

prestíž

magazyn literacki i kulturalny



JACEK
DEHNEL
EGO POETY

WOJCIECH
MECWALDOWSKI
ŻYJĘ W ZGODZIE ZE SOBĄ

PROFESOR JERZY LIMON
W SERCU ŻONA, SZEKSPIR I ROCK&ROLL

Nowa era podróżowania w przestrzeni.

Nowa Klasa V. Życie jest wielkie.

Odkryj nowy wymiar wolności: nowa Klasa V to pełna dowolność konfiguracji przestrzeni, układ siedzeń dla nawet ośmiu osób, skrzynia biegów 7G-TRONIC PLUS, nastrojowe oświetlenie Ambiente, układ jezdny AGILITY CONTROL z selektywnym systemem amortyzacji oraz niezwykle ekonomiczne silniki. Dowiedz się więcej u najbliższego dealera Mercedes-Benz lub na stronie internetowej www.klasav.pl.



A Daimler Brand



Mercedes-Benz
The best or nothing.

Zużycie paliwa w mieście/poza miastem/średnio: 7,7-6,3/5,6-5,0/6,1-5,7 l/100 km; emisja CO₂ średnio: 159-149 g/km; klasa wydajności: A.

Dane nie dotyczą konkretnego pojazdu i nie są częścią oferty, lecz służą jedynie porównaniu różnych typów pojazdu.

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

THE
spa
AT
SHERATON
SOPOT

Pomyśl o bliskich już dziś!
Kup voucher podarunkowy
w promocyjnej cenie

Sheraton Sopot Spa, Powstańców Warszawy 10, Sopot

* Zapytaj o szczegóły w Recepcji Spa: +58 767 1900, www.sheratonsopotspa.pl

Ta szczególna
oferta zdarza
się jedynie
raz w roku!

SPEC-BRUK®

www.specbruk.pl



www.specbaupolska.pl



www.spezbau.de





SPEC-BRUK

Spółka z o.o.
Spółka komandytowa
ul. Oświęcimska 69
32-590 Libiąż

SPEC-BRUK Sp. z o.o.
ul. Konduktorska 39A
40-155 Katowice

tel: +48 33 842 02 26
+48 33 842 20 21
+48 32 781 21 26

SPEC BAU POLSKA Sp. z o.o.
ul. Pławska 1B
32-600 Oświęcim

tel: +48 33 841 00 11
fax: +48 33 841 08 58

SPEZ BAU DEUTSCHLAND GmbH
Am Treptower Park 43
12435 Berlin

tel: +49 (30) 29 38 18 33
fax: +49 (30) 29 38 18 41



DESIGN & BUILD

BUDOWNICTWO

pasywne
ekologiczne
kubaturowe
drogowe

ROBOTY INŻYNIERYJNE





Dzisiaj nie będę moralizował, nie będę głosił prawd objawionych, napiszę tylko, że polecam lekturę Prestiżu. Polecam tym bardziej, że w ostatnim czasie jesteśmy wręcz zalewani falą głupoty, skrajnego debilizmu i ignorancji. Warto więc zrobić sobie reset, postawić naturalną barierę i dla odmiany poczytać coś fajnego. I mądrego.

Wiem, wiem – skromny nie jestem. Ale to nie o skromność tu chodzi, a o poczucie własnej wartości. Jestem absolutnie przekonany, że wraz z moim zespołem oddaję w wasze ręce jeden z najciekawszych numerów w historii Prestiżu. Od pierwszego numeru staramy się dostarczać wam po prostu dobrych, ciekawych treści. Pozbawionych taniej sensacji, płytkiego przekazu, tabloidowej informacji. Staram się wprowadzać w życie to, co sam przez 12 lat przekazywałem studentom dziennikarstwa na Wyższej Szkole Komunikacji Społecznej – chodzi o selekcjonowanie informacji, treści, które przepuszczamy przez nasz mózg.

W czasach skretyniałych, zdegenerowanych mediów, świadome korzystanie z własnej woli jest umiejętnością zanikającą. Chłoniemy informacje, bo jesteśmy nimi bombardowani. Nie zastanawiamy się nad wartością tej informacji, przydatnością, prawdziwością. Przyjmujemy wszystko jako pewnik, prawdę.

Dlatego, gdy 5 lat temu szykowałem do druku pierwszy numer Prestiżu obiecałem sobie, że swoich czytelników nie będę karmił bzdurami. I mam ogromną satysfakcję z tego, że się udało. Świadczą o tym ludzie. Ci ludzie, którzy się na naszych łamach pojawiają.

Którzy przed nami i naszymi czytelnikami się odkrywają, pokazują swoją nieznaną twarz. Satysfakcja jest tym większa, że nie odmawiają nam ci, którzy zazwyczaj odmawiają każdemu, łącznie z dużymi, ogólnopolskimi pismami. Przykładem jest choćby Wojciech Męćwaldowski, z którym ciekawy wywiad przeczytacie na stronie 34. A kolejne ciekawe rozmowy w przygotowaniu.

Jeszcze bardziej polecam nasz okładowy materiał, czyli wywiad z wybitnym uczonym, dyrektorem Teatru Szekspirowskiego, Jerzym Limonem. Dla wielu z was, szczególnie tych, którzy znają profesora, ten wywiad i sesja będą lekkim szokiem. Profesor dał się namówić i razem z nami zaszalał. Proces autoryzacji był żmudny i trudny, ale to co widzicie i tak jest dobrym kompromisem, choć mogło być jeszcze lepiej. Warto przeczytać rozmowę z tym niezwykle mądrym człowiekiem.

