ziemskiej. To niepowtarzalny, wizualny spektakl, łączący w sobie duże prędkości, niskie loty i ekstremalne ewolucje, więc szansę na start mają tylko najwybitniejsi piloci świata. Celem jest pokonanie powietrznego toru zbudowanego z napełnionych powietrzem pylonów w jak najkrótszym czasie, przy jak najmniejszej ilości kar. Podczas każdego wyścigu piloci zdobywają punkty w klasyfikacji generalnej Mistrzostw Świata, a pilot z ich największą ilością na koncie po ostatnim wyścigu sezonu zostaje Mistrzem Świata Red Bull Air Race.

mr

| R E K L A M A |



DELMONICO CUT STEAKHOUSE

JEDYNA MOŻLIWOŚĆ ZJEDZENIA
PRAWDZIEGO STEKA *

* PRAWDZIWY STEK
TO MARMURKOWATOŚĆ.

PRAWDZIWY STEK
TO WYSELEKCYJONOWANE RASY KRÓW.

PRAWDZIWY STEK
TO INTENSYWNY AROMAT MIĘSA.

PRAWDZIWY STEK
TO CZYSTY KAWAŁEK NATURY.

WWW.DELMONICOCUT.PL
58 555 56 04
UL. STANISŁAWA MONIUSZKI 10. 81-829 SÓPOT

Trening z mistrzem olimpijskim

Robert Korzeniowski, czterokrotny mistrz olimpijski w chodzie sportowym i jeden z najwybitniejszych polskich sportowców, był gościem honorowym charytatywnego treningu funkcjonalnego, który odbył się w sopockim hotelu Sheraton. Z zaproszenia organizatorów, którymi byli Sheraton i grupa CROW, skorzystało około 150 osób.



Robert Korzeniowski



Trening był bardzo męczący

Dochód z akcji zasilił program Early Childhood Care and Education realizowany przez UNICEF. Celem projektu jest zapewnienie najbardziej zaniedbanym dzieciom ze społeczności wiejskich edukacji przedszkolnej, by je lepiej przygotować do pójścia do szkoły. Sheraton i cała sieć Starwood Hotels and Resorts współpracują z UNICEF-em już od 16 lat organizując różne akcje pomocowe, angażując przy tym swoich pracowników, a także gości. Nie inaczej było i tym razem.

Podczas treningu nikt się nie oszczędzał. Robert Korzeniowski ćwiczył w pierwszym rzędzie i mimo, że sportową karierę zakończył już

prawie 10 lat temu, to widać było, że kondycji mu nie brakuje. Niejednego młodzieniaszka zawstydziła też Iva Trifonov, dyrektor hotelu Sheraton, która świetnie sobie radziła z najtrudniejszymi i najbardziej męczącymi ćwiczeniami. A takich nie brakowało.

Nie mogło być jednak inaczej skoro mottem grupy CROW jest hasło: wchodzi kto chce, wychodzi kto może. Po prawie dwugodzinym treningu nie każdy był w stanie wyjść o własnych siłach, ale nikt nie narzekał zdając sobie jednocześnie sprawę, że był to kolejny krok ku pokonaniu własnych słabości i ograniczeń, a przy tym jeszcze można było wesprzeć słuszną sprawę.

mr



To tylko pozornie łatwe ćwiczenie



Humory dopisywały

Fot. Krzysztof Nowosielski

| R E K L A M A |

Christelle
galeria rajstop
& bielizny

Certyfikowany Salon Bielizny

www.christelle.pl

Kobiety biznes po godzinach

Spotkania Kobiet Biznesu to kolejna już inicjatywa integrująca przedsiębiorcze kobiety. Spotkania cieszą się coraz większą popularnością, a główną w tym zastęga nieskrępowanej atmosfery oraz podejmowanych tematów.

Organizatorką Spotkań Kobiet Biznesu jest Ewa Sowińska, na co dzień biegły rewident, kobieta zapracowana, ale odnosząca sukcesy w biznesie.

- Zależało nam na tym, by tematy naszych spotkań nie były techniczne. Nie chcemy dyskutować o tym, jak zarządzać firmą, nie mówimy o podatkach, rachunkowości, itp. Chciałyśmy, by to był nasz czas - zarządzanie sobą, inwestycja w siebie, otwarcie na drugiego człowieka, czyli tzw. „miękkie tematy” - mówi Ewa Sowińska.

Spotkania Kobiet Biznesu to też okazja do promowania kobiecych biznesów, które powstały z pasji (wśród partnerów są np. Hotel Haffner, Kate&Kate, Mia Mia Pracownia Torebek Niezwykłych, Oceanic, Avocado i Karalay).

- Kiedyś przeczytałam, że jeżeli jesteś zabiegana, czujesz, że na nic nie masz czasu i z czegoś musisz zrezygnować, to pierwszą rzeczą, z której nie możesz zrezygnować, są spotkania z innymi kobietami. W moim przypadku to działa. Kobięce rozmowy mogą wydawać się chaotyczne - kilka kobiet mówiących jednocześnie, przeskakujących z tematu na temat. Jednak mają one cudowne działanie rozładowujące stres - dodaje Ewa Sowińska.

To właśnie w trakcie takich rozmów pojawiła się propozycja, by się zorganizować, zacząć spotykać się cyklicznie i poruszać tematy ważne i interesujące dla każdej kobiety - niezależnie od tego, gdzie i na jakich stanowiskach pracują, czy w jakim są wieku. Bo różnorodność jest atutem.

Pierwsze spotkanie odbyło się w marcu i towarzyszyło mu hasło: „Poczuj energię barw na wiosnę”. Swoją wiedzą, doświadczeniami, spostrzeżeniami podzieliła się Iza Karwacka - wykładowca charakteryzacji i kierownik artystyczna w Szkole Charakteryzacji i Wizażu Magnus Film w Sopocie.

- Dowiedziałyśmy się, co nasz ulubiony kolor mówi o nas, jak wpływamy kolorami na innych, jakie są wady i zalety bycia modną.



Małgorzata Waluszewska, autorka książki Metadieta

Drugie spotkanie, które odbyło się w kwietniu poprowadziła Małgorzata Waluszewska, autorka książki „MetaDieta. Mikrodrogi do makrozmian”, która pokazała nam, jak wprowadzając stopniowe i niewielkie zmiany w codziennym życiu można wpłynąć pozytywnie na swoje zdrowie, kondycję i życiową energię. Niedługo kolejne inspirujące spotkania.

mp

Fot. Karel Kacperski



Marta Karolak i Ewa Sowińska



Bizuteria Kate&Kate

| R E K L A M A |



Brafitting

Stylizacja sylwetki

Indywidualny dobór bielizny



Gdynia, ul. Świętojańska 66

Happy Birthday Unique!

To było klubowe wydarzenie sezonu – impreza z okazji trzecich urodzin klubu Unique w Sopocie z pewnością przejdzie do historii. Ilość atrakcji jaką zaproponowano tej nocy gościom mogłaby zadowolić najbardziej wybrednych fanów dobrej, klubowej muzyki i zabawy na najwyższym poziomie. Ale czy można się temu dziwić skoro właśnie na urodzinach klubu Unique, po raz pierwszy w Polsce zaśpiewał Max-C?!



Max-C to jedna z największych światowych ikon muzyki klubowej. To wokalista, który swojego głosu udzielał takim producentom muzycznym i DJ'om, jak David Guetta, Axwell, Swedish House Mafia, Stonebridge, Hed Kandi, Chris Kaeser, czy Antoine Clamaran! Na swoim koncercie ma także współpracę z takimi gwiazda-

mi, jak Puff Daddy, Jay-Z, Bobby Brown, czy Whitney Houston. Nie ma co ukrywać, Max-C poderwał ludzi do nieskrępowanej zabawy, a towarzyszyły mu piękne tancerki, najlepsi DJ-e oraz saksofonista. Impreza trwała do białego rana, a stali bywalcy klubu Unique z pewnością będą ją wspominać przez długi czas.





HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra



100 m od brzegu Bałtyku
program **TWOJE DZIECKO** - ważny Gość
wyśmienita kuchnia
7 nocleg **GRATIS**



Forbes
Włocławek 2014
Rekomenduje

HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra

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

■ Golf dla bankowców

Pracujesz w branży finansowej, sektorze bankowym lub okołobankowym? Weź udział w Lidze Golfa Bankowców. To cykl dwudniowych turniejów organizowanych przez firmę Polish Golf Tournament. Pierwszy już 31 maja na polu Lisia Polana w Warszawie.

W sumie odbędą się cztery turnieje, a ten czwarty będzie turniejem finałowym. W dniach 7-8 czerwca golfiści przemieszczą się do Binowa, a w dniach 26-27 lipca areną zmagania bankowców będzie Sierra Golf Club w Pętkowicach koło Wejherowa. Finał zostanie rozegrany 23 i 24 sierpnia w Sobieniach Królewskich koło Warszawy.

Zawody przeprowadzone będą w 3 podstawowych klasyfikacjach: klasyfikacja drużynowa – każdy bank może wystawić jedną lub kilka drużyn dwuosobowych; m klasyfikacja indywidualna – umożliwia rywalizację przedstawicielom banków, które nie wystawiły drużyn; klasyfikacja OPEN – klasyfikowani są pozostali uczestnicy Ligi, tacy jak zaproszeni goście.

Imprezy składać się będą z części turniejowej oraz części szkoleniowej w ramach Akademii Golfa. Inicjatywa dedykowana jest więc nie tylko tym, którzy mieli już okazję grać w golfa. Liga Golfa Bankowców to zatem doskonały pretekst do tego by zacząć swoją przygodę z tym wspaniałym sportem. Zajęcia w Akademii Golfa umożliwiają zapoznanie się z podstawowymi zasadami gry, etykietą obowiązującą na polu golfowym, a przede wszystkim z podstawowymi uderzeniami wykonywanymi podczas gry. Wszystko to podane w lekkiej i zabawnej formie, która sprawi wiele radości.

Do dyspozycji uczestników będą najlepsi fachowcy. Będzie też możliwość zdobycia Zielonej Karty, która będzie przepustką do dalszej gry na profesjonalnym polu. Podczas turniejów odbywać się będzie także wiele imprez towarzyszących. To spotkania z wyjątkowymi gośćmi, wieczorne koktajle przy winie, koniaku i whisky, czy ciekawe prezentacje. Jedną z głównych atrakcji będą sesje



eksperskie z Jackiem Rozenkiem, wybitnym i niezwykle cenionym coachem, określanym przez ekspertów mianem trenera nowej generacji. Jacek Rozenek prowadzi szkolenia oraz coaching z zakresu przywództwa, technik komunikacyjnych, rozwoju osobistego i zaawansowanych technik zarządzania wrażeniem w relacjach biznesowych.

mr

Więcej informacji na www.polishgolftournament.pl
i www.klubbankowca.com.pl

Maxima M

Suknie ślubne Maxima to kreacje niebanalne oraz zaskakujące dla Kobięt które cenią piękno i oryginalność.



Zapraszamy do salonu firmowego MAXIMA w Gdyni przy ul. Świętojańskiej 73.

■ Lotos stawia na golfa

5 turniejów przeznaczonych dla zawodowców oraz amatorów, jeden z nich odbędzie się na polu Sierra Golf Club w Pętkowicach koło Wejherowa – tak będzie wyglądała tegoroczna edycja Lotos PGA Polska Tour. To najważniejszy zawodowy cykl turniejów w Polsce, a patronem medialnym został magazyn Prestiż.

Lotos PGA Polska Tour to najbardziej prestiżowy i profesjonalny cykl turniejów zawodowych w naszym kraju. Zawody odbędą się na pięciu różnych polach golfowych. Zmagania rozpoczęły się 9 maja na Gradi Golf Club turniejem Gradi Invitational. Kolejne zawody Floating Garden by Szczecin Open na Binowo Golf Park z udziałem wielu zagranicznych golfistów będą miały miejsce pomiędzy 18 a 21 maja.

Z województwa zachodniopomorskiego pasjonaci golfu przeniosą się na Śląsk, na pole Rosa Private Golf Club. Następne zawody Sierra PGA Polska Trophy odbędą się w sierpniu w Sierra Golf Club. Finał będzie miał miejsce, podobnie jak w zeszłym roku, na polu Sobienie Królewskie G&CC na przełomie sierpnia i września.

Sponsorem cyklu została Grupa Lotos S.A., która od kilku lat coraz mocniej angażuje się w działania golfowe w Polsce, czego przykładem może być reaktywacja najważniejszych zawodów golfowych



w Polsce – Polish Open, które odbyły się także pod szyldem spółki. Cykl Lotos PGA Polska Tour jest kolejnym projektem koncernu. Grupa Lotos S.A. sponsoruje cztery turnieje, partnerem finałowych zmagania jest, jak w roku ubiegłym, Citi Handlowy.

– W tym roku, dzięki współpracy z Grupą Lotos S.A. stworzymy ekstraklasę golfową. Organizujemy turnieje w nowej formule, na każdy turniej przygotowaliśmy pulę nagród wysokości 30 tys. zł, a na turnieju finałowym, dzięki wsparciu Citi Handlowy, pula nagród sięgnie 50 tys. zł – mówi Jarosław Sroka, prezes PGA Polska.

Każdy z turniejów poprzedzą zawody pro-am, które odbędą się w formule shot-gun. Kolejne dwa dni zawodowcy i amatorzy będą rozgrywać w osobnych klasyfikacjach.

| R E K L A M A |



GDAŃSKA
RESTAURACJA



Tradycyjnie Najlepsza

Restauracja Gdańska to jedyna restauracja związana z 1000-leciem Gdańska. Nasz lokal jest poświęcony całkowicie i wyłącznie miastu – odzwierciedla to w wystroju, aranżacji i ofercie kulinarnej. Bezsprzeczną atrakcją lokalu jest wnętrze aranżujące XVII-wieczny Gdańsk. Bogato dekorowane ściany, modele okrętów oraz miniatury przedstawiające życie w grodzie Neptuna przed trzystu laty.

Doskonała gdańska atmosfera. Specjalność – kuchnia polska oraz staropolska. Codziennie polecamy smaczne i zdrowe obiady domowe. Specjalnością Restauracji jest gęś marcińska.

Gdańsk, ul. Św. Ducha 16/24
tel.: (58) 305 76 71, e-mail: restauracja@gdanska.pl
www.gdanska.pl

Walczę o przestrzeń dla siebie

ROZMAWIAŁA: MONIKA PETRYCZKO, FOTO: ANNA GŁUSZKO - SMOLIK

Autorka ponadczasowych tekstów. Osobowość sceniczna i osobowość tak po prostu. Nienarzucająca się, pokorna, spokojna i wdzięczna losowi za to, że od lat znajduje się na scenie, pod którą gromadzą się słuchacze kilku pokoleń. Wyciszona, schowana do wewnątrz, do siebie - z domem w sobie i nowym domem dla swojej rodziny.

Katarzyna Nosowska, ikona polskiej sceny muzycznej,
w szczerej rozmowie o życiu, byciu i trwaniu.

Chciałabym wziąć tych wszystkich ludzi, tak ich przygarnąć i powiedzieć: „Ej, nie bójcie się, jest ok, damy radę!”

Katarzyna Nosowska





Jaki był rok 2013 dla ciebie? Czy ten czas przyniósł nowe, niespodziewane refleksje, ponowne spojrzenie i nazwanie otaczającej cię rzeczywistości czy był spokojną kontynuacją lat minionych?

Rok 2013 był szokujący, głównie na poziomie gromadzenia refleksji na temat wszechrzeczy. U mnie prywatnie był on bardzo spokojny, wręcz wyciszony, natomiast wokół mnie

zachodziły przeróżnego rodzaju zmiany....

Według obiegowych opinii, ale także tych specjalistycznych, astrologicznych teorii, końcówka roku 2012 przynieść miała duże bliżej nieokreślone zmiany, sięgające roku 2013. Fachowcy nazwali ten czas „transformacją”. Wiem, że jako osobie uduchowionej, nieobca jest ci taka tematyka. Czy w twoim przypadku koniec roku 2012 natchnął cię w jakiś szczególny sposób?

Absolutnie tak! Teraz z perspektywy czasu mogę powiedzieć „na pewno”. Czułam przedziwnego rodzaju mrowienie, szczególnie końcówka, zapowiadała dziwne zdarzenia, naprawdę nieoczekiwane i kompletnie nieplanowane. Myślę, że 2013 rok to było takie pokłosie 2012. Naprawdę dziwny czas. Jestem wiekową osobą, a tak bardzo dałam się zaskoczyć zmianami, które ten czas przyniósł.

Rozumiem, że nie chodzi tu tylko o zmiany zawodowe?

To była głównie zmiana w relacjach z ludźmi. Z perspektywy zacisza domowego (u mnie jest wszystko dobrze) obserwowałam jak płoną mosty między ludźmi, jak rozpadają się związki - tak jakby wirus opanował ludzkość. To było dla mnie ogromnie przynębiające, bo lubię się paść widokiem i świadomością, że

ludzie są ze sobą, a tymczasem w roku 2013 musiałam głównie oswoić się z tym, że wszystko się rozpada. Trzeba nabrać bardzo poważnego dystansu do życia, do tego, co posiadasz. To wszystko jest na chwilę - być może taka wiedza jest trudna do zaakceptowania, ale tak naprawdę ułatwia życie. Zauważyłam też, że zaczynam się chować do siebie - włączyć bardziej w głąb, przy czym mam poczucie, że nadużywam słów, że jestem zmęczona gadaniem, że gdybym miała włożyć na sito to wszystko, co wychodzi mi z ust, okazałoby się, że istotnej treści jest tam bardzo mało, i że właściwie mogłabym spokojnie odzywać się raz na miesiąc. To jest taka nowość u mnie.

Może to jest taki stan, w którym ma się wiele do przekazania, ale niewiele do powiedzenia?

Dokładnie. Moim zdaniem ludzie gdzieś w głębi posiadają moc doskonałego porozumiewania się poza słowami. Póki co jednak, nie opanowaliśmy tej umiejętności tak do końca, dlatego też używamy kalekiej formy porozumiewania się - za pomocą słów. Już na poziomie konstruowania wypowiedzi dochodzi do jakiegoś prze-

klamania. Składa się na to dobór słów, rozumienie tych słów czy kwestia interpretacji. Dla mnie „dom” oznacza coś innego, niż dla drugiej osoby. To są proste słowa, które adoptujemy na własny użytek, zawsze zabarwiając je w emocjonalny i prywatny sposób.

Nie masz wrażenia, że prezentowanie siebie również jest dość męczące, m.in. za pomocą słów? Wypowiadanie się na temat osiągnięć, zajęć oraz przemyśleń na temat takiej czy innej sytuacji?

Tak! Poza tym zauważyłam, że wypada komentować dosłownie wszystko - i jest to jakaś przedziwna potrzeba. Wszyscy muszą na każdy temat się wypowiedzieć. Nie rozumiem po co właściwie i dla czego trzeba mieć zdanie na temat tego, co np. zostało powiedziane w telewizorze? W ogóle nie trzeba mieć zdania na ten temat. W ogóle nie trzeba oglądać telewizji. To też jest zmiana z 2013 roku, że drażni mnie telewizja. Gdy patrzę w telewizor, mam wrażenie, że to jest narzędzie, za pomocą którego w całkiem miły sposób opróżnia się człowieka z myśli i energii. Dziś już nie nadużywam telewizji, a wcześniej „brzęczało mi”, abym czuła się bezpieczniej wśród jakiegoś szumu.

Oprócz mody na komentowanie wszystkiego, jest też taka tendencja, którą niegdyś ładnie nazwała Agata Passent - potrzeba podwójnego życia - w realu, ale i w świecie wirtualnym, jak gdyby prawdziwe życie i przeżywanie czegoś tak po prostu nie było już wystarczające.

To jest też dziwne. Mam konto na np. na facebooku, ale jestem tam totalnie nieaktywna, nie wykonuję żadnych ruchów na zewnątrz. Używam tego narzędzia, aby się dowiedzieć np. o wydarzeniach. I co jest istotne, o połowie z tychże nie dowiedziałabym się z telewizji, bo tam się o tym nie mówi.

No właśnie, gdzie twoim zdaniem można odnaleźć narzędzie prawdziwie nazywające świat? Kiedyś życie opisywały książki: podróżnicze, jakiegokolwiek. Zastanawiam się, w przypadku którego nośnika informacji obecnie przekłamanie będzie najmniej szkodliwe?

Moim zdaniem na przykład telewizja służy celom manipulacyjnym. Szkoda mi jest nas, ludzi, bo uczestniczymy w procesie nadużywania siebie nawzajem. Myślę, że wiele osób pracujących w telewizji nie zdaje sobie sprawy z tego,

co robi tak naprawdę. Nie mają wystarczającego poczucia odpowiedzialności, a to jest bardzo odpowiedzialna praca. Tymczasem ludzie siedzą w domach i wierzą w to, co oglądają. Są przerażeni codziennością, są rozczarowani, sfrustrowani, są bardzo często biedni. I oglądają, patrzą w to pudełko. A tam, w czasie telewizyjnego śniadaniowej, gdzie jest pozornie miło i przyjemnie (wiesz - kanapy, kwiaty) masuje się widza informacjami - plotkami o gwiazdach, kompletnie nierealnym świecie, aby w chwilę później bezpośrednio z grubej rury uderzyć tematem o raku, a potem o podatkach, a na dokładkę o polityce... To jest ogromna ilość informacji powodujących lęk albo frustrację. Czasem nie dziwię się, że jest tyle tej agresji w sieci. Wracając do tematu podwójnego życia - mam wrażenie, że to życie przenosi się w rejony bardziej wirtualne niż realne. To jest dla mnie odjazdowe, kiedy obserwuję znajomych na Facebooku, którzy ulegają przedziwnej manii opowiadania o wszystkim. Rzeczywiście ludzie przestają się spotykać, czasem wystarczy im taki krótki czacik. Naprawdę chyba się od siebie poważnie oddalamy.



33

To jest dla mnie odjazdowe,
kiedy obserwuję znajomych
na Facebooku, którzy ulegają
przedziwnej manii
opowiadania o wszystkim.



A może faktycznie po roku 2012 zachodzą w nas zmiany? Spokładam się z taka teorią, że dzięki temu, że przemieszczamy się we wszechświecie razem z naszym układem słonecznym, zmienia się nasz kod genetyczny. Ewoluuujemy do form, które wykształcają większą zdolność porozumiewania się poza słowami, mamy większe zdolności telepatyczne, intuicyjne, empatyczne...

Może to się dzieje. Też mam takie przeczucia, że coś jest na rzeczy, jeśli chodzi o tego typu kwestie. Chętnie zapoznaję się z wiedzą, którą niegdyś nazywano pobożniactwem „ezoteryką”, w skrócie „że to takie dziwnie, że wariaci”. Nie wydaje mi się, aby tak było, mam wrażenie, że teraz jest czas, w którym nauka spotyka się z tym, co jest duchowe, i to jest niezwykle czas. Niezwykły, bo znika niegdyś podział na dwie sfery - na tę szlachetniejszą zwaną religią i tą naukową, ziemską, nawiązującą do ewolucji. Jesteśmy świadkami momentu, w którym te dwie sfery muszą odszczekać tzw. „swoje” i stwierdzić, że to wszystko jest tożsame. Jeśli ktoś nie jest zacietrzewiony i głupi to doszuką się w tym czegoś pięknego, tego, że świat rzeczywiście jest jedni. Jesteśmy wszyscy z tego samego, wszyscy pochodzimy z tego samego źródła, można to nazwać Bogiem, można to nazwać jak się tylko chce. W związku z tym konflikty między ludźmi nie powinny w ogóle istnieć. Gdybyśmy tak w końcu spojrzeli z szacunkiem na drugiego człowieka, gdybyśmy na drugiego człowieka patrzyli ze świadomością choćby taką, że ten człowiek w takim samym stopniu cierpi. Wszyscy jesteśmy tacy sami. Taka świadomość mogłaby spowodować, że nie byłoby różnych marszów, tylko jeden.

Czasem zastanawiam się czy jest coś przed strachem, tym strachem, który popycha ludzi do agresji, nienawiści?

Myszę, że strach jest pierwotny. Rdzenny i że jest to strach przed śmiercią, tak de facto, którego sobie nie uświadawiamy. Jest to największy lęk ludzkości i moim zdaniem z tego wszystko się rodzi. Teraz pewnie też zabrzmie jak wariatka, ale na przykład uważam, że powinno się od przedszkola prowadzić z dziećmi zajęcia ze śmierci.

A czy nie powinniśmy uczyć dzieci miłości?

Tak i miłości, ale moim zdaniem to jest to samo, bo jeżeli sobie człowiek uzmysłowi, że jedynie śmierć jest bezwzględnie pewna, to mając tę świadomość zacznie zupełnie inaczej traktować życie. Nie traktujesz wtedy życia tak lekko i uruchamiasz w sobie nieprawdopodobne pokłady miłości. Uświadamiasz sobie, że to jest chwila i ta chwila nie minie, kiedy będziemy dziadziusiemi tylko to może być już zaraz. Myszę, że taka świadomość śmierci ogólnie byłaby uzdrawiająca dla ludzkości. Uważam, że wyrządzono mi dużą krzywdę tym, że do takich rozmyślań musiałam dojść i sprowokować się sama, i to dość późno. Bo ja się też boję przecież.

W wielu piosenkach dajesz wyraz przekonaniu, że żywot ziemski z jednej strony kończy grób („Miss Ouri” Hey) z drugiej zaś, staje się początkiem innego pozaziemskiego życia. Jaki w twoim odczuciu jest naprawdę koniec ziemski?

Jestem przekonana, że niczego nie kończy. Na pewno kończy się etap przebywania w tej puszczy jaką jest ciało. To jest niesamowite, gdy człowiek sobie uzmysłowi, że to też jest chwilowe. Nie ma co się tak podniecać tym ciałem, nie ma co płakać z jego powodu albo się specjalnie nim jarać. Trzeba bardzo je szanować, być wdzięcznym, bo to jest coś, czym się przemieszczamy, bo to jest pojazd na duszę. Tymczasem nie można kłaniać się temu więcej, niż to jest potrzebne. Myszę, że to może być odjazdowe - ta lekkość, z chwilą, gdy opuszczasz ten balast. Mam wrażenie, że wraz z ciałem opuszczamy całe przywiązanie, cały też lęk. Jestem tego pewna. Nie wiem, czy będziemy tam hasać po niebieskiej łące za ręce ze wszystkimi bliskimi, ale wiem, że gdzieś tam, po śmierci - my ludzie - łapiemy tę głęboką świadomość, już bez żadnych ograniczeń, że jesteśmy tym samym.

Schodzimy w naszej rozmowie pięterko niżej. Zzipowana No-

sowska pod względem nie muzycznym jaka jest? Próbowalaś się nazwać jakoś?

Nie, zupełnie nie. Ja mam tylko jedną refleksję na temat tego życia i tego, co robię - że to jest niezwykle dar. 22 lata na scenie to jest bardzo dużo, ale bardzo późno zrozumiałam czym to jest. To jest dar i to nie jest ten stan, który polega na tym, że na scenie można się tak ekstra poczuć. To w ogóle nie o to chodzi, to jest zupełnie inny wymiar doświadczenia. To jest bycie dla ludzi. Ja czuję bezgraniczną wdzięczność za to, że tak mi się życie poukładało, że tak strasznie dużo dostaję, także wiedzy. W czasie spotkań z obcymi ludźmi po koncercie dochodzi do przepięknej wymiany emocji, czegoś co wykracza poza słowa. Nie zapoznaję się wtedy z tymi osobami na zwykłym poziomie, mimo to mam wrażenie, że do czegoś doszło. Na każdym koncercie mam ochotę wziąć tych wszystkich ludzi, tak ich przyciągnąć i powiedzieć „ej, nie bójcie się, jest ok, damy radę”.

Pamiętam jeden z koncertów Hey. To było podczas The Tall Ship Races. Ludzie stali i płakali ze wzruszenia, z emocji, tak bardzo byli otwarci na muzykę, na wszystko.

Cały czas mówię o tym, że musimy w sobie uruchamiać non-stop taką czujność, odpowiedzialność. Człowiek jest delikatną materią - jeżeli ktoś staje przed ludźmi, a przecież jest mnóstwo takich osób, to to jest bardzo ważne, ale z drugiej strony nie można też robić z tego wielkiej afery, „wielkiego halo” z samego siebie. Przestrzeń na scenie to jest taka strefa, w której bardzo łatwo jest zamienić się w mentalną kalekę, można nadużyć tej przestrzeni. To jest bardzo

niebezpieczne miejsce, zwłaszcza jeśli ktoś jest nieuważny i nie ma poczucia, że robi coś dla ludzi. Bardzo mi się podobało w czasie „Męskiego Grania” spotkanie z O.S.T.R.-ym, który powiedział, że „my jesteśmy utrzymankami publiczności” - to jest niesamowite uprzedkowanie tego, czym my jesteśmy. Nie można zatem stawać przed ludźmi, którzy nas utrzymują, na których garnuszkach jesteśmy i sadzić się, pysnić. Nie wolno tak, nie wolno się stawiać ponad ludźmi, szczególnie w takim zawodzie. Myszę, że artyści, którzy nie rozumieją tego, potem bardzo cierpią, bo ta wiedza i tak ich dopada. To jest dar spotkać się z ludźmi i coś do nich powiedzieć lub zaśpiewać.

A zatem bazą kontaktu z publicznością jest szczerłość?

I ta szczerłość nie musi sprowadzać się do wielkiego przekazu, absolutnie nie. Uważam, że jeśli ktoś z wielką szczerością śpiewa do ludzi rzeczy, które są lekkie i takie pozornie zwyczajne, to też jest ok. Ludzie czasami też potrzebują odreagować najnormalniej na świecie, odreagować codzienność - potrzebują rozrywki.

Ty uciekasz od bodźców, od światełek, hałasu, komunikatów, szybkiego życia. Masz jakieś sprawdzone sposoby?

Ja lubię być w domu. Praktycznie nigdzie nie wychodzimy, po prostu nie wychodzimy po hałas na zewnątrz. Zwłaszcza teraz, kiedy się przeprowadziliśmy i znaleźliśmy rodzinne takie miejsce, gdzie po prostu umrzemy. Oswajamy sobie tę przestrzeń i jestem szczęśliwa kiedy wracam do domu. Lubie kiedy do nas ktoś przychodzi, a że jak się okazało mamy mało znajomych, to i nasz dom jest pełen tego samego zestawu ludzi, z którymi na przykład pracujemy. Gdy podejmujemy gości, to są jedyne momenty kiedy się stykamy z zewnątrz, ludzie przychodzą, coś nam przynoszą, dają siebie. Tak lubię być w domu bez bodźców typu telewizor. Niegdyś, przez wiele lat po prostu miałam włączony bajzel, a teraz nie jestem w stanie tak funkcjonować. Muzyki natomiast słuchamy, to nadal się nie zmienia. Odreagowuję też w taki sposób, że lubię codzienność. To może brzmi banalnie, ale lubię sprzątać, gotować. Lubie być przy obejściu, tak po prostu.

Powiedziałaś, że jesteś bliska sobie. Czy masz taką potrzebę przebywania sama ze sobą?

No jasne. Ja sobie codziennie gwarantuję taki dłuższy moment. Walczę o taką przestrzeń dla siebie, to jest bardzo higieniczne. ■



Teraz pewnie też zabrzmie jak wariatka, ale na przykład uważam, że powinno się od przedszkola prowadzić z dziećmi zajęcia ze śmierci.

22

Gdy patrzę w telewizor,
mam wrażenie, że to jest
narzędzie, za pomocą,
którego w całkiem miły
sposób opróżnia się
człowieka z myśli
i energii

Katarzyna Nosowska. Córka marynarza, mama Mikołaja, wokalistka, autorka tekstów, liderka grupy Hey, ikona. Dzieciństwo miała spokojne. Jako nastolatka nie przeszła etapu buntu i jeszcze słuchała się rodziców. Efekt? Za ich namową wybrała technikum odzieżowe. Dopiero tam, pod koniec szkoły odkryła punk rocka i nową falę. Nagrywała m.in. z Kaflem, Dum-Dum i No Way Out. Z Kaflem zaliczyła w 1989 roku swój pierwszy wyjazd do Jarocina. Natomiast współpracując z Dum-Dum poznała Piotra Banacha, z którym w 1992 roku założyła zespół Hey. Chciała być aktorką. Nie udało się więc przez jakiś czas pracowała w państwowych przedsiębiorstwach odzieżowych, a później na poczcie, gdzie wprowadzała dane do komputera. Rzuciła pracę po sukcesie Hey na festiwalu w Jarocinie, gdzie grupa powaliła na kolana dziennikarzy. Po kilku miesiącach w 1993 roku w legendarnym Izabelin Studio zespół wydał debiutancką płytę „Fire”, która wraz z kopiami poza oficjalną dystrybucją rozeszła

się w nakładzie około 800 tysięcy egzemplarzy! Paradoksalnie sukces albumu nie przełożył się na pieniądze. Z powodu niekorzystnego kontraktu muzycy się nie wzbogacili. Zdobyli też tylu samych przeciwników, co fanów. Jednakże w tym samym roku Nosowska otrzymała prestiżowy Paszport Polityki, a rok później... samochód od Radia Kolor, który uznał ją za osobowość roku. Sceptycy ucichli. W roku 1996 Nosowska wydała swoją pierwszą solową płytę „puk. puk”. Płyta podobnie jak dwie kolejne, wyprodukowane przez Andrzeja Smolika, była utrzymana w elektronicznej stylistyce. Album był strzałem w dziesiątkę – oczarował krytyków i zachwyił fanów. Rockowa publiczność „kupiła” nową Nosowską. Artystka ma na koncie wiele płyt (z Hey i solowych) i nagród. W 2012 roku została dyrektorem artystyczną Męskiego Grania, a w zeszłym roku odznaczono ją Złotym Krzyżem Zasługi. Nie trzeba jej lubić, trudno nie szanować, warto posłuchać.

ad

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

WREDNA LIZA I KAROLEK MACHO

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: ARCHIWUM ZOO W OLIWIE

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski



Pierwsze urodziny małpki Lizy

W tym roku zoo w Oliwie obchodzi swoje 60-lecie. Sześć dekad obfitowało w wiele zaskakujących, wzruszających, a niejednokrotnie nawet przerażających historii z jego mieszkańcami w tle. Zwierzęta nie przestają zaskakiwać nawet samego dyrektora oliwskiego ogrodu zoologicznego Michała Targowskiego. Tym samym rozpoczynamy nasz nowy cykl "Z Michałem wśród zwierząt", w którym poznacie zoo i jego mieszkańców od bardzo intrygującej i zaskakującej strony.