Mądrze mówi też Jacek Dehnel, poeta i prozaik, o którym mówi się, że jego homoseksualne ego przerasta go samego. On jednak ma to wiecie gdzie i po prostu robi swoje – pisze książki. I to takie, o których można dyskutować w nieskończoność.

Za miesiąc oddamy w wasze ręce kolejny numer magazynu Prestiż. Za miesiąc dokładnie stuknie nam okrągłe 5 lat. I niniejszym obiecuję, że w następnym numerze pokażę swoją prawdziwą twarz. Zdejmę maskę i zobaczycie prawdziwego Jakuba Jakubowskiego. Po dwóch latach zmienię w końcu to "wyluszczone" zdjęcie.

Jakub Jakubowski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trójmiasto@eprestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl
Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl
Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Dmowskiego 15/9, 80-243 Gdańsk
Prezes: Michał Stankiewicz

Wiceprezes: Jakub Jakubowski
Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec,
Agata Rudnik, Magdalena Mejchrzak,
Małgorzata Promień, Marta Legieć, Agnieszka
Polkowska, Marta Jaszczerska, Magdalena
Andrzejczyk, Paulina Błaszczakiewicz
Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski,
Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Wiktor Wiktorow
Skład gazety: Maciej Jurkiewicz
www.produktart.com.pl
Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Dział sprzedaży i marketingu

Maria Bek (szef), tel.: 602 458 109, bek@eprestiz.pl
Anna Irsa, tel.: 503 956 817
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 733 002 938
Małgorzata Budrys, tel.: 733 002 932
Eventy i PR
Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725
Karolina Ancerowicz, 603 932 114
Redakcja nie odpowiada za treść reklam.
www.facebook.com/prestiz.trójmiasto
www.issuu.com/prestiz



Szukasz pomysłu na Świąteczny prezent?

KARTY PODARUNKOWE MERA

UNIKALNE ZESTAWY KOSMETYKÓW

MERA SPA Hotel, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Tel. +48 58 766 60 00, info@meraspahotel.pl
WIĘCEJ INFORMACJI W RECEPCJI LUB RECEPCJI SPA.



www.meraspahotel.pl



Na okładce:
Profesor Jerzy Limon
Fot.: Monika Białk



Chcę wygrać Barcelonę - Alex Thomson

54

nr 11 (2014 r.) www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 10 Zza szklanego ekranu: Kandydaci na dykcje
- 10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz.

WYDARZENIA

- 14 Prawnicy wielcy sercem
- 16 Fair Play w sądzie i na korcie
- 18 Skrzydła Trójmiasta rozdane
- 20 Pokaż, nie mów!
- 22 Kobięce inspiracje
- 23 Pod żaglami Lion's Bank, Stek i cygaro
- 24 Rekordowa wstęga
- 25 Smart Metropolis
- 26 Marek Wikiera pokonał Atakamę

TEMAT Z OKŁADKI

- 28 W sercu zona, Szekspir i rock & roll

ŁUDZIE

- 34 Wojciech Meczwałdowski
- wchodzę w inny świat
- 38 Utrata pamięci to utrata
samego siebie - Jacek Dehnel
- 40 Z Michałem wśród zwierząt
- manicure słońca i czochranie tapira
- 42 Sentymentalny powrót do lat dzieciństwa

PODRÓŻE

- 44 Tam gdzie tajemnica goni tajemnicę

MOTORYZACJA

- 46 Zawstydził Maybacha
- 48 Skandynawska dusza
- 49 Premiera miesiąca: Jeep Renegade
- 50 Kombi doskonałe
- 51 Klasyki jako inwestycja
- 52 Cayenne w terenie, Smart nadjechał

ŻEGLARSTWO

- 54 Chcę wygrać Barcelonę - Alex Thomson

TECHNO TRENDS

- 58 Duży może więcej
- 60 Berman idealny
- 60 Must Have: Samsung Powerbot VR9000

DESIGN

- 62 Brand - Giorgetti
- 63 Poznaj Giorgetti
- 64 Prestiżowe wnętrza
- Salon wielofunkcyjny

- 66 Sofa - królowa domu

- 68 Fantazja o Blajwinie
- 70 Niebieska kolekcja,
Must Have: Sofa Nuvola

STYL ŻYCIA

- 72 Ekskluzywny rozwój Trójmiasta
- 74 Nianie na zawołanie.
- 76 Święta z dala od domu

MODA

- 78 Dobre bo polskie
- 80 Sesja - Mohito i Anja Rubik

ZDROWIE I URODA

- 86 Chrapanie STOP
- 87 Na ratunek urodzie
- 88 Po zdrowie do Srebrnego Dzwonu
- 90 Nowinki w pogoni za młodością
- 92 Lepiej częściej a mniej

KULINARIA

- 94 Lambic Gedanensis
- 95 Amerykańskie smaki w Sopocie
- 96 Chef's Table w Sheratonie
- 98 Kuchnia szefa kuchni - Radosław Janicki
- 100 Do Przywidza nie tylko na narty
- 101 Wieczór w rytmie Flamenco

KULTURA I SZTUKA

- 102 Nic na przekór sobie
- Aleksandra Prusinowska
- 104 Zawsze byłem melomanką
- Kasia Borek
- 106 Wzruszająca Poświętowska
- 108 Gunter Grass w PGS
- 110 Prestiżowe imprezy.

BIZNES

- 112 Pułapki w biznesie, ego i emocje
- 114 Nowe Orłowo najlepsze, Riviera zbiera laury, O projektach w Olivii, Przyszłość wg. Angell'a

KRONIKA PRESTIŻU

- 116 trójmiasto na skrzydłach
- 117 Liderzy rynku kapitałowego,
Pokaż, nie mów!
- 118 Po godzinach z Noble Bankiem,
VIP Event ma już 3 lata
- 119 Prawnicy mają wielkie serca
- 120 Święto piwa w MAN



W sercu zona, Szekspir i rock & roll

28



Zawstydził Maybacha

46



Salon wielofunkcyjny

64

TOPOWE BIURA W GDYNI Z WIDOKIEM NA MORZE

RÓG ŚWIĘTOJAŃSKA / PL. KASZUBSKI

OD 100 DO 500 m², OD 7.400 PLN BRUTTO / m²



TIMELESS GALLERY (APARTAMENT NOWY ORLEAN)

www.transatlantyk.com.pl / 58 621 74 74



KANDYDACI NA DYKCIE

Małgorzata Rakowiec

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

Nie jest wykluczone, że czytacie Państwo ten artykuł, w momencie, w którym już wszystko wiadomo. Jasne jest, kto ponownie został prezydentem (a kto nie), jakich wybraliśmy wójtów, burmistrzów i radnych. Ale jest możliwe, że jeszcze cały czas można odnaleźć znaki toczącej się samorządowej kampanii.

Patrząc na to, co dzieje się na naszych ulicach przed wyborami, wydaje mi się wręcz niemożliwe, że uda się posprzątać te wszystkie twarze patrzące na nas intensywnie z plakatu na dykcie, z delikatnym uśmiechem (lub grymasem), za to nie rzadko z mocnym retuszem.

Część osób na plakatach rozpoznałam, część zdecydowanie nie – choć znam. Tyle, że z pokusy skorzystania z retuszu ulegają niemal wszyscy, a co dopiero ci, którzy głównie swoją twarzą z plakatu chcą nas do siebie przekonać. Zastanawiające w tej kampanii jest raczej skala. Plakataми zostaliśmy zasypani, obłożeni, zaklejeni.

To z czym mamy do czynienia przed tymi wyborami to prawdziwa

wojna na dykty. Są wszędzie. Już nie chodzi o to, żeby nasze oczy się spotkały (to znaczy oczy wyborcy i kandydata), bo najlepsze miejsce na słupach rozeszło się momentalnie. Im bliżej wyborów, tym plakaty co raz gęściej – ciągną się od samego dołu. Na dwa tygodnie przed wyborami zaczynają się już na poziomie wzroku psa, a bywa to wysokość ryzykowna, bo taki pies zupełnie poważą kandydata się nie przejmuje, gdy chodzi o zaspokojenie podstawowej potrzeby.

Jaka jest zależność pomiędzy plakatem na dykcie, a liczbą zebranych głosów? Kto to sprawdził i przekonał innych, że to jest właśnie najlepszy instrument do zdobycia władzy? Nie wiem. Nie znalazłam odpowiedzi na to pytanie, ale widać, że kandydaci są o skuteczności takiego rozwiązania przekonani. I to chyba wszyscy. Już nikt nie bawi się w konkurowanie na programy, nawet nie na hasła, bo na takim plakacie na słupie niezbyt dużo się mieści.

Widać wśród polityków jest taka sprawa, która wszystkich łączy, nie dzieli. To wiara w skuteczność dykty. Czy uzasadniona? To już może wiadomo.

Małgorzata Rakowiec

DESIGN PORTRAIT.

Sophie is in love with Ray and accompanying Art. Ray is designed by Antonio Citterio.

www.bebitalia.com

InterStyle
HOME

INTERSTYLE HOME

81-824 Sopot, ul. Armii Krajowej 120 - Tel. 58 555 71 29 - Fax 58 555 71 30

info@interstyle.pl - www.interstyle.pl

B&B
ITALIA



KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

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

■ To, że alkohol nie szkodzi zdrowiu bardziej niż schabowy, masło czy sok z kartonu, to chyba jasne dla każdego. (Szkodzi tylko jego nadmiar). Okazuje się jednak, że nie tylko nie szkodzi, ale i pomaga. Jak podała „Rzeczpospolita” zespół naukowy z University of Illinois pod kierunkiem dr Jenniefa Wileya poddał testowi 1023 studentów z anglojęzycznych uniwersytetów. Test polegał na podaniu alkoholu, a następnie wymówieniu nieznanych słów w jednym z narzeczy używanych w Czadzie (Afryka). Studenci po spożyciu 44 ml alkoholu lepiej wypadli od tych co dostali placebo, ale i od tych co spożyli ponad 88 ml alkoholu. Wniosek? Nasuwa się sam!



Fot. Matriaty prasowe

■ A skoro jesteśmy przy alkoholu to warto zauważyć, że trwa moda na oryginalne kampanie promocyjne. Tym razem chodzi o piwo Ciechan, którego właściciel Marek Jakubiak we wrześniu w nieelegancki sposób skrytykował pomysł adoptowania dzieci przez homoseksualne pary obrażając jednocześnie Dariusza Michalczewskiego. Efekt? Kilka warszawskich lokali postanowiło promować piwo. Zakupiony (oczywiście za własne pieniądze) towar niezwykle uroczyście wylewano. Dzięki temu dość niszowa marka Ciechan nieoczekiwanie zanotowała taką samą obecność w mediach jak giganty typu Żywiec, czy Okocim.