Panie Dyrektoro, w zoo w Oliwie pracuje pan od 35 lat, a od ponad 20 lat jest pan tutaj dyrektorem. Czy jakieś sytuacje szczególnie zapadły panu w pamięć przez ten czas?

Oczywiście zdarza się sporo ciekawych sytuacji, czy nawet zabawnych. Powinniśmy jednak tego unikać, bo zazwyczaj wiążą się one z ogromnym stresem dla zwierząt. Przypominają mi się jednak historie z dawnych czasów. Mieliliśmy kiedyś taką parę szympanсів Karola i Kasie, które trafiły do naszego zoo jako 4-letnie maluchy.

Razem się wychowywały, wszędzie chodziły razem. W tamtych czasach miały jednak dosyć kiepskie warunki, bo mieszkały w baraku i małej klatce. Dla nich to było więzienie. Kiedy pod koniec lat 80. Kasia urodziła pierwsze dziecko uznaliśmy, że mamy parę hodowlaną i sprowadziliśmy drugą samicę - Lolę. To było zabawne, bo obserwowaliśmy nieprawdopodobne sceny zazdrości ze strony Kasi. Kiedy połączyliśmy Lolę z Karolem, a on od razu zrozumiał o co chodzi w takich połączeniach, to Kasia zaglądała, pukała i waliła ręką w ścianę. Nie mogła pogodzić się z tym, że Karol wyznaje uczucia innej. My się z tego śmialiśmy, ale stres szympanśica prze-

— R E K L A M A —



WIENIAWA I HAMMAM

Wyjątkowy orientalny rytuał boskiego oczyszczania. Regeneracja, nawilżenie, wygładzenie i odmłodzenie skóry. Relaks i odprężenie w niezwyklej atmosferze.



TYLKO 20 MINUT OD GDYNI



żywała bardzo duży. Kasia żyje do dzisiejszego dnia, ma ponad 37 lat, Lola też żyje. Karol jednak już nie żyje. Zachorował na cukrzycę, musieliśmy amputować mu nogę, choć nawet bez tej nogi spędził dwójkę dzieci.

Mały w ogóle wydają się być dość wdzięcznymi mieszkańcami zoo i doskonałymi obserwatorami rzeczywistości...

Tak, przypomniał mi się jeszcze jeden epizod. Ta sama Kasia urodziła córeczkę, ale krótko potem zachorowała. Miała zapalenie płuc i musieliśmy jej podawać antybiotyki oraz leczyć ją intensywnie. Przez dwa lata opiekowaliśmy się więc małą szympansicą. W budynku administracji miała swój pokój, który w zasadzie niewiele różnił się od dziecięcego. Z łóżeczkiem, szafkami z pieluszkami, butelkami i kremikami. Wychowywanie tego malucha, od pierwszych dni niewiele różniło się od opieki nad niemowlęciem. Po dwóch latach, kiedy Liza zaczęła rozrabiać, skakać i demolować biuro, uznaliśmy, że trzeba małenstwo zwrócić małpom. Ten proces trwał dosyć długo. Lizę pokazywaliśmy matce i ona dokładnie wiedziała, że to jest jej dziecko. Szypansy zachowują pamięć na wiele lat, a nawet do końca życia. Decyzja o rozstaniu była trudna i panie, które wychowywały tego szympansa powiedziały do mnie - jak mogłeś nam to zrobić i oddać nasze dziecko (śmiech). To na pewno będę pamiętać. Cała operacja się jednak udała, bo inne dorosłe osobniki zaakceptowały małą małpkę. A najmłodsza z nich zaopiekowała się Lizą, utuliła ją, wzięła za rękę i oprowadziła po wszystkich przestrzeniach. Po tygodniu szympansica zapomniała, że jest uczłowieczona, chociaż do dzisiejszego dnia nas rozpoznaje doskonale. Liza stała się trochę wredną szympansicą, ale to właśnie efekt uczłowieczenia. Uważała, że jest lepsza od innych i zaczęła rządzić. Musieliśmy ją oddać i pojechała do warszawskiego zoo.

Część mieszkańców zoo ma także ciekawe imiona, z którymi wiążą się nie lada historie. Mnie zastanawia np. Hektorka. Skąd ten pomysł?

Kiedy zostałem dyrektorem, sprowadziliśmy hipopotamy nilowe. Choć kompletnie nie mieliśmy warunków, to jednak wkrótce przyjechała do nas pierwsza oswojona samica - Kiwi z plockiego zoo. Przychodziła na zawołanie, reagowała na imię. Mimo, że są to zwierzęta niebezpieczne i agresywne, to ona dawała się pogłaskać po pyszczku. Zapragnęliśmy więc sprowadzić samca. Zaferował nam go ogród w Chorzowie. Dołączył do nas hipopotam o dumnym imieniu Hektor. Zwróciliśmy uwagę, że hipopotamy się bardzo zaprzyjaźniły, jednak potomka nie mogliśmy się doczekać. Zaczęliśmy powątpiewać w męskość Hektora. W warszawskim zoo koledzy pokazali mi jak trudno jest rozpoznać płeć u tych zwierząt. Cechą charakterystyczną jest to, że samce, jak wydalają odchody, to szyb-

ko merdają ogonkiem. W ten sposób znaczą swój rewir. Uśpiliśmy Hektora do zabiegu i z przerażeniem odkryliśmy, że Hektor to.. Hektorka! Do dzisiejszego dnia żyją sobie więc razem Kiwi i Hektorka.

A czy pamięt pan jakieś sytuacje mrożące krew w żyłach?

Oczywiście są też momenty dramatyczne. W roku 2003 dostaliśmy informację, że jest akcja ratowania żółwi wodnych, które celnicy zarekwirowali w Hongkongu. Były one łowione przez kłusowników wędkami, zakończonymi haczykiem. Miały być dostarczone do sieci gastronomicznych i restauracji. My zgłosiliśmy się do współpracy i dostaliśmy kilkanaście takich żółwi. Wybudowaliśmy im basen i razem tam zamieszkały. Jeden z nich jednak wyraźnie słabł. Nie chciał jeść. Żółwia trudno się leczy, bo ani nie wydaje głosu, ani nie można go osłuchać, bo pancerz to utrudnia, ale zrobiliśmy prześwietlenie. Okazało się, że tuż przed żołądkiem ma haczyk. Widocznie połknął haczyk, a ten przesunął się. Biedulek cierpiał w milczeniu. Prawdopodobnie by zdechł, ale lekarz podjął decyzję - operujemy!

Jak się operuje żółwia?!

Wydaje się to zabawne, ale to był cały dzień mozolnej pracy. Na brzuchu w pancerzu wycięta została kwadratowa płytką, by dostać się do tzw. struktur wewnętrznych. Płytkę wycinaliśmy powoli wiertarką z okrągłą piłą przez 4 godziny. Następnie wyjęty został haczyk. Nie można było jednak biedaka zostawić z taką dziurą. Pan doktor wpadł na pomysł i skleił ten otwór przy użyciu... popularnego kleju dwuskładnikowego. Pancerz to wytwór skóry żółwia, tak, jak np. u ludzi paznokcie, więc powoli następował proces regeneracji brakującej części skorupy. Po niecałym roku płytką odpadła, a całość

się pięknie zrosła. Żółw żyje do dzisiejszego dnia i ma się dobrze. Może i nas przeżyje.

Jak oliwskie zoo będzie świętować swoje 60-te urodziny?

Tradycyjnie już 1 maja rozpoczęliśmy nowy sezon. Szesćdziesiąt lat temu wykorzystano oczywiście Święto Pracy jako okazję do inauguracji i propagandowego otwarcia. Jubileusz będziemy jednak świętować w październiku, a finałem tych obchodów będzie otwarcie nowego pawilonu i wybiegu dla lwów. To ogromna inwestycja finansowana w 100% ze środków gminnych miasta Gdańska. To zmieni na pewno nasz wizerunek i jednocześnie wydłuży trasę zwiedzania i da możliwość obserwacji tych bardzo atrakcyjnych zwierząt. Zresztą co to za ogród bez lwa (śmiech)?! Zwierzęta będą czuć się tu jak na wolności, choć one oczywiście nie wiedzą, jak to jest. Zbudowaliśmy wybieg mający 2 hektary, a więc ogromny. Jest naturalny, o zmiennym ukształtowaniu terenu. Są tu miejsca pagórkowate, krzaczaste, jest coś w rodzaju pustyni i naturalne oczko wodne. To taki mały wycinek Afryki. W Europie nie widziałem tak ogromnego z takim rozmachem zbudowanego wybiegu dla lwów.



Lizą opiekowali się pracownicy zoo

WIENIAWA I RELAKS

gabinety kosmetyczne, gabinety dla par, sauny, masaże i rytuały SPA



TYLKO 20 MINUT OD GDYNI



BIEGIEM PRZEZ 4 PUSTYNIĘ

AUTOR: KATARZYNA KOŁODZIEJSKA / FOTOŁ ARCHIWUM MARKA WIKIERA



Marek Wikiera

Myślisz, że maraton to największe biegowe wyzwanie, a jego ukończenie jest niczym dowód na nieśmiertelność? Nawet nie wiesz jak bardzo się mylisz. Wyobraź sobie, że są ludzie, dla których maraton to zaledwie rozgrzewka przed zawodami, o których powiedzenie, że są ekstremalne, to zdecydowanie za mało. Dość powiedzieć, że niektórzy zawodnicy przed startem spisują testament. Mowa o ultramaratońskim cyklu 4 Deserts Cup. Bierze w nim udział czterech Polaków, wśród nich gdańszczanin Marek Wikiera.

Czym tak na prawdę jest 4 Deserts Cup?

To piekielnie trudna, wyczerpująca impreza składająca się z czterech ultramaratonów rozgrywanych w ekstremalnie trudnych warunkach - na pustyniach, zarówno tych piaszczystych, jak i lodowych. Podczas każdej z imprez mamy do pokonania 250 km, podzielonych na 6 etapów. Musimy zmieścić się w wyznaczonym limicie czasowym, niosąc ekwipunek na własnych plecach. Bieg trwa 7 dni, nocujemy w namiotach, a po drodze możemy liczyć tylko na siebie, gdyż organizatorzy zapewniają wyłącznie zapasy wody.

Kluczowe znaczenie mają chyba ekstremalnie trudne warunki?

Każdy bieg jest inny, każda pustynia ma swoją specyfiką i inne

są czynniki ryzyka. Na pustyni Gobi na uczestników czekają mongolskie osady, pastwiska, koryta rzeczne, wzgórza, górskie doliny. Atakama, perła Chile, to najsuchsze miejsce na ziemi, ale równocześnie bajeczne widoki i cuda natury. Wadi Rum w Jordanii oferuje ogromną różnorodność: jałowe pustynie, kolorowe skały, urodzajne doliny i piaszczyste wzniesienia. Antarktyda z kolei wita mroźnym, wietrznym klimatem i szalenie niskimi temperaturami, które sięgają - 70 st. Zawody z cyklu 4 Deserts zaliczane są do najtrudniejszych ultramaratonów nie tylko ze względu na odległość i trudne warunki. Zmęczenie towarzyszące każdemu z biegów stopniowo się kumuluje, gdyż organizmowi brakuje czasu do pełnej regeneracji. Co gorsza, dwa ostatnie wydarzenia mają miejsce na przestrzeni jednego miesiąca.

Który z tych ultramaratonów wydaje się dla pana najtrudniejszy?

Wydaje mi się, że trudna będzie Gobi. Ten start już niedługo, bo w czerwcu. Startujemy poniżej 1000 metrów nad poziomem morza i cały czas jest pod górę. A w ostatnim, piątym etapie wbiegamy na 3 tysiące metrów. I tu już będzie i zmęczenie i ograniczona ilość tlenu. Natomiast Atakama jest najbardziej suchą pustynią, więc też będzie bardzo trudno.

Za panem już pierwszy z biegów, czyli Sahara Race. Było ekstremalnie?

Nawet bardzo. Ten bieg wcześniej odbywał się w Egipcie na Saharze, ale teraz ze względu na warunki polityczne został przeniesiony do Jordanii. Biegliśmy 250 km po pustyni Wadi Rum. Pięć etapów, ostatni najdłuższy, bo aż 90 km. Bieg skończył się w pięknym miejscu, w Petrze. Suma biegów zajęła mi 31 godzin, oczywiście nie licząc odpoczynku. Wisienką na torcie był ostatni etap. Nie dość, że najdłuższy, że mieliśmy już w nogach 160 km, to jeszcze w jego trakcie był odcinek górski – 9 km- wspinaliśmy się z 300 na 1400 m n.p.m. Dla każdego trudnością jest też niesienie bagażu. Z każdym kilometrem, każdy gram jest coraz cięższy. Mój plecak w dniu startu ważył 10 kg (po dodaniu wody 12 kg). I byłem z tego bardzo zadowolony. Choć plecaki niektórych zawodników ważyły 6 kg. Nie wiem jak to zrobili. Samo jedzenie to ok. 3,5 kg, a gdzie obowiązkowy sprzęt? Aby zmniejszyć wagę plecaka przepakowałem jedzenie z oryginalnych opakowań do worków strunowych. To samo z lekarskimi i isotoniem. Z wyposażenia zabrałem niewiele więcej niż lista obowiązkowego, minimalnego wyposażenia wymaganego przez organizatora. Wyrwałem z notatnika połowę kartek. Nie za-



Na pustyni jest ekstremalnie

brałem torby przedniej. Zmniejszyłem też racje żywnościowe.

Woda na pustyni jest towarem deficytowym?

Zdecydowanie tak. Służy do picia, przygotowania jedzenia. Ważne jest właściwe jej gospodarowanie i przede wszystkim systematyczne nawadnianie. Odwodnienie może oznaczać koniec biegu. Pamiętam też jak w końcówce najdłuższego etapu zauważyłem, że mój mocz jest brązowy. Byłem przerażony. Brązowy mocz to odwodnienie. Jak to się stało? Przecież systematycznie piłem. To niemożliwe. Później się okazało że to wpływ isotoniaku. Organizator zapewniał 2,5 l wody na punktach kontrolnych co ok. 10 km. Nie bez znaczenia było moje doświadczenie ze startu w Maratonie Piaszków na Saharze.

A jak pana nogi zniosły trudny teren?

Najgorsze co może nam się przytrafić to kontuzje. Tym razem mi się udało. Tylko dwa małe pęcherze na stopach i to dopiero po najdłuższym etapie. Poza tym ból pleców i lewego biodra. Andrzej Gondek stracił kilka paznokci. A Daniel Lewczuk od 20 km do końca biegu walczył w bólem kolana. Doświadczaliśmy piasku, twardych ścieżek, ostrych kamieni, jednego przejścia przez wodę, licznych podbiegów i zbiegów.

Miał pan kryzys na trasie?

Oczywiście. Było koło południa. Słońce w zenicie, ostatni etap. Bieganie się ciężko, mam trudności z oddychaniem. A przede mną wylania się góra. Na jej szczycie widzę innych biegaczy. Wyglądają jak mrówki. Niewiele się zastanawiając zacząłem podchodzić. Ale kiedy byłem już prawie u szczytu zobaczyłem, że za tym wzniesie-

niem jest... dokładnie taka sama góra. Czuję jak opuszczają mnie siły fizyczne i psychiczne. Po pewnym czasie jednak się mobilizuję i napieram dalej. Kiedy już docieram do szczytu wylania się trzecia góra, ale wtedy jest już mi wszystko jedno. Może być i czwarta i piąta. Mocniej ruszyłem do przodu. Później okazało się że podchodziliśmy prawie 9 km z wysokości 300 na 1400 m n.p.m. W czasie tego samego etapu Daniel Lewczuk na 2 km przed metą zaliczył ścianę. Usiadł na ziemi i nie był w stanie się ruszyć.

A temperatury?

No to jest kolejne ograniczenie. W dzień ponad 30. Związane z tym trudności zaczęły się już w noc poprzedzającą start. Było bardzo zimno. Do tego padał deszcz, pierwszy od 160 dni... Doszczętnie przemokliśmy. Beduińskie namioty, w których spaliśmy przeciekały. Chowaliśmy się do foliowych ochronnych worków, ale to niewiele pomagało. Wszystko było mokre. To mieszanina, której nienawidzę: mokro, zimno i brak możliwości przebrania w suche rzeczy. Do tego następnego dnia bieg w deszczu. A po biegu lądujemy w obozie i powtórka. Trochę suszymy się przy ogniskach, ale to niewiele daje.

O czym się myśli biegać w tak trudnych warunkach?

Ważne jest odpowiednie nastawienie i nie poddawanie się. Planując udział w biegu nie zastawiam się czy dam radę – ja wiem, że dam radę. Często w czasie treningów wyobrażałem sobie jak przybiegam na metę, jak jestem szczęśliwy, kiedy wieszają mi medal na szyi. A w czasie biegu trasę dzieliłem na krótsze odcinki, od jednego do drugiego punktu kontrolnego, w końcu to tylko 10 km, a tych punktów jest tylko kilka.



Pustynia Wadi Rum

Jak w pańskiej głowie zrodził się pomysł na udział w ultramaratonach?

Jak zacząłem biegać to nie podobало mi się bieganie po asfalcie i tak wymyśliłem dla siebie biegi terenowe, później biegi ekstremalne, a później tylko dystans się wydłużał.

Czy jest czas na odpoczynek podczas między maratonami?

Normalnie po ukończeniu maratonu biegacze odpoczywają tydzień lub dwa. My następnego dnia stawaliśmy do walki. Te kilkanaście godzin odpoczynku nie wystarczało. Zmęczenie kumulowało się. Do tego nie można normalnie spać. Miałem ze sobą karimatę, ale nawet ona nie chroniła przez ostrymi kamieniami wystającymi z ziemi. Kiedy jedna strona ciała drętwiała budziłem się i przewracałem na drugi bok. I tak kilka razy w ciągu nocy. Od trzeciej nocy nieprawdopodobnie bolały kości biodrowe.

W tych biegach udział bierze tylko 4 Polaków. Czy biegnięcie jako drużyna?

Nie, bo nie chcieliśmy się w ten sposób ograniczać. Każdy z nas jest na innym poziomie wytrenowania. Członkowie drużyny nie mogą biec w odległości od siebie większej niż 25 metrów, a to jest dodatkowe utrudnienie. Biegniemy indywidualnie, ale oczywiście jako team wspieramy się, pomagamy, dopingujemy.

Jeśli uda się panu przebiec te cztery ultramaratony, dołączy pan do elitarnego grona.

Grona na razie 28 osób na świecie, które w ciągu roku przebiegło te maratony i pokonało w sumie ponad 1000 km. Jest tu na razie ośmiu Europejczyków, w tym żadnego Polaka.

TAM, GDZIE NIOSĄ MARZENIA

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: EXPEDITION TEAM



Terenówką zwiedził Jamajkę, a potem zwykłym autem Kubę. Jednak to wyprawę na koło podbiegunowe zalicza do najbardziej ekstremalnych. Chęć poznania, zobaczenia, doświadczenia, wciąż pcha Cezarego Mychlewicza dalej. Nie brakuje mu planów na kolejne offroadowe wyprawy.

Na co dzień spotkać można pana na korytarzach dużej korporacji. Jest pan szefem działu marketingu. Zmaganie się z naturą i z własnymi słabościami podczas jazdy samochodem terenowym w ekstremalnych warunkach, to ucieczka od tej codzienności?

Każda podróż zmienia naszą optykę, dając inny punkt odniesienia. Każda wzmaga chęć do podejmowania kolejnych wyzwań. To jak życie w dwóch światach równoległych – podzielone na czas podróży i resztę. Mam naturalną chęć mierzenia się z przeciwnościami. To, że podczas ekstremalnych podróży wszystko jest nowe i niespodziewane, sprawia, że chłonimy otoczenie z podwójną energią. W grupie, w której jeżdżę, na co dzień poruszamy się przetartymi, powtarzalnymi ścieżkami – jesteśmy rodzicami, pracownikami, szefami, petentami. Mamy swój rytmiczny świat, w którym budujemy naszą bezpieczną egzystencję. Gdy wyjeżdżamy, stajemy się małymi – dużymi dziećmi, dla których wszystko jest nowe, wymaga zobaczenia, dotknięcia, sprawdzenia. Motywacją jest balansowanie na granicy nieznanego i własnego doświadczenia. Po

powrocie z takiej podróży przez jakiś czas funkcjonujemy jeszcze w świecie, w którym byliśmy. Równocześnie uczymy się wyznaczać priorytety, w świecie, do którego wracamy. Jednak w tym wszystkim, jedna rzecz pozostaje stała – moment powrotu do domu i spotkanie z dziećmi. Chłopcy są jeszcze za mali na tak dalekie wyprawy, ale już wiedzą, że każda podróż to wspaniała przygoda. Jeżdżą z nami tam, gdzie to możliwe i poznają świat przez obserwacje. Ale offroad to jedna z kilku moich odskoczni. Gdy tylko mogę żegluję, trzy lata temu zafascynował mnie snowboard, dla którego rzuciłem narty. Na więcej aktywności brakuje mi czasu.

Skupiliście się wokół Expedition Team.

Nie jeżdżę sam, bo nie jestem typem samotnika. Wśród przyjaciół można dzielić się na bieżąco swoimi przeżyciami, co daje jeszcze większą satysfakcję z pokonanej trasy lub trudności, jakie nas na niej spotykają. Expedition Team to nieformalna, mała grupa miłośników samochodów terenowych, którzy układają i przemierzają trasy poza asfaltowymi drogami. Kiedy tylko możemy, uciekamy poza miasto, by jeździć. Często wybieramy się na nocne wyprawy. W trudnym terenie możemy poznać nie tylko swoje reakcje na zastane warunki, ale też możliwości własnego auta. No i poza tym nie

chcemy przyglądać się, jak nasze samochody offroadowe stoją na parkingu. Chcemy nimi jeździć. Nie tylko wtedy, gdy zaplanujemy dłuższą podróż.

Jakie były pana początki?

Chyba podobne, jak u wielu osób. W dzieciństwie, w samochodzie, tato sadzał mnie na kolana i pozwalał kręcić kierownicą. Kiedy podrosłem, a tato wyjeżdżał na kontrakt, mama pozwalała mi czasami pojeździć po osiedlu lub pojechać do pobliskiego sklepu po zakupy. Oczywiście nie miałem jeszcze wtedy prawa jazdy. Później dostałem w prezencie używanego "malucha", którego bez przerwy rozbierałem i zawsze zostawała mi garść śrubek, bez których samochód dalej jeździł. Z czasem pojawiły się kolejne auta, a dla mnie nigdy nie było za blisko, żeby gdzieś pojechać, choćby to było piętnaście metrów. Jeździłem dużo, różnymi samochodami. Auta sportowe mnie nie pociągały, wołałem terenowe. Po studiach, gdy życie zawodowe trochę okrzepło, stwierdziłem, że offroad jest tym, co mnie naprawdę interesuje.

Offroad jest wyłącznie dla mężczyzn?

Absolutnie nie. Offroadem interesują się też kobiety, i to w różnym wieku. Zresztą bardzo dobrze sobie radzą. Panie z natury są dokładniejsze i bardziej stonowane, jeśli chodzi o jazdę offroadową. Często, gdy faceti bez większego zastanowienia się, w trudnych warunkach podejmują decyzję na zasadzie "dobrze, to ten odcinek przejadę na pełnym gazie i jakoś się uda", kobiety pójdą dwa razy oglądać niebezpieczne miejsce i analizować, czy faktycznie można ryzykować.

Myślę jednak, że ciężko jest panom zdobyć zaufanie mężczyzn.

Nie zgodzę się. Te kobiety, które są czynne w offroadzie, wzbudzają bardzo duży szacunek, choć na pewno nie ma dla nich taryfy ulgowej. Jak w każdym innym sporcie wyczynowym, są pełnoprawnymi członkami zespołu. Podczas wypraw mają swoje zadania, które muszą realizować.

Dwukrotnie, również z kobietami, byliście na Ukrainie. Trudno pokonuje się wschodnie bezdroża?

Trudno, ale właśnie po to tam pojechaliśmy. W minionym roku byliśmy tam dwukrotnie - we wrześniu i w połowie listopada. I o ile wrzesień sprzyjał włóczędce po górach, o tyle w połowie listopada było już bardzo ciężko i niebezpiecznie. To właśnie w listopadzie ponieśliśmy dość duże straty w sprzęcie.

Dlaczego Ukraina?

Wjeżdżając na Ukrainę, zyskujemy dwie rzeczy - mamy w miarę tanie paliwo i zyskujemy nieograniczone możliwości jeżdżenia wszędzie, w odpowiednio trudnych warunkach. Są tam niezliczone dzikie tereny, po których można jeździć bezkarnie. Inaczej jest w Polsce, gdzie jest zakaz wjeżdżania do lasów.

Załoga Expedition Team postanowiła zdobyć też koło podbiegunowe.

Pomysł na tą wyprawę pojawił się nagle. Ktoś z naszej offroadowej drużyny zapragnął zobaczyć zorzę polarną. Szybko pojawili się kolejni entuzjaści tego pomysłu. Zaczęliśmy zastanawiać się, jak go zrealizować. Miałem duże obawy, ponieważ jestem raczej "ciepłolubny" i nie przepadam za zimą - a tu mieliśmy jechać tam, gdzie

temperatura -30 jest normą. Od pomysłu do realizacji upłynęło tak niewiele czasu. W końcu trzema autami, marki Land Rover Discovery, w 6 osób (czterech mężczyzn i dwie kobiety) wyruszyliśmy w drogę. Oczywiście wcześniej jak najlepiej staraliśmy się przygotować do tego auta.

Trudno było osiągnąć zaplanowany cel?

Ten obszar przyciąga ogromnymi przestrzeniami, pięknymi jeziorami, wybrzeżem z tysiącem wysp, czy majestatem gór i wybrzeży w Norwegii. Aby dotrzeć do tych pełnych uroku miejsc, przejechaliśmy dwa i pół tysiąca kilometrów przez północną Skandynawię, spędzając ponad 80 godzin w samochodach. Momentami bywało trudno. Sama jazda przy prędkościach 80 - 100 km/h jazda po lodzie wymaga dużej koncentracji. Wiatr uniemożliwiał jakiekolwiek działanie na zewnątrz. Pomijając czynnik wychładzający, zasypywał wszystko w kilkanaście minut. Był tak silny, że wciskał śnieg do środka przez uszczelki w drzwiach, a utrzymanie pozycji pionowej było praktycznie niemożliwe. Zmagaliśmy się z wieloma przeciwnościami, nie tylko pogodą, ale też zmęczeniem i awariami - zaliczyliśmy dwie awarie, w tym jedną w ekstremalnych, podbiegunowych warunkach. Byliśmy zdani na własne siły i wiedzę o naszych samochodach. Zdarzyło się nawet, że gdy pewnego ranka mój samochód nie chciał zapalić, przez trzy godziny szukaliśmy przyczyny awarii. Przy - 30 st. C nie jest to prosta sprawa. Już niemal w desperacji, po raz kolejny ściągając przewody i zakładając je, udało nam się naprawić auto.

Ludzie są cierpliwi w takiej sytuacji?

Wydaje się to nieprawdopodobne, ale są bardzo cierpliwi. Wiedzą bowiem, że nie ma wyjścia, trzeba zachować spokój. Podczas ekstremalnych wypraw zaskakująca sytuacja może być też przygodą.

Jaki był najtrudniejszy odcinek wyprawy?

Chyba ten najdłuższy, rozpoczynający się u wybrzeży Zatoki Botnickiej i wiodący aż do norweskich fiordów. Trasa wiedzie przez pustkowia, wśród zamrzniętych jezior polodowcowych, wokół lasy i pojawiające się co kilkadziesiąt kilometrów miejscowości. Dotarliśmy do miasteczka Mo na północnym wybrzeżu Norwegii. Zakwaterowaliśmy się w hoteliku i rozentuzjarmowani, jeszcze tego samego wieczoru postanawiamy udać się na magiczną linię kręgu polarnego. Do pokonania, w jedną stronę, mieliśmy jedyne 80 km krętą drogą wzdłuż koryta zamrzniętej rzeki. Z opowieści wiedzieliśmy, że płaskowyż, przez który przebiega magiczna linia, to doskonały punkt do obserwacji nieba - niczym nie ograniczony horyzont oraz brak jakichkolwiek źródeł światła dają nam nadzieję. Krąg polarny przywitał nas pogodą odpowiednią dla swojej szerokości geograficznej - silnym wiatrem, mrozem, opadami śniegu i zasypnymi drogami. Zorzy nie było.

Było ekstremalnie?

Następnego dnia postanawiamy zrobić powtórne podejście, zgodnie twierdząc, że gorszej pogody być już nie może. Jakże się myliliśmy. Wiatr osiągnął siłę uniemożliwiającą wysiadanie z samochodu. Przejście 20 metrów to wyczyn godny olimpijczyka, widoczność 10 m pod warunkiem posiadania gogli narciarskich, lecące





w poziomie kulki śniegu uniemożliwiają wyprostowaną postawę ciała. Temperatura -15 stopni. W tych warunkach podejmujemy próbę podjechania samochodem do tablicy oznaczającej krąg polarny, która tylko wystaje z 1,5 metrowej warstwy śniegu. Spuszczamy powietrze z opon i delikatnie po zamrożonej warstwie wierzchniego lodu na śniegu auto przemieszcza się do przodu. Po 20 metrach lód załamuje się i unieruchamia auto. Podejmujemy próbę ściągnięcia auta. Wiatr wyje. Cała moc oświetlenia ginie w tej burzy. Komunikacja werbalna nie jest możliwa, przemieszczanie się możliwe jest właściwie tylko z wiatrem.

Jak sobie poradziliście zatem z tym problemem?

Samochód był poza zasięgiem liny z wyciągarki, więc sztukujemy przedłużenie. Aby zablokować punkt zaczepienia do auta z wyciągarką z tyłu podczepiamy na krótkiej taśmie drugie auto na zablokowanych hamulcach. To też nie przyniosło rezultatu. Auto wtopiło się dosłownie w warstwę lodu. Ciepłe mosty i inne elementy podwozia najpierw roztopiły lód i śnieg, a potem to wszystko zamorzło skutecznie przykuwając samochód od spodu. Po naradzie postanowiliśmy, że trzeci Landek co sił we wzmocnionym silniku napierać będzie na wstecznym do tyłu trzymając na taśmie Landka z wyciągarką, który z kolei ściąga Landka wyznaczonego do ekspedycji pod tablicę. To wszystko spowodowało, że dwa pierwsze auta stoją w miejscu i wyciągarka z największym trudem wyrwała ciągnięte auto. Grząskość terenu i kompletny brak możliwości rozpędzenia się wykluczały użycie popularnego kinetyka. Poza tym konieczny jest bardzo powolny przejazd do tyłu, aby nie zarwać wierzchniej

warstwy lodu. Walcząc z wiatrem, śniegiem i przykutym do lodu Landkiem spędzamy na kole podbiegunowym ok. 2 godzin. Zmarliśmy, ale szczęśliwi wróciliśmy do naszego hoteliku na noc.

Zorzy jednak nie zobaczyliście.

Niestety nie. Ale już na parkingu przy hotelu zatrzymał się obok nas autobus. Jakież było nasze zdziwienie, gdy kierowca zaczął do nas mówić po polsku. Miła pogawędka z rodakiem z jednej strony była sympatyczna, z drugiej niestety nie podniosła nas na duchu - kierowca stwierdził, że nigdy w Mo nie widział zorzy!

Co czuje człowiek, który przekracza granicę koła polarnego?

Czuje, że może więcej, jest zły, że nie zaplanował tego i nie przewidział, że będzie mógł więcej, czuje że trzeba to powtórzyć. Jest szczęśliwy, że dotarł do wyznaczonego celu. Jest szczęśliwy, bo ten cel okazał się tylko końcem pewnego etapu i zarazem początkiem kolejnej, nowej wyprawy. Będąc tam, w tamtym momencie, wiedziałem już gdzie pojadę w następnym roku.

A zorza polarna? W końcu pojechaliście, żeby ją zobaczyć.

Niestety, nie zobaczyliśmy jej, choć mieliśmy spełnione wszystkie warunki, by ją zobaczyć - musiał być mróz, musieliśmy przemieścić się jak najdalej na północ, musiała być wysoka aktywność słońca i bezchmurne niebo. Cóż, będzie trzeba tam wrócić.

Jak postrzega Pan Skandynawię? Przyrodę, klimat. Co Pana zaskoczyło, co urzekło?

W Skandynawii byłem już kilkakrotnie podróżując jachtem, samochodem czy samolotem. Jednak zawsze będąc tam mam wrażenie spokoju, spowolnionego rytmu. Tam ludzie żyją blisko natury, nie walczą z nią, tylko dostosowują się. Będąc pierwszy raz w Szwecji, pływając po szkiełkach, obiecałem sobie, że tam wrócę. I wracam.

To nie jedyny pana cel. Jakimi ścieżkami podąży teraz pana offroadowa drużyna?

W najbliższym czasie wybieramy się w do Rumunii by przejechać Karpaty. Intensywnie myślę o dotarciu do dalekiej Syberii, a konkretnie do miasta Czyta. Tam urodził się mój dziadek, o którym niewiele wiem. Potem dalej Mongolia, Chiny, Czukotka. Mówi się, że w planach jest rozpoczęcie budowy tunelu kolejowego przez Cieśninę Beringa, więc za 10-15 lat będzie możliwość lądowej podróży z Warszawy przez Syberię, Alaskę aż do Patagonii. Kto wie, gdzie poniosą nas marzenia. Na pewno jednak wyprawa marzeń to taka, w której będę mógł dzielić się na równi obowiązkami z moimi synami. Nieważne czy będzie to wyprawa daleka czy bliska. Chcę, aby poznawali świat, ludzi, miejsca. Aby rozwijali swój światopogląd, zdobywali wiedzę i doświadczenie.



Cezary Mychlewicz, gdańszczanin, na co dzień szef działu marketingu w korporacji, w weekendy - żeglarz i pasjonat wypraw offroadowych w szeregach Expedition Team. Mąż, ojciec dwóch synów - 6 letniego Maksa i 3 letniego Aleksa. W wolnych chwilach doskonali technikę w zakresie kuchni włoskiej oraz czyta książki podróżnicze. Więcej na www.expedition-team.blogspot.com



Szczęśliwi ludzie wypoczywają w XVII - wiecznym

MŁYNIE KLEKOTKI

www.hotelmlynklekotki.pl | tel. 55 249 00 00 | e-mail: repcja@hotelmlynklekotki.pl



NATURALNY FENOMEN

AUTOR: MARTA LEGIEĆ



Pamukkale

fot. Getty Image

Natura niezwykle hojnie obdarzyła pełną słońca Turcję swoimi cudami. Wśród licznych niesamowitości, pozostawiła tu miejsce uznawane za jedno z piękniejszych na ziemi, gdzie błękit miesza się z bielą, tworząc jedność z malowniczymi ruinami przeszłości. Całość wydaje się bajkowa, wręcz nierealna.