Fot. Matriaty prasowe

Ostatnio właściciel browaru postanowił przedłużyć wygasającą już promocję i wezwał jeden z lokali do przeprosin i zapłaty od-

szkodowania. Dzięki temu bezpłatna kampania ma szansę jeszcze potrwać przez wiele miesięcy. Darmową promocję miał też ostatnio zespół Behemoth i jego lider Nergal. Ich planowane koncerty nagłaśniała Krucjata Młodych działająca przy Instytucie Edukacji Społecznej i Religijnej im. Ks. Piotra Skargi. W Gdańsku Krucjata Różańcowa odprawiła mszę w intencji muzyków. W Poznaniu ich koncert nawet odwołano. Niewielka to cena biorąc pod uwagę fakt, że dzięki temu lider zespołu Behemoth mógł omówić całą trasę i swoją twórczość w największych polskich mediach, a wejścia na żywo sprzed jego koncertów pokazywały telewizje. Nic tak nie pomaga jak wierna grupa pożytecznych... przeciwników.

■ Kiedyś był taki piękny i szlachetny zwyczaj ostrzegania światłami przed kontrolą policji. Kierowca gdy zauważył patrol policji z radarem polujący na kierowców ostrzegał jadących z naprzeciwka mrugnięciem światłami. Z reguły ostrzegało się do najbliższej miejscowości. A policja (kiedyś milicja) chowała się w najdziwniejszych miejscach jakie tylko można było sobie (lub nie) wyobrazić. Kapi talnie tę zabawę pokazał Stanisław Bareja w swojej słynnej komedii „Miś”, kiedy milicja buduje w polu makietę osiedla mieszkaniowego tylko po to, by łapać zdezerorientowanych kierowców.

Dzisiaj polskie drogi zdominowały tysiące gminnych fotoradarów, stojących zarówno w miejscach potrzebnych, jak i zupełnie niepotrzebnych, dzięki czemu załapani w pułapkę kierowcy mogą nabijać gminne kasy. Utrudniło to pracę policji, która teraz - by zaskoczyć kierowców - znowu musi ukrywać się w tajemniczych miejscach. Ostatnio na trasie Szczecin - Gdańsk mi nałłem kilka patroli. I nie były to ani obszary zabudowane, ani okolice szkół czy przedszkoli. Dzielni policjanci chowali się w leśnych drogach, na polach, pomiędzy pagórkami czy rowami, gdzie nie tylko nie ma żadnych pieszych, ale nawet krowy chyba nie chodzą. Fakt - ktoś w tych miejscach postawił ograniczenie prędkości nie wiedząc temu. To jedyna szansa, by nałapać trochę mandatów w tych ciężkich czasach konkurencji ze strażnikami gminnymi i miejskimi. Dlatego kierowcy nawróćcie się i ostrzegajcie! Tutaj nie chodzi o bezpieczeństwo, ale o wasze portfele!

No, chyba, że patologia radarowa skończy się, gdyż w Sejmie powstaje projekt zmian w prawie drogowym, wg którego gminy stracą prawo do używania przenośnych fotoradarów. A jak stracą to może i policja nie będzie musiała chować się w krzakach i na polach.



Fot. Matriaty prasowe



HOTEL MARINA
GOLF CLUB
★★★★★

czarujemy

**Święta Bożego Narodzenia i Sylwester
w Marina Golf Club *******

Spędź z nami ten radosny, wyjątkowy czas...
z dala od zgiełku miast, wśród ciszy warmińskich lasów
i kryształowej tafli Jeziora Wulpińskiego.

Rodzinna atmosfera i doskonała kuchnia w święta. Ceny już od 359 zł/os/noc

W noc sylwestrową niezapomniane atrakcje z Riverboat Ramblers Swing Orchestra. Ceny już od 395 zł/os.

Szczegóły na www.marinagolfclub.pl

■ Prawnicy wielcy sercem

142.600 zł!!! Taką kwotę zebrano na rzecz fundacji Między Niebem a Ziemią podczas aukcji charytatywnej w Sky Club'ie Olivia Business Centre. Aukcja kierowana przede wszystkim do środowiska prawniczego po raz kolejny dowiodła, że prawnikom nie można odmówić serca, wrażliwości i hojności.



Sylvia Zarzycka, prezes fundacji i wylicytowana w ub. roku okładka Prestiżu.



Książka Smaki Nieba i Ziemi do kupienia w sieci Empik.

Fundacja, założona przez prawniczkę Sylwię Zarzycką, ma pod opieką kilkadziesiąt dzieci śmiertelnie i nieuleczalnie chorych. W zdecydowanej większości są to dzieci wychowywane w rozbitych rodzinach, zdarza się, że w ogóle bez rodziców. Fundacja opiekuje się całymi rodzinami, pomaga w rehabilitacji, nauce, zakupie sprzętów medycznych i sprzętów ułatwiających życie, opłaca rachunki, itp.

Pieniądze zbierane są poprzez aukcje charytatywne, ale też dzięki akcjom specjalnym. W tym roku jest to akcja Smaki Nieba i Ziemi, a jej zwieńczeniem jest wyjątkowa książka kucharska dokumentująca warsztaty kulinarne z udziałem najlepszych w Polsce szefów kuchni oraz zawierająca wyjątkowe przepisy. Premiera książki już 19 listopada w sieci Empik. Dochód z jej sprzedaży zostanie przekazany oczywiście Fundacji Między Niebem a Ziemią.

Na aukcji w Olivia Business Centre licytowano rozmaite przedmioty. Największą sumę, 16 tys. zł., osiągnął obraz "Wrzesień" autorstwa Michała Liszki. 10 tysięcy złotych zapłacono za fotel Imola ufundowany przez BoConcept Gdynia - to światowa ikona designu, prawdziwy klasyk gatunku. Podobnie jak przed rokiem, także i teraz okładkową sesję zdjęciową oraz wywiad ufundował magazyn Prestiż. Licytacja była bardzo emocjonująca i zakończyła się na kwocie 10 tys. zł.

Wśród licytowanych przedmiotów znalazły się także m.in.: książka z autografem Jerzego Stuhra "Tak sobie myślę", książka z autografem i własnoręcznie pisanym limerkiem Michała Rusinka, czteroosobowy rejs z Mateuszem Kusznerewiczem po Zatoce Gdańskiej, leżak z wystawy Stanleya Kubricka, rękawice Mameda Khalidowa z autografem, czy też budowanie formy z trenerem personalnym Sheraton Sopot Fitness, Andrzejem Czarneckim.

Całość upłynęła w przyjaznej i wesołej atmosferze, a wszystko to dzięki prowadzącemu imprezę dziennikarzowi TVN24 Marcynowi Żebrowskiemu oraz występom muzycznym Krystyny Durys i Marka Jurskiego. Więcej informacji o fundacji dostępnych jest na stronie www.miedzyniebamaziemia.pl. Już wkrótce rozpocznie się gorący czas rozliczania się z Urzędem Skarbowym. Zachęcamy do oddania swojego 1 procenta właśnie tej fundacji. KRS fundacji: 0000385861.

ar



Fotel Imola ufundowany przez BoConcept Gdynia już w rękach mecenas Elizy Falby - Komorowskiej.



Rękawice Mameda Khalidowa trafiły w dobre ręce.



Obraz "Wrzesień" wylicytowano za 16 tys. zł.



Odwaga

Czyni Cię lwem

LION'S  BANK
PRIVATE BANKING

Fair play w sędzie i na korcie

Choć tegoroczne Ogólnopolskie Mistrzostwa Radców Prawnych i Aplikantów były trzynastymi w historii, to jednak z pewnością nie należały do pechowych. Dopisała zarówno pogoda, jak i nastroje. Najlepszym tego dowodem była uroczysta gala wieńcząca całe wydarzenie, która odbyła się w sopockim hotelu Sheraton.



Od lewej: Monika Rajska, radca prawny, Dariusz Sałajewski, prezes Krajowej Rady Radców Prawnych, Joanna Neumann de Spallart, radca prawny.



Bartosz Paczesny i Romuald Piątkowski, zwycięzcy debła.

Na kortach Sopockiego Klubu Tenisowego radcowie prawni walczyli zaciekle, ale przede wszystkim fair play. Tak jak i na co dzień w swoich kancelariach. Co więcej, cechy, które na co dzień pomagają radcom prawnym w sądzie, również przydają się na kortach.

- Tenisa wymaga tego, by opanować swoje nerwy. W pracy też tak właśnie jest. Dodatkowo bardzo ważna jest koncentracja i praca nie tylko mięśniami, ale także głową - potwierdza Bartosz Paczesny z Okręgowej Izby Radców Prawnych w Gdańsku.

W przypadku Bartosza Paczesnego te dwa elementy idealnie współgrały, bo gdańszczanin, w parze z Romualdem Piątkowskim, zajął pierwsze miejsce w kategorii podwójnej mężczyzn. Ale były też inne recepty na sukces.

- Moim przepisem na sukces jest przede wszystkim wytrwałość, odrobina sprytu oraz umiejętność poznania słabych stron przeciwnika, a więc trochę tak, jak w codziennej pracy - dodaje Joanna Neumann de Spallart z Okręgowej Izby Radców Prawnych w Warszawie (II miejsce w kategorii gra podwójna pań i I miejsce w kategorii panie open).

Pani Joanna w finale kat. Open pokonała Monikę Rajską, reprezentującą Okręgową Izbę w Gdańsku. Okazja do rewanżu nadarzyła się

w debłu i tutaj górą była Monika Rajska, która grała w parze z Dorotą Chrobotą.

Z roku na rok turniej przyciąga coraz większą ilość uczestników. Co więcej, debiutanci nierzadko od razu zajmują miejsca na podium.

- W tenisa gram już od ósmego roku życia. Jestem na pierwszym roku aplikacji radcowskiej, stąd mogłem już wziąć udział w rywalizacji. Jestem pozytywnie zaskoczony, że zabawa tu była aż tak dobra - mówi Paweł Bilicki ze Szczecina (I miejsce w kategorii open panów).

Ogólnopolskie Mistrzostwa Radców Prawnych i Aplikantów to poza sportową rywalizacją przede wszystkim okazja do spotkań i integracji.

- Turniej to wspaniała integracja przez sport, a co za tym idzie - rywalizacja. Staramy się jednak, by była to rywalizacja w duchu fair play. Promujemy też aktywny tryb życia już wśród bardzo młodych osób, z którymi przyjeżdżają uczestnicy. Jest to bowiem także impreza o charakterze rodzinnym - podsumowuje Tomasz Nawrot, dyrektor mistrzostw.

Za dnia prawnicy rywalizowali na kortach, a wieczorami brali udział w imprezach integracyjnych. Jedną z nich odbyła się w sopockiej Zatoce Sztuki, w której prawnicy obejrzeli i wysłuchali koncertu Kamila Bednarka.

ar



Mistrzostwa Polski są imprezą rodzinną.