Zdaleka olśniewające białością Pamukkale jednym przypominają zamrażniętą Antarktydę, innym górę usypaną z puszystych kłaczek waty czy bawełny. Jedno jest jednak pewne - białe, zastygłe kaskady skalne to prawdziwy cud natury i perełka tureckiej ziemi. Niezwykła uroda tego miejsca od wieków przyciąga, zaskakuje i zachwyca. Czy można się dziwić powiedzeniu - "kto nie widział Pamukkale ten nie widział Turcji wcale?" Coś w tym musi być, bo ci, którzy tu dotarli, na daleki plan zsuwają piękne miejscowe plaże i nawet wszechobecne słońce.

BIAŁO JAK W... ZAMKU

To jedna z wizytówek Turcji. Fotografie „Bawełnianego Zamku” znajdują się w niemal wszystkich przewodnikach i folderach reklamujących kraj. Nie ma się co dziwić - obrazek to istotnie magiczny, wręcz bajkowy. Jego niezwykła uroda wciąż przyciąga, zaskakuje i zachwyca. Jedno też jest pewne - w znajdującym się kilkanaście kilometrów od miasta Denizli „Bawełnianym Zamku”, nic nie jest przereklamowane. Wielu odwiedzających to miejsce przysiadła i z czułością dotyka skalnych załamów, jakby chcąc sprawdzić, czy to miejsce naprawdę istnieje.

Dlaczego bawełniany? Na nazwę składają się dwa słowa - „pamuk” to po turecku bawełna, „kale” - zamek i jest to nawiązanie do koloru i faktury produkowanej w okolicach, w dużych ilościach bawełny. Biel skalnych tarasów aż bije po oczach. Z nią kontrastuje turkus spływającej z góry wody. Proces tworzenia tego cudu natury

trwa nieprzerwanie od 14 tysięcy lat. Pamukkale znajdują się na styku dwóch płyt tektonicznych, jest to więc teren sejsmicznie aktywny. To dlatego z głębi ziemi mogą wybijać gorące źródła, mające około 35 stopni Celsjusza.

Bogata w związki wapnia i dwutlenek węgla woda tworzy dookoła naturalne kąpielisko. Łącznie bije tu 17 gorących źródeł. Trawertynowe zbocze i tarasy powstawały i wciąż powstają dzięki osadzaniu się wapnia z wysoko zmineralizowanych źródeł. Stworzyły fantastyczne, jakby zamrożone kaskady. Wydajność wód jest tak duża, że nalot potrafi się podwyższać nawet o 1 mm rocznie na całej powierzchni zbocza góry, czyli na 5 km kw.

NATURA POD OCHRONĄ

Przez tysiące lat wszystkie tarasy były wypełnione wodą mineralną wydobywającą się z tutejszych gorących źródeł. Do czasu, gdy w latach 70. ubiegłego wieku na szczycie malowniczego zbocza wybudowano kilka hoteli termalnych. Woda zamiast zasilać tarasy, zaczęła trafiać do hotelowych basenów. Z biegiem czasu naturalne budowle ulegały coraz większej degradacji. Na szczęście zdołano powstrzymać to destrukcyjne działanie człowieka. Rząd turecki podjął decyzję o wyburzeniu większości hoteli, pozostawiając tylko jeden z nich. Zachowano też jeden basen dostępny dla zwiedzających. W porę podjęto też starania odtworzenia stanu sprzed okresu istnienia turystycznych molochów. Dzięki temu cud natury został uratowany.

Obecnie cały teren został objęty ochroną poprzez utworzenie Parku Narodowego. Co więcej w 1988 roku UNESCO zdecydowało się na objęcie swoim patronatem białych niczym śnieg tarasów.

Dopóki panowała tu turystyczna "wolna amerykanka", dozwolone było chodzenie po całej powierzchni tarasów i kąpanie się do woli w stworzonych przez naturę basenach z gorącą wodą. Kilkanaście lat temu wprowadzono tu wiele ograniczeń. Spacerować można w dół, wzdłuż spływającej rytmicznie po wapieniach wody i wyłącznie wyznaczonymi trasami, odkrywając naturalne półki, stalaktyty i płytkie baseny, w których woda nawet w upalne dni jest cieplejsza od powietrza. Spacer możliwy jest wyłącznie bez obuwia. Być może to lepiej, bo dzięki temu w pełni czuć ciepło termalnej wody. Po wyjściu zaś stopy pokryte są białym, wapiennym nalotem.

W POSZUKIWANIU MŁODOŚCI

Chyba każdy, kto odwiedza to miejsce zna historię o tym, że kąpiel w zgromadzonej w tarasach wodzie czyni cuda. Dziś dowiedziono, że istotnie wpływa ona korzystnie na stan zdrowia i przynosi ulgę, szczególnie tym cierpiącym na reumatyzm. Dawniej mówiono, że zanurzone w lazurowej cieczy ciało staje się młodsze. O ile lat? Tego nie wie nikt... Trzeba spróbować i sprawdzić na własnej skórze. Coś jednak musi być na rzeczy, skoro już w czasach starożytnych mieściło się tu rzymskie sanatorium, a w zasadzie kurort o nazwie Hierapolis. Ale o tym za chwilę.

Wieki temu doceniano uzdrawiającą moc termalnej wody i już wtedy nie brakowało głosów, że przy okazji upiększała. Do dziś żywa jest legenda, jaką można tu usłyszeć od okolicznych mieszkańców. Opowiadają o dziewczynie z dalekim od ideału wyglądem. Nie była urodziwa, więc nie mogła liczyć na znalezienie kawalera i tym samym zamążpójście. Zakompleksione dziewczę w rozpacz postanowiło popełnić samobójstwo, rzucając się z wapiennych skał do wody. Spadła, ale nie umarła. Na jakiś czas straciła przytomność, unosząc się na powierzchni wody. Fale długo obmywały jej twarz, dzięki czemu zamieniła się w piękność. Nieprzytomną dziewczynę znalazł wracający z polowania książę i - jak to bywa w bajkach - natychmiast się w niej zakochał.

STAROŻYTNE WIERZENIA

Ile wspólnego ma legenda z rzeczywistością, może dziś sprawdzić każdy. Wystarczy popluskąć się w ciepłej wodzie Basenu Kleopatry. Otoczony krzewami oleandrów wygląda bardzo urokliwie. Według kolejnej legendy słynąca z urody królowa Egiptu uwielbiała tu zażywać kąpiele. Podobno regularnie przyjeżdżała na zabiegi uzdrowiskowe, a po każdej kąpiele w tym basenie młodziła. Bajka? Być może. Jednego jednak możemy być pewni - mamy tu chyba jedyną okazję na świecie, by wykąpać się w basenie z zatopionymi w nim autentycznymi starożytnymi kolumnami, łukami, kawałkami



Teatr w Hierapolis

portali. Kto wie, czy nie pamiętają czasów samej Kleopatry? Tak czy inaczej płynąc trzeba uważać, by nie zrobić sobie krzywdy.

Trawertyny to nazwa nadana wapiennym tarasom przez starożytnych Rzymian. Jednak nie tylko te cuda natury warto obejrzeć w Pamukkale. Kto nie odczuwa potrzeby, by w cudownej wodzie stracić kilka lat, może zwiedzić miejsce, które zbudowała nie natura, a człowiek. Romantyczne ruiny starożytnego miasta - uzdrowiska Hierapolis położone nieopodal, pozwalają poczuć orientálną atmosferę na własnej skórze. Znajdziemy je nieco powyżej Pamukkale. To pozostałości powstałego w II wieku p.n.e. Hierapolis, do którego przybywali starożytni Rzymianie, a później Bizantyjczycy, aby podratować swoje zdrowie. Tym, co można zobaczyć tu jeszcze dziś, będą zachwyceni nie tylko miłośnicy antycznej historii. Miasto dedykowane było kobiecie o imieniu Hiera, żonie legendarnego założyciela królestwa Pergamonu obejmującego również i te tereny.

MATKA ZIEMIA

Nie była to jednak pierwsza osada, która powstała w okolicach wód termalnych. Od tysięcy lat coś przyciągało tu ludy zamieszkujące Azję Mniejszą. W tym niesamowitym miejscu, stworzonym ręką natury, oddawano kult matce ziemi. Obecnie można zobaczyć tu ruiny łaźni z III w.n.e. kaplicę, tutejszy odpowiednik agory i ruiny trzynawowej bazyliki bizantyjskiej. Wielkie wrażenie robi dobrze zachowany teatr, który mieścił około 20 tys. widzów.

Jest tu też największa w Anatolii starożytna nekropolia. Zespół grobowców to nie tylko miejsca pochówku dawnych mieszkańców tych ziem, ale też osób, które przybyły do uzdrowiska ze zbyt poważną chorobą jak na możliwości wód termalnych i zmarły jeszcze w czasie pobytu w Hierapolis. Niektóre starożytne grobowce "zatopione" są już w wapiennym, białym osadzie. Tak natura osaczyła historię. ■



Baseny w Pamukkale

MINI COOPER S



Fot. Materiały prasowe

Mini Cooper S

Jest większe, przestronniejsze i bardziej komfortowe. Nowy Mini Cooper S, flagowa odmiana mikrusa ze stajni BMW, zachwycą pod każdym względem, zarówno jeśli chodzi o stylistykę, jak i właściwości jezdne.

AUTOR: MAX RADKE

MINI Cooper S nie zamierza kryć swojego sportowego charakteru. 192 KM drzemące w dwulitrowym silniku benzynowym, niemalże rozrywają ważące zaledwie 1250 kg nadwozie, czego efektem jest przekroczenie 100 km/h w niespełna 7 sekund i prędkość maksymalna na poziomie 235 km/h.

Czterocylindrowy silnik Twin Power Turbo został opracowany od podstaw i zapewnia czystą, nieskażoną frajdę z jazdy rodem z toru gokartowego. Podczas jazdy szybko daje się wyczuć, że trzyma się drogi, jak przyklejony. Gdy włączymy tryb Sport auto staje się jeszcze bardziej agresywne i jeszcze bardziej wyczulone na każde naciśnięcie pedału gazu. Przekładnia zmiany biegów (6-stopniowa skrzynia biegów w standardzie, opcjonalnie 6-stopniowa skrzynia automatyczna lub sportowa skrzynia automatyczna) pracuje szybciej, a redukcji przełożeń towarzyszą charakterystyczne strzały z tłumika.

Wyraźny sportowy rys nadają też podwójne rury wydechowe oraz szeroka, dynamiczna sylwetka. W oczy rzuca się nowa, sześciokątna osłona chłodnicy i nowo opracowany design reflektorów, opcjonalnie w technologii LED. Długość nadwozia – w stosunku do poprzednika w wersji Cooper – zwiększyła się o 98 mm, szerokość o 44 mm a wysokość o 7 mm. O 28 mm powiększył się też rozstaw osi.

Nowy MINI z typowym dla siebie, emocjonalnym designem, jeszcze lepszą równowagą między radością z jazdy a ekonomią zużycia paliwa, powinien być hitem sprzedażowym. Bo oprócz stylistycznej ewolucji ten samochód to także wyraźna poprawa komfortu przestrzennego, bezpieczeństwa, wyposażenia, jakości materiałów i wykończenia, a także sportowy charakter połączony z komfortem jazdy. Gdy dodamy do tego bogate wyposażenie seryjne oraz wyrafinowane opcje podnoszące komfort, tworzące atmosferę premium i indywidualizmu, dostajemy samochód budzący emocje i pożądanie.

Jakie wyposażenie seryjne i opcjonalne znajdziemy w nowym Mini Cooper S? Czujnik deszczu z czujnikiem zmierzchu, ogrzewana przednia szyba, czujniki parkowania, komfortowy dostęp bezkluczkowy, elektrycznie sterowany, szklany dach, relingi dachowe, elektrycznie podgrzewane i składane lusterka zewnętrzne, wewnętrzne i zewnętrzne lusterka z funkcją automatycznego ściemniania, podgrzewanie foteli, dwustrefowa automatyczna klimatyzacja, tylny spoiler, duży wybór dekoracji dla dachu, lusterek, pasów na maskę, tapicerek, wykończeń wnętrza i linii kolorystycznych; nawigacja MINI, MINI Radio Visual Boost, system audio hi-fi Harman Kardon, tuner DAB, zmieniarz DVD i wiele innych rzeczy wpływających na komfort i podkreślających wyjątkowy charakter auta.

Ile kosztuje to małe чудо? Niemało. Ceny zaczynają się od 101.300 zł. Co warto dorzucić do wersji podstawowej? Na pewno sportową, automatyczną skrzynię biegów (8160 zł), pakiety stylistyczne (od 2200 zł do 11909 zł), skórzaną tapicerkę (7234 zł), kamerę cofania (1500 zł), systemy asystujące kierowcy (4367 zł), kierownicę wielofunkcyjną (1279 zł) i panoramiczny, szklany dach (3970 zł). ■



NOWE MINI. # NOWA MIŁOŚĆ.



THE NEW MINI. THE NEW ORIGINAL.

Nowe, zachwycające i oryginalne MINI zaskoczy Cię innowacyjnymi rozwiązaniami, łączącymi funkcjonalność z komfortem i bezpieczeństwem. Całkowicie nowa gama silników zapewnia prawdziwie sportowe osiągi oraz jeszcze więcej gokartowej frajdy z jazdy. Wszystko to uzupełnia nowoczesny design oparty na ponadczasowym, brytyjskim stylu MINI.

Poznaj najnowsze oblicze legendy w naszym salonie MINI Zdunek.

**DEALER MINI
ZDUNEK**
UL. MIAŁKI SZLAK 43/45
80-717 GDAŃSK
TEL: +48 883 317 500
ZDUNEK.MINI.COM.PL

MINI COOPER S.
Moc: 141 kW (192 KM), 0-100 km/h: 6,8 s, średnie zużycie paliwa: 5,7 l/100 km, emisja CO₂: 133 g/km.



EKOLOGICZNY SPORTOWIEC

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI



Ten samochód miał być odpowiedzią na ekologiczne trendy i stać się prawdziwą rewolucją wśród samochodów elektrycznych i hybrydowych. Miał być idealnym kompromisem między ekologicznymi rozwiązaniami, a radością z jazdy. I tak się właśnie stało. Fisker Karma, bo o tym aucie mowa, jeździ po ulicach Trójmiasta.

Gdy w 2008 roku po raz pierwszy zaprezentowano go na targach motoryzacyjnych w Detroit i Genewie, entuzjazm był wielki. Wszak Fisker Karma miał wszystko to, czego brakowało do tej pory innym tego typu pojazdom – styl, znakomite osiągi i dobrą cenę. Sukcesu jednak nie było, mimo że jednym z inwestorów był sam Leonardo di Caprio, a projekt został dofinansowany przez rząd USA. Firma zbankrutowała, mimo, że samochód przez nią produkowany jest po prostu genialny. Mogliśmy się o tym przekonać testując trójmiejski egzemplarz.

Biały Fisker Karma wzbudza emocje i pożądanie od pierwszego wejrzenia. Samochody ekologiczne zazwyczaj kojarzą się ze słabymi osiąganiami i przeciętną stylistyką, ale Karma udowadnia, że wcale tak być nie musi. Stylistyka piękna jak w Aston Martinie DB9, czy w Porsche Panamera. Fisker Karma to sportowa limuzyna z praw-

dziwego zdarzenia. Prawie 5 metrów długości, szeroka maska, charakterystyczny grill, masywne nadkola skrywające szerokie opony i wyraźnie zaznaczone wloty powietrza – od razu widać z jakim autem mamy do czynienia.

Fiskera napędza zespół złożony z silnika spalinowego i dwóch motorów elektrycznych, o łącznej mocy 408 KM. Co ciekawe, spalinowy silnik nie jest używany do bezpośredniego napędu pojazdu. Jego zadaniem jest wytworzenie energii elektrycznej potrzebnej do jazdy i ładowania akumulatora. Umieszczone za kierownicą łopatki służą do przełączania między elektrycznym trybem Stealth, a spalinowo – elektrycznym trybem Sport. W tym pierwszym Karma, dzięki energii elektrycznej czerpanej z litono – jonowych baterii, rozpędza się do setki w 7,9 s i pojedzie maksymalnie 152 km/h. W drugim Fisker wyzwala kosmiczny moment obrotowy 1232 Nm, a setkę osiąga w 5,9 s i pozwala uzyskać 200 km/h, a całość przy zachowaniu spalania na poziomie 2,4 l/100 km.



Zasięg na akumulatorach elektrycznych wynosi 80 km. Ładowanie baterii może odbywać się poprzez podpięcie do każdego gniazdka o napięciu 110 bądź 220 voltów. Luksusowe wnętrze w wygodnych fotelach mieści cztery osoby. Z tyłu jednak miejsca jest mało i z pewnością nie jest to tak komfortowy samochód, jak Porsche Panamera, czy Maserati Quattroporte. Ale, czy dla zamożnego indywidualisty to jest problem? Na pewno nie, jeśli weźmie się pod uwagę fakt, że szanse na spotkanie drugiego Fiskera na drodze są raczej minimalne, a wrażenia z jazdy są wręcz kosmiczne i zupełnie inne niż jazda tradycyjnymi samochodami.

Ledwo naciśniesz pedał gazu i wyrwasz jak pocisk do przodu. Olbrzymi moment obrotowy jest dostępny w tym samochodzie praktycznie od startu. Wciska cię w fotel, a ekscytacja jest tym większa, że praktycznie nie towarzyszy temu żaden dźwięk. Delikatnie dochodzi tylko odgłos elektrycznego silnika przypominający wiejący wiatr lub świst powietrza. Samochód porusza się bezszelestnie. Zakręty pokonujemy płynnie. Mimo, że spadł deszcz, to auto trzyma się drogi znakomicie. Kusi, żeby mocniej przycisnąć pedał gazu, ale rozsądek zwycięża. Wrażenia jednak są nieprawdopodobne.

O tym, że jazda tym samochodem to prawdziwie kosmiczne doznania, możesz przekonać się osobiście. Fisker Karma szuka nowego właściciela. Jeśli zatem chcecie sprawić sobie taką ekologiczną zabawkę, to jest ona do wzięcia. Sprzedaż prowadzi salon samochodów luksusowych Auto Fit w Gdyni, a cena to 315 tys. zł. ■

FISKER KARMA

Rok produkcji: 2012

Przebieg: 19 000 km

Skrzynia biegów: automatyczna

Moc: 402 KM

Moment: 1232 Nm

Prędkość max: 200 km/h

Rodzaj paliwa: elektryczny i benzyna 2.0 T

Napęd: tył

Felgi: 22" aluminiowe

Hamulce: tarczowe Brembo 370 mm

Solar dach



JEEP CHEROKEE



Fascynacja motoryzacją to zjawisko oparte na emocjach. Setki, a może tysiące modeli, a tylko nieliczne z nich przechodzą do historii, stają się nieśmiertelne i żyją własną legendą. Tylko one mają to coś, co jest wypadkową techniki, designu, pomysłu i historycznego kontekstu. To coś to dusza. Takim samochodem z pewnością jest Jeep Cherokee.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Do salonów trafiła właśnie najnowsza wersja modelu Cherokee. Wystarczy ruszyć w drogę, by od razu przekonać się, że legendarna dzielność terenowa i znakomita dynamika jazdy to wciąż najmocniejsze atuty tego modelu. Reputacja nie została nadszarpnięta. Wręcz przeciwnie. Jeep Cherokee to auto, które ma wszelkie szanse, by podbić segment średniej wielkości samochodów klasy SUV.

Auto dostępne jest w wersjach modelowych Longitude, Limited i Trailhawk. Podstawową jednostką napędową jest ekonomiczny, 2,0-litrowy turbodiesel o mocy 170 KM. Wersja 140-konna tego silnika oferowana jest w parze z sześciostopniową przekładnią manualną. W europejskiej gamie modelowej Cherokee dostępny jest także silnik benzynowy V-6 Pentastar o pojemności 3,2 litra wraz 9-stopniową, automatyczną skrzynią przekładniową.

Niespotykane w tej klasie pojazdów rozwiązania i technologie, pierwsza w tym segmencie 9-cio stopniowa, automatyczna skrzynia przekładniowa oraz ponad 70 zaawansowanych systemów i elementów bezpieczeństwa – Jeep Cherokee to samochód zarówno na autostradę, jak i szlaki off-roadowe. Nowa generacja oferowana jest zarówno w konfiguracji napędu 4x2, jaki 4x4 z ofertą trzech no-

wych, zaawansowanych systemów napędu 4x4 ułatwiających prowadzenie auta praktycznie w każdych warunkach terenowych.

Wszystkie warianty napędu 4x4 nowego Cherokee skojarzone są ze stosowanym już od pewnego czasu systemem zarządzania trakcją Jeep Selec-Terrain działającym w czterech trybach: Auto, Snow (śnieg), Sport i Sand/Mud (piach/błoto); piąty tryb Rock (skały) dostępny jest w wersji Trailhawk.

W kabinie czujemy się komfortowo. Znajdziemy tu m.in. kolorowy 7-calowy wyświetlacz TFT w konsoli centralnej, który umożliwia odczyt różnorodnych informacji w formacie preferowanym przez kierowcę, bez odrywania rąk od kierownicy a wzroku od drogi. Elementem wyposażenia standardowego wersji modelowych Limited i Trailhawk jest zaawansowany system Uconnect z 8,4-calowym ekranem dotykowym, jako swoiste centrum multimedialne podnoszące komfort jazdy i prowadzenia samochodu. Dodatkową przyjemność podróżowania zapewnić może dostępny opcjonalnie system nagłośnienia Alpine klasy Premium o mocy 506 W wraz z dziewięcioma głośnikami i subwooferem.

Ceny nowego Jeepa Cherokee zaczynają się od 139 tys. zł. Za topową wersję benzynową z silnikiem Pentastar o pojemności 3,2 l. trzeba zapłacić 193 tys. zł. O tym, że warto można przekonać się osobiście umawiając się na jazdę testową w salonie Auto-Mobil w Gdyni. ■



Jeep. z



DZIKIE JEST PIĘKNE



Nowy Jeep. Cherokee. Stworzony, by odkrywać.

3 LATA GWARANCJI BEZ LIMITU KILOMETRÓW

Nowy Jeep, Cherokee to indywidualność w najczystszej postaci. Jego zaawansowana 9-stopniowa automatyczna skrzynia biegów zapewnia komfort jazdy i jeszcze większą oszczędność paliwa. Nowy Cherokee dostępny jest z trzema najlepszymi w swojej klasie systemami napędu 4x4, które odłączają tylną oś, kiedy nie jest potrzebna. Jeep, Cherokee bezpiecznie i komfortowo dowiezie Cię do celu – nieważne, czy prowadzi do niego autostrada, czy dzikie bezdroże. Już czas! Ciekawość wzywa.

Jeep, jest zastrzeżonym znakiem handlowym firmy Chrysler Group LLC. Najlepszy wynik w kategorii Small Off Road 4x4 w teście Euro NCAP w 2013 roku. Model chroniony dwuletnią gwarancją producenta oraz rocznym Ubezpieczeniem Awarii Elektromechanicznych Przedłużona Gwarancja Zakres Pełny. Szczegóły na http://www.jeep.pl/specs/przedluzona_gwarancja_zasady.pdf. Jeep, Cherokee – emisja CO₂ od 139 do 232 g/km, zużycie paliwa w cyklu mieszanym od 5,3 do 10,0 l/100 km, w cyklu miejskim od 6,4 do 13,9 l/100 km, w cyklu pozamiejskim od 4,6 do 7,7 l/100 km. Informacje o odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji na stronie www.jeep.pl/service/recycling/index.html.



Znajdź nas na:



Jeep

AUTO-MOBIL

Autoryzowany dealer marki Jeep,
Gdynia, ul. Wielkopolska 241
tel. 725 575 006 lub 534 99 11 88
www.auto-mobil.pl

AutoMobil

AUTO Z DOBREJ RĘKI

SUBARU WRX STI



W przypadku tego samochodu nieważna jest cena, nieważny jest wygląd, nieistotne jest spalanie – od zawsze najważniejszy był, jest i będzie napęd gwarantujący doznania ekstremalne, znane jedynie z rajdowych tras. Mowa o Subaru WRX STI. Najnowsza generacja tego kultowego samochodu trafiła właśnie do salonów.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: SUBARU

Czerpiący z rajdowego doświadczenia Subaru, WRX STI to najbardziej wyczynowy model z drogową homologacją w palecie japońskiego producenta. Pod maskę trafił 2,5-litrowy, doładowany bokser generujący 305 KM. Rozpędzenie się do "setki" zajmuje mu 5,2 s., a prędkość maksymalna to 255 km/h.

Jednostka współpracuje ze specjalną wzmocnioną 6-biegową manualną skrzynią i napędem na cztery koła. Auto zostało wyposażone w systemy: Controlled Center Differential, LSD i samoblokujący się mechanizm różnicowy Torsen. Po raz pierwszy Subaru WRX STI oferuje także system minimalizujący podsterowność. Precyzyjna jak szwajcarski zegarek, 6-biegowa skrzynia, sportowe sprzęgło i mocne hamulce potwierdzają, że w hasle promowanym przez japoński koncern "prawdziwa moc pod twoją kontrolą" nie ma cienia przesady.

Tylko, że kontrolować ten samochód trzeba umieć. Niedzielną, początkujący kierowcy lepiej niech wybiorą spokojniejsze auto. Po co drażnić lwa? Szczególnie jeśli mamy włączony system SI-Drive w pozycji "Sport sharp" – czas potrzebny na wygenerowanie pełnej

mocy 300 KM to zaledwie mgnienie oka, a opanowanie potwora ze znacznikiem STI wymaga niemałych umiejętności.

Przy projektowaniu tego auta skupiono się na trzech elementach, na które najbardziej narzekano przy poprzedniej wersji – układzie kierowniczym, przyczepności tylnych kół i redukcji przechyłów bocznych nadwozia. I faktycznie, zmiany są odczuwalne. Wspomaganie kierownicy idealnie współpracuje z osią napędową i kołami, nawet w najłagodniejszym trybie [I] Inteligent kierownica stawia spory opór, ale przez to dokładnie czujemy co dzieje się z samochodem i możemy nim precyzyjnie sterować. W najbardziej sportowym trybie [S#] Sport Sharp wspomaganie dodatkowo się utwardza. A dzięki temu, że inżynierowie zajęli się poprawieniem trakcji tylnej osi, wyczuwalne jest to, że tył auta cały czas podąża za jego przodem, nawet w najbardziej ciasnych zakrętach.

O tym, że jest WRX STI jest samochodem tylko dla koneserów świadczy też fakt, że polski importer zamówił tylko 50 sztuk tego auta. Będą one dostępne w dwóch wersjach, roboczo nazwanych Sport i Luxury. Tą pierwszą wyróżniać będzie wielka lotka na tylnym spojlerze. Odmiany luksusowe nie będą jej posiadać, będą za to miały otwierane okno dachowe. Cena – około 185 tys. zł. ■



FORESTER XT. 240 BEZPIECZNYCH KONI MECHANICZNYCH.



SUBARU

Confidence in Motion

P.H.U. Zdanowicz Sp. z o. o.
Al. Grunwaldzka 256A
80-314 Gdańsk
Tel: 58 554 32 06
www.gdansk.subaru.pl



SUBARU ZALECA PRODUKTY:



warta.



HARLEY ON TOUR



Ponad 20 motocykli przywiozła do Gdańska olbrzymia ciężarówka Harleya Davidsona. Podczas imprezy z cyklu Harley on Tour, zorganizowanej przez trójmiejskiego diler marki, firmę Zdanowicz, fani tych legendarnych motocykli mogli przetestować najnowsze modele.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nowości Harleya na rok 2014 to modele z serii Touring, Trike i Custom Vehicle Operations (CVO) przebudowane w ramach projektu Rushmore, którego celem jest wprowadzenie pionierskiej technologii i udoskonaleń konstrukcyjnych w motocyklach turystycznych. Udoskonalenia w ramach projektu Rushmore to m.in. ulepszony reflektor LED Daymaker i reflektory z podwójnym halogenem, połączony układ hamulcowy Reflex z systemem ABS oraz silniki Twin-Cooled Twin Cam 103 i Twin Cam 103 o podwyższonej mocy.

To również nowy system multimedialny Boom! z kolorowym ekranem, łącznością Bluetooth, funkcją poleceń głosowych, technologią syntezy mowy, nawigacji GPS oraz możliwością podłączenia intercomu i radia CB w jednym module. Poprawiono też kształt i ergonomię wielu elementów, zastosowano również lżejsze koła ze stopu aluminium oraz przełączniki umożliwiające intuicyjną obsługę. Te elementy w ramach projektu Rushmore zastosowano w następujących modelach motocykli Harley-Davidson na 2014 rok: Road King Classic, Street Glide, Electra Glide Ultra Classic, Electra Glide Ultra Limited, Tri Glide Ultra Classic, CVO Ultra Limited oraz CVO Road King. Wprowadzono również system ABS do wszystkich modeli Sportster (jako opcja w modelu Iron 883).



Harley-Davidson opracował od nowa stylistykę Dark Custom modelu Fat Bob. Wszystkie chromowane elementy zastąpiono czarnymi, m.in. jednostkę napędową, osłonę filtra powietrza, osłony tylnych amortyzatorów, półki typu triple clamp, obwódki reflektorów, konsolę oraz osłonę akumulatora. Pełne koła z aluminium są pomalowane proszkowo na czarno i wykończone wygrawerowanym laserowo logo Harley-Davidson oraz paskiem na obręczy.

Jednym z modeli, z serii limitowanych motocykli CVO na 2014 rok, jest nowy model CVO Softail Deluxe – najwyższej klasy motocykl turystyczny wyposażony w zdejmowaną przednią szybę, system nawigacji GPS, reflektor LED Daymaker, zdejmowane kufry i oczywiście wyrazisty lakier oraz potężny silnik Screamin' Eagle o pojemności 1800 cm³, który jest nieodłącznym elementem programu CVO. ■





WSTRZĄSAJĄCO DOBRY SKLEP



Gdynia, ul. Nowodworcowa 21

tel: +48 535 66 99 90

e-mail: biuro@epicentrum.co

www.epicentrum.co

EPICENTRUM
rowery snowboard





KAŻDY MA SWOJEGO ŚW. GRAALA

Fani motoryzacji prowadzą od lat żęgorzą dyskusję, chwilami przeradzającą się w spór, próbując wskazać te jedyne, najważniejsze i największe zawody samochodowe. Wymieniają Rajdy WRC, Formułę 1, Dakar, czy Nascar. Jak to się ma w żęglarstwie? My również mamy wiele wielkich i wspaniałych regat. Ale które określić mianem tych najważniejszych? – **pisze dla Prestiżu Mateusz Kuszczewicz.**



Z moich osobistych obserwacji wynika, że najbardziej rozpoznawalną przez Polaków zagraniczną imprezą żęglarską jest – i tu mogę wielu zaskoczyć – wyścig z Sydney do Hobart. Ten słynny klasyk odbywa się co roku na tytularnej trasie. Magiczny termin startu wyznaczony na pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia sprawia, że co drugi człowiek na ziemi, a prawie każdy w Polsce siedząc tego dnia przed telewizorem widzi na ekranie piękne obrazki spektakularnych jachtów sunących po wodach zatoki w Sydney.

Jest to ten wyjątkowy moment w roku, kiedy redakcje telewizyjne nie mają co pokazać, a kolorowe zdjęcia ze słonecznej Australii wyróżniają się na tle zimowego marazmu i rozweselają zmęczone serca Polaków po przedświątecznym szaleństwie w centrach handlowych. Dla potwierdzenia moich wcześniejszych obserwacji prowadzę własne badania statystyczne polegające na pytaniu o najbardziej znane regaty żęglarskie podczas spotkań i wykładów jakie prowadzę w całej Polsce. To co słyszę potwierdza jednoznacznie to, co napisałem.

Na świecie mamy jednak wiele innych znaczących imprez żęglarskich. Wśród najbardziej znanych są te dwie określane po angielsku jako Sailing Premier Events. Pierwsza z nich to regaty o Puchar Ame-

ryki. Rozgrywane od 1851 r. Historię regat zapoczątkowało zwycięstwo amerykańskiego jachtu America podczas regat wokół wyspy Wight rozegranych 22 sierpnia 1851 r. Jediną nagrodą w regatach jest przechodni puchar nazywany niekiedy Świętym Graalem lub żartobliwie Starym Dzbankiem. W dzisiejszych czasach budżety poszczególnych zespołów grubo przekraczają sto milionów dolarów, a walka na wodzie odbywa się na unoszących się nad wodą kataranach z żaglami – skrzydłami. Drugie to regaty, których trasa wiedzie dookoła Świata. Będąc ambasadorem Mercedesa nie powinienem rozpisywać się wiele o Volvo Ocean Race, ale to właśnie te regaty są uznawane za najważniejszy wyścig i najcenniejsze trofeum jakie można zdobyć w żęglarstwie oceanicznym.

Na koniec mam wewnętrzną potrzebę i obowiązek wspomnieć o największym światowym wydarzeniu sportowym jakim są Igrzyska Olimpijskie. Żęglarstwo jest jedną z dyscyplin w których rozgrywane są konkurencje i przyznawane medale. Nie ma takich drugich zawodów. Zarówno pod względem ogromu przedsięwzięcia, jak i konkurencji z całego świata. Moim skromnym zdaniem każdy z nas, wedle własnych potrzeb, zainteresowań i sympatii ma prawo zdecydować, która z tych imprez jest tą najważniejszą. Po krótkim namyśle wskazuję na Puchar Ameryki. A Ty?

D O B R E
JACHTY

Wyłączny przedstawiciel marek Jeanneau,
Lagoon oraz Prestige w Polsce
www.dobrejachty.pl

Partnerami cyklu są:

Premium
YACHTING

Ekskluzywne jachty na Zatoce Gdańskiej.
Imprezy firmowe, kameralne spotkania biznesowe
www.premiumyachting.pl

JACHT ROKU WYBRANY!

Foto: Materiały prasowe



42 jachty żaglowe i motorowe zgłoszono do konkursu "Jacht Roku w Polsce - Polish Yacht of the Year 2014". Na zakończonych niedawno targach Wiatr i Woda poznaliśmy laureatów konkursu. Nagrodę Jacht Roku 2014 w kategorii "Jachty motorowe cruiser" zdobył Galeon 445 HTS produkowany przez trójmiejską stocznnię Galeon.

en nowy model jachtu motorowego z otwartym pokładem, przyciąga uwagę elegancką sportową sylwetką i funkcjonalnie zaprojektowanym wnętrzem. Idealnie łączy ekscytujące osiągi z komfortem i bezpieczeństwem.