Rafał Dadok, radca prawny.



Jarosław Dobrowolski przegrał z kontuzją, a Rafał Szlązak tym razem nie dotarł do strefy medalowej.

HEXELINE

AUTUMN WINTER 2014
E-HEXE.COM.PL



Skrzydła Trójmiasta rozdane

Przeszło 93 tys. głosów oddano na przedsięwzięcia walczące w czwartej edycji plebiscytu portalu Trójmiasto.pl „Skrzydła Trójmiasta”. Nagrody wręczono podczas uroczystej gali, która odbyła się w Teatrze Muzycznym w Gdyni, a uświetniły ją występy artystów gdynińskiej sceny.



Program artystyczny zespołu Teatru Muzycznego

Przez cztery tygodnie mieszkańcy Gdańska, Sopotu i Gdyni wybierali między 36 kandydatami rywalizującymi w sześciu kategoriach: Trójmiasto dla Każdego, Trójmiasto Blisko Morza, Nowa Przestrzeń Trójmiasta, Pomocna Dłoń Trójmiasta, Kulinarne Ożywienie Trójmiasta i Młody Duch Trójmiasta.

I choć wyniki w dużej mierze były zaskakujące, to trzeba przyznać, że idea plebiscytu jest jak najbardziej słuszną. Nominacje pokazują jak bardzo zmienia się Trójmiasto, w jaki sposób wykorzystuje środki unijne i – co ważne – organizatorzy cały czas podkreślają konieczność współpracy metropolitalnej.

Bezsprzecznie największym zwycięzcą plebiscytu zostały pokazy Red Bull Air Race, które pod koniec lipca odbyły się w Gdyni. Wydarzenie zajęło pierwsze miejsce w kategorii Trójmiasto dla Każdego (pozostałe miejsca na podium przypadły spotkaniom podróżników, żeglarzy i alpinistów Kolosy oraz cyklowi koncertów Solidarity of Arts) i zdobyło największą ilość głosów wśród wszystkich nominowanych we wszystkich kategoriach.

W kategorii Trójmiasto Blisko Morza o głosy rywalizowały instytucje i przedsięwzięcia związane z branżą morską. Zwycięzcą został projekt podwodnego hotelu wykonany przez projektantów z gdynińskiej firmy Deep Ocean Technology (kolejne miejsca przypadły stoczni jachtowej Sunreef Yachts oraz grupie stoczniowej Remontowa Holding).

– Ten projekt jest na razie w sferze marzeń, ale zapewniam, że także dzięki tej nagrodzie wystarczy nam siła, by doprowadzić go do szczęśliwego końca – mówił ze sceny Lech Rowiński, wiceprezes firmy Deep Ocean Technology.

O zwycięstwo w kategorii Nowa Przestrzeń Trójmiasta zaciekle walczył gdyński InfoBox i projekt przebudowy nabrzeży Motławy, który ostatecznie zwyciężył z gdyńską inicjatywą. Trzecie miejsce w tej kategorii przypadło Europejskiemu Centrum Solidarności.

Poszukiwawcze Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe zwyciężyło w kategorii Pomocna Dłoń Trójmiasta (kolejne miejsca zajęli pomysłodawcy Karty Dużej Rodziny oraz organizatorzy akcji Pola Nadziei), choć na wyróżnienie niewątpliwie zasługują wszyscy nominowani. Kulinarne Ożywienie Trójmiasta to kategoria, która przyniosła zwycięstwo foodtruckom. Mobilne „barwozy” pokonały takie inicjatywy, jak Targ Śniadaniowy, Szlak Kulinaryny Gdyni, Akademię Kulinarą Fumenti i Slow Food Festival.

Ostatnią kategorią, w której mieszkańcy Trójmiasta oddawali swoje głosy, był Młody Duch Trójmiasta. Najwięcej głosów zdobył festiwal widowiskowych sportów miejskich Baltic Games. Kolejne miejsca na podium przypadły organizatorom Tatoo Konwent oraz pomysłodawcy festiwalu artystycznego Metropolia jest Okey .ar



Bartosz Bartoszewicz odbiera z rąk Tomasza Kloskowskiego, prezesa Portu Lotniczego w Gdańsku, nagrodę za Red Bull Air Race.



Joanna Sikora, prezes stowarzyszenia Poszukiwawcze Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe.



Porsche Centrum Sopot

KOLEJNY SUKCES NOWE PORSCHE CAYENNE



Model, który urzeczywistnił ideę samochodu sportowego w postaci SUV-a, zyskał nowe wcielenie, a wraz z nim bardziej wyrazisty design, zwiększoną wydajność oraz - po raz pierwszy w segmencie - wersję hybrydową z możliwością ładowania akumulatorów z gniazdka. Stale zapewnia to, co czyni go typowym Porsche - mnóstwo prawdziwej przyjemności z jazdy.

Wszystkich spragnionych wizualnych wrażeń oraz poznania
możliwości jezdnych **nowego Porsche CAYENNE**,
serdecznie zapraszamy do
Porsche Centrum Sopot

**Porsche Centrum Sopot Auto Lellek Group.
Przewaga dzięki jakości.**



www.ellek.pl

Porsche Centrum Sopot Auto LELLEK Group, Al. Niepodległości 956, 81-861 Sopot
Telefon: +48 58 550 911 0, fax: +48 58 550 911 6, www.sopot.porsche.pl

■ Pokaż, nie mów!

Brak cierpliwości i konsekwencji, niedostateczna praca nad sobą, stawianie sobie niezbyt wygórowanych celów i mała wiara we własne możliwości – to najczęstsze przyczyny decydujące o tym, że nie odnosimy sukcesów w sprzedaży. Takie wnioski płyną z konferencji "Show me, don't tell me", która odbyła się w sopockim hotelu Sheraton.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Dariusz Holeniewski i Olivier Janiak



Od lewej: Olivier Janiak, Joanna Jabłczyńska, Marcelina Ruszkowska, Mariusz Radomski, Krzysztof Florian Kwiatek, Jakub Wesołowski

Choć konferencja dedykowana była głównie branży MLM to nie zabrakło na niej również przedstawicieli innych branż, którzy mogli dowiedzieć się wielu przydatnych rzeczy na temat skutecznych metod sprzedaży, motywacji zespołu i rozwoju osobistego. Wiedzę dzielili się praktycy biznesu, wybitni mówcy motywacyjni, ludzie, którzy odnieśli sukces zawodowy, jak i osobisty.

Największą gwiazdą konferencji był Mateusz Grzesiak, trener rozwoju osobistego i coach uczący ludzi świadomego myślenia i rozwiązywania problemów prywatnych i zawodowych, autor książek z zakresu psychologii sukcesu, zmiany i relacji, inteligencji emocjonalnej.

– Nie odniesiesz sukcesu zawodowego bez sukcesu w życiu osobistym. Ludzie potrafią wyznaczać sobie bardzo ambitne cele, realizują projekty pozwalające zarabiać miliony złotych, ale tych milionów nie zarabiają, bo coś ich blokuje. Te blokady to kryzysy małżeńskie, życie ponad stan, nieumiejętność radzenia sobie z problemami, mnóstwo nieistotnych spraw pobocznych, którymi się zajmujemy na co dzień, stres i wiele innych. Postaw na rozwój swojej osobowości, na budowanie relacji, zdobywanie kolejnych życio-

wych umiejętności, a za tym przyjdą też sukcesy zawodowe – mówił Mateusz Grzesiak.

Sukcesy zawodowe nie przyjdą jednak, gdy nie mamy cierpliwości i motywacji. Największym motywatorem są oczywiście pieniądze, ale nie mniej ważne jest realizowanie własnych ambicji.

– W sprzedaży podstawowy błąd jaki popełniamy, zarówno jeśli chodzi o zwykłych sprzedawców, jak i liderów, dyrektorów sprzedaży, którzy zarządzają zespołem, to brak cierpliwości i nastawienie na szybki zysk. Nie stawiamy sobie celów długoterminowych, wyznaczamy limity, plany na najbliższy miesiąc, kwartał, ale nie bardzo potrafimy odpowiedzieć sobie na pytanie, gdzie widzę siebie, swoją firmę za lat 5, czy 10 – mówił Dariusz Holeniewski, jeden z najlepszych w Polsce liderów w branży MLM.

Konferencja zorganizowana przez Marcelinę Ruszkowską i Mariusza Radomskiego, a prowadzona przez Oliviera Janiaka i Jakuba Wesołowskiego, cieszyła się ogromnym zainteresowaniem. W sali Columbus hotelu Sheraton zebrało się ponad 500 gości. Po konferencji goście bawili się do białego rana na after party w klubie Unique w Sopocie.

mr



Jakub Wesołowski



Mateusz Grzesiak



After Party w klubie Unique

BMW 218i: zużycie paliwa w cyklu miejskim: 6,4–6,1 l/100 km, pozamiejskim: 4,5–4,3 l/100 km, mieszanym: 5,2–4,9 l/100 km. Emisja CO₂: 120–115 g/km.

*Wysokość miesięcznej raty brutto jest przykładowa i została obliczona dla BMW 218i Active Tourer za 108 900 zł brutto przy założeniu następujących parametrów: oferta BMW Comfort Lease, opłata wstępna 20%, okres leasingowania 48 miesięcy, średnioroczny deklarowany przebieg 15 000 km, gwarantowana wartość końcowa. Oferta BMW Kredyt Niska Rata, opłata wstępna 20%, okres kredytowania 48 miesięcy, prowizja za udzielenie kredytu 6% (kredytowana w ratach miesięcznych), ostatnia rata balonowa 48 791 zł brutto, roczne oprocentowanie nominalne 7%, RRSO 8,99%. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu Art. 66 Kodeksu Cywilnego. W cenie samochodu zawarty jest podstawowy pakiet serwisowy do 5 lat lub 100 000 km. Sprawdź szczegóły oferty u Dealera BMW Zdunek lub na www.bmw.pl/activetourer.

Nowe BMW serii 2
Active Tourer

www.bmw-zdunek.pl



Radość z jazdy

KLUCZ DO TWOICH PASJI.

**CIĘSZ SIĘ NOWYM BMW SERII 2 ACTIVE TOURER
JUŻ ZA 1300 PLN BRUTTO MIESIĘCZNIE
ORAZ GWARANCJĄ SPOKOJU Z PAKIETEM SERWISOWYM BSI*.**

Sprawdź szczegóły na www.bmw.pl/activetourer



Dealer BMW Zdunek

ul. Druskiennicka 1a, 81-533 Gdynia, tel.: +48 58 728 49 60

Kobiece inspiracje

Zdrowie, moda i uroda - takie były tematy przewodnie spotkania z cyklu "Kobiece inspiracje z Fiatem 500", które odbyło się w wejherowskim salonie Auto Mobil. Były jazdy testowe najmniejszym Fiatem, premiera Jeep'a Renegade, a także pokaz mody przygotowany przez butik Mały Mediolan oraz pokaz bielizny ze sklepu Bardotka.