Przemyślany rozkład jachtu zapewnia wygodę i przestrzeń dla wszystkich pasażerów na obu pokładach. Kokpit podzielony jest na dwie strefy: suchą, gdzie znajduje się konsola sterowania, bar oraz kącik jadalny oraz mokrą, zajęta głównie przez duże materace do opalania się. Strefy te można błyskawicznie połączyć dzięki unikalnemu systemowi chowanych drzwi i okien, tworząc jedną otwartą przestrzeń.

Pod pokładem znajdziemy salon z aneksem kuchennym i dwie kabiny z łazienkami. Całe wnętrze jest doskonale oświetlone, dzięki wielkiemu panoramicznemu dachowi nad sterówką oraz automatycznie opuszczanym szybowi bocznym.

Galeon 445 oferuje wiele innowacyjnych rozwiązań technicznych, takich jak przestronny garaż na ponton lub RIB-a, hydrauliczną platformę rufową, czy automatycznie chowane okna na górnym pokładzie. Miłośnikom kąpiei słonecznych z pewnością spodoba się elektryczna markiza chroniąca kokpit oraz składany system bimini na dziobie.

Szeroki wachlarz silników oraz bogata lista wyposażenia dodatkowego z pewnością pozwolą na skonfigurowanie jednostki swoich marzeń.

mp





IKONY DESIGNU CARLO COLOMBO

Uznawany za klasyka włoskiego minimalizmu. Jego oszczędny styl znajduje wielu fanów, m.in. wśród właścicieli rezydencji w najbardziej prestiżowych lokalizacjach na świecie: Dubaju, Abu Dhabi, Como, Lugano, Wenecji czy St. Moritz. Carlo Colombo, designer, architekt, twórca wielu ponadczasowych i kultowych projektów.

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA

Wielka

kariera Carlo Colombo rozpoczęła się w 1991 roku od nawiązania kontaktu z Giulio Cappellinim, ikoną designu i założycielem kultowej marki Cappellini. Rok później, jako wynik tej współpracy, powstał pierwszy, zaprojektowany przez Włocha mebel – łóżko Kyoto,

które zostało zaprezentowane na mediolańskich targach Salone di Mobile.

SZYBKI SUKCES

Wspomniane wydarzenie pozwoliło młodemu projektantowi na szybkie zaistnienie w branży meblarskiej. Lista firm z którymi współpracował jest bardzo długa. Te najbardziej prestiżowe to: Artemide, wspomniane Cappellini, DePadova, Franke, Flexform, Moroso, Nube, Poliform, Poltrona Frau, Varenna, czy Zanotta. Miarą sukcesu designera jest również ilość nagród i tytułów, które pojawiały się wraz z rozwojem kariery zawodowej i ilością zaprojektowanych przez niego przedmiotów. W 2004, w Tokyo, Włoch uzyskał tytuł Projektanta Roku.

Później, w latach 2005 – 2011 został uhonorowany szeregiem nagród International Design Award nadanych mu przez magazyn Elle Decor. Ponadto Carlo Colombo jest laureatem wielu nagród przyznanych mu przed magazyny wnętrzarskie takie jak Gioia Casa i MD Magazine. Ostatnie wyróżnienia warte uwagi to nagroda Good Design ufundowana przez European Center for Architecture Art, Design, Urban Studies oraz The Chicago Ateneum, czy wreszcie Red Dot Design Award przyznana jego projektom dla marki Teuco.

WŁOSKIE DNA

Aby zrozumieć styl i język projektowy jakim posługuje się Carlo należy się przyjrzeć jego projektom. Dla firmy Poltrona Frau zaprojektował kultowy już stół Regolo. Dwa drewniane blaty spoczywają na stalowej konstrukcji podkreślającej geometryczność formy. Mebel dostępny jest w gdyńskim showroomie Interior Park. Warte



Fotel Sushi dla firmy Zanotta

uwagi są również siedziska, które zostały zrealizowane na zlecenie marki Moroso. Krzesło Leaf, bardzo oszczędne w formie, zrobione z tworzywa sztucznego i metalu (do wyboru stal chromowana lub polerowane aluminium) jest właściwie uniwersalnym meblem, który możemy w razie potrzeby ułożyć jeden na drugi celem przechowania.

Drugim siedziskiem zaprojektowanym dla włoskiej firmy jest fotel Globe i dopasowana do niego sofa. Swoją wyjątkowość te meble zawdzięczają odpornej na zgniatanie piance oraz wyściółce z gęstego puchu, która zapewnia niebywały komfort wypoczynku. Oba meble znajdziemy w sopockim salonie InterStyle HOME.

CZŁOWIEK ORKIESTRA

Trzeba przyznać, że Carlo Colombo świetnie sobie radzi z meblami wypoczynkowymi – fotel Sushi zrealizowany dla marki Zanotta to obecnie must have stylowego wnętrza. Lekko poprowadzona rama i dwie poduchy budujące siedzisko mają w sobie retro klimat, ale także zapewniają wygodę godną współczesnego mebla. Sushi oraz inne meble marki Zanotta posiada w swojej ofercie sopocki salon NAP Concept.

Włoch projektuje nie tylko meble i przedmioty, ale też całe wnętrza, w których z upodobaniem i konsekwencją używa czerni oraz bieli, czerpie też inspiracje z surowości naturalnych materiałów, zwłaszcza kamienia oraz drewna. Można powiedzieć, że Carlo Colombo dorobił się nieoficjalnego tytułu ambasadora włoskiego designu. Ostatnio, po okresie zajmowania się produktem i wyposażeniem wnętrz, designer zrobił ukłon w stronę wyuczonego zawodu. W 2009 roku wygrał konkurs na projekt wież w Abu Dhabi oraz aktywnie udziela się architektonicznie na terenie rodzimych Włoch. ■



Kolekcja Outline dla firmy Teuco

LAMPE GRAS™

Wyłączny dystrybutor NAP



dcw. éditions
collection 2013 | 2014

NAP Concept
Sopot
Al. Niepodległości 658
tel: 502 264 378

NAP Concept
Warszawa
ul. Mysia 3
tel: 797 909 887

NAP
Warszawa
ul. Jagielska 73
tel: 502 264 113

NAP
Warszawa
ul. Malborska 41
tel: 695 146 855

Biuro Handlowe
Wnętrza Publiczne
email: bh@nap.com.pl
tel: 502 264 051

shop online: www.nap.com.pl

DESIGN W OGRODZIE I NA TARASIE



^ DONICA OGRODOWA BACSAC

Przenośna, ultralekka donica ogrodowa wykonana z najwyższej jakości materiałów. Podlega recyklingowi zachowując odpowiednią dla gleby równowagę powietrza i wody. Produkt odporny na mróz i słońce. Do kupienia: NAP Concept, Sopot, Aleja Niepodległości 658, www.nap.com.pl
Cena: od 255 zł.



< STOLIK I KRZESŁO ARC EN CIEL

Mebłe stworzone z myślą o osobach, które uwielbiają spędzać czas na świeżym powietrzu, ale nie dysponują dużą przestrzenią. Kształt i wielkość mebli pozwalają na wkomponowanie ich w niewielki taras lub ogródek. Do kupienia: NAP Concept, Sopot, Aleja Niepodległości 658, www.nap.com.pl
Cena: krzesło od 290 zł, stolik od 570 zł.

> STÓŁ OTTAWA

Stół (do użytku wewnątrz i na zewnątrz), biały wysokociśnieniowy laminat z czarnym wnętrzem i czarny matowy lakier strukturalny. Błat stołów wykonany jest z bardzo wytrzymałego kompaktowego laminatu, który idealnie sprawdza się w warunkach ogrodowych. Do kupienia: BoConcept, Gdynia, ul. Legionów 112, www.bonconcept.pl
Cena: 1.495 zł.



^ LEŻAK GRENADA

Niezwykle komfortowy, wytrzymały, dwumetrowy leżak. Pasuje do ogródków, na tarasy i baseny. Wykonany jest z technorattan odpornego na deszcz i działanie promieni słonecznych. Do leżaka można przypiąć materac. Do kupienia: Doram Design, Gdynia, ul. Morska 509, www.doramdesign.pl
Cena: 1914 zł.



LEŻAK BAHAMA EMU

Wygodny leżak, w którym zrelaksujesz się i wypoczniysz na świeżym powietrzu. Konstrukcja leżaka została wykonana z wytrzymałej stali lakierowanej. Strefa leżenia to przewiewna i trwała tkanina EMU-Tex, odporna na warunki zewnętrzne. Do kupienia: NAP Concept, Sopot, Aleja Niepodległości 658, www.nap.com.pl
Cena: od 450 zł.



^ ZESTAW LUGANO

Stolik kawowy, dwie sofy i fotel składają się na zestaw wypoczynkowy Lugano. Meble wykonane są z plecionki odpornej na wilgoć, zasolenie i wahania temperatur. Minimalistyczny design, proste formy to kwintesencja elegancji i luksusu. Do kupienia: Doram Design, Gdynia, ul. Morska 509, www.doramdesign.pl
Cena: 10.142 zł (cały zestaw)



^ DONICA LECHUZO CUBICO

Wprowadza do każdego wnętrza elegancję i nowoczesność. Odporna na wszelkie warunki pogodowe, promieniowanie UV, opady deszczu i śniegu, mróz do -30°C. Dzięki zastosowaniu systemu nawadniającego, rośliny mają zawsze optymalną ilość wody. Do kupienia: Flores Design, Galeria Bałtycka, www.floresdesign.pl
Cena: od 239,90 zł.



^ FOTEL ELBA LOUNGE

Fotel Elba Lounge nadaje się do użytku zarówno wewnątrz pomieszczeń, jak i na zewnątrz. Wykonany jest z szarej wikliny. Nogi i rama foteli wykonane są ze stali i aluminium oraz pokryte specjalną, wodoodporną powłoką. Do kupienia: BoConcept, Gdynia, ul. Legionów 112, www.bonconcept.pl
Cena: 749 zł.

MUSTHAVE: SZEZLONG LANDSCAPE

Piękny i niezwykle wygodny szezlong, który kusi komfortem i zachwyca minimalistycznym designem. Jego twórcą jest Jeffrey Bennett. Zaprojektowany został dla marki B&B Italia.

Delikatne siedzenie umocowane na metalowej podstawie, która może być statyczna, jak i bujana. Dzięki specjalnemu magnetycznemu uzbrojeniu, zagłówek może być ustawiony w pozycji najlepiej umilającej popołudniową drzemkę, czytanie gazety lub relaks. Wykończony wymienianą skórą cielęcą lub z osła, a także wysokiej jakości materiałami, tj. jak choćby mieszanka bawełny i lnu. Zrobiony z wycuciem, podzielony na segmenty, z okazałymi szwami podkreślającymi ciekawe zestawienia wzorów lub nakładkami z deseniami przeciwpoślizgowymi. Podstawa wykończona w brązie, chromie, lub malowana. Rama - nikiel brązowany lub chrom połysk.

**Produkt dostępny w salonie
InterStyle HOME w Sopocie.
Cena: od 2149 EUR do 3098 EUR**



Fot. Materiały prasowe

| R E K L A M A |



Galeria Sztuki Współczesnej TRIADA powstała w 1990 roku. Promując sztukę na wybrzeżu już 24 lata, zorganizowaliśmy setki wystaw. Początkowo w Sopocie, a od 15 lat mieścimy się w Gdańsku przy ulicy Piwnej 11/12. Współpracując z nami uznani artyści, promujemy także młode talenty. U nas można podziwiać malarstwo takich twórców jak Karol Bąk, Henryk Cześnik, Waldemar J. Marszałek, Ewa Skaper czy Andrzej Umiastowski.

Zakupione u nas obrazy, grafiki czy rzeźby wysyłamy w dowolne miejsce kurierem. Zapraszamy do galerii miłośników dobrej sztuki 7 dni w tygodniu od 11 do 18.



Galeria triada

Galeria Triada

80-831 Gdańsk ul. Piwna 11/12, tel. 58 320 26 55, 605764731
galeria@galeriatriada.com

www.galeriatriada.com

POLSKI DESIGN MA SIĘ DOBRZE

Meble marki NOTI, oryginalne lampy Snowpuppe, rzeźby z papieru i artykuły dziecięce – to tylko niektóre propozycje zakończonych niedawno targów About Design w Gdańsku. Była to doskonała okazja by poszukać inspiracji do urządzenia domu w niebanalnym stylu i do zetknięcia się głównie z polskim designem.

O tym, że nasz rodzimy design jest znakomity świadczy choćby przykład poznańskiej firmy NOTI, której autoryzowanym przedstawicielem jest w Trójmieście studio Rubio-Art mieszczące się w gdańskiej Alchemii. Meble sygnowane marką NOTI zdobyły wiele prestiżowych nagród, a podczas About Design zaprezentowano kolekcję Clapp wyróżnioną nagrodą Red Dot, jedną z najbardziej prestiżowych w świecie wzornictwa.

Clapp to kolekcja przeznaczona przede wszystkim do wnętrz publicznych, biurowych, hotelowych, usługowych, handlowych, gastronomicznych, ale również mieszkaniowych. Zwracają uwagę fotele na drewnianych nogach, stylistycznie przypominające siedziska z lat 60-tych, choć forma – z mocno zarysowanymi krawędziami i wyraźnie przerysowanymi proporcjami drewnianych elementów – jest bardzo nowoczesna w wyrazie. Kolekcja ta to połączenie estetyki vintage i nowoczesnych kształtów oraz szeroki wybór sposobów wykończeń drewna i materiałów. Fotele i sofa z pewnością znajdą zastosowanie we wnętrzach o przeróżnej stylistyce i funkcjonalności.

Podobnie jest z lampami origami marki Snowpuppe, które oferuje PuFa Design. Zwraca uwagę wysmakowana stylistyka, a na pierwszy rzut oka trudno rozpoznać, że lampy wykonane są z... papieru. Jest to jednak papier specjalny, bardzo wytrzymały, odporny na zgięcia i wilgoć. Papier posłużył też do wykonania rzeźb przedstawiających zwierzęca trofea. Tą dziedziną sztuki zajmuje się firma



Rower Black Hawk



Zabawki marki YO!Yarn



Lampy Snowpuppe

Paper Sculpture. Zanim jednak powstanie papierowe dzieło sztuki artystka przygotowuje model z gliny, potem forma gipsowa i na to dopiero nakładany jest specjalny papier, który można modelować. Efekt niesamowity.

Na targach About Design nie zabrakło propozycji dla dzieci. Ubranka marki emkropka są tak urocze, że nawet jeśli nie masz dzieci, to natychmiast zachcesz je mieć. I dzieci. I ubranka. Można też było zachwycić się poduchami, przytulankami i ozdobami dla dzieci z manufaktury Radosna Fabryka. Nasze serca zdobyła też marka YO!Yarn oferująca zabawki i dekoracje z włóczki i bawełny, wypełnione owczym runem.

mp



Rubio-Art promowała kolekcję Clapp marki NOTI



Ubranka marki emkropka

R RUBIO *art*



KINO DOMOWE OD PODSTAW

Chociaż mogłoby się wydawać, że czasy świetności kina domowego mamy już za sobą, to jednak nie do końca. To, co do niedawna było nazywane kinem domowym, tak naprawdę jest tylko jego substytutem. Dobre kino domowe, jest w stanie zapewnić nam wrażenia zdecydowanie lepsze, niż to, co oferują multipleksy. Pozwalają też na prywatność i swobodę, jakiej w tradycyjnym kinie nigdy nie będziemy mieli.

AUTOR: ARKADIUSZ SZTANDER/PREMIUM SOUND

Kupowane w markecie zestawy udające kino domowe i stawiane gdzie popadnie wokół telewizora i pod stołem, miały z nim tyle wspólnego, co pliki mp3 z dobrym brzmieniem. Dzisiejsze instalacje kina domowego, to bardzo często osobne pomieszczenia, dedykowane tylko do tej funkcji, przeważnie połączone z resztą domu lub apartamentu w system multiroom. Oczywiście w większości wypadków, nasze kino domowe, będzie musiało zadowolić się przestrzenią wspólną z pokojem dziennym, ale nie wyklucza to dostarczenia równie ekscytujących przeżyć, co kino w oddzielnym pomieszczeniu.

Zachowując pewną kolejność przy urządzaniu domu lub mieszkania i pamiętając o tym przy tworzeniu projektu, jesteśmy w stanie stworzyć instalację kina domowego, która nie tylko będzie się doskonale komponowała w naszym wnętrzu, ale może też stać się kompletnie niewidoczna. System taki, połączony z nagłośnieniem całego domu, daje nam możliwość niczym nieograniczonego relaksu i zabawy w domowej harmonii. Pozwala delektować się naszą ulubioną muzyką w każdym pomieszczeniu, dając możliwość wyboru rodzaju odtwarzanej muzyki dla każdego pomieszczenia osobno.

Co ważne, nie potrzebujemy do tego skomplikowanej aparatury, pilotów i klawiatur na każdej ścianie. Wystarczy smartfon, tablet lub komputer z zainstalowaną aplikacją do obsługi systemu. Pozwala nam to również wpływać bezpośrednio na nastrój i rozwój duchowy domowników, szczególnie dzieci. Mamy wpływ i kontrolę nad tym,

czego w danej chwili słuchają, możemy korzystać z serwisów internetowych z muzyką i tworzyć playlisty, ułatwiając naszym najmłodszym zapoznanie się np. z najsłynniejszymi wykonawcami muzyki klasycznej. Podczas przygotowywania kolacji, możemy słuchać mazurków Chopina, a przy sprzątaniu łazienki zespołu grającego hip-hop.

Aby całość inwestycji przebiegała sprawnie i aby nie popełnić żadnego błędu, najlepiej zlecić taką instalację specjalście, który po ustaleniu budżetu inwestycji, będzie w stanie wraz z projektantem

wnętrzu przygotować odpowiednie rozwiązania. Wysokiej klasy instalacja kinowa, nie zaburza harmonii wnętrza, tylko z nim współgra, dosłownie i w przenośni. Elementy systemu, a przede wszystkim głośniki, można tak dobrać, aby były częścią wystroju salonu, jego ozdobą, czy wręcz głównym punktem, lub mogą być zupełnie niewidoczne. To samo dotyczy ekranu, projektora, czy elektroniki. Wszystko zależy od inwencji klienta.

Koszty zaprojektowania takiej instalacji na etapie, gdy nasze

mieszkanie jest w stanie surowym, są niewielkie w porównaniu z kosztami, jakie trzeba ponieść, gdy w już urządzonym mieszkaniu uświadomiamy sobie, że przecież lubimy muzykę i filmy, a nie mamy już na to miejsca. Gdy będzie już po wszystkim, nie pozostanie nam nic innego, jak samemu lub z najbliższymi rozsiąść się wygodnie w fotelu czy na kanapie i delektować się wysokiej jakości brzmieniem, fantastycznym obrazem i efektami specjalnymi. A na mecze piłki nożnej, niekoniecznie naszej reprezentacji, będą zaglądali, nawet długo niewidziani koledzy.



Fot. Materiały prasowe

MAGIA CZARNEJ PŁYTY

O tym, że płyta analogowa ma w sobie duszę i magię nie trzeba nikogo chyba przekonywać. W połączeniu z nowoczesnym gramofonem czarna płyta daje nam dźwięk, od którego nie będziemy chcieli się uwolnić. Można było się o tym przekonać podczas warsztatów analogowych zorganizowanych przez salon HiFi Premium Sound w Gdańsku.

Warsztaty połączone były z prezentacją brytyjskich gramofonów Nottingham Analogue, wzmacniaczy lampowych Audion, głośników Living Voice oraz duńskiej marki akcesoriów gramofonowych Ortofon. Wszyscy miłośnicy czarnej płyty, zarówno ci doświadczeni jak i początkujący mieli możliwość zdobycia wiedzy z zakresu kalibracji gramofonu i zasad jakimi należy się kierować, aby z zabawy z gramofonem czerpać jak najwięcej przyjemności.

O tym, że brzmienie czarnej płyty charakteryzuje swoista magia, a moda na posiadanie gramofonu i słuchanie w ten sposób swoich ulubionych wykonawców zatacza coraz szersze, przekonuje frekwencja na warsztatach. Klienci salonu nierzadko przychodzili też z własnymi gramofonami, aby pomóc im w ich kalibracji. Odbyło się też sporo odsłuchów wyjątkowych i często unikalnych już płyt. **mr**



Gramofon Nottingham Analogue

Fot. Materiały prasowe



w sprzedaży **budynki E i F**

CITYPARK
Gdańsk Zaspa

tel. 58 34 00 381
e-mail: developing@inpro.com.pl
www.inpro.com.pl

inpro

WIOSENNE STYLIZACJE

Bluzka Twin-Set 690 zł
Spodnie Cambio Jeans 750 zł
Sandały Hugo Boss 1450 zł
Torba Furla 1350 zł

New Classic
ul. Świętojańska 33
81-391 Gdynia
tel. 58 620 00 72

New Classic
ul. Świętojańska 44
81-391 Gdynia
tel. 58 661 70 73

MarcCain
ul. Świętojańska 44
81-391 Gdynia
tel. 58 620 83 00

Men Boutique
ul. Armii Krajowej 9
81-391 Gdynia
tel. 58 620 81 18

Classic Sport
ul. Międzyrzecz 10
84-141 Jurata
tel. 58 675 40 90

Polo Luisa Cerano 690 zł
Spódnica MarcCain 990 zł
Kamizelka Airfield 1290 zł
Buty Bikkembergs 1100 zł
Torba Furla 950 zł
Okulary Thierry Lasry 1790 zł



New Classic
ul. Świętojańska 33
81-391 Gdynia
tel. 58 620 00 72

New Classic
ul. Świętojańska 44
81-391 Gdynia
tel. 58 661 70 73

MarcCain
ul. Świętojańska 44
81-391 Gdynia
tel. 58 620 83 00

Men Boutique
ul. Armii Krajowej 9
81-391 Gdynia
tel. 58 620 81 18

Classic Sport
ul. Międzyrzecz 10
84-141 Jurata
tel. 58 675 40 90

GREY WOLF

Sukienka Grey Wolf 179,90 zł
Okulary The Row 1639 zł

C.H. ALFA
ul. Kołobrzeska 41c,
Gdańsk

Galeria Bałtycka
ul. Grunwaldzka 141,
Gdańsk

Galeria Madison
ul. Rajska 10,
Gdańsk

C.H. Batory
ul. 10 Lutego 11,
Gdynia

C.H. Klif
Al. Zwycięstwa 256,
Gdynia

Dziękujemy Mera Hotel&SPA
w Sopocie za udostępnienie
wnętrz do sesji zdjęciowej.
www.meraspahotel.pl



Zdjęcia: Krzysztof Nowosielski
Make-up: Julia Morawska
Facebook: Julia's Makeup Impressions



Modelka: Natalia Schmeichel
Okulary: Salon SunLOOX,
C.H. Riviera, Gdynia

SunLOOX

LUSSO

Kurtka Please 430 zł
Spodnie Uldahl 270 zł
Bluza Imperial 330 zł



Butik Lusso
ul. Świętojańska 56, Gdynia
www.facobook.com/butiklusso



Dziękujemy za pomoc
w realizacji sesji.
Modelka: Marta Knakowska

SKUTECZNA WALKA Z ŻYLAKAMI

Utrudniają życie, wyglądają nieestetycznie i w dodatku mogą wywoływać dolegliwości bólowe. Żylaki to zмога wielu kobiet – czy można je skutecznie usunąć? Odpowiada dr Andrzej Zieliński, chirurg naczyniowy z Kliniki Leczenia Żylaków w Szpitalu w Jantarze.

Panie Doktorze, czy żylaków można pozbyć się szybko i w dodatku raz na zawsze?

Dziewięć lat temu, kiedy założyłem Klinikę Leczenia Żylaków moim celem było stworzenie nowoczesnego ośrodka flebologicznego, pozwalającego na małoinwazyjne i dające maksymalnie dobry efekt kosmetyczny leczenie żylaków kończyn dolnych. Stosowany przeze mnie laser, skleroterapia piankowa oraz moje doświadczenie w chirurgii naczyniowej poparte specjalizacją oraz, co najważniejsze, dziewięć lat leczenia kilku tysięcy chorych z żylakami pozwalają powiedzieć, że założony cel został osiągnięty. Dodatkowym powodem satysfakcji jest nowy, nowoczesny, dobrze wyposażony szpital, w którym dane jest mi pracować, a do powstania którego przyczyniłem się moim pomysłem.

Wiele pań boi się jednak blizn, nieskutecznego leczenia, a wręcz nawrotów i gorszego efektu niż przed operacją.

Zostając chirurgiem marzyłem, by moje leczenie było skuteczne, jak najmniej bolesne i nie okaleczało chorego. Zawsze starałem się operować anatomicznie, wykonując jak najmniejsze cięcia oraz bez utraty krwi i traumatyzowania tkanek. Teraz mogę powiedzieć, że moje marzenia się spełniają, a największą radość daje mi zadowolenie chorej, która po zakończonym leczeniu oświadcza, że teraz może schować spodnie do szafy i w końcu założyć spódnice.

Klinika Leczenia Żylaków w Szpitalu w Jantarze oferuje pełny zakres usług z wykorzystaniem nowoczesnych, małoinwazyjnych metod. Przed zabiegiem wykonywane jest dokładne badanie USG Doppler żył kończyn dolnych, podstawowe badania laboratoryjne do zabiegu oraz konsultacja anestezjologa w przypadku zabiegu w znieczuleniu przewodowym (alternatywą jest zabieg w znieczuleniu miejscowym).

Więcej informacji: www.szpitaljantar.pl



Więcej informacji: www.szpitaljantar.pl

Szpital Wielospecjalistyczny JANTAR

ul. Rybacka 15, Jantar, tel. +48 55-273-22-10, +48 55-271-16-49, e-mail: rejestracja@szpitaljantar.pl

MĘSKIE SPRAWY

Panowie gabinety lekarskie odwiedzają raczej niechętnie. Tym bardziej ważne jest, by specjalistyczna poradnia urologiczna stwarzała jak najbardziej sprzyjające warunki dla swoich pacjentów.

Doskonałą opiekę i takie właśnie warunki znajdziemy w Wielospecjalistycznym Szpitalu „Jantar” w Jantarze. O ofercie leczenia w zakresie urologii w ramach opieki ambulatoryjnej i urologii jednego dnia opowiada dr Tomaszem Gondek, specjalista urolog.

Panie doktorze, jakie udogodnienia czekają na pacjentów w Szpitalu „Jantar”?

Do dyspozycji pacjentów oddaliśmy m.in. pełnoprofilową, specjalistyczną poradnię urologiczną wyposażoną w nowoczesny ultrasonograf. Umożliwia on pełną diagnostykę układu moczowo-płciowego. Ponadto posiadamy salę zabiegową wyposażoną w cystoskopy i tor wizyjny, co pozwala wykonywać urologiczną diagnostykę endoskopową, a także salę zabiegową do wykonywania drobnych zabiegów.

Z jakimi schorzeniami najczęściej zgłaszają się pacjenci?

Powszechnie leczonym schorzeniem urologicznym jest łagodny rozrost gruczołu krokowego, który dotyczy mężczyzn po 50 roku życia. Poradnia przyszpitalna prowadzi pełną diagnostykę i leczenie zachowawcze tej choroby. W razie nieskuteczności leczenia mamy możliwość leczenia operacyjnego. Oddział dysponuje nie tylko urządzeniami do wykonania klasycznej, przezcewkowej elektroresekcji gruczołka gruczołu krokowego (TURP), ale również urządzeniem do endoskopowej, laserowej waporyzacji gruczołka gruczołu krokowego. Metoda ta jest niewątpliwie przyjazna dla pacjenta, stwarza minimalne ryzyko krwawienia śródoperacyjnego, przez co umożliwia opuszczenie szpitala po 24 godzinach, bez konieczności długotrwałego utrzymywania cewnika w pęcherzu moczowym. Szpital „Jantar” jest obecnie jedyną placówką na Pomorzu, która oferuje tę metodę leczenia.



Więcej informacji: www.szpitaljantar.pl

Szpital Wielospecjalistyczny JANTAR

ul. Rybacka 15, Jantar, tel. +48 55-273-22-10, +48 55-271-16-49, e-mail: rejestracja@szpitaljantar.pl



STUDIO FRYZJERSKO - KOSMETYCZNE

- szeroka oferta
- wykwalifikowany personel
- sprzęt najwyższej jakości
- kosmetyki renomowanych firm

PROFESJONALIZM

PASJA

ZAANGAŻOWANIE

NAYLA - to miejsce gdzie panuje spokój i harmonia, a marzenia o pięknym wyglądzie i dobrym samopoczuciu stają się rzeczywistością. Doświadczona kadra fryzjerów i kosmetologów zadba o Państwa indywidualnie ze szczególną troską. Gwarantujemy pełen profesjonalizm oraz satysfakcję najbardziej wymagających Klientów.

Serdecznie zapraszamy,
Studio Nayla



Studio Fryzjersko-Kosmetyczne "Nayla"

ul. Parkowa 6, 81-549 Gdynia

tel. (58) 624 33 78, e-mail: salon@nayla.pl



Gabinet nowoczesnej kosmetologii
i medycyny estetycznej.

- prasowanie zmarszczek
- botoks
- usuwanie przebarwień
- mikrodermabrazja
- redukcja cellulitu
- zabiegi laserowe
- manicure
- masaże



Gdynia, ul. Armii Krajowej 38, tel 607 083 803, www.newskin.pl,

**rabat
20%**

CIEMNA STRONA SŁOŃCA

Piękna, równomierna opalenizna to świetna pamiątka z wakacji. Z drugiej strony bardzo wiele mówi się o negatywnych skutkach opalania. Jedno jest pewne, wystawiając się na działanie promieni słonecznych, absolutnie zawsze musimy być uzbrojeni w filtr SPF.



Zanim rozpoczniemy naszą przygodę ze słońcem, pamiętajmy o odpowiednim przygotowaniu skóry. Zawsze doskonale sprawdzi się odpowiedni peeling, a następnie wmasowanie mocno nawilżającego balsamu.

Warto też skorzystać z pomocy specjalisty i wybrać się do gabinetu kosmetycznego. W gabinecie Clinic&Spa City-Med w gdańskim Hotelu Mercure wykonamy m.in. zabieg Purete, zwalczający zanieczyszczenia skóry, usuwający nieestetyczny połysk i zmniejszający rozszerzone pory skóry. Dodatkowo wykonywany tu masaż limfatyczny poprawia metabolizm, a skóra szybko odzyskuje gładkość. Jędrną, jednolicie zabarwioną i zdrową skórę osiągniemy nie tylko dzięki inwestycji w efektywne zabiegi kosmetyczne i pielęgnację domową, ale przede wszystkim pamiętając o ochronie skóry przed niszczycielskim działaniem promieni słonecznych.

- Bardzo ważne jest, by znać swój fototyp skóry i do niego dobrać preparaty z odpowiednim wskaźnikiem SPF – podkreśla Katarzyna Przybylska z firmy Klapp Cosmetics Polska. - Osoby z bardzo jasną skórą z piegami, jasnymi włosami blond lub rudymi oraz o jasnych oczach nie powinny się w ogóle opalać, ponieważ bez odpowiedniej ochrony ulegną poparzeniu. Tu zalecam kosmetyki o SPF 50-30. Jeśli jednak dana osoba ma jasną skórę, ale oczy niebieskie lub zielone i włosy blond lub szare, wówczas najlepiej sprawdzi się SPF 30-20. Skóra jasna, ale bez piegów wymaga SPF 20-10, zaś osoby o brązowej karnacji są najmniej wrażliwe na działanie promieni słonecznych i mogą używać SPF 10-4. Nasza seria produktów Klapp Immu Sun daje ochronę przeciwsłoneczną dla twarzy oraz ciała od stopnia średniego do wysokiego – tłumaczy Katarzyna Przybylska.

Promienie słoneczne wpływają na wydzielanie hormonów szczęścia, poprawiając samopoczucie. Tym samym nietrudno uzależnić

się od opalania. Niestety nie brakuje jego negatywnych skutków. Jednym z ich jest utrata elastyczności skóry, co prowadzi do powstawania zmarszczek. W trakcie ekspozycji na słońce działają na nas promienie UVA i UVB. Pierwsze z nich przenikają głęboko do skóry właściwej, a nawet do tkanki podskórnej. Uszkadzają włókna kolagenowe i sprężyste, co w efekcie prowadzi właśnie do wiotczenia skóry i pojawiania się zmarszczek. Dodatkowo promieniowanie UVA wywołuje powstawanie przebarwień.

Drugi rodzaj promieniowania słonecznego UVB przenika przez naskórek i powoduje jego uszkodzenia, co w efekcie może skutkować powstawaniem zmian nowotworowych. Ponadto promienie UVB mogą aktywować wystąpienie opryszczki oraz wpływać na powstawanie czerniaka.

- Słońce bardzo wysusza naszą skórę, przez co dużo szybciej się ona starzeje. U osób nadużywających kąpeli słonecznych obserwujemy znacznie częstsze pojawianie się zmarszczek. Dodatkowo cera staje się szorstka i pozbawiona naturalnego blasku. Podstawą bezpiecznego opalania jest nie wystawianie skóry na bezpośrednie działanie promieniowania w okresie najsilniejszego operowania słońca, czyli w godzinach 12-15 oraz bezwzględne używanie filtrów przeciwsłonecznych – radzi kosmetolog Dagmara Rembiszewska z gabinetu New Skin Clinic w Gdyni.

Pamiętajmy też o odpowiedniej pielęgnacji naszej skóry po opalaniu. Stawiajmy przede wszystkim na nawilżanie. Bardzo ważna jest także troska o elastyczność skóry. Z pomocą mogą nam przyjść m.in. zabiegi Environ z użyciem jonoforezy, wykonywane w Studio Piękności i Odnowy Biologicznej Stenia w Gdyni.

Chyba każdy z nas wyczekuje wiosennego i letniego słońca. Jednocześnie każdego roku specjaliści przypominają nam o jego ciemnych stronach. Do wszystkiego jednak należy podchodzić w sposób rozsądny, pamiętając o podstawowej ochronie i po prostu ciesząc się słoneczną pogodą.

IMMUN SUN MOCNIEJSZY OD SŁOŃCA

Skuteczna ochrona i nawilżenie dla Twojej skóry

KLAPP
COSMETICS

Made in Australia

przetestowane metodą COLIPA • fotostabilne filtry
UVA i UVB • wodoodporne • zapobiegające poceniu
się skóry • szybko wchłaniające się



www.klapp-cosmetics.pl

KOSMETYKI DOSTĘPNE W PROFESJONALNYCH GABINETACH ORAZ HOTELOWYCH SPA



dla Ciebie, dla piękna

- rytuały na twarz
- zabiegi na twarz

- masaż
- medycyna estetyczna

- rytuały na ciało
- zabiegi na ciało



CITY-MED
CLINIC & SPA

www.city-med.pl

pracujemy na najlepszych produktach:



ul. Jana Heweliusza 22, Gdańsk (w Hotelu Mercure Gdańsk Stare Miasto), tel.: +48 58 321 00 12, mob: +48 515 894 444

Serdecznie zapraszamy do naszego gabinetu. Proponujemy:



Dr Pernak

Piękno i medycyna



MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ

- usuwanie zmarszczek: Botox, wypełniacze, przeszczep tkanki tłuszczowej, laser frakcyjny
- nieoperacyjny lifting niemi Silhouette Soft
- nici liftingujące Happy Lift i First Lift
- osocze bogatopłytkowe „wampirzy lifting”
- powiększanie ust
- plastyka powiek
- oxybrazja
- usuwanie przebarwień: fotoodmładzanie, laser ablacyjny
- modelowanie sylwetki: liposukcja BodyJet, lipoliza iniekcyjna
- usuwanie brodawek i zmian skórnych laserem CO2
- leczenie żylaków i pajączków naczyniowych
- depilacja laserowa laserem Palomar

Al. Grunwaldzka 549
80-339 Gdańsk
Tel. 500 600 502,
58 72 82 000

STOMATOLOGIA

- stomatologia zachowawcza • stomatologia estetyczna • protetyka • chirurgia

IMPLANTY

www.drpernak.pl

NOWY WYMIAR LIFTINGU

Oczekujesz prostej, bezpiecznej, szybkiej, a co najważniejsze, skutecznej metody odmładzania? Koniecznie wypróbuj nici PDO do liftingu i rewitalizacji skóry First Lift 2Generation, które do gabinetów medycyny estetycznej wprowadza firma Croma Pharma.

S

ekret skuteczności nici tkwi w specjalnie opracowanej technologii wykonania i ich wszechstronnych właściwościach. First Lift 2Generation to jeszcze szerszy zakres rozmiarów nici oraz jedyna na rynku, innowacyjna nić First Lift Barb z haczykami dwukierunkowo zbieżnymi.

Innowacyjna metoda walki z upływem czasu polega na implantacji podskórnej nici First Lift Barb z haczykami dwukierunkowo zbieżnymi, które wzmacniają skórę i unoszą ją, dając naturalny efekt natychmiastowego liftingu. To właśnie owe haczyki umożliwiają osiągnięcie spektakularnego efektu liftingu oraz ujędrnienia skóry. Wprowadzane pod skórę pracują jak mięśnie napinające, podtrzymując tkanki podskórne. Dzięki temu, po implantacji zaczynają pełnić funkcję rusztowania dla zwiotczałej skóry, a efekt ujędrnienia skóry jest widoczny zaraz po zabiegu. Technika wprowadzania nici PDO opiera się na wykorzystaniu naturalnych linii napięcia skóry, dzięki czemu nie zmienia rysów twarzy, gwarantując tzw. „natural look”.

Zastosowanie specjalnie zaprojektowanej igły, o ultra cienkiej ścianie, pozwala na umieszczenie w niej nici PDO o dużej średnicy, dzięki czemu zabieg jest łatwy do wykonania, mniej inwazyjny i bolesny niż dotychczas, a także nie pozostawia żadnych blizn ani nacięć. Nowe nici PDO (polidioksanon) są całkowicie bezpieczne dla organizmu, wchłaniają się do 7 miesięcy, a rezultaty zabiegu utrzymują się nawet do 2 lat!

Zabiegi First Lift 2Generation polecane są pacjentom po 30 roku życia zarówno do liftingu twarzy jak i modelowania wybranych partii ciała. Stanowią doskonałą alternatywę dla tradycyjnego liftingu chirurgicznego, albowiem nie narażają pacjentów na powikłania i skutki uboczne.

Zabiegowi nie towarzyszy ból (pacjent może odczuwać jedynie delikatne ukłucia), krwawienie czy też obrzęk. Nie ma też przeciwwskazań, by wrócić do codziennych czynności, natomiast powstałe od wklucia zaczerwienienia ustępują po 3-5 godzinach od zabiegu.

Dzięki niciom **First Lift PDO** możemy również ograniczyć siłę mięśni mimicznych twarzy i uzyskać efekty estetyczne zbliżone do podania toksyny botulinowej – relaksacja mięśni i wygładzenie rysów twarzy. Efekt estetyczny jest bardziej naturalny, niż po podaniu toksyny botulinowej, ponieważ nie unieruchamiamy mięśni mimicznych, a wpływamy jedynie na osłabienie ich działania.

Stosując nici, wpływamy wzmacniająco na obwisłe tkanki. Ze względu na szybkie tempo wchłaniania nici, nie ma ryzyka zagęszczenia i bliznowacenia, jak w przypadku włókien o dużej średnicy i nici o długim okresie biodegradacji (ponad rok). Dzięki takiemu mechanizmowi działania skóra, na którą wprowadzimy nici **First Lift PDO** staje się jędrniejsza, elastyczna i lepiej nawilżona.

Kompleksowe i nowoczesne odmładzanie polega na stworzeniu przez doświadczonego lekarza indywidualnego programu anti-aging, opartego na wielu uzupełniających się zabiegach z zakresu medycyny estetycznej. W przypadku nici **First Lift 2Generation** zaleca się dodatkowo stosowanie wypełniaczy Princess Volume w celu uzyskania optymalnych efektów. Orientacyjny koszt zabiegu z użyciem dwóch innowacyjnych nici **First Lift Barb** wynosi 1600 zł. Cena wzrasta w przypadku zastosowania większej liczby nici.



DERMATOLOGIA
ESTETYCZNA



Zalety zabiegu:

- natychmiastowy efekt liftingu utrzymujący się nawet do 2 lat!
- szybki i bezbolesny zabieg
- wszechstronne zastosowanie na całym ciele
- bezpieczeństwo zabiegu - brak nacięć i blizn
- brak konieczności szczególnego przygotowywania się do zabiegu
- nici są całkowicie wchłaniane przez organizm
- możliwość powtórzenia procedury
- brak widoczności i wyczuwalności nici

Gabinet rekomendowany przez Stowarzyszenie Lekarzy Dermatologów Estetycznych

Dr Ewa Markiewicz

Specjalista Dermatolog - Wenerolog

Rezydencja Marina ul. Czarny Dwór 10/33, Gdańsk

Rejestracja telefoniczna: + 48 601622672

Gabinet rekomendowany przez Stowarzyszenie Lekarzy Dermatologów Estetycznych

Dr Iwona Bonisławska

Specjalista Dermatolog - Wenerolog

ul. Rajska 10 lok. 62 (Galeria Madison III p.), Gdańsk

Rejestracja telefoniczna: +48 608 077 588

JAK PRZYWRÓCIĆ SYLWETCE PIĘKNO?

Z

aczyna się lato, a z nim wróciła tęsknota niektórych pań do jak najszybszego pozbycia się wałeczków tłuszczu, a także cellulitu. Aby uporać się z tym problemem pomocne są choćby masaże próżniowe, które dzięki wykorzystaniu próżni poprawiają krążenie krwi i limfy wewnątrz ciała. Dostarczają one

różnorodne korzyści:

- aktywują metabolizm
- poprawiają ukrwienie
- pobudzają przepływ limfy
- odtruwają tkanki
- rozluźniają blokady
- wygładzają skórę
- redukują tłuszcz
- ujędrniają tkanki

ŚWIEŻOŚĆ DLA TWARZY

Masaże próżniowe dostarczają również zadziwiające efekty przy ujędrnieniu skóry twarzy, szyi i dekoltu. Powodują one poprawę elastyczności skóry przywracając jej świeżość i naturalny blask. Wszyscy znamy "worki" pod oczami, podwójny podbródek czy rozszerzone naczynka. W celu pozbycia się tego problemu, podczas zabiegu rytmiczna pulsacja, pobudza przepływ limfy oraz aktywuje przemianę materii w tkankach. Skóra po takim masażu wzmacnia się i nabiera świeżości i blasku.



Masaż próżniowy to zabieg bezpieczny i bezbolesny, a dzięki swoim wartościom, jest uznawany na świecie za jedną z najskuteczniejszych metod pozbywania się tkanki tłuszczowej i cellulitu.

Studio Piękności i Odnowy Biologicznej „Stenia”
ul. Starowiejska 41/43 (III piętro-biurowiec), tel. 58 661 77 81

CZYTAJ ETYKIETY!

Nie tylko złość piękności szkodzi, ale także niektóre kosmetyki, a dokładniej składniki w nich zawarte. Moda na kosmetyki organiczne ma więc swoje uzasadnienie, bo przecież nikt nie lubi budzić się z opuchniętą twarzą.

K

upujesz ulubione perfumy od słynnego projektanta, super tusz do rzęs, albo krem pod oczy, który reklamowany jest jako niezawodny. I zamiast cieszyć się odrobiną luksusu, masz przekrwione, spuchnięte oczy, wysypkę i nie wyglądasz wcale jak dziewczyna z reklamy. Przyczyną mogą być parabeny. Te syntetyczne konserwanty używane są m.in. w produkcji perfum czy balsamów do ciała. Mają działanie bakteriobójcze i grzybobójcze, ale mogą uczulać. Do tego podejrzewa się, że fatalnie wpływają na gospodarkę hormonalną i mają działanie rakotwórcze. Występują pod różnymi nazwami: metylobaraben, etylobaraben, propylparaben, bytylparaben, izobutylobaraben, benzylparaben.

MASECZKA Z ROPY NAFTOWEJ

Kolejne na czarnej liście są oleje mineralne. Trudno zrozumieć ich fenomen, ponieważ oprócz tego, że szkodzą, nie mają żadnych właściwości upiększających. Dodawane np. do kremów do twarzy działają tylko na powierzchnię skóry. Ich ciężka konsystencja powoduje zatykanie porów, a co za tym idzie powstanie trądziku. Dodatkowo organizm nie potrafi ich rozłożyć na czynniki pierwsze i wydaląć. Tak zmagazynowane odkładają się w wątrobie, węzłach chłonnych i nerkach. Popularnym olejem mineralnym jest parafina, czyli pochodna ropy naftowej. Sama geneza tego składnika powin-

na skłonić do refleksji. Takie samo pochodzenie ma wazelina, która sprawdza się jako środek silnie natłuszczający i chroniący. Jednakże również może nie tyle chronić, co szkodzić.

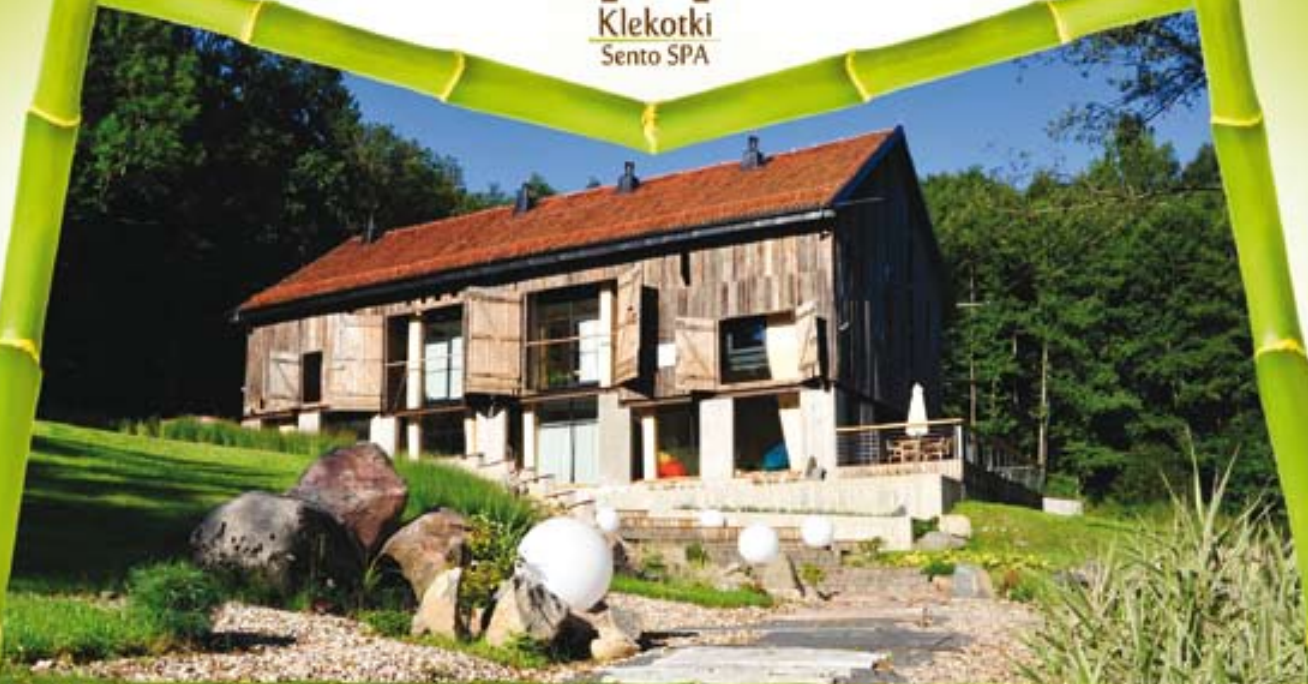
ŁADNE, ALE Z WIERZCHU

Bardzo popularnym składnikiem wielu kosmetyków są karbomery. To substancje zagęszczające dzięki którym np. mleczko czy żel do twarzy są tak „wydajne”. Nie można jednak z nimi przesadzać, gdyż grozi to swędzeniem i zaczerwienieniem skóry. Dobrze też używać kosmetyków bezzapachowych, gdyż te syntetycznie perfumowane mogą narobić bałaganu w naszych wątrobach i uszkodzić ich komórki. Podobnie jak oleje silikonowe dodawane np. do podkładów. Pięknie wygładzą twarz, ale nie są przyswajalne przez organizm.

MIĘKKO I NIEPRZYJEMNIE

Z opakowania patrzy na nas słodka owieczka, która zapewnia, że nasze pranie będzie miękkie jak jej wełna. Lanolina, składnik m.in. płynów do prania, to wosk otrzymany z owczej wełny. Może uczulać. W proszkach do prania, mydłach czy szamponach używane są detergenty, SLS (Sodium Lauryl Sulfate) oraz SLES (Sodium Laureth Sulfate). Może i pomogą usunąć skutecznie brud, ale przy okazji uczulą, wysuszą skórę i spowodują łupież.

ad



**Day SPA w Sento SPA
dla Niej & dla Niego**
tel. 55 249 00 00
www.klebotkisentospa.pl www.hotelmlynklebotki.pl



KUCHENNE REWOLUCJE Z MALIKĄ, BASIĄ I DIANĄ

AUTOR: OLA GRĄDZKA / FOTO: JOANNA OGÓREK/WWW.JOANNAOGOREK.PL



Trzy kobiety, które gotują. Gotują z pasją, z miłością. Chociaż wszystkie zgodnie mówią, że od gotowania wolą karmić innych. Oprócz miłości do gotowania, łączą ich jeszcze dwie rzeczy – wszystkie trzy mieszkają w Trójmieście i mają za sobą udział w popularnych telewizyjnych programach kulinarnych – Top Chef i Master Chef. Basia Ritz, Diana Volkohova, Ewa Malika Szyć Luchnowicz. Spotykamy się z nimi w Akademii Kulinarnej Fumenty w Gdańsku. Każda z nich przygotowuje to, co w danej chwili jej w duszy gra. Kroją, siekają, ucierają, mieszają, próbują, smakują. Widać, że kuchnia to ich królestwo! Ostatecznie na stole lądują serca cielęce, dorsz i bakłażany w dwóch postaciach. W międzyczasie rozmawiamy. Opowiadają nam o swoich kulinarnych doświadczeniach, inspiracjach, zaskoczeniach.





DIANA VOLOKHOVA

PRZYPADEK ZMIENIŁ MOJE ŻYCIE

Albo miłość. Sama już nie wiem (śmiech). Bo do Polski przywiodła mnie właśnie miłość. Tutaj starałam się zacząć wszystko od początku. Pochodzę z Armenii. Wcześniej miałam się wielu zawodów, pracowałam w różnych miejscach, na różnych stanowiskach. Nieustannie szukałam siebie w tym wszystkim. Szukałam swojego miejsca. Pamiętam, raz jechaliśmy do Wrocławia z Patrykiem, moim chłopakiem i kiedy on zobaczył reklamę kolejnej edycji Master Chefa zapytał: „Diana, a Ty nie chcesz wziąć udziału?” A ja żartobliwie odpowiedziałam „A czemu nie?” I tak się stało. Spróbowałam.

ANI PRZEZ CHWILĘ NIE ŻAŁOWAŁAM

Master Chef w dużej mierze wpłynął nie tylko na to, co teraz robię, ale też na moją osobowość. Program, jurorzy, sprawili, że uwierzyłam w siebie i spojrzałam na to, co robię z zupełnie innej perspektywy. Przecież ja nigdy nie myślałam, że to co uwielbiam robić, może stać się moją profesją i tym, czym będę się zajmowała – teraz już wiem – do końca życia. Sama się sobie dziwię, że potrzebowałam tylu lat, aby przerodzić pasję w zawód. A wydaje się to najprostszym sposobem na siebie. W końcu zrozumiałam, że gotowanie to jest to! Teraz jestem kucharzem. Jestem dumna.

OD BABCI WYNIOSŁAM NAJLEPSZE SMAKI

Tak! Moja babcia zawsze gotowała. Bez względu na wszystko. Czy miała czas, czy nie miała – gotowała. To ona zaraziła mnie miłością do przygotowywania potraw, do spędzania czasu w kuchni. Ja się nigdzie nie uczyłam tego robić, chociaż wydaje mi się, że najlepszą szkołą była właśnie ta mojej babci. Odkąd pamiętam zawsze lubiałam próbować, smakować w kuchni. Z tego względu, że pochodzę z Armenii, gdzie królują owoce i warzywa, moja kuchnia też jest przepełniona owocami i warzywami. Jestem do tego bardziej przekonana niż do mięs i ryb. Jeżeli już jem mięso, jest to jagnięcina lub baranina. I na to też ma wpływ moje pochodzenie. Gotuje to co lubię, to co pamiętam z dzieciństwa, to co zawsze smakowało.

BAKŁAŻAN JEST DOBRY NA WSZYSTKO

I nie chodzi o to, że jest to moje popisowe danie, ale bakłażan uwielbiam. Chyba w każdej postaci. Smażony, pieczony, czy nawet na słodko. Historia z bakłażanami zaczęła się kiedy jako mała dziewczynka chciałam pomóc dziadkowi. Wzięłam duże naczynie, poszłam z samego rana do ogrodu, pozbierałam wszystkie. Dziadek wstał, ja tak bardzo szczęśliwa pokazałam, że pozbierałam wszystko, a on się zaśmiał tylko i mówi „Dobrze kochana, ale następnym razem poczekaj, aż dojrzej.”

KUCHNIA POLSKA? WOLĘ FRANCUSKĄ

W Polsce jestem dopiero drugi rok i do tutejszej kuchni dopiero się przekonuję. Powiem tak, wpuszczam polską kuchnię do swojej kuchni, do swojego życia. Przyzwyczajam się do niej. Wybieram



Diana Volokhova

z niej to, co najbardziej mi odpowiada. Ale tak jest w przypadku każdej innej kuchni. Osobiście jestem najbardziej przekonana do francuskich smaków. Mi się bardzo podoba kuchnia Francuzów. Jest lekka, z nutą finezji.

W MOJEJ KUCHNI KRÓLUJĄ PRZYPRAWY

Chyba mam ich więcej niż niejedna restauracja (śmiech). Wszędzie gdzie podróżuję, gdzie bywam przywożę przyprawy i sosy. Ostatnio z Chin przywiozłam mnóstwo różnych suszonych kwiatów. A oprócz przypraw pierwsze skrzypce w mojej kuchni grają warzywa. Ich nie może zabraknąć. Jeśli same nie stanowią dania głównego to zawsze muszą być dodatkiem do mięsa, ryby czy kaszy. Tak już mam.

BASIA RITZ



Basia Ritz

LUBIĘ KARMIC LUDZI

Między innymi właśnie dlatego też zdecydowałam się na otwarcie restauracji. Będzie się mieścić w Gdańsku przy ulicy Szafarnia. Muszę przyznać, że jestem z tego powodu trochę zestresowana. Zostanę szefową prawdziwej, gastronomicznej kuchni i będę zmuszona oddać część pracy w inne ręce! (śmiech) Trochę się tego boję, ponieważ jestem czasami chyba nawet przesadną perfekcjonistką (śmiech). Ale na poważnie: mam już wybrany prawie cały zespół i jestem pewna, że damy sobie radę. Cieszę się już na naszą wspólną pracę. Marzy mi się, żeby goście w mojej restauracji czuli się jak u siebie w domu. Chcę stworzyć idealne miejsce z przepyszną kuchnią i przemiłą atmosferą i po prostu musi się nam to udać.

PEWNYCH REGUŁ TRZEBA PRZESTRZEGAĆ

Uważam jednak, że gotowanie zostawia mi dużo większą przestrzeń działania niż np. cukiernictwo. Kucharze nie muszą poznawać wręcz alchemicznej sztuki cukierniczej i sztywno trzymać się receptur i przepisów. W kuchni można bawić się składnikami, zmieniać gramaturę i pozwalać sobie czasami na szaleństwo nie bojąc się, że zamiast pięknego ciasta wyjdzie nam zakalec. Czasami nawet z pewnych pomyłek powstają niesamowite przepisy! Mam

parę zasad, których trzymam się w mojej kuchni: solidny wywar to fundament przepysznych zup i sosów. Świeże, dobre produkty bronią się same. Świeże zioła dodają niesamowitego aromatu każdej potrawie. Reszta to czysta fantazja.

UWIELBIAM JEŚĆ

Prawie wszystko. Staram się, żeby moje potrawy były lekkie, chociaż od czasu do czasu goszczą na moim stole typowe dania domowe. Gdybym musiała wybierać, to najbardziej lubię chyba kuchnię śródziemnomorską i azjatycką. W mojej autorskiej kuchni można odkryć smaki z całego świata. Inspiruję się bardzo często podróżami. Moim konikiem jest zbieranie soli. Uważam, że sól z różnych zakątków świata ma różne smaki i uwielbiam ją. Do doprawiania mięs, ryb i owoców morza używam niewielu przypraw - głównie to świeżo zmielona sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz. A to dlatego, ponieważ nie chcę zmieniać smaku produktu, tylko go podkreślać. Szaleję za to przy sosach i zupach. W nich można odkryć świat... Bardzo ważne dla mnie jest podanie dania. Obowiązkowo czysta porcelana, wypolerowane sztucze, błyszczące szkło, serwetki z materiału. Od razu nabieram apetytu!

W KUCHNI BIJE SERCE MOJEGO DOMU

Zawsze była ona w mojej rodzinie centralnym miejscem. Duża, z wielką wyspą na środku i z ogromnym stołem, przy którym siedzieli moi goście. Gotując mogłam z nimi rozmawiać, być w centrum zamieszania, słuchać ich rozmów, a potem patrzeć jak ze smakiem wcinają podane przeze mnie dania.

NIEZBĘDNE RZECZY W MOJEJ KUCHNI

To ostry nóż, miski - na ich punkcie mam małą obsesję! (śmiech) Oprócz tego dobra patelnia, papierowy ręcznik. Sól morska i czarny pieprz w młynku. Świeże zioła i dobra oliwa.

CELEBRUJE JEDZENIE PO GODZINIE 18.00

Najważniejszym dla mnie posiłkiem jest jedzona na ciepło obiadokolacja. Nauczyłam się tego w Niemczech i bardzo mi to odpowiada. Przy naszych wieczornych spotkaniach nie chodzi tylko o to, żeby się najeść, ale żeby być ze sobą, rozmawiać, dzielić się wrażeniami z minionego dnia. To czas dla nas. Czas przy lampce wina, kiedy rozkoszując się smakami możemy zupełnie wyluzowani rozmawiać, żartować, cieszyć się sobą.

KUCHNIA POLSKA TO MOJE KORZENIE

Nauczyłam się jej od babci i mamy. Nie wyobrażam sobie Świąt bez naszych tradycyjnych przepisów. Ale zachwyam się również rozwojem nowoczesnej kuchni polskiej. Na stołach pojawiają się zapomniane dawno temu mięsiwa, podroby, ryby, zioła, przyprawy. Polacy są coraz bardziej otwarci na eksperymenty i nie mają już tylko ochoty na przysłowiowego „schaboszczaka”.

ZAWSZE PODGLĄDAM I CIĄGŁE SIĘ UCZĘ

Nie jem w przepełnionych turystami restauracjach czy barach. Szukam małych, cichych miejsc w bocznych uliczkach, w których siedzą tubylcy. Chętnie korzystam z zaproszeń i podglądam panie domu co i w jaki sposób gotują. Nie boję się również poprosić szefa kuchni o wstęp do jego królestwa. Do tej pory żaden mi nie odmówił! (śmiech). To niesamowita inspiracja. Nigdy nie zapominam smaków i wtapiam je później w moje dania.

EWA MALIKA SZYC – JUCHNOWICZ

JESTEM KUCHARZEM OD 6 LAT

Wcześniej byłam nauczycielką i tłumaczem. Zajmowałam się tym przed 10 lat i wychodziło mi to całkiem nieźle. Miałam wtedy sporo wolnego czasu i zawsze spędzałam go w kuchni. Gotowałam dużo, bo mam dużą rodzinę. Mam też bardzo duże grono przyjaciół, dla których zawsze gotowałam. I jak to często w takich przypadkach bywa, organizowałam te imprezy i wszyscy mówili „O ty to powinnaś zająć się tym gotowaniem na serio.” I pomyślałam, że spróbuję. Rzuciłam to czym się zajmowałam do tej pory i poszłam do kuchni do pracy. Pracowałam na początku w trójmiejskich restauracjach. Po pewnym czasie dojrzałam do tego, aby otworzyć własną restaurację. Tak powstała Malika przy Świętojańskiej w Gdyni. Prowadzenie restauracji to zwirowana robota. 7 dni w tygodniu z dużym obciążeniem i fizycznym i psychicznym. Ale to wspaniałe doświadczenie, bardzo kreatywne, pozwalające na kontakt z innymi ludźmi. A ja lubię przebywać z ludźmi, rozmawiać z gośćmi.

KUCHNIA MAGHREBU MOJĄ KUCHNIĄ

Tak, ona jest obecną najmocniej w mojej duszy. I pewnie zawsze będzie. Przyznam szczerze, że poza gotowaniem mam niewiele pasji. Największą z nich jest miejsce, w którym się urodziłam – Algieria. I to jest we mnie głęboko. Ale jestem też osobą, która nigdy nie zatrzymuje się w miejscu. Myślę o kolejnych projektach. I takim kolejnym projektem będzie też restauracja, ale już zupełnie inna. Połączona z moją rodzinną kuchnią, ale bazująca na tym co lokalne. Bo tu nie chodzi tylko o modę. Ale o dostępność tych produktów, cenę tych produktów, o możliwość pójścia do

lasu, czy na łąkę i zebrania tych produktów. Nawet dzisiaj mam ze sobą kilka takich ziół, roślin, które zebrałam podczas spaceru w lesie. Tutaj mam krwawnik, pokrzywę, jasnotę. To jest ciekawe i smaczne.

W KUCHNI JAK W ŻYCIU

Gotując kieruję się tymi samymi zasadami, którymi kieruję się na co dzień. Czyli robię to co w danym momencie mi w duszy gra. Nie istnieje coś takiego jak popisowe danie. Każdego dnia gotuję coś innego i gotuję inaczej. Dziś gotuję serca cielęce. Fajna gra słów – gotuj z sercem, kuchnia z sercem. Poza tym nie zdradzam swoich podstawowych zasad. Cały czas jestem w kuchni tradycyjnej, marokańskiej. Arabowie do serca dodają kumin, czosnek, sałatkę z karczochów, różnego rodzaju pieczone ziemniaki. Jesteśmy jednak w Polsce. Nie mamy karczochów, ale mamy topinambur. Serce i karczoch jerozolimski – idealnie. Dodam czosnek niedźwiedzi, który jest sezonowy i teraz dostępny. Mam czosnek, topinambur, a topinambur to słonecznik bulwiasty, więc mam ze sobą pestki słonecznika i robię z nich risotto. Wszystko doprawię i udekoruję sezonowymi ziołami i roślinami. Chodzi nie tylko o to, żeby mieć smak, ale też zapach, chrupkość, ostrość, łagodność, charakter, a przy tym, żeby wszystkie składniki się komponowały.

SZTYWNE ZASADY CZY IMPROWIZACJA?

I jedno i drugie. Trzeba tylko znać produkt i umieć z nim pracować. Wtedy już nie ma granic. Pozostaje nam tylko i wyłącznie zabawa. Podstawą jest to, żebyśmy wiedzieli co możemy z danym produktem zrobić, jakim obróbkom go poddać. Gotowanie to kreatywność. Po fali programów telewizyjnych ludzie pokochali gotowanie i zrozumieli, że to nie jest tylko nudna codzienność sprowadzana do pytania, co ugotować mężowi na obiad, tylko może być to świetną zabawą.

KUCHNIA W MOIM DOMU NIE ISTNIEJE

Moja kuchnia to moja restauracja, bo właśnie tam gotuję siedem dni w tygodniu. W domu gotują córki. Ale zawsze moja kuchnia to warzywa i przyprawy. Moim konikiem jest czosnek. W Algierii czosnek jest codziennością i ta jego intensywność zupełnie nie przeszkadza w codziennej kuchni. Ale tak to już chyba jest, że to co przeżyliśmy w latach swojego dzieciństwa, pozostaje na zawsze w naszym sercu. Ja wychowałam się w ciepłym kraju Afryki i te smaki i zapachy są moimi. Na zawsze.

GOTOWANIE JEST ODKRYWCZE

Albo inaczej. Powinno być. Zadaniem kucharza nie jest tylko zaspokajanie głodu klienta. Gotowanie ma też wymiar estetyczny. Ja chodząc po restauracjach zawsze szukam w karcie czegoś, czego nie znam. Szukam w ten sposób inspiracji. Wiadomo, że kucharze uczą się wymieniając między sobą doświadczenia i dzieląc się swoimi inspiracjami. Ale też zauważam, że przeciętny polski klient idąc na obiad szuka tego, czego sam sobie w domu nie przyrządzi. Idziemy w dobrym kierunku!

BYŁAM OSTATNIO U ZNAJOMEGO

Wrócił z Chin i mówi – dzisiaj gotuję dla was danie z tamtejszej kuchni i zobaczycie, że was zaskoczę. Podchodziłam do tego dość ostrożnie, ale okazało się, że faktycznie mnie zaskoczył. Wbrew pozorom zrobił coś bardzo prostego. Serca i żółtki drobiowe. Były oczyszczone, tak szybko przesmażone na woku i podane z sosami, śliwkowym i czosnkowo – miodowym. To było tak pyszne i tak proste! Smak serca bym zgadła, ale żółtka to coś niesamowitego! Szybko przesmażone nabrały niebywalej chrupkości i zupełnie innego smaku niż ten, który znałam. To było moje największe zaskoczenie kulinarne ostatnimi czasami.



Ewa Malika szyc - Juchnowicz

KOLACJA W CIEMNOŚCI

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI



Taras z widokiem na morze, zachodzące słońce, blask świateł, migotanie dobrego wina w kieliszku, aromat wykwintnej kolacji unoszący się w powietrzu, w tle dyskretna muzyka podkreślająca romantyczny nastrój – tak mogłaby wyglądać kolacja z ukochaną osobą. A teraz wyobraź sobie, że zamykasz oczy i... pogrążasz się w absolutnej ciemności. Nie widzisz niczego. Ale randka trwa dalej, tylko że zamiast kolacji z widokiem na zachodzące słońce, jesteś na kolacji w ciemności.

Tak właśnie było w restauracji Brasserie D'or mieszczącej się w sopockim hotelu Villa Antonina. Ten ciekawy eksperyment kulinarny przyciągnął około 30 gości.

– Kolacja w ciemnościach to bardzo ciekawe przeżycie i szansa na odkrycie nowego wymiaru smaku. Kompletnie ciemności panujące w restauracji wyostrejza zmysły, sprawiają, że potrawy smakują wyraziście, a co więcej, nawet rozmowa przy stole nabiera zupełnie innego wymiaru. Człowiek, który nic nie widzi, intuicyjnie zastępuje oczy rękami. Poszukiwanie dania na talerzu, choć najpierw sprawia wiele trudności, po jakimś czasie, staje się dobrą zabawą. Odgadywanie smaków i badanie konsystencji poszczególnych elementów potraw staje się coraz przyjemniejsze z każdym kolejnym daniem – przekonywała Katarzyna Dowgiałło – Edel, właścicielka restauracji Brasserie D'or.

Brzmi intrygująco, zatem postanowiliśmy przekonać się, czy

tak faktycznie jest. Pierwsze zaskoczenie – nie znamy dokładnego menu, możemy wybrać menu drobiowe, mięsne lub rybne. Głośno zastanawiamy się, co nam gospodarze zasłużą. Ja wybrałam menu rybne, mój partner menu mięsne. Drugie zaskoczenie – prosba o wyłączenie absolutnie telefonów komórkowych, zdjęcie podświetlanych zegarków i nie używanie żadnych urządzeń dających źródło światła. Po to, by nie rozpraszać zmysłów.

Pogrążoną w mroku windą zjeżdżamy na poziom minus 1. Tam, w sali konferencyjnej odbędzie się kolacja. Drzwi od windy się otwierają i zaskoczenie kolejne. Kompletna ciemność, widać tylko dwa czerwone i zielone światełka wielkości główki od szpilki. To noktowizory na oczach kelnerów, którym pani Kasia oddaje gości pod opiekę.

Trzymając się za ręce podążamy za kelnerem do naszego stolika. Poruszanie się bez asysty, w gęszczu stolików, byłoby niemożliwe. Organoleptycznie badamy co jest na stoliku – tylko sztuczne i serwetka. Przy stole mamy już towarzystwo, zaczynamy rozmawiać,



wymieniamy wrażenia. Na początek na stole lądują przystawki. Próbuje wyteńczyć wzrok, by zobaczyć choć zarys tego, co jest na talerzu. Na nic mój wysiłek. Uruchamiam węch, wyraźnie czuję ocet, cebulę i znajomy zapach ryby. Następnie badam palcami, natrafiam na coś gąbczastego.

Biorę sztucze i od razu przekonuję się, że jedzenie widelcem nie będzie łatwe. Do ust wędruje pierwszy kęs – gryzę ostrożnie, pozwalając moim kubkom smakowym na dłuższe obcowanie z pokarmem, chcąc rozpoznać, co jem. Śledzę w oczcie z jakąś galaretką – zawyrokowałam. Jakież było moje zdziwienie, gdy okazało się, że zjadłam ceviche z tuńczyka z marynowaną cebulą, płatkami rukoli o jadalną gąbką o smaku krewetki! Danie główne, czyli dorsz smażonego rozpoznałam bez trudu.

Mój partner był bardziej zdeterminowany ode mnie i swoje dania konsumował za pomocą sztuców. Miał przy tym niezłą zabawę. Jemu też do końca nie udało się zgadnąć, co je. Na przystawkę typował żeberka, a były to grillowane kotleciki jagnięce. Za to danie główne zostało rozszyfrowane niemal natychmiast – smak polędwicy wieprzowej sous – vide jest nie do zapomnienia. Mięso podane z gotowanym bobem, glazurowaną marchewką i emulsją z topi-



namburu, smakowało wybornie. Podobnie jak deser, czyli francuskie macaronsy z malinowym sosem.

Po kolacji, szef kuchni Paweł Komosa zaprezentował swoje imponujące umiejętności w dziedzinie kuchni molekularnej, a my mogliśmy degustować wyborne whisky i wina. Kolacja w ciemności okazała się bardzo przyjemną formą spędzenia czasu i kulinarnym eksperymentem, który polecamy każdemu. ■



| R E K L A M A |



NOWE MENU

OD 16 MAJA 2014



BRASSERIE D'OR

CUISINE FRANÇAISE ET PLUS

więcej informacji:

restauracja@brasserieдор.pl

tel: 58 710 00 09

www.brasserieдор.pl

Antonina
Villa & Restauracja

SEMPRE, SEMPRE...



Tak śpiewał duet Al Bano i Romina Power. Kultowe skutery, Romeo i Julia, wspaniałe wina i makarony – wszystko to nieodłącznie kojarzy się z cudownymi Włochami. W takim stylu życia można się zakochać. I tak właśnie było w przypadku Mathiasa Stolarskiego, który wraz z żoną Beą prowadzi w Trójmieście trzy włoskie pizzerie oraz jedną Ristorante Sempre w Sopocie. Państwo Stolarscy stanowią doskonały przykład tego, że podróże nie tylko kształcą, ale też łączą – na całe życie.

Szynka parmeńska czy tiramisu?
Hmmm... dobre pytanie. Tak naprawdę to oboje lubimy włoskie smaki w każdym wydaniu. Pod warunkiem, że są prawdziwe, świeże i dobrej jakości.
Zacznijmy więc od początku. Mówi się, że przez żołądek trafić można do samego serca.
W przypadku restauracji Sempre jednak było odwrotnie i to raczej miłość wpłynęła na kuchnię. Jak zaczęła się ta „przygoda”?

Ja pochodzę z Wiednia, żona z Krakowa. Nasze drogi spotkały się za to w Warszawie. Oboje jednak nie lubimy zgiełku i pędu stolicy. Z czasem więc pomyśleliśmy o tym, że być może Trójmiasto będzie naszym miejscem na Ziemi. Nad morzem mieszkamy już przeszło pięć lat. Od czterech lat prowadzimy i doskonalimy nasze włoskie restauracje. Uwielbiamy podróżować, a najchętniej chyba właśnie wracamy do słonecznej, pachnącej i smaczkowej Italii.

Czy gotowanie to również wspólna pasja?

Gotuje przede wszystkim żona, ja za to raczej jestem degustato-



rem (śmiej). Bardzo ważne są dla nas dobre i zdrowe produkty. To chyba reszta od nich zaczęła się nasza miłość do Włoch. Wspañale domowe oliwy, świeże warzywa i przyprawy, prawdziwa szynka parmeńska, czy mozzarella z mleka bawolic – Mozzarella Bufala, wszystko to chcieliśmy mieć u siebie i dzielić się tym z naszymi gośćmi.

I tak zaczęliście uczyć Polaków włoskich smaków?

Polacy są świadomymi i coraz bardziej wymagającymi klientami. Jeszcze jakiś czas temu ogromnym powodzeniem cieszyły się przede wszystkim fantazyjne potrawy z dużą ilością składników. Teraz doceniamy to, co proste, smaczne i najwyższej jakości. Nasze karty nie są przepełnione wymyślnymi daniami. Stawiamy właśnie na sprawdzone smaki i oryginalne, włoskie produkty. Sprowadzamy je z tych regionów, z których pochodzą. Jako jedna z nielicznych restauracji w Trójmieście mamy rzeczywiście świeże owoce morza. Na ich dostawę czekamy w każdy czwartek. I tak np. doczekaliśmy się stałych bywalców zapisujących się z tygodniowym wyprzedzeniem na mule. Z drugiej strony próżno szukać u nas sosów pomidorowych, czy czosnkowych. Choć goście dość często o nie pytają, to jednak kiedy już uwierzą nam, że pizza doskonale smakuje z aromatyczną oliwą, wówczas zjadają wszystko, to ostatniego okruszka i cieszą się, że odważyli się na takie połączenie.

Tajemnicą oryginalnego smaku włoskiej pizzy są nie tylko składniki, ale też ciasto.

casareccia al ragu di agnello z jagnięciną lub pyszne gnocchi z bazyliowym pesto własnej roboty. Kiedy natomiast mamy ochotę na mięso prosimy naszego szefa kuchni, aby przygotował nam grillowany stek z polędwicy wołowej z masłem parmezanowym.

Włochy słyną nie tylko z doskonałego jedzenia, ale też dobrego wina. Jakie trunki polecać?

Do obiadu czy kolacji na pewno świetnie sprawdzi się wytrawne wino stołowe serwowane w karafkach. Za to latem na początek zdecydowanie polecamy lekko musujące, białe prosecco. Świetnie smakuje solo, ale także jako składnik drinków, np. Bellini (z brzoskwińowym puree) lub z dodatkiem Aperolu.

Restauracje Sempre są także przyjazne dla rodzin z dziećmi...

Dzieci są u nas zawsze mile widzianymi gośćmi. Mamą świadomością tego, że rodzicom w restauracjach nie jest łatwo. Maluchy szybko się nudzą i trzeba im jakoś zorganizować czas. Dlatego też zależy nam na tym, by u nas mogły porysować i bezpiecznie się bawić. Poza tym nasze menu układamy również z myślą o najmłodszych. W karcie są pozycje per i bambini, a wśród nich makaron rurki z sosem pomidorowym i filet z dorsza z krokietkami ziemniaczanymi. Tak naprawdę jednak wszystkie nasze potrawy, na czele z pizzą bez obaw można podawać także dzieciom. Nie zawierają bowiem żadnych sztucznych dodatków, konserwantów, czy glutamianu sodu.

A na deser?



Makaron casareccia z jagnięciną



Pizza di parma



Grillowany stek z polędwicy wołowej

W Sempre włoski placek przygotowywany jest tylko z trzech składników: mąki, oliwy i wody. Ciasto pizzerman rozkręca podrzucając na oczach klientów. Zamiast żółtego sera w Sempre używamy białej mozzarelli Fior di Latte. Oryginalne są również sprowadzane z Włoch dodatki: salami, parmezan, gorgonzola, szynka parmeńska, a nawet kapary, karczochy, oliwki i suszone pomidory. Nawet szynka gotowana jest w 100% włoska.

Co najbardziej lubicie jeść?

Bardzo lubimy pizzę di parma z rukolą, pomidorkami, szynką parmeńską i parmezanem. Jest to danie, które również cieszy się ogromnym powodzeniem u naszych gości. Uwielbiamy też makarony, jak chociażby dostępny też w Ristorante Sempre w Sopocie

Oczywiście wspomniane na początku, kultowe już tiramisu i pan-na cotta z aromatycznym owocowym sosem. Obowiązkowo po posiłku także espresso, z włoskiej kawy oczywiście.

Zrobiło się smacznie i rodzinnie...

Rzeczywiście, dobra atmosfera, obecność bliskich osób i rzecz jasna dobre jedzenie to chyba właśnie kwintesencja szczęścia i celebrowania przyjemności. W całym tym pędzie codzienności warto się czasem zatrzymać i cieszyć się chwilą w doborowym towarzystwie. Co więcej, czasem nie trzeba tego wcale długo szukać, ani daleko wyjeżdżać. Jak się okazuje Włochy ze swoją niepowtarzalną atmosferą też są znacznie bliżej nas, niż mogłoby się to wydawać. ■

KUCHNIA SZEFA KUCHNI KIEDY GOTOWANIE STAJE SIĘ PASJĄ

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Kiedy robisz to, co się kocha, nie czujesz, że jesteś w pracy... Rafał Doczyk, szef kuchni restauracji „Pasjami...” w sopockim Hotelu Rezydent, opowiedział mi nie tylko o kulinarnych inspiracjach, ale także zdradził swoje ulubione smaki i kto jest jego kulinarnym autorytetem.

Słynie pan przede wszystkim z potraw kuchni polskiej, ale w nowoczesnym wydaniu, muszę więc zapytać - kuchnia staropolska, czy może jednak futurystyczna - molekularna?

Kuchnia staropolska, nazywana czasami dworską jest prawdziwą skarbnicą pomysłów i coraz chętniej do niej wracamy. W mojej bibliotece tego typu literatura kulinarna zajmuje poczytne miejsce, a bogactwo przepisów, często niezwykle wymagających i pracochłonnych, niejednokrotnie jest dla mnie ciekawym wyzwaniem i motywacją do „szaleństw” i wypróbowania ich w mojej indywidualnej, autorskiej wersji. Mieszkając w Polsce nietrudno o inspiracje - każda pora roku przynosi odmienne smaki i zapachy, które staram się przenosić do mojej kuchni. Zwykły spacer i rzut oka na jarzębinę może zaowocować pomysłem na oryginalne danie. Staram się jednak, by ta „oryginalność” nie przyćmiewała nigdy esencji smaku, bo to przecież on jest najważniejszy (śmiech). Oczywiście śledzę również na bieżąco współczesne trendy i nowinki kulinarne, w kuchni bowiem również obowiązuje zasada, iż stojąc w miejscu tak naprawdę się cofasz, zatem staram się, by moja kuchnia była spójna z wizerunkiem restauracji - dużo klasyki i szczypta nowoczesności.

Szczypta nowoczesności, garść doświadczenia i całe mnóstwo pomysłów. Taka jest właśnie pana kuchnia. A jakie są pana ulubione smaki?

Wydawać by się mogło, że pracując na co dzień w świecie smaków, powinienem wskazać te najbardziej oryginalne, złożone, czy zaskakujące. Jednak nic bardziej mylnego. Doceniam prostotę, wyrazistość i naturalność. Zdecydowanie jestem smakoszem ryb, wśród których numerem jeden na mojej liście jest turbot. Można go podawać na wiele sposobów, choć ja najbardziej lubię wersję nieskomplikowaną, czyli turbota w sosie Bouillabaisse. Nie jestem fanem słodkości, dlatego też „bezkarnie” mogę przygotowywać dziesiątki deserów bez pokusy nadmiernej ich degustacji (śmiech).



Oczywiście, jak większość z nas, mam ogromny sentyment do smaków z dzieciństwa. Kuchnia mojej babci to coś, za czym zawsze tęsknię - do dziś pamiętam smak domowego rosółu z żółdkami. Nie do powtórzenia...

Skoro już cofnęliśmy się w czasie - jak zaczęła się pana przygoda z gotowaniem? Czy była to „miłość” od pierwszego wejrzenia?

Od początku moja ścieżka kariery związana była nieodłącznie z gastronomią i hotelarstwem. Po ukończeniu szkoły rozpocząłem pracę w hotelu Szydłowski zaczynając od stanowiska kucharza śniadaniowego. Z biegiem czasu awansowałem na kucharza. Kolejnym etapem mojej drogi zawodowej było rozpoczęcie współpracy z Hotelem Rezydent Sopot. Najpierw pracowałem jako kucharz, by po kilku latach ciężkiej pracy i zdobywania doświadczenia, objąć stanowisko szefa kuchni. Wraz z z moim zespołem ciężko pracujemy nad tym, by każdy gość restauracji wyszedł z niej z przekonaniem, że czas tu spędzony był dobrą inwestycją - w zdrowie, doznania i relaks.

Ogromną popularnością cieszą się obecnie wszelkie programy kulinarne, a ich prowadzący stali się już prawdziwymi idolami i „guru” w kuchni. A kto dla pana stanowi kulinarny autorytet?

Na swojej drodze zawodowej spotkałem wielu fantastycznych, niezwykle zdolnych ludzi. W każdej z tych osób ceniłem coś szczególnie - pasję, kreatywność, umiejętność tworzenia zaanagażowanego zespołu. Trudno wskazać mi jedną osobę, łatwiej cechy i zalety, które budzą moje uznanie. Do takich zaliczam pracowitość, chęć stawiania sobie coraz śmielszych wyzwań i umiejętność komunikacji z ludźmi - zaangażowany zespół bowiem jest podstawą osiągnięcia sukcesu.

Na koniec chciałabym zapytać o inne pasje. Co poza gotowaniem sprawia panu największą przyjemność?

No cóż... Może to niepoprawne wizerunkowo, ale... szybka jazda samochodem. Mam nadzieję, że w niedalekiej przyszłości uda mi się spróbować swoich sił na torze wyścigowym, choć do mistrzostwa będę raczej dążyć w kuchni.

NOWA KARTA MENU

Inspiracje Wiosna-Lato

PRZEKĄSKI I ZUPY

SIEKANY TATAR ZE ŚWIEŻEJ MAKRELI
CARPACCIO WOŁOWE PODANE Z RUKOLĄ,
KAPARAMI I PŁATKAMI PARMEZANU
CEVICHE Z KOLOROWYCH POMIDORKÓW
Z TYMIANKOWĄ NUTĄ
SAŁATKA ZE SZPARAGÓW I GROSZKU Z JAJKIEM
MOLLET I VINEGRETEM LIMONKOWYM
CHŁODNIK LITEWSKI Z SZYJKAMI RAKOWYMI
KREM Z MŁODEJ KAROTKI Z KOLENDRA

DANIA GŁÓWNE

SMAŻONY FILET TURBOTA Z SOSEM BOUILLABAISSE
ORAZ MŁODYMI WARZYWAMI
PIECZONY FILET ZĘBACZA ZE SMAŻONYM KOPREM
WŁOSKIM I ZIEMNIAKAMI W STYLU À MURRO
TOURNEDOS „ROSSINI”- STEK Z POLĘDWICY
WOŁOWEJ PODANY ZE SMAŻONYMI BOROWIKAMI
I FOIE GRAS, SERWOWANY Z SOSEM TRUFLOWYM
PIECZONY POLIK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM
Z ZIEMNIAKAMI PURÉE I KARMELOWANYM BURAKIEM
SMAŻONA PIERŚ KACZKI W SOSIE POMARAŃCZOWYM
Z ZIEMNIAKAMI FONDANT I DUSZONYM
SELEREM NACIOWYM

DESERY

PIECZONE LODY KOKOSOWE W OTOCZCE
BEZOWEJ Z SOSEM TRUSKAWKOWYM
WANILIOWY KREM BRULÉE Z OWOCOWYM
MINISTRONE Z NUTĄ ROZMARYNU
MUS LIMONKOWY Z KANDYZOWANYMI
POMIDORKAMI CHERRY
DOMOWY SORBET Z JABŁEK GRANNY SMITH
PIECZONY CZEKOLADOWY FONDANT Z SOSEM
ANGIELSKIM I OWOCAMI SEZONOWYMI

WIĘCEJ NA WWW.PASJAMI.COM.PL



PRESTIŻOWY RABAT DLA CZYTELNIKÓW MAGAZYNU „PRESTIŻ”:

W DN. 20-30 MAJA – 15% RABATU NA WSZYSTKIE DANIA Z KARTY MENU*

*WYMAGANA WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA NA HASŁO „RABAT PRESTIŻ”. RABAT NIE DOTYCZY NAPOI.

Pasjami...
restauracja autorska

RESTAURACJA „PASJAMI...”
HOTEL REZYDENT Sopot
PL. KONSTYTUCJI 3 MAJA 3

TEL. +48 58 55 55 845 / 904
RESTAURACJA@HOTELREZYDENT.COM.PL
WWW.PASJAMI.COM.PL

GRZEGORZ TURNAU – PIANO MAN

AUTOR: OLA GRĄDZKA / FOTO: ANTONINA TURNAU



Aranżer, pianista, kompozytor, wokalista i poeta – te słowa najlepiej określają tego wszechstronnego artystę. On sam o sobie mówi nie inaczej, jak piano-man i człowiek, który układa piosenki. Układa, a potem je realizuje, aranżuje i śpiewa. Grzegorz Turnau po latach ponownie związał się z teatrem Muzycznym w Gdyni. Jego muzykę możecie usłyszeć w najnowszym spektaklu Muzycznego, Przygody Sindbada Żeglarza.

W 2000 roku tworzył pan muzykę do „Przygód Sindbada Żeglarza” dla Teatru Polskiego. Teraz z tym samym zadaniem zmierzył się pan w Gdyni, przygotowując z Teatrem Muzycznym ten sam spektakl.

Tak, ale wersja dla Teatru Polskiego różniła się od tej dla Teatru Muzycznego, że było w niej znacznie mniej muzyki i znacznie mniej piosenek. Pomysł wystawienia „Przygód Sindbada Żeglarza” tutaj w Gdyni zainicjował nieżyjący już Maciej Korwin. Szanując charakter sceny Teatru Muzycznego postanowiliśmy zdecydowanie przerobić jego charakter na coś, co można by nazwać musicaliem. Przede wszystkim dla mnie jest to okazja do realizacji spektaklu z moją muzyką, z orkiestrą na żywo. Do tej

pory, głównie ze względów technicznych i finansowych w teatrach, dysponowałem góra czterema, pięcioma muzykami. Tutaj mamy dużą orkiestrę, dobry skład. Spektakl ma dwie warstwy – żywą i dodatkową odtwarzaną. Myślę, że zarówno brzmienie, jak i forma tego jest bardziej zbliżona do musicalu niż do przedstawienia uzupełnionego piosenkami. Poza tym, tutaj aktorzy, w przeciwieństwie do teatrów dramatycznych, są nastawieni na taniec, na śpiew, na tę formę scenicznego wyrazu. Nie ukrywam, że wiązałem z tym duże nadzieje i się nie zawiodłem. Całość stoi na wysokim poziomie.

A sama muzyka? Co pana inspirowało?

Muzyka, którą pisze się do spektakli teatralnych wynika przede wszystkim z tego, co się już ma w głowie. Z doświadczeń, z tego co się przeczytało, z tego co się już słyszało, widziało. Z tego, co

się mniej więcej o świecie i o kulturze wie, a nie z jakichś szczególnych badań i poszukiwań, które mogłyby nas naprowadzić na jakieś tropy stylistyczne. Może to zabrzmieć śmiesznie, ale miałem w swoim życiu taki epizod. Byłem w Atenach, nagrywałem z pewnym greckim pieśniarzem materiał na płytę. Wieczorem poszedłem do klubu jazzowego i tam występował bułgarski zespół jazzowy, ale w bardzo ciekawym połączeniu z muzykami greckimi. Właściwie to był taki bułgarsko - grecki jazz zupełnie nieokreślony gatunkowo i etnicznie...

Ale podobało się panu?

Bardzo mi się podobało! Wtedy zacząłem pracować nad muzyką do Sindbada i to w jakimś sensie ustawiło mi myślenie. Zrozumiałem, że nie musi być ona arabska, nie musi mieć wyraźnych cytatów, czy odzworowań orientalnych. Może być różnorodna w całym spektaklu, może być trochę rodzajem kalejdoskopu wyobraźni. Może odzwierciedlać to, jak ja sobie wyobrażam miejsca, w których był Sindbad, czy jak ja sobie wyobrażam miejsca, o których pisze Leśmian. Ale nie tylko miejsca, także ludzi, kolory czy zapachy. Ta muzyka jest moją epifanią na temat miejsc, krajów i pejzaży, w których Sindbad się pojawia. Nie jest ona określona żadną ścisłą ramą stylistyczną, czy formalną.

Szeroka gama dźwięków, utworów, muzyki ...

Mamy tu i tarantele i motywy arabskie i irlandzkie, celtyckie akcenty, mamy też takie knajpiane, barowe tematy, szantowe. Nie jest to jednorodna suita, ale moje wyobrażenie płynące z własnych doświadczeń.

Co pana w ogóle skłoniło do współpracy z Muzycznym?

Po pierwsze, to jest po prostu bardzo dobry teatr. Nie ma drugiego takiego teatru w Polsce z etatową orkiestrą, z etatowymi, operującymi na wysokim poziomie swoimi umiejętnościami wokalnymi i tanecznymi, aktorami. Nie było wątpliwości, że chcę to zrobić. Rozmawiamy w tym samym miejscu i przy tym samym stoliku, gdzie siedziałem z dyrektorem Maciejem Korwinem, który wyszedł do mnie z tą propozycją. Niestety nie ma go już z nami, ale jego następcy podtrzymali ten pomysł stąd też jesteśmy tu i teraz. Po drugie, ja mam bardzo dobre wspomnienia z Teatrem Muzycznym w Gdyni. Dwadzieścia lat temu Jan Kanty Pawluśkiewicz skomponował kameralne oratorium „Nieszpory ludzmierskie”. Ja byłem wtedy młodym piosenkarzem, odnosiłem pierwsze sukcesy. Zналиśmy się z Janem Kantym z Piwnicy pod Baranami. Zaproponował mi współpracę. To odniosło tak duży sukces, że ówczesny dyrektor Teatru Muzycznego zaproponował zrobienie tego oratorium w wersji, która byłaby możliwa do prezentacji na deskach teatru, a nie tylko we wnętrzach sakralnych. I tak się stało. Tutaj przez rok, przez cały sezon graliśmy „Nieszpory”. Gdynia, sam Teatr Muzyczny to moja pierwsza miłość estradowa. Tym bardziej dla mnie powrót tutaj po latach, już jako autor muzyki, jest też rodzajem podróży w czasie. Ja się bardzo cieszę, że mogę realizować coś, co dwadzieścia lat temu mogło być jedynie marzeniem.

Sentymentalna podróż...

Jak najbardziej. Teatr pozyskał środki i wspaniale je wykorzystał na zmianę bryły od strony widza. Natomiast ciągle jeszcze nie pozyskał środków na odnowienie i dokonanie takiej samej rewolucji

z tyłu sceny. Tam jest dokładnie tak samo jak dwadzieścia lat temu. Mam wrażenie jakby czas się zatrzymał. Nawet garderoba, z której przez uchylone okno jacyś miejscowi chuligani ukradli mi portfel, jest ta sama. Spotykam tych samych ludzi. Wczoraj rozmawiałem z puzonistą, który dwadzieścia lat temu też tu był.

Nie pierwszy raz tworzy pan muzykę teatralną. Zajmuje się pan również koncertowaniem, nagrywaniem płyt, komponował pan nawet muzykę do filmów. Co jest pana największą siłą?

Odpowiedź będzie banalna. Najbardziej czuję się sobą wtedy, kiedy występuję na estradzie, śpiewam piosenki i gram na fortepianie ze swoim zespołem. Gram już od lat i rok w rok wychodzi mi średnia około stu koncertów w ciągu tych dwunastu miesięcy. Najprościej określić mnie jako takiego piano-mena. Człowieka, który układa piosenki, potem je realizuje, aranżuje, śpiewa. To jest moje naturalne środowisko. Wszystko to, co pani wymieniła jest już pochodną tego.

Jak się śpiewa poezję?

Każda dobra piosenka właściwie jest oparta na poezji. Tekst utworu jest formą jakiejś syntezy, wyrazu, skrótu, jakiejś opowieści, jakiegoś uniwersalnego ujęcia tematu, o którym się śpiewa. Wszystko się śpiewa tak samo pod warunkiem, że śpiewa się własnym głosem. Jeżeli odnajdzie się ten głos wcześniej to dobrze, to tym lepiej. Niektórzy tego głosu, nie mówię tu o strunach głosowych, tylko o pewnym przekazie, szukają dłużej. Czasem bardzo długo. Ja, miałem to szczęście, że znalazłem go dość wcześniej i później bardzo długo pracowałem nad tym, żeby to było dla mnie coraz lepsze, żeby sam czuł, że nie osiadłem na laurach i że ciągle czegoś muszę się nauczyć.

A czym jest muzyka?

Wydaje mi się, że muzyka, jako wehikuł dla tekstu w piosence, czy jako abstrakcyjna przestrzeń wypełnienia czasu, jak w przypadku muzyki klasycznej, jazzowej, czy w ogóle instrumentalnej, jest jednym z elementów świata, w którym żyjemy. I tu nie ma co dzielić włosa na czworo. Jest ona takim samym elementem jak wi-

dok, jak zapach, jak dotyk. Jest jakby wypełnieniem naszej potrzeby zmysłowej, estetycznej. I myślę, że to na tym polega.

Jak pan się zmieniał wraz ze swoją muzyką?

O to proszę zapytać moich znajomych. Ja nie wiem. Tego człowieka nie umie ocenić.

Ale wewnętrznie jest pan inny, czy wciąż taki sam?

Taki sam. Bo problem z upływem czasu nie polega na tym, że starzejemy się wewnętrznie, tylko na tym, że nasza powłoka się zmienia. Myślę, że jedyne co się we mnie zmieniło to stosunek do innych ludzi. Ludzi, którzy mnie otaczają. Mam większą wrażliwość i większą ostrożność w stosunku do innych. Mam nadzieję, że to z kolei rekompensuje moje młodzieńcze, często pochopne zachowania, jak lekceważenie jakichś ludzkich spraw i zbyt radykalne sądy. To też z wiekiem mija. Ma się więcej pokory i ...

... człowiek łagodnieje.

Dobre słowo. Łagodnieje i ma coraz więcej poczucia własnej kruchości i własnej niedoskonałości. Jak się jest młodym, to się idzie przed siebie, z głową podniesioną ku górze i wydaje się, że to wszystko jest takie oczywiste i proste, a potem się okazuje, że jest



mniej proste i mniej oczywiste, ale przez to nie mniej piękne i nie mniej ciekawe. Tylko się na to inaczej patrzy.

Kiedy ukształtowało się w panu poczucie własnego ja? Tego artystycznego.

Myszę, że ważne są w tym wszystkim pewne rozdziały. Najpierw debiut i to, co się z tym wiąże, jakie jest jego tło. U mnie to była szkoła i kabaret. Podwójne życie. Kończyłem 4 klasę liceum, a jednocześnie byłem już kolegą w kabarecie w Piwnicy pod Baranami takich osób jak Pawluśkiewicz, Grechuta, Skrzynecki, czy Preisner. To była taka bardzo dziwna dwoistość mojego życia w tamtym czasie. Potem już nie byłem debiutantem. Musiałem robić coś dalej, ale przestałem wierzyć w siebie i zacząłem pisać piosenki dla innych. Myślałem, że raczej będę komponował, pisał, nie bardzo widziałem siebie, jako osobę na pierwszym planie estradowym. To minęło razem z jakąś piosenką. Aha, już wiem. Z „Na prawdę nie dzieje się nic”. Utwór ten stał się popularny i wtedy postanowiłem, że spróbuję być sam dla siebie bardziej łagodny i uznam się za człowieka zdolnego do działań solistycznych. I wtedy zaczęło się już bardziej profesjonalnie i bardziej świadomie. Zespół został troszkę zmieniony, zaczęliśmy grać dużo koncertów, to był rok 93-94. I od tamtej pory to się rozwijało. Jedna płyta, druga płyta, zaczęliśmy dostawać nagrody, zaczęliśmy być zauważani, zaczęliśmy funkcjonować w radiu, krótko mówiąc wszystko poszło szybciej do góry. Ale to były też trochę inne czasy.

Łatwiejsze?

Dzisiaj, kiedy patrzę na zmagania młodych ludzi w programach typu talent show to widzę, że im jest teraz znacznie trudniej niż mnie. Bo nagle wyrósł las medialny, pojawiły się tysiące różnych możliwości, które jednocześnie dają sposobność prezentacji, ale też powodują, że to wszystko jest tak trudne do ogarnięcia. Jak kosmos. Oczywiście tego typu programy były zawsze. Ja też występowałem w „Śpiewać każdy może”, tylko to było w jakimś klubie, nie było kamer, miało charakter bardziej oficjalny. Krótko mówiąc mój początek odbywał się w trochę innej rzeczywistości. Na pewno bardzo mi pomógł okres spędzony w „Piwnicy pod Baranami”. Wtedy, pod kierownictwem pana Skrzyneckiego jeszcze, Piwnica była bardzo silnym środowiskiem. Silnym w sensie intelektualnym i światopoglądowym.

Tworzy pan dla innych, czy przede wszystkim dla siebie?

Odpowiem dość zupełnie serio. Jesteśmy wszyscy, jako ludzie, w jakimś stopniu skazani na reakcję. Cokolwiek robimy staramy się znaleźć akceptację bądź odrzucenie, ale jednak jakiś sygnał od drugiej strony. To dotyczy każdej sfery życia. Nie żyjemy w próżni. Nie ma takiego artysty, który nie czeka na znalezienie afirmacji chociażby w jednych oczach. Czasami są to osoby najbliższej. Przyjaciółki, żony, kochani, dzieci, rodziców. Ja to wszystko mam. Ja też szukam u bliskich akceptacji. Jeremi Przybora, po odejściu swojej ukochanej żony, opowiadał, że będąc w warszawskich łazienkach na spacerze oglądał jak dwa dorodne pawie prezentowały swoje ogony. Pomyślał wtedy, że on też zawsze, całe życie był takim pawiem, tylko teraz po śmierci żony, nie ma przed kim rozpościerać swojego ogona. Już nie ma dla kogo. Do tego sprowadza się bycie artystą.

Bardzo dawno temu powiedział pan, że wyjście na scenę jest jak swego rodzaju spowiedź. Trzy lata temu zaprzeczył pan temu mówiąc, że chodzi jedynie o to, aby słuchacz wychodził z koncertu w lepszym nastroju niż na niego przyszedł. Jak jest teraz? Która z tych tez jest słuszna?

Musiałem być w bardzo mistycznym nastroju kiedy mówiłem o tych spowiedziach. O! I tu jest odpowiedź na pani wcześniejsze pytanie, jak ja się zmieniałem. Dziś bym już tak nie powiedział (śmiech). Więc pewnie odszedłem od takich skłonności mistycznych i przyjąłem taką zasadę, że człowiek w gruncie rzeczy jest sam i zawsze sam pozostaje i sam musi ze sobą pewne rzeczy ustalić, ale ten czas, który spędza z innymi ludźmi powinien być dobrym czasem. Niech dzięki nam życie innych nie będzie gorsze tylko ewentualnie lepsze. Moja praca sprowadza się do tego, aby ktoś wyszedł w lepszym nastroju z koncertu niż na niego przyszedł. A temu towarzyszy oczywiście wielka satysfakcja.

Pan nie może być chyba jedynie dumny z lat swoich studiów filologii angielskiej, bo to był czas bez sukcesów (śmiech).

Tak. Ja nie skończyłem tych studiów. Co więcej ja wtedy już dość mocno byłem zaangażowany w różnego rodzaju projekty muzyczne i chodziłem na te studia jakby za karę. A pewnego dnia już po prostu tam nie wróciłem. Wydaje mi się, że podobnie jak ja tych studiów nie lubiłem tak te studia nie lubiły mnie. Chociaż wyniosłem stamtąd trochę wiedzy i technicznej sprawności jeśli chodzi o posługiwanie się językiem. I tyle. Po prostu bez sukcesów ■



Stary Browar Kościerzyna

Właśnie do takich miejsc chce się wracać...



TRADYCJA I NOWE TRENDY

Najstarsi mieszkańcy Kościerzyny pamiętają jeszcze, kiedy to w okresie międzywojennym Stary Browar Kościerzyna przeżywał swoje lata świetności. Po II Wojnie Światowej dotknął go kryzys i zamknął swoją działalność w 1998 roku. Dziś jesteśmy świadkami przywrócenia do życia Starego Browaru, który kultywując wspaniałe tradycje, został zaprojektowany zgodnie z najnowszymi trendami.



LUKSUSOWY POBYT I KĄPIEL PIWNA

Stary Browar Kościerzyna w swoich historycznych, ceglanych murach zaaranżował stylowe pokoje hotelowe, których niespotykana aranżacja łączy w sobie kaszubską tradycję ze współczesną myślą dekoratorską. W hotelu znajduje się strefa relaksu, obejmująca sauny, jacuzzi i pokój do kąpieli piwnej oraz zaplecze konferencyjne, na które składają się dwie klimatyczne i przestronne sale, idealne na spotkanie biznesowe, czy uroczystość rodzinną.



TAJEMNICE KOŚCIERSKIEGO BROWARU

Na sezon letni Stary Browar Kościerzyna przygotował ofertę skierowaną do turystów, oczekujących czegoś więcej niż tradycyjna forma zwiedzania. To propozycja wizyty, podczas której odwiedzający dosłownie poczną jego wyjątkową atmosferę swoimi zmysłami. Degustacja „browarowych” specjalów oraz dań i produktów charakterystycznych dla Kościerzyny to tylko zapowiedź tego, co kryją w sobie „Tajemnice Kościerskiego Browaru”. Oferta obowiązuje w lipcu i sierpniu, codziennie w godz. 13:00 – 17:00, o każdej pełnej godzinie. Poza sezonem letnim – na zapytanie.



BROWAR ŻŁOTYM TRUNKIEM PŁYNĄCY

Inspiracją dla piwowara Starego Browaru Kościerzyna są nie tylko tradycyjne smaki i receptura sprzed lat, ale również światowe i polskie trendy, jakie pojawiają się wśród koneserów tego trunku. W kościerskim browarze warzone są trzy rodzaje piwa: Keller, Ciemna 10 i Pszeniczne. Cały proces produkcji odbywa się praktycznie na oczach Gości w pubie. Napój nie podlega filtracji oraz pasteryzacji i nie jest utrwalany chemicznie, czy fizycznie.



KASZUBSKIE SMAKI W NOWYCH ODSŁONACH

Szef Kuchni restauracji do tradycyjnych receptur dodał coś od siebie, dzięki czemu dania są nowatorskie i zaskakują smakiem. W menu Goście znajdą dania regionalne oraz „browarowe” specjalty, takie jak *Ognista zupa piwna z grzankami*, czy *Piwna ambrozja lodowa*. Restauracja wyposażona jest, jako jeden z trzech lokali w całej Polsce, w grill Josper, na którym przyrządzane są świeże ryby z okolicznych jezior oraz soczyste mięsa. Specjalnością restauracji jest *Golonka Browarnika na zasmażanej kapuscie* podlewana kościerskim browarem.

SŁONECZNA ITALIA W SERCU KASZUB

Przekraczając próg pizzerii w Starym Browarze, przenosimy się do słonecznej Italii. Ciasto robione jest według tradycyjnej włoskiej receptury, z oryginalnych produktów, dzięki czemu z pełnym przekonaniem można stwierdzić, że jest to najlepsza pizza w tej okolicy!

Prestizżowe IMPREZY

AUTOR: SYLWIA WIDZIŃSKA

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO OGLĄDANIA

■ ZA ROK O TEJ SAMEJ PORZE

27-letni George, żonaty księgowy z New Jersey i 24-letnia Doris, gospodyni domowa, mężatka i matka trojga dzieci z Oakland, spotykają się przypadkowo w uzdrowisku w północnej Kalifornii w 1951 roku. Zakochują się w sobie, ale z oczywistych względów muszą się rozstać. Postanawiają spotykać się co roku, w tym samym hotelu, by wspólnie spędzić weekend. Pięć spotkań pokazanych w spektaklu obejmuje 26 lat tej osobliwej znajomości, w czasie której zmieniają się zarówno sami bohaterowie, jak i otaczający ich świat. W rolach głównych: Olga Bończyk oraz Piotr Gąsowski.

Gdańsk, Scena Teatralna NOT, 21 maja, godz. 18:00



■ MIŁOŚĆ BLIŹNIEGO

Gdzieś między tragedią a farsą, niewątpliwie też z komediowym przekazem, rozgrywany jest dramat człowieka, który... okazuje się nie być tym, kim na pierwszy rzut oka mógłby się wydawać. Sytuacja, w której się znalazł, stwarza doskonałą okazję do przyjrzenia się społeczności wakacyjnych indywiduów, z którymi każdy z nas miał okazję już gdzieś się zetknąć. Bo „miłość bliźniego” i jej różne odmiany można spotkać wszędzie: na słonecznej kalifornijskiej lub gdyńskiej plaży, nad jeziorem Michigan czy Śniardwy, a także w uroczym górskim schronisku.

Gdynia, Centrum Kultury, 24 maja (premiera), godz. 19:00



■ SHIRLEY VALENTINE

Pokaz spektaklu Teatru Polonia z Warszawy z fenomenalną Krystyną Jandą w roli głównej, ma cel charytatywny. Jego organizatorem jest Fundacja Hospicyjna i działający przy niej Fundusz Dzieci Osieroconych. Shirley Valentine, która kiedyś miała marzenia (chciała zostać stewardesą!), od lat walczy z kurą domową i żony. Wspomina, przygotowując obiad i popijając wino. Nie ma jednak dość odwagi, by zacząć realizować swoje dawne marzenia. Aż pewnego dnia...

Gdańsk, Scena Teatralna NOT, 24 maja, godz. 19:00



■ TOSCA

Tosca to jedno z najpopularniejszych dzieł Pucciniego. Opera ma niezwykle żywą, dynamiczną akcję, a także zróżnicowaną muzykę. Usłyszymy jedną z najpiękniejszych arii Pucciniego wplecioną w historię tragicznej miłości śpiewaczki Toski i malarza Cavaradossiego, którzy stają się ofiarami gry prowadzonej przez szefa tajnej policji Scarpę. Za udzielenie pomocy zbiegłemu więźniowi politycznemu Cavaradossi sam zostaje schwytany i skazany na śmierć. Ceną za jego życie ma być ukochana malarza, Tosca. Śpiewaczka zabija co prawda Scarpę, ale zemsta szefa policji dosięga kochanków nawet po jego śmierci.

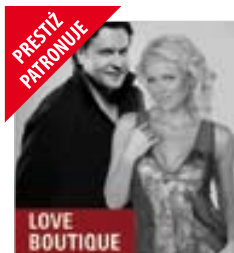
Gdańsk, Opera Bałtycka, 25 maja (Premiera), godz. 19:00, 27-30 maja, godz. 19:00.



■ LOVE BOUTIQUE

"LOVE BOUTIQUE" to zabawna komedia seksualna bijąca rekordy popularności. O trudnych relacjach damsko-męskich można opowiedzieć w nietypowej scenarii sex-shopu czy sypialni ekskluzywnej prostytutki i skutecznie przekazać cenną refleksję na temat współczesnych kobiet i mężczyzn. Rewelacyjne, dowcipne dialogi mają w sobie wiele autentyczności, pomimo przyjęcia konwencji komediowej. Sztuka pobudza do ciekawych refleksji na temat współczesnych kobiet i mężczyzn oraz ich wzajemnych relacji przekazując pewne myśli w nie do końca poważnej atmosferze, co znakomicie wpływa na nasz humor. Przedstawienie przeznaczone jest tylko dla widzów dorosłych.

Gdańsk, Scena Teatralna NOT, 26 maja, godz. 18:00



■ KORWINALIA

Wyjątkowa gratka dla fanów Teatru Muzycznego i wyjątkowy koncert na zakończenie sezonu poświęcony pamięci Macieja Korwina, dyrektora teatru w latach 1995-2013. W programie najlepsze sceny ze wszystkich musicali, których reżyserem był Maciej Korwin, zaczynając od "Evity", poprzez takie tytuły jak m.in. "Jesus Christ Superstar", "Chicago", "Piękna i Bestia", "My Fair Lady", "Shrek", a kończąc na "Sunset Boulevard", czyli tytułach, które były w planach, ale nie doszło do ich realizacji. W dniu 13 czerwca 2014 podczas koncertu, Maciej Korwin zostanie ogłoszony patronem Nowej Sceny.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 12-14 czerwca, godz. 19:00, 15 czerwca, godz. 17:00



DO SPOTKANIA

■ COACHING WEEK

W dniach 19-25 maja 2014 na całym świecie obchodzony będzie Międzynarodowy Tydzień Coachingu, podczas którego profesjonalni coachowie poprowadzą otwarte dla wszystkich zainteresowanych, wykłady, warsztaty i sesje coachingowe, mające na celu popularyzowanie idei coachingu oraz zaprezentowanie możliwości, jakie daje coaching jako narzędzie rozwoju osobistego i zawodowego. Więcej informacji, szczegółowy program oraz zapisy na stronie facebook.com/ICFGdansk.

Gdańsk, różne lokalizacje, 19-23 maja.



■ PRZYJDŹ NA STADION, POMÓŻ DZIECIOM

Impreza charytatywna, z której dochód zostanie przekazany na rzecz Pomorskiego Hospicjum dla dzieci. Na PGE Arenie odbędzie się między innymi turniej piłkarski dla dzieci z rocznika 2004/2005, a o godzinie 16 na murawę wybiegną drużyny Przyjaciół Hospicjum i Reszty Świata. W obu drużynach zobaczymy wiele osobistości życia publicznego, z prezydentem Gdańska Pawłem Adamowiczem, marszałkiem Mięczyśławem Strukiem i wicewojewodą Michałem Owczarczakiem na czele.

Gdańsk, PGE Arena, 8 czerwca, godz. 14:00



■ SOPOT OD KUCHNI

Przy eleganckim długim stole ustawionym wzdłuż sopockiego Molo pojawiają się sławy kulinarne, artyści, celebryci i władze samorządowe. Wszyscy respektując zasady Slow Food oraz założenia festiwalowego menu będą serwowali pyszne degustacyjne przekąski dla wszystkich chętnych gości. Przy jednym stole będzie można spróbować wariacje festiwalowe około dwudziestu szefów kuchni, głównie z najlepszych trójmiejskich restauracji. Każdy z odwiedzających będzie mógł degustować potrawy po zakupieniu kuponu za symboliczne 5 zł (karnety 5x5). Imprezie organizowanej przez Akademię Kulinarą Fumanti, towarzyszyć będzie targ rybny. Więcej na sopotodkuchni.pl.

Sopot, Molo, 28-29 czerwca, godz. 10:00



DO SŁUCHANIA

■ MUNDUS CANTAT

Festiwal "Mundus Cantat" to nie tylko setki uczestników z całego świata, ale także kilometrowa parada chórów przez "Monciak" i dziesiątki wydarzeń festiwalowych w Trójmieście. Chóry będą rywalizować w 3 kategoriach - muzyka sakralna, muzyka świecka i ludowa oraz gospel, jazz, spirituals. Odbędzie się aż 17 prezentacji konkursowych, na które wstęp jest bezpłatny. Gala finałowa odbędzie się na tarasach sopockiego klubu "Pick&Roll". Wydarzenie uświetnią również występy gości specjalnych. Więcej na www.munduscantat.pl.

Sopot, różne lokalizacje, 20 - 26 maja



■ TOP TRENDY FESTIVAL

Najlepiej sprzedający się artyści roku 2013, czołówka młodych i niezwykle obiecujących wykonawców wyłonionych w konkursie „trendy 2014”, autorzy największych przebojów minionego roku, a także najlepsze kabarety w Polsce bez cenzury, oraz cieszące się dużym uznaniem widzów koncerty towarzyszące - tak w skrócie zapowiada się nadchodząca, dwunasta już edycja Sopot TOP Trendy Festiwal. Wystąpią m.in. Dawid Podsiadło, Edyta Bartosiewicz, Enej, Lemon, T.Love, Zakopower, Piersi, Donatan&Cleo, a także Urszula i Agnieszka Chylińska.

Sopot, Opera Leśna, 30 maja - 1 czerwca.



■ JOSE CURA

14 czerwca 2014 r. (sobota) o godz. 20:00, w Operze Leśnej w Sopocie, rozpocznie się wyjątkowe wydarzenie - koncert zatytułowany "Jose Cura i jego goście". Na program złożą się arie operowe, operetkowe oraz pieśni neapolitańskie i latynoskie. Argentyńczyk uważany jest za jednego z najwybitniejszych tenorów ostatnich lat - często porównywany do słynnej trójki: Carreras/Domingo/Pavarotti. Artysta cieszy się uznaniem w wielu krajach na całym świecie. W 2001 roku na trzy lata objął posadę dyrygenta polskiej orkiestry Sinfonia Varsovia.

Sopot, Opera Leśna, 14 czerwca 2014 r., godz. 20:00



ŚWIĘTO KINA DOKUMENTALNEGO

26 filmów, w tym aż 9 polskich produkcji obejrzą widzowie Gdańsk Doc Festival. To prawdziwe święto filmu dokumentalnego. Pierwsze prezentacje konkursowe rozpoczną się w czwartek, 5 czerwca o godz. 14:45 filmem Tomasza Śliwińskiego „Nasza klątwa” - osobistą wypowiedzią reżysera, który wraz z żoną musi zmierzyć się z bardzo rzadką, nieuleczalną chorobą ich nowonarodzonego dziecka. Na projekcje konkursowe zapraszamy do kin Neptun i Kameralne przy ul. Długiej w Gdańsku.

Do konkursu zakwalifikowały się arcykierowe dokumenty. Obejrzymy m.in. „Joannę” w reżyserii Anety Kopacz, film ukazujący historię kobiety, u której zdiagnozowano poważną chorobę. Swojemu synkowi składa obietnicę, że zrobi wszystko, by być z nim jak najdłużej. Dla niego prowadzi blog „Chustka”. Warto też obejrzeć film „Sonda o mężczyznach” - refleksje 24 kobiet na temat płci przeciwnej. Po tej projekcji, jak i wielu innych prezentowanych filmach, odbędzie się spotkanie twórcy z publicznością.

Z zagranicznych produkcji zobaczymy m.in. kanadyjski dokument „Duchy wielkiej maszyny” (reż. Liz Marshall), dedykowany zwierzętom żyjącym pośród maszyny współczesnego świata; szwajcarski dokument „Jesteśmy z soli” o pustyni solnej w Indiach i ciężkiej pracy Chhanabhaia i jego rodziny przy jej wydobyciu; a także film „Tango nocy letniej” - niezwykle humorystyczny film drogi. Reżyserka Viviane Blumenschein towarzysząc trzem argentyńskim muzykom z Buenos Aires, odkrywa przed widzami tango dalekiej Finlandii. Mało kto bowiem wie, że dla Finów tradycyjne tango jest równie ważną częścią ich życia jak sauna czy jazda na nartach.

Poza konkursem odbędą się liczne pokazy specjalne, w tym m.in. przegląd filmów o tematyce penitencjarnej, w ramach którego



Kadr z filmu "Joanna"

zobaczymy „3 dni wolności” Łukasza Borowskiego. Bohaterem filmu jest Piotr odsiadujący długi wyrok. Reżyser towarzyszy mu na przepustce, którą otrzymał po raz pierwszy od wielu lat. Skromna więzienna rzeczywistość, do której przywykł, okazuje się niczym w stosunku do świata na zewnątrz.

Kolejną propozycją jest „Więzienna Wyspa Bastøy” w reżyserii Michela Kapteijnsa opowiadająca o więzieniu na wyspie na Fiordzie Oslo w Norwegii, gdzie 115 mężczyzn odbywa swoje wyroki. Nie ma tam cel, kamer ani ogrodzeń, a strażnicy nie noszą przy sobie broni, gdy więźniowie pracują z piłami łańcuchowymi i nożami kuchennymi. Szczegółowy program Festiwalu: www.gdanskdocfilm.pl **mp**



Health Resort & Medical SPA

Panorama Morska

Jarosławiec

Tropiki nad polskim morzem

*Już od
917 zł/osobę
8 dni*

**Aquapark
Rehabilitacja
Rekreacja
Animacje
SPA&Wellness**



www.panorama-morska.pl

Health Resort & Medical Spa Panorama Morska
ul. Uzdrowskova 15, 76-107 Jarosławiec

tel. 71 353 96 97



SPOTKANIA NA MIEŚCIE...

MICHAŁ SZŁAGA

AUTOR: AGNIESZKA POLKOWSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI

Artysta fotografik, który na swoim koncie ma współpracę z takimi tytułami, jak „Przekrój”, „Twój Styl”, „Newsweek”, czy „MaleMEN”. Laureat wielu nagród, z których dwie ostatnie dotyczą wydanego w zeszłym roku albumu „Stocznia. Szłaga”, traktującego o destrukcji gdańskiej stoczni i stoczniovych terenów. Michał Szłaga jest również uważnym obserwatorem codziennej i nie zawsze szarej rzeczywistości – dokumentując Polskę pozostawia istotne świadectwo swoich czasów i przede wszystkim pokazuje, że poza światem blichtru, jest ten nasz codzienny, wcale nie gorszy, tylko trzeba mu się uważnie przyjrzeć.

woje ostatnie sukcesy: nagroda Splendor Gedanensis oraz Pomorska Nagroda Artystyczna to właściwie kolejne wyróżnienia w twoim dorobku. Te nagrody dotyczą albumu „Stocznia” wydanego w zeszłym roku. Ten dokument destrukcji dzielnicy miasta jest uwieńczeniem etapu fotografowania niszczącej stoczni?

To nie jest tak. Po pierwsze książka to jedynie wycinek materiału, jaki zrealizowałem. Przez pierwszy okres fotografowania w latach 1999 - 2003 robiłem po prostu piękne pejzaże. Później pojawił się wątek technologii i ludzi w technologii, zaczęły się również portrety i zbieranie historii. Jak w latach 2003 i 2004 roku myślałem o tym jak będzie wyglądała książka o Stoczni Gdańskiej, to zasadniczo zakładałem, że głównym motywem będą wspomniani ludzie i technologia. To co zrobiłem właściwie zupełnie nie pokazuje tych historii ludzkich. Ludzie zupełnie zostali z tej książki usunięci i nie pojawia się również wątek Solidarności.

Dlaczego pominąłeś tak ważny wątek?

Manewr został zrobiony po to, aby pokazać, że stocznia to nie jest tylko ostatnich 30-40 lat budowania Solidarności. Starałem się wypełnić tę lukę przed początkiem 1970 roku. Wszelkie inicjatywy, które się tutaj pojawiają - obrony tego dziedzictwa i jego zabezpieczenia typu Europejskie Centrum Solidarności są bardzo konkretnie związane z tym zrywem niepodległościowym, z powstaniem Solidarności, ze strajkami itd. Uznałem, że to dziedzictwo Solidarności jest na tym etapie zabezpieczone. Nie chciałem być kolejną osobą, która uczestniczy w tej narracji i zrobiłem coś innego, mianowicie badanie zabytkoznawcze. Starałem się rozwiązać sam parę zagadek, odpowiedzieć sobie na pytanie dlaczego to dziedzictwo nie jest chronione.

Znalazłeś odpowiedź?



Po przejrzaniu wielu materiałów doszedłem do wniosku, że nic nie zostało udokumentowane. Skoro nikt nigdy tego nie zrobił i nikt nie uznał, że to jest ważne, to nie objęła tego ochrona na etapie tworzenia planu zagospodarowania. Z tak uchwalonym prawem można było przystąpić do burzenia tej wyjątkowej przestrzeni. Niestety paradoksalnie cały czas z hasłami na ustach typu „Solidarność” i „dziedzictwo”. Starałem się tą książkę zrobić specjalnie tak, aby w pełni się wypowiedzieć na temat wartości tego miejsca. Ta książka jest trochę takim żartem - z pozoru jest pięknie wydana, w środku zawiera wiele fotografii np. porozrzucanych kamieni czy burzących coś koparek. Teraz robię sobie urlop od spraw stoczniowych, ale w planie mam jeszcze dwie książki o niej.

Jesteś tylko dokumentalistą, czy po części tworzysz tę swoją rzeczywistość?

Wiesz, mi się wydaje że nie ma czegoś takiego jak obiektywizm w fotografii. Jest zawsze subiektywna historia. Świadome posługiwanie się fotografią polega na tym, że zabierasz głos układając materiał w pewien sposób i pokazując go w konkretnym kontekście i opatrując lub nie komentarzem.

Jesteś obecnie jednym z niewielu fotografów portretujących Polskę. Jak to się zaczęło?

Po pierwsze mały wstęp przed odpowiedzią. Polska powstaje z podróży. Kończę uczelnię artystyczną, jest 2008 rok, działam na stoczni, moje artystyczne, zawodowe życie kręci się wokół niej, co zajmuje mi mnóstwo czasu. Staram się zarabiać na życie jak paru innych wykształconych fotografów mojego pokolenia. Wszyscy pracujemy w prasie lub reklamie. Zacząłem dobrze zarabiać, ale po tylu latach pracy poczułem się tym strasznie zmęczony i doszedłem do wniosku, że to jest bez sensu. Dopiero jak pojawił się magazyn „MaleMEN” poczułem, że zacząłem fotografować tak jakbym chciał. Wracając do pytania - spędzając wiele czasu w środkach komunikacji publicznej, zacząłem fotografować w trasie. Noszę aparat zawsze w kieszeni. Cały profesjonalny sprzęt jest bagażniku, zamrożony na sytuację sesji, więc musiałem znaleźć narzędzie, które pozwoli mi sprawnie wszystko fotografować. Wróciłem do małego, analogowego aparatu fotograficznego mju Olympus. Używam wciąż tego samego negatywu, co skutkuje tym, że powstające fotografie są bardzo spójne. Ma bardzo przyjemny i nieinwazyjny dla oka charakter. Cała ta moja „Polska” właściwie nie wygląda jak fotografie, ale tak jakbyś ją właśnie zobaczyła. To jest właśnie kwestia użytej technologii. Nie narzuca się ona swoją fotograficznością. Ja z tym aparatem jestem praktycznie niewidoczny. Mało kto potrafi mnie rozszyfrować, co pozwoliło mi przejść się przez festyny ludowe, plaże, fotografować w podróży, czy w restauracji i pozostać praktycznie niewidzialnym. Robię te zdjęcia z marszu: z okna, z pojazdu, którym się poruszam. Chodzę



i zbieram rzeczy np. napis na ścianie, jakiś przedmiot lub pejzaż. Wiem, że później na etapie edycji świetnie się ułoży z jakimś innym elementem.

A jak ty widzisz Polskę, jaka ona jest?

Niesamowicie jest to jak porównujesz te starsze i nowe fotografie i widzisz jak już na przestrzeni kilku lat zmieniła się rzeczywistość wokół. Z jednej strony widać przeskok: zmieniają się fryzury, zmienia się moda, ale ludzie, myślę, że się nie zmieniają. Człowiek w tym materiale jest ponadczasowy i nie istnieje coś takiego jak człowiek XXI wieku. Np. mężczyzna stojący z browarkiem i patrzący się na rzekę to stała postać, która będzie aktualna również w 2025 roku.

Wspomniałeś, że rozgraniczasz pracę komercyjną i tą robioną

z potrzeby serca. Czy były w twojej pracy dla prasy jakieś miłe zaskoczenia?

Dzięki prasie komercyjnej często spotykam osoby, z którymi inaczej nie miałbym okazji współpracować, a dzięki temu, że wyrobiłem sobie już konkretną markę i mam w sobie pewnego rodzaju nieustępliwość, mogę sobie pozwolić na więcej. Na przykład, wszystko jest ustawione, masz ekipę i wiele osób na planie, ale pojawia się osoba, którą masz fotografować i zdajesz sobie sprawę, że można by z tego znacznie wiele więcej wyciągnąć, ale byłaby potrzeba znacznie większej ilości czasu. Tak powstała sesja dla MaleMEN'a z Karoliną Gruszką. Po pierwszym kontakcie zaproponowałem swoją wizję. Miałem pomysł, na zrealizowanie którego była potrzebna doba oraz transport na Bagna Biebrzańskie. Ona w to weszła. Powstały z tego super fotografie. Z kolei z Kazikiem Staszewskim wybrałem się w trzydniową trasę zastrzegając, że jestem z nim jak on je, śpi, czyta i jak wieczorem leci flaszką, to ja też jestem z nim. Powstał fajny materiał. I to jest zwrot w kierunku takiej rzetelnej pracy fotoreporterskiej, która przestała być uprawiana w Polsce, bo jest po prostu nieopłacalna.

A jaka jest różnica między fotografowaniem naturystów, osób nieprzychylnych do błysku flesza, a postaci z pierwszych stron gazet?

Naturysty przede wszystkim na to zasługują i często są bardzo inspirujący. Te najciekawsze rzeczy są po stronie osób nieznanymi: twarze, zjawiska społeczne. Z różnego powodu pojawia się ochota żeby kogoś sportretować. Strasznie ciężko było by mi zrobić teraz autorski materiał ze sławnymi aktorami, czy z piosenkarzami. To by było tak, że nikt nie przyglądałby się tej mojej robocie tylko gwiazdzie A, B i C. Materiał byłby pewnie wątpliwy artystycznie, bo wszyscy odebrali by to jako chęć „jechać” na nazwisku gwiazdy.

A twoja aktualna praca? Nad czym obecnie pracujesz?

Wymiksowałem się z prasy kobiecej, więc realizacje tego typu występują u mnie rzadziej. Odkryłem jedną fajną rzecz, że robiąc 7, 8 sesji w miesiącu masz więcej pieniędzy, ale także więcej problemów z tym związanych, więc od jakiegoś czasu uprawiam mini-

miennych wizji na zdjęcia. Wybrał mnie jednak z jakiegoś powodu. Paweł jest zupełnie inny. W przeciwieństwie do Piotra idzie na żywioł i zasadniczo wychodzi z założenia, że będzie dobrze. Jest cholernie otwarty i tutaj jestem w stanie się wyżyć artystycznie. Projekt Koziołek Matołek, którego robiłem dla niego w Brazylii to była totalna amatorka i coś czego się nie spodziewałem. Efekt był wysmienity. Kończąc, Piotr ceni profesjonalizm, a Pawłowi jest wszystko jedno, po prostu się lubimy.

Jesteś dobrym psychologiem? Wypracowałeś sobie metody do pracy z ludźmi, umiesz zapanować nad emocjami na planie?

Ja generalnie wiem czego chcę. Ograniczam ilość ludzi na planie do minimum. Nie powiem jak Marcin Tysza „jesteś piękna, teraz spójrz w bok”. Nie potrafiłbym tak pracować. Czasami w trakcie sesji widzę, że fotografowana osoba ma jakiś problem ze mną, z tą sytuacją i czasami warto jest przerwać i zapytać o co chodzi. Często muszę wytłumaczyć, że dużo się kręcę i bełkoczę coś pod nosem, ale koniec końców będzie dobrze. Wiem jak się robi fotografię i jestem w stanie wyczuć, czy ludziom jest z tym fajnie, czy nie.

A Polańskiemu było fajnie?

Na Polańskiego miałem 5 minut i to jest też taka moja „sława”, że jak jest czas, to go wykorzystam, a jak go nie ma, to też przyniosę co trzeba. Po tej sesji byłem bardzo zadowolony mimo, że opinia osoby, która ustawiała nam tą sesję, była dokładnie odwrotna. Cała sytuacja była mocno napięta, czas gonił. Po wykonanej pracy poprosiłem asystenta żeby zrobił mi zdjęcie z panem Romanem i wtedy wywiązała się dyskusja w windzie, właściwie w drzwiach. Okazało się, że „straciliśmy” kolejne 5 minut na rozmowę. Przytaczam ten przykład, ponieważ wspomniana scena jest dowodem na to, że atmosfera wytwarzana wokół znanych osób nie ma nic wspólnego z rzeczywistością i tak naprawdę zawsze mamy do czynienia z człowiekiem, takim jak każdy inny. Jak udaje mi się przebić przez tą barierę, nawiązuję kontakt i widzę zainteresowanie z drugiej strony, a w tym wypadku również czas, którego pierwotnie nie mieliśmy, to czerpię z tego największą przyjemność.



malizm. Pracuję tyle ile muszę. Teraz to jest kwestia uczciwego dzielenia czasu między pracą autorską, którą mam nadzieję również sprzedać i na zajęcia komercyjne. Od jakiegoś czasu pracuję dla Wojsk Specjalnych. Od sierpnia ubiegłego roku fotografuję jednostkę komandosów z Lublińca i właściwie jest to świetny przykład pracy zawodowej połączonej z realizacją projektu autorskiego.

Jesteś chyba ulubieńcem polskich artystów. Podjąłeś się współpracy z Pawłem Althamerem i Piotrem Uklańskim. Jak myślisz, co ich do ciebie ciągnie?

Różne rzeczy. Piotr potrzebował po prostu dobrego fotografa, który mu zrealizuje jego wizję. Nie jest on łatwym współpracownikiem, w związku z czym pojawiły się konflikty, głównie na tle od-

Masz jakieś plany na najbliższą przyszłość?

Zaczynam portretować mężczyzn, charakternych dresiarzy, łobuzów. Trochę filmuję. Będzie kilka niespodzianek. Wróciłem także do pejzażu, od którego właściwie zaczynałem dwadzieścia pięć lat temu fotografowanie. W październiku otwieram miesięczną wystawę w Berlinie organizowaną przez Instytut Polski i Gdański IKM. A jak wspominałem o powrotach, wróciłem również na ASP. Ukończyłem studia licencjackie w 2003 roku, u nas nigdy nie było fotografii magisterskiej. Dostałem propozycję wykładania na ASP, a że mam problem z wykształceniem, to postanowiłem ukończyć studia. Realizuję to w trybie indywidualnym, ale traktuję to jako wyzwanie i staram się sumiennie odrabiać lekcje (śmiech).

GDYŃSKIE INNOWACJE NA EXPORT

Jest największa na świecie i codziennie korzystają z niej najbardziej prominentni urzędnicy jednej z najważniejszych światowych instytucji. Mowa o elektronicznej ścianie eWall zamontowanej w siedzibie głównej ONZ w Nowym Jorku. Dlaczego o tym piszemy? Często nawet nie zdajemy sobie sprawy z tego, że nie w USA, a tuż obok nas powstają tak zaawansowane technologie. Za tą realizacją stoi gdyńska firma MpicoSys mieszcząca się w Pomorskim Parku Naukowo - Technologicznym.

Firma MpicoSys powstała w październiku 2006 roku, jako inkubator przedsiębiorczości w ramach Pomorskiego Parku Naukowo-Technologicznego Gdynia. Dla jej założyciela, Pawła Musiała stanowiła szansę na kontynuację projektów rozpoczętych w ramach pracy w dziale badawczym koncernu Philips w Holandii.

Pierwszy spektakularny sukces przyszedł wraz z nadejściem 2008 roku, kiedy to stworzona przez MpicoSys Karta Olimpijska z ekranem elastycznym (Olympic Display Card) została wykorzystana na Igrzyskach Olimpijskich w Pekinie. Kolejne wdrożenia, nagrody i zdobyty prestiż zapewniły firmie stabilne miejsce w światowej czołówce ePapierowych produktów, co zaowocowało następnym ciekawym zleceniem.

- Technologia elektronicznego papieru zbudowanego w ten sposób bardzo dobrze wtapia się w otoczenie. Jeśli eWall wyłączymy, a w zasadzie zmienimy jego kolor na biały, wówczas idealnie dopasowuje się do ściany - podkreśla Paweł Musiał, założyciel firmy MpicoSys. - Co ważne, w porównaniu do ekranów LCD instalacja ta nie narzuca swojej obecności - nie miga i nie oświetla pomieszczenia, a jedynie stanowi subtelny element całości - dodaje Paweł Musiał.

eWall został zainstalowany w sali The North Delegates Lounge, stanowiącej część Kwatery Głównej ONZ. Sala pełni kluczową funkcję nieoficjalnej przestrzeni spotkań najważniejszych urzędników ONZ. To tutaj właśnie zapadają najważniejsze decyzje mające wpływ na sytuację geopolityczną świata.

Wkrótce po wdrożeniu urządzenia, MpicoSys odniosło kolejny ważny sukces. Tym razem w Holandii. Rozwiązanie typu Timing

Controller, opracowane przez MpicoSys wraz z początkiem 2014 roku, z powodzeniem wykorzystywane jest w 45 salonach niemieckiej sieci supermarketów Mediamarkt na terenie Holandii. W kontrolery wyposażone są specjalistyczne, wykorzystujące technologię e-Papieru ekrany o wielkości 4,41 cali i 7,4 cali, które zostały zintegrowane w system elektronicznych etykiet - Electronic Shelf Label (ESL). Nowoczesny i elegancki system wyświetla ceny oraz dane techniczne produktów, zapewniając jednocześnie możliwość sprawnego zmiany i korekty wyświetlanych informacji w każdym momencie. Technologia ePapieru od MpicoSys nie emituje promieniowania świetlnego, posiada wysoki kontrast i czytelność w różnych warunkach oświetlenia i do złudzenia przypomina tradycyjny papier.

- Jesteśmy jednymi z najlepszych na świecie, którzy zajmują się takimi technologiami - mówi Paweł Musiał. - Mamy za sobą długą historię działań z ekranami elektroforetycznymi i ekranami elastycznymi. Jako firma długo opracowywaliśmy metody sterowania nimi, aż doprowadziliśmy do tego, że mogliśmy tę technologię „włożyć” w układy scalone. Całość nabrała funkcjonalnego charakteru, pozwalającego m.in. na szybką zmianę cen, dzięki czemu możemy zaoszczędzić tak cenny czas - dodaje założyciel MpicoSys.

Gdyńska firma planuje kolejne wdrożenia m.in. w Niemczech. Jako światowy lider technologii mikro-systemów elektronicznych zapewne jeszcze nie raz zaskoczy nas innowacyjnymi rozwiązaniami na najwyższym poziomie.



Innowacyjne urządzenie rewolucjonizujące świat tradycyjnych tablic informacyjnych - eWall to projekt polsko - holendersko - tajwański wykonany w technologii ePapieru. Jego celem jest zapewnienie delegatom w siedzibie Organizacji Narodów Zjednoczonych w Nowym Jorku łatwego i wygodnego dostępu do harmonogramów i newsów, dostarczając właściwe informacje we właściwym czasie. Całość stanowi instalacja o szerokości 6 metrów, składająca się z 231 małych ekranów o wymiarach 7,4 cala. Całkowita rozdzielczość tej „informacyjnej ściany” wynosi 26,400 x 3,360 pikseli, czyniąc ją tym samym największym urządzeniem tego typu na świecie. Jednocześnie jest bardzo energooszczędna.

BIZNES NA PLUS!

Skuteczny marketing – czyli jaki? Dać klientom rabat, czy wartość? – to tylko niektóre z pytań, na które starano się znaleźć odpowiedź podczas inauguracyjnego spotkania z cyklu „Biznes na Plus”. Konferencja, dedykowana branży hotelarskiej i gastronomicznej, zorganizowana została przez Insource Marketing & PR Agency.

Aktualnie na polskim rynku funkcjonuje ponad 9483 hotele i 15883 restauracji. Jak więc, pomimo tak dużej konkurencji, dotrzeć do potencjalnego klienta? Odpowiedź na to pytanie spędza sen z powiek wszystkim przedsiębiorcom. Okazuje się bowiem, że atrakcyjna oferta i korzystne ceny często są niewystarczające, a liczba fanów na Facebooku nie przekłada się na liczbę klientów. Już na samym początku Magdalena Pawłowska, organizatorka konferencji i właścicielka agencji Insource, uzmysłowiła uczestnikom, że samym „istnieniem” w internecie nie przyciągną potencjalnych klientów. Wymieniła też kilka podstawowych błędów, które popełniają firmy, takich jak: niesprecyzowanie swojej grupy docelowej, czy brak jasnego określenia celu promocji.

Uczestnicy poznali także 4 najważniejsze fakty skutecznego marketingu internetowego, takie jak starannie określony cel, zwerifikowanie grupy docelowej, aktywność i korzystanie z nowych technologii. Nie zabrakło także niespodzianki, jaką było wystąpienie gościa specjalnego. Nadeem Rafael Malik, właściciel firmy App Marker z Wielkiej Brytanii, opowiedział w jaki sposób można zachę-



Magdalena Pawłowska i Nadeem Rafael Malik

Fot. Karol Kacperski

cić do odwiedzenia swojego hotelu czy restauracji wykorzystując potencjał aplikacji mobilnych. Geolokalizacja, integracja z kanałami social media i natychmiastowa reakcja na zapytanie klienta – to tylko kilka z atutów marketingu mobilnego, które wymienił podczas swojego wystąpienia.

Spotkanie, które odbyło się w Business Link mieszczącym się w Olivia Business Centre było pierwszym z całego cyklu „Biznes na Plus”. Kolejne spotkania dedykowane różnym branżom już niedługo. **mr**

R E K L A M A

VILLA
SENTOZA

Villa Sentoza to nowoczesny obiekt w centrum Sopotu.

Do plaży mamy 150 m, a do centrum Sopotu, Molo i Monte Cassino 10 minut spacerem.

- komfortowo wyposażone pokoje dwuosobowe i apartamenty
- bogate bufety śniadaniowe
- do dyspozycji Gości bezpłatna sauna, parking oraz internet Wi-Fi
- 15% rabatu w naszej restauracji Star Texan słynącej z doskonałych żeberek i steków
- atrakcyjna oferta zabiegów i masaży w naszym SPA



KWESTIONARIUSZ BIZNESOWY

Francis Lapp, prezes i założyciel stoczni Sunreef Yachts będącej od 2001 roku światowym liderem w projektowaniu i konstrukcji luksusowych katamaranów – superjachtów. Z pochodzenia Francuz, ale od ponad 20 lat związany prywatnie i zawodowo z Polską. Swoje jednostki sprzedaje z powodzeniem klientom z różnych zakątków świata z dumą podkreślając ich pochodzenie oraz metkę „Made in Poland”. Inicjator wielu lokalnych akcji charytatywnych i społecznych. Organizator corocznego ekskluzywnego wydarzenia Pomorskie Rendez – Vous, mającego na celu połączenie wielkiego świata jachtów z innymi dobrami luksusowymi dostępnymi na rynku lokalnym i międzynarodowym.

Kiedy byłem dzieckiem chciałem...

Podróżować po świecie. Zamykałem oczy i marzyłem o najdalszych destynacjach, egzotycznych plażach oraz niezwykłych budowlach. Chciałem poznawać nowe kultury, zwyczaje lokalnych społeczności i wymieniać się doświadczeniami. Po kilkunastu latach to wszystko się spełniło i trwa do dzisiaj. Podróże są teraz nieodłączną częścią mojego życia zawodowego, a także prywatnego.

Moja pierwsza poważna praca, to...

Kiedy miałem 16 lat zatrudniłem się w hurtowni śrub w moje rodzinnej Alzacji. Wtedy właśnie uświadomiłem sobie, że w przyszłości będę szefem własnej firmy. Nie lubiłem pracować dla kogoś, wołałem dawać pracę innym.

Pierwsze zarobione pieniądze...

Zarobiłem właśnie w hurtowni śrub w wieku 16 lat. Nie pamiętam dokładnie sumy, ale nie wydałem jej od razu, jak moi koledzy. Odłożyłem ją by móc później zainwestować. Od tego czasu zawsze starałem się być niezależny finansowo.

Żeby odnieść sukces w zawodzie...

Trzeba ciężko pracować, ale przede wszystkim nie można bać się wyzwań. Ja, w biznesie kieruję się intuicją, która mnie jeszcze nigdy nie zawiodła. Często też podejmuję duże ryzyko by w rezultacie jeszcze bardziej rozwijać przedsiębiorstwo.

Dobry szef to...

Osoba, która słuch swoich pracowników, motywuje, wyznacza konkretne cele, ale też daje przykład własną osobą. Kieruję firmą, która obecnie zatrudnia prawie 400 osób. Muszę o nich myśleć, ponieważ to właśnie dzięki nim w stoczni budowane są najlepsze i najbardziej luksusowe katamarany na świecie.

U moich pracowników cenię...

Nadrzędnie cenię w swoich pracownikach: lojalność, szczerść i pracowitość

Kogo bym nie zatrudnił...

Zdecydowanie nie zatrudniłbym osoby, której nie ufam i takiej, która źle mówi o swoim poprzednim pracodawcy

Prywatnie jestem...

Bardzo rodzinny. Chwile spędzone z moją żoną i córką uważam za bezcenne.

Dzień zaczynam od...

Małej czarnej kawy i przeglądania maili oraz wiadomości w mediach. Następnie, albo jadę do firmy, albo na lotnisko.

Zawsze znajdę czas na...

Rozmowę z pracownikami. Staram się nie odkładać rzeczy na później, więc jeżeli tylko nie jestem na spotkaniu, staram się porozmawiać z nimi chociaż przez telefon.

Moim marzeniem jest...

Powiększenie firmy Sunreef Yachts i tym samym stworzenie nowych miejsc pracy dla ludzi w regionie oraz najlepszych specjalistów z całego kraju. Drugie marzenie, to wybudowanie na naszej



Francis Lapp

stoczni pierwszego modelu jachtu powyżej 200 stóp. Największy jaki do tej pory zrobiliśmy mierzył ich 114.

Sport jest dla mnie...

Niezwykle istotny. Bardzo dużo podróżuję, ale staram się zawsze znaleźć chociaż chwilę by nawet w hotelu pobiegać na bieżni, czy popływać. Jak jestem w Trójmieście, to chodzę na spinning do Tiger Gym.

Moje hobby to...

Zdecydowanie rajdy samochodowe. Uwielbiam rywalizację i adrenalinę, więc biorę w nich udział, kiedy tylko mogę.

Dewiza, którą chcę przekazać innym...

To, żeby nie bali się ryzykować i podejmować trudnych decyzji. Budowanie własnego biznesu ma niezwykle smak, ale nie można go stworzyć nie ryzykując czasami.

NOWY LEXUS

NOWE ORŁOWO



LEXUS TRÓJMIASTO
GDYNIA, NOWE ORŁOWO
al. Zwycięstwa 241/3
tel. 58 670 43 00
www.lexus-trojmiasto.pl



100 TYS. ZŁ NA BIZNES

Chcesz dostać 100 tys. zł. na rozwój swojego biznesu? Taką możliwość daje ci konkurs Darboven Idee Grant. Trzeba tylko spełnić kilka warunków. Przede wszystkim – być kobietą. Po drugie – biznes musi być innowacyjny. Fundatorem nagrody jest Albert Darboven, właściciel kawowego holdingu JJ Darboven.



Fot. Karol Kasperski

Uroczysta inauguracja piątej już edycji konkursu odbyła się w sopockim hotelu Sheraton w obecności władz samorządowych, środowisk naukowych i jurorów konkursu. Gościem specjalnym inauguracji była Katarzyna Figura, wybitna aktorka filmowa i teatralna z doświadczeniem biznesowym na koncie. W rozmowie poprowadzonej przez redaktora naczelnego miesięcznika Prestiż, Jakuba Jakubowskiego, opowiadała o tradycyjnie silnej roli kobiety w polskich rodzinach i znaczeniu wiedzy, edukacji i rozwoju przy podejmowaniu biznesowych inicjatyw.

– Historia mocno doświadczyła nasz kraj. To pozostawiło ślad w naszej mentalności, charakterze i podejściu do życia. Przez wieki to kobiety najbardziej zmagaly się z prozą życia, musiały walczyć – dla dobra rodziny i dzieci, musiały myśleć dalej i szerzej, przewidywać, być silne, pragmatyczne i pomysłowe. Polki rodzą się przedsiębiorcze, ze świadomością i z postanowieniem, że same muszą o siebie zadbać. A co najważniejsze potrafią to robić – mówiła Katarzyna Figura.

Wtórował jej wicemarszałek woj. pomorskiego Wiesław Bycz-

kowski, który podkreślił wiodącą rolę polskich kobiet w budowaniu europejskiej przedsiębiorczości. Polki przodują w całej Unii Europejskiej jeśli chodzi o zakładanie własnych firm. Należy z tego być dumnym i władze państwowe i samorządowe powinny dalej stwarzać dogodne warunki do rozwoju firm i przedsiębiorczości – mówił marszałek.

O wielkim znaczeniu takiego wsparcia przekonywały laureatki poprzednich edycji konkursu. Anna Supernat z Gdańska opracowała technologię izolacji, zatężenia i konserwacji DNA, które po zamknięciu w probówce zostaje umieszczone w kryształ. Na bazie tego pomysłu w 2011 roku powstała firma BioCrystal. Z kolei Mirosława Skupińska założyła firmę BioScientia, która zajmuje się opracowywaniem szybkich testów diagnostycznych, pozwalających w ciągu kilku sekund zdiagnozować patogeny u zwierząt i roślin. Pierwsze testy mają być przeznaczone dla pszczół i zapobiec ich masowemu wymieraniu. Następnie mają pojawić się na rynku testy dla ryb hodowlanych, trzody chlewnej, bydła, zwierząt domowych i roślin.

Zgłoszenia do konkursu można nadsyłać do 12.09.2014. Wnioski na stronie www.darbovenideegrant.pl. Zwycięzczyń konkursu poznamy 13 listopada podczas uroczystej gali w Warszawie. **mr**

R E K L A M A

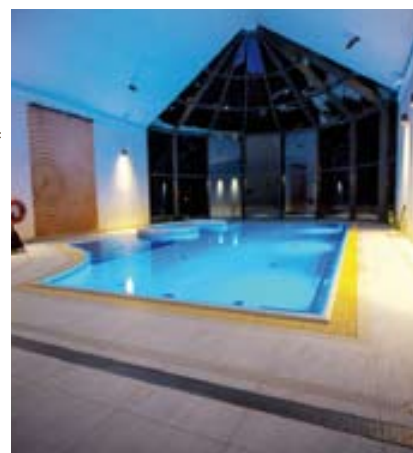


WIENIAWA I SPORT

basen, aqua aerobics, nauka pływania, zajęcia ruchowe, squash, tenis, golf



TYLKO 20 MINUT OD GDYNI



AUTORYTET PRZYZWÓDCY

Jakie przywództwo buduje zaufanie, tolerancję i współpracę w biznesie? Na to pytanie starali się odpowiedzieć uczestnicy kolejnego już HR Śniadania. Gospodarzem tym razem był sopocki Hotel Haffner, a o świadomym przywództwie opowiadali Dariusz Rodzik, dyrektor biura relacji społecznych w firmie Energa S.A. oraz Jacek Maślowski, trener, doradca i psychoterapeuta.

Swiadome i mądre przywództwo to energia napędzająca całą firmę – taką grą słów nawiązującą do nazwy reprezentowanej przez siebie firmy rozpoczął swoje wystąpienie Dariusz Rodzik.

– Nie da się ukryć, że w każdym zespole, małym czy dużym potrzebny jest lider, mądry przywódca. Mądry nie znaczy absolutnie, że posiadający wyłączny patent na mądrość. Mądrość polega bowiem na słuchaniu innych, inspirowaniu, wyciąganiu wniosków, dokonywaniu właściwych wyborów i wzięciu na siebie odpowiedzialności za decyzje. Tylko w ten sposób można zbudować autorytet potrzebny do tego, by być przywódcą z prawdziwego zdarzenia, kimś za kim pójdą ludzie, komu zaufają i z kim będą chcieli pracować, niezależnie jak bardzo trudna i stresująca będzie ta praca – mówił Dariusz Rodzik.

Przywództwo w biznesie nie jest łatwe, choć jak mawia jeden z liderów polskiego biznesu: „Przywództwo nie jest proste, lecz dotyczy prostych spraw.” Liderzy codziennie mierzą się z wyzwaniami biznesowymi, organizacyjnymi i personalnymi. Często także z samymi sobą – ze swoimi słabościami, dylematami, obszarami do rozwoju.

– Przywództwo to kwestia kontrowersyjna. Łatwo zapomnieć, że zarządzanie to jeszcze nie przywództwo, a jedną z najważniejszych kompetencji przywódcy jest samoświadomość i bycie w kontakcie z własnymi emocjami – mówi Anna Ralcewicz, współorganizatorka HR Śniadania. – Bardzo inteligentny menedżer może nie umieć zapanować nad swoim gniewem. Błyskotliwy szef nie znajduje sposobów na motywowanie swoich pracowników – takie sytuacje pokazują jak istotną rolę pełnią inteligencja emocjonalna i kompetencje społeczne – dodaje z kolei Monika Reszko, współorganizatorka HR Śniadania.

Prawdziwi przywódcy skutecznie radzą sobie ze złożonością i zmiennością otoczenia, coraz silniejszą konkurencją, stawiając sobie i innym wciąż nowe, ambitne wyzwania. Podstawą do odnoszenia sukcesu jest ich wewnętrzna determinacja, odwaga, wytrwałość



Dariusz Rodzik

Fot. Karol Kacperski

oraz zdolność do pociągania za sobą innych. Osobowość, cechy, przekonania na temat świata i innych, a przede wszystkim zachowania lidera widoczne dla innych mają kluczowe znaczenie: determinują styl przewodzenia innym, mogą oddziaływać na model organizacji, kulturę organizacyjną, czy na zachowania zwolenników, wreszcie pozwalają odnosić sukcesy mierzone satysfakcją różnorodnych interesariuszy.

Celem spotkania było sprowokowanie refleksji na temat różnic pomiędzy menedżerem i liderem, przewagi inteligencji emocjonalnej nad wysokim poziomem IQ. Uczestnicy spotkania wzięli udział w serii ćwiczeń treningu budowania samoświadomości poprowadzonych przez Jacka Maślowskiego. Dyskusja z gośćmi dowiodła, jak trudnym i wymagającym zadaniem jest pełnienie roli lidera. W dodatku, lidera, który potrafi budować wśród swoich współpracowników zaufanie i jednocześnie skutecznie realizować cele. **mr**

R E K L A M A



WIENIAWA I BIZNES

Konferencje, szkolenia, seminaria, imprezy firmowe. Najwyższej klasy wyposażenie, nowoczesne zaplecze techniczne i klimatyczne otoczenie.



TYLKO 20 MINUT OD GDYNI



Trefl Pomorze i biznes

Wieczór z winem i smakami Toskanii – w taki sposób członkowie stowarzyszenia Trefl Pomorze integrowali się w znanej włoskiej restauracji Pomodoro w Gdańsku. W trakcie spotkania goście mieli okazję spróbować win włoskich z winnicy La Pandolfi oraz skosztować tokańskie przysmaki przygotowane przez Ristorante Pomodoro. Członkowie Stowarzyszenia mieli też okazję wysłuchać krótkiej historii winnicy oraz poznać bliżej jej produkty. Czas umilała muzyka na żywo.



Od lewej: Serge Bosca, prezes zarządu Saur Neptun Gdańsk, Tomasz Korynt, Barbara Korynt, prezes zarządu Youth Projects Managements, Iwona Żygowska, wiceprezes zarządu Gdańskie Inwestycje Komunalne, Jan Zarębski, Partner NATA Aqua.



Od lewej: Paweł Chmielowski, prezes zarządu Robod S.A., Paweł Cioban, radca prawny, wspólnik Kancelaria Ostrowski i Wspólnicy sp.k.



Od lewej: Krzysztof Litka, Pandolfi Polska, Łukasz Bek, ML Car, Andrzej Dropiewski, prezes zarządu Protek - System, Piotr Krzyżanowski, Maria Bek, Serge Bosca.



Od lewej: Barbara Stepnowska, MBA Director Politechnika Gdańska, Claudia Filippi-Chodorowska, Konsul Honorowy Włoch, Krystyna Gozdawa - Nocoń.



Od lewej: Edward Markuszewski, prezes zarządu Druk Markuszewscy Sp. z o.o., Michał Markuszewski, Jan Zarębski.



Marta Klimczak - Ecco Holiday, Łukasz Bukowski, marketing manager Ecco Holiday.



Od lewej: Krystyna Gozdawa - Nocoń, Andrzej Dolny, wiceprezes zarządu Trefl S.A.



Janusz Benesz, członek zarządu stowarzyszenia Trefl Pomorze, Jolanta Dropiewska.



Od lewej: Marzena Krychowska, K&L Inwestycje, Anna Benesz, właścicielka butiku Koka Sandwich w Galerii Madison.



Maciej Drywa, właściciel Drywa Serwis.



Krzysztof Litka, Pandolfi Polska



Od lewej: Maurycy Chodorowski, właściciel Ristorante Pomodoro, Jan Żółtowski, dyrektor zarządzający firmy Interplastic.



Od lewej: Paweł Cioban, radca prawny, Paweł Chmielowski, prezes Zarządu Robod, Artur Kolcz, radca prawny.



Od lewej: Kazimierz Wierzbicki, właściciel Trefl S.A. i prezes Stowarzyszenia Trefl Pomorze, Wojciech Korzeniewski, wiceprezes zarządu Baltic Media Group z córką.

Przedsiębiorcze kobiety

Spotkania Kobiet Biznesu to kolejna już inicjatywa integrująca przedsiębiorcze kobiety. Spotkania cieszą się coraz większą popularnością, a główną w tym zasługą nieskrępowanej atmosfery oraz podejmowanych tematów. Magazyn Prestiż był partnerem spotkania zorganizowanego w Olivia Business Centre.

mp



Dr hab. Małgorzata Gawrycka, prodziekan ds. dydaktyki na Wydz. Zarządzania i Ekonomii PG, dr hab. Julita Wasilczuk, prof. nadzw. PG, Dziekan na Wydziale Zarządzania i Ekonomii PG, Anna Szymczak, prof. nadzw. SSW, dziekan Wydz. Ekonomiczno - Społecznego przy Sopotkiej Szkole Wyższej, Katarzyna Stankiewicz, Politechnika Gdańska, Barbara Stepnowska, dyr. programu MBA na Politechnice Gdańskiej, Beata Baryłka, Politechnika Gdańska.



Małgorzata Szelaąg, finance manager Farm Frites, Ewa Rojek, PwC, Anna Szubert, Partner Conseiller, Dorota Markiewicz - Kubik, dyr. HR firmy Farm Frites.

Fot. Karol Kacperski

PRESTIŻ
PATRONUJE



Od lewej: Marzena Krefft, wiceprezes Portu Lotniczego Gdańsk, Julia Krefft.



Anna Szubert, Partner Conseiller.



Ewa Rojek, PwC, Dorota Wanagos, Port Lotniczy Gdańsk, Agnieszka Krzemińska, Goodwill, Joanna Bojarska Buchcic, HR Solutions.



Od lewej: Jowita Twardowska, dyrektor ds. komunikacji i CSR Grupy Lotos, Ewa Sowińska, Partner ESO Audit, Barbara Stepnowska, dyrektor MBA na PG.

Innowacja jest kobietą

100 tysięcy złotych wynosi nagroda w konkursie Darboven Idee Grant, który został uroczystie zainaugurowany w sopotkim hotelu Sheraton. Konkurs przeznaczony jest dla kobiet realizujących lub chcących realizować innowacyjne pomysły na biznes. W uroczystości otwarcia wzięło udział wielu znamienitych gości.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Od lewej: Małgorzata Lipska, Pracodawcy Pomorza, Aneta Haska, Katarzyna Figura, Sylwia Nicińska, Studio Urody Sensi, Marta Kurgan, Spinnka Club Fitness, Tatiana Matynia, Biuro Organizacyjne konkursu



Od lewej: Małgorzata Lipska, Pracodawcy Pomorza, Henryka Krzywonos - Strycharska.



Od lewej: Irena Matuszkiewicz - Herok, prezes zarządu Fundacji Gospodarczej, Małgorzata Tobiszewska, dyrektor Instytut Rozwoju Kadr.



Wilfried Peters, członek zarządu J.J. Darboven, Luc de Vries, członek Zarządu J.J. Darboven, Maciej Matynia, prezes zarządu J.J. Darboven Polands Sp. z o.o.



Wiesław Byczkowski, wicemarszałek województwa pomorskiego.



Od lewej: Anna Supernat, laureatka konkursu Darboven Idee Grant, firma BioCrystal, Katarzyna Figura, Albert Darboven, właściciel holdingu J.J. Darboven, Mirosława Skupinska, laureatka konkursu, firma BioScientia, Marta Kurgan, Spinnka Club Fitness.



Magdalena Adamowicz, Annette Klein, Konsul Generalna Niemiec w Gdańsku.



Maria Sulima, Opel Haller.

Unique świętuje na bogato

Max-C, wokalista takich gwiazd muzyki klubowej, jak David Guetta, Axwell, czy Hed Kandi, był największą gwiazdą trzecich urodzin klubu Unique w Sopocie. Ta noc upłynęła pod znakiem szalonej zabawy przy najlepszej klubowej muzyce. Były tancerki, znakomici DJ-e, piękne kobiety, nie zabrakło też celebrytów. **mr**

PRESTIŻ
PATRONUJE



Max-C i Krzysztof Florian Kwiatek, general manager Unique Club & Lounge.



Dariusz Dolczewski, manager marki Apart.



Piotr Swacha, dyrektor Omega Cargo, z partnerką.



Radosław Majdan.



Eliza Przysała, właścicielka Secret Hair Extension.



Aleksandra Hinc



Julia Tomaszewska, showroom J&I.



Kinga Ossowska, właścicielka salonu Hair Design.



Od lewej: Tomasz Kumor, Super Premium Cars, Adam Kierznikiewicz, właściciel firmy Medium Meble.



Kamila Kowalczyk z partnerem.



Aleksandra Majorek, ambasadorka marki Revitalash.



Od lewej: Maciej Zakościelny, Diana Tadjuideen, Dagmara Sylwester, Przemysław Sylwester.



Od lewej: Ania Krakowska, Dorota Boguszewicz, Iza Nizio, Kamila Karwacka.



Od lewej: Natalia Malinowska, Aneta Zygalo, Kamila Fraczek.



Od lewej: Monika Janowicz, Iza Kierznikiewicz.

Japonia w BoConcept

Czy można połączyć skandynawski minimalizm z jednej strony i orientalną wyobraźnię z drugiej strony? BoConcept udowadnia, że tak. Przekonać się o tym mogliśmy podczas warsztatów dla architektów zorganizowanych w gdyńskim salonie marki. Zaprezentowano nową kolekcję Fusion, a goście mieli też okazję zapoznać się z najnowszymi modelami Mazdy oferowanymi przez salon BMG Goworowski.

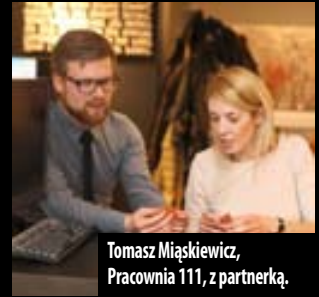
mr

PRESTIŻ
PATRONUJE

Od lewej: Marcin Kaszubowski, kierownik sprzedaży BMG Goworowski Autoryzowany Dealer Mazda, Michał Wozniński, BMG Goworowski, Marcin Jaworski, szef marketingu BoConcept Poland.



Edyta Malec - pracownia emDESIGN home & decoration, Renata Tomaszewska, dizajnersi.pl



Tomasz Miąskiewicz, Pracownia 111, z partnerką.



Od lewej: Ewelina Chrobot, architekt, Magdalena Posadała, współwłaścicielka salonu BoConcept.



Justyna Górak, właścicielka Studio Dago.



Od lewej: Joanna Gostkowska - Białek, Autorska Pracownia Projektowa, Ida Korneluk, Przemek Kuśmierk (GSG Studio).



Od lewej: Dariusz Górak, właściciel Studio Dago, Marcin Seń, Studio Dago.



Agata Piltz, Tryton Studio Aranżacji Wnętrz.

Ćwiczyli dla UNICEF

Robert Korzeniowski, czterokrotny mistrz olimpijski w chodzie sportowym i jeden z najwybitniejszych polskich sportowców, był gościem honorowym charytatywnego treningu funkcjonalnego, który odbył się w sopockim hotelu Sheraton na rzecz UNICEF. Z zaproszenia organizatorów, którymi byli Sheraton i grupa CROW, skorzystało około 150 osób.

mr



Od lewej: Wojciech Sibiga, trener przygotowania motorycznego Lotosu Trefl Gdańsk, Katarzyna Główna, Sheraton Sopot, Piotr Ślugański, masażysta Lotosu Trefl Gdańsk, Robert Korzeniowski.



Iva Trifonov, dyrektor hotelu Sheraton w Sopocie.



Katarzyna Obrycka.



Aneta Zygalo.



Karolina Gajownik, hotel Sheraton Sopot.



Od lewej: Aleksandra Miller i Sylwia Rogiewicz.



Kuba Podwysocki, trener w grupie CROW.



Grzegorz Stypik, trener personalny w grupie CROW.

■ Bądź liderem!

Jak być dobrym przywódcą i w jaki sposób przewodzić, by zyskać zaufanie i poprowadzić firmę do sukcesów? O tym dyskutowano podczas kolejnego HR Śniadania, które tym razem odbyło się w hotelu Haffner w Sopocie.

mr



Od lewej: Dariusz Rodzik, dyr. biura relacji społecznych Energa S.A. Dyrektor Biura Relacji Społecznych, Monika Reszko, dyr. zarządzająca Human Concept&Solutions, Anna Ralcewicz, właściciel HR Business Solutions, Jacek Masłowski, współwłaściciel Kaizen Perfection.



Od lewej: Maciej Szymczak, dyr. generalny ZPC Bałtyk, Miłosz Lewicki, Human Concept&Solutions.



Joanna Kostrzyńska, dyrektor personalny Sheraton Sopot Hotel.



Andrzej Popadiu, członek zarządu Gdańskiej Fundacji Kształcenia Menedżerów.



Anna Smoleń, właściciel PHU Smoleń, Robert Jaworowski, właściciel TriOKO Systems.



Mirosław Kur, dyr. operacyjny regionu GLS Sp. z o.o., Adam Fabianowski, dyr. regionu GLS Sp. z o.o.

Fot. Karol Kacperski

■ Sezon rozpoczęty!

Inauguracja sezonu letniego Gdyni i Północnych Kaszub 2014 - pod takim hasłem odbyła się konferencja inaugurująca sezon turystyczny w Pucku. Celem spotkania było zaprezentowanie przez gminy zrzeszone w Metropolitalnym Forum Wójtów, Burmistrzów, Prezydentów i Starostów Norda planowanych na nadchodzący czas letni atrakcji turystycznych.

mr



Od lewej: Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni, Marek Rintz, burmistrz Pucka, Elżbieta Rogala - Kończak, burmistrz Rumi.



Krzysztof Krzemiński, burmistrz Redy.



Od lewej: Jerzy Włodzik, wójt gminy Kosakowo, Mirosław Warczak, wójt gminy Liniewo.



Marek Rintz, burmistrz Pucka, Zenon Dettlaff, z-ca burmistrza Pucka, w otoczeniu kaperskiej gromady.

Fot. Krzysztof Nowosielski

■ "Mieto" w Galerii Lindenau

Galeria Lindenau w Gdańsku była miejscem, w którym wystawę swoich prac zorganizował znakomity gdański malarz, Mieczysław "Mieto" Olszewski. Profesor zwyczajny ASP Gdańsk uprawia malarstwo, malarstwo monumentalne, rysunek prasowy, ilustracje, rzeźbę z przedmiotów gotowych. Wystawa prezentowała najbardziej znane, wielokrotnie nagradzane rysunki satyryczne, ilustracje do książek oraz obiekty - „Rysunki nienarysowane”.

mr



Od lewej: Edyta Hul, Joanna Mularska, nowe pokolenie sztuki gdańskiej.



Od lewej: Karolina Michalek, studentka ASP, profesor Mieczysław Olszewski.



Od lewej: Izidor Dobrowolski „Judex”, artysta malarz i rzeźbiarz, Katarzyna Lindenau, malarka, właścicielka Galerii Lindenau, Robert Lindenau, współzałożyciel Galerii Lindenau.



Od lewej: Robert Lindenau, współzałożyciel Galerii Lindenau, Agnieszka Gewartowska, wykładowca ASP Gdańsk, Katarzyna Skorus - Syrkowska, Katarzyna Lindenau, właścicielka Galerii Lindenau, Dariusz Syrkowski, wykładowca ASP Gdańsk.

Fot. Karol Kacperski

Haffner



Business & Pleasure

★★★★

Instytut SPA & Wellness

beauty & day spa salon

Więcej na:

www.hotelhaffner.pl



Haffner
Business & Pleasure
★★★★

Instytut SPA & Wellness Hotelu Haffner****

ul. Haffnera 59, Sopot; tel.: +48 58 550 98 53; www.hotelhaffner.pl

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gdańsko Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Starbucks, Gdańsk, CH Manhattan
Starbucks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Starbucks, Gdańsk, Olivia Business Centre
Starbucks, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28
Starbucks, Gdynia, Centrum Riviera
Costa, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Marengo, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
The Coffee Factory, Gdynia, Centrum Riviera
Qnamon, Gdynia, ul. Świętojańska 49
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Cafe Rесто, Sopot, Hotel Rezydent
Bookama, Sopot, ul. Haffnera 7/9
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
W Biegu, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Restauracja Nautilus, Gdańsk, ul. Bałtycka 5
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Billy's, Gdańsk, Długie Pobrzeże
Restauracja Goldwasser, Gdańsk, Długie Pobrzeże 22
Restauracja Sempire, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mitto 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. Okłowianka 1
VNS, Gdańsk, CH Manhattan
Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowkie, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Green Way, Gdańsk, ul. Długa 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi Restauracja Interaktywna, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwki 9
Cico, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Łatający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chińska, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 51/53
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Kresowa, Gdańsk, ul. Ogarna 12
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Althaus, Gdynia, ul. Mściwoja 81
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafił Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuski 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
Barraçuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski (Muzeum Marynarki Wojennej)
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Thusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
Green Way, Gdynia, ul. Abrahamowa 24
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santoria, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
Piano Club Barbados, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
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
Green Way, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 47
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17 (przy Hotelu Bayjonn)
Unique Club, Sopot, Plac Zdrowojny 1
Avocado Fusion Restaurant&Sushi, Sopot, Plac Zdrowojny 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuski 10
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 88
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5

Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 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)
Marina Smaków, Sopot, Al. Niepodległości 766 (Hotel Europa)
Steak House Del Moniko Cut, Sopot, ul. Moniuski 10 (Hotel Opera)
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 14

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elzbietarska 9/10 koto kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko - Kosmetyczny Excellent, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Privé Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camille Albane, Gdańsk, CH Madison
Studio Fryzjerskie Wielkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Milan salon Twojego psa, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 106/2
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27
Obsessive Look, Gdynia, ul. Batorego 4
Rock Star Look, Gdynia, ul. Mściwoja 3
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Perfumeria i Gabinet Kosmetyczny Guerlain, Gdynia, ul. Abrahamowa 24
Najja studio fryz. - kosm., Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Gdności 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuski 18
iDermaCell, Gdynia, ul. Balladyny 26
Salon Ideal, Gdynia, Al., Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Brands Salon, Gdynia, Al., Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
P.Roccali, Gdynia, Centrum Riviera
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiello 4
Salon Kosmetyczny - Fryzjerski Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausall, Sopot, al., Niepodległość 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1

SPA&WELLNESS

Body Line, Gdańsk, ul. Ciasna 58
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwki, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spaameed, 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 Kuracjnym, Gdynia, Al., Zwycięstwa 255
Sabai Jai, Gdynia, ul. Starowiejska 35
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
Aquadark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ I CHIRURGIA PŁASTYCZNA

Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8
Ośrodek Medycyny Estetycznej Dwór Kuźniczki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahamowa 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Omernik, Gdynia, Sea Towers
Instytut Bielaenda Professional, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6c/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahamowa 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
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 Oliwki, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Hotel Królewski, Gdańsk, ul. Okłowianka 1
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Zajazd pod Oliwką, Gdańsk, ul. Kościarska 1

Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Black, Gdynia, ul. Jana z Kolna 6
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
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
Hotel Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Hotel Kozi Gród, Pomiełow, ul. Leśników 3

KLUBY FITNESS

Centrum Sportowe Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
My Gym, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Good Luck Club, Gdańsk, ul. Orzechowa 7
Fitstacja - Aquastacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, Al., Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer)
Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Pure Fitness, Gdynia, CH Klif

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 43/45
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Mialki Szlak 4/8
KMJ Kaszubowscy, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al., Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abrahamowa 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
Wittman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
Prime Cars, Gdynia, al., Zwycięstwa 162
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Renault Zdunek, Gdynia, ul. Morska 517
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Center Mot Ciglo, Sopot, Al. Niepodległości 948
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Impladent, Gdańsk, Andromedy 3
Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Perfect Smile, Gdańsk, ul. Noskowskiego 11
Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 4
Dental Art Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Nova Dentis, Gdańsk, ul. Wileńska 44 (Swissmed)
Lux Med, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Mala 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. Abrahamowa 24
Centrum Optyczno - Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Centrum Medyczne Dursy Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med, Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Ardent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiello 4/2
White Smile, Sopot, ul. Kopernika 17
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna - Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
Med Oral, Rumia, I Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

Kate&Kate Fashion Jewellery, Gdańsk, ul. Wartka 4/2
Desire, Gdańsk, ul. Sobótki 1/2
Salon Langonia, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 28/1
Infashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróż, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Bary Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Tandem, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka

Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
Premium Sound, Gdańsk, ul. Tawki 7
Lingeria, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Galeria Drzwi "Prestige", Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hastens, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
La Fabric, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 38/3
Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Infashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Studio Marzen, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Maxima suknie ślubne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik By O la la, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28
Emozioni, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Sandro, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, 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
Goess, Gdynia, Centrum Riviera
Su in Love, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
SunLoox, Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Strellson, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Glitter, Gdynia, Centrum Riviera
Elka, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Rykor Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Ślubnych Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Stiller, Gdynia, ul. Abrahamowa 3
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Prime Wine, Gdynia, ul. Świętojańska 81/2
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Living Room, Sopot, ul. Grunwaldzka 54/3
Millesime Wino i Spirituality, Sopot, ul. Haffnera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Atelier DaVinci, Sopot, ul. Grunwaldzka 23/1
Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 677
00G Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Salon Nap Concept, Sopot, Al. Niepodległości 658
Bea Concept, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6 (Dom Zdrowojny)

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Leboarska 38
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Okłowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphagena 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Reckowicz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagorska - Protasiuk, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Akwarium Gdyskie, Gdynia, Skwer Kościuski
Kancelaria Radców Prawnych Lesniewski, Dobrzański, Gdynia, ul. Abrahamowa 41/16
Wyższa Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmondza 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Kancelaria Finansowa Tritum Group, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuski 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuski 61
The SPA & Sheraton Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Sierra Golf Club, Petkowie
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk

*Sun*LOOX

U NAS ZOBACZYSZ
JAK DOBRZE MOGA *Cie* WIDZIEĆ



DITA GUESS TOMMY HILFIGER
MARC JACOBS Dior CELINE
THIERRY LASRY
POLICE TOM FORD *CARRERA*
VALENTINO

SALON OPTYCZNY SUNLOOX
C.H. Riviera ul. Kazimierza Górskiego 2, 81-304 Gdynia
tel. 58 779 07 08, www.sunloox.com

Butik Lusso - inny niż wszystkie...

- polska elegancja

- europejski casual

- włoskie obuwie



LUSSO

Butik Lusso

ul. Świętojańska 56, 81-393 Gdynia

tel.: 58 354 00 48

e-mail: butik@e-lusso.pl

www.facebook.com/butiklusso