PRESTIŻ
PATRONUJE



Fot. Krzysztof Nowosielski

Panie mogły skorzystać też z porad dietetyków z Vita Centrum Zdrowego Żywienia w Redzie, poznać tajniki makijażu kosmetykami Mary Kay zaprezentowane przez wizażystkę Alicję Elasz, a także zapoznać się z zabiegami kosmetycznymi Salonu Urody Gabriela Łacka i kosmetykami Wellu i Forever Living Products. **mp**

REKLAMA



Botki PINKO 1899, Torba Michael Kors 1799, Botki Michael Kors 1169, Portfel Armani Jeans 399



Torba Michael Kors 1799, Botki Michael Kors 959



Torebka Michael Kors 1799, Sneakersy Michael Kors 829



shoes  & bags

accessories



Centrum Handlowe Riviera

81-304 Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2, (1 piętro, alejka Włoska 129), tel. +48 792 223 339, www.shoes-love-bags.com



■ Pod żaglami Lion's Bank

Rejs na jachtach żaglowych po Zatoce Gdańskiej oraz kolacja połączona z seminarium piwnym w restauracji Brovarnia – takie atrakcje czekały na klientów Lion's Bank podczas imprezy zorganizowanej w ramach usługi Lion's Bank concierge by Quintessentially Lifestyle.

Tego typu imprezy to standard w świecie bankowości prywatnej. Budowanie dobrych, partnerskich relacji z klientami to bowiem jeden z najważniejszych aspektów bankowości przeznaczonej dla najzamożniejszych klientów. To także szansa na spędzenie czasu w atmosferze luksusu i komfortu oraz okazja do budowania relacji, które mają szansę owocować w przyszłości.

Rejsy po Zatoce Gdańskiej luksusowymi jachtami firmy Premium Yachting pozwalają odkryć nowe, nieznane dotąd, malownicze zakątki naszego wybrzeża. Każdy z gości miał też możliwość osobistego sterowania jachtem, nie zabrakło także chętnych do pracy przy linach i żaglach. Po rejsie Lion's Bank zaprosił gości na kolację do restauracji Brovarnia w hotelu Gdańsk. Wielką atrakcją było seminarium piwne połączone z degustacją świeżo uwarzonego piwa.

mp



Fot. Karol Kacperski

■ Stek i cygaro

"Palić jest rzeczą ludzką, palić cygara – boską" – ten cytat nieznanego autora podkreśla wyjątkową otoczkę jaką towarzyszy cygarom i ich wielbicielom. Tą otoczkę możemy poczuć w restauracji Delmonico Cut Steakhouse, gdzie właśnie otwarto palarnię cygar.

Cygaro jest produktem luksusowym określającym pewien sposób bycia, a nawet sposób na życie. To najstarszy produkt z liści tytoniu, więc przez setki lat powstał specyficzny rytuał palenia, dzięki czemu z tego niezwykłego zwitka liści możemy wyciągnąć całą magię.

– Chcemy, aby goście którzy lubią zapalić cygaro, mogli zrobić to w komfortowych warunkach. Podczas otwarcia nasi goście mieli okazję degustować cygara marki Davidoff, głównie z Dominikany. Dzięki nowo otwartej palarni będziemy mogli cyklicznie organizować degustacje cygar. Wyśmienity stek, dobry alkohol i cygaro to jedno z najlepszych połączeń jakie tylko można sobie wyobrazić – mówi Martyna Szkudlarek, manager Delmonico Cut Steakhouse.

Smak cygara trudno określić, bo uzależniony jest od wielu czynników. Można wręcz powiedzieć, że jest to kwestia bardzo subiektywna, uzależniona od wrażliwości palącego, jego nastroju, samopoczucia, a także zdolności rozpoznawania aromatów zawartych w cygarze.

mp



Fot. Karol Kacperski

REKLAMA



PREMIUM SOUND

Doskonała atmosfera,
wyjątkowe marki, perfekcyjne brzmienie.

Salon HiFi – Premium Sound

ul. Trawki 7, 80-257 Gdańsk
tel.: 513 07 07 30, 537 07 07 30
www.premiumsound.pl

Rekordowa Wstęga

Maks Żakowski na kajacie „Bracuru” został, po raz drugi z rzędu, zwycięzcą 63 regat o Błękitną Wstęgę Zatoki Gdańskiej. Tegoroczna edycja imprezy była największą w historii.

Regaty odbyły się na Zatoce Gdańskiej przy słonecznej, choć mało wietrznej pogodzie. Rozgrywane były w tzw. formule australijskiej, czyli według zasady, „kto pierwszy ten lepszy”.

Na wodzie pojawiła się rekordowa ilość jednostek, bo aż 143. Na ich pokładach było 620 żeglarzy. Większość stanowiły osoby z Pomorza, choć nie zabrakło także ludzi spoza regionu m. in. z Mielna, Żnina, Wyszkowa, Ławy, Poznania, Śląska a nawet z Rosji.

Maks Żakowski pobił własny rekord pokonując trasę regat w zaledwie 73 minuty. W grupie jachtów o długości powyżej 12 metrów najlepszy okazał się jacht „Blagodarnost 2” ze sternikiem Sergeyem

PRESTIŻ
PATRONUJE



Pavlenko (Ost-West Yach Club Kaliningrad). Z kolei wśród jachtów o długości od 9 do 12 metrów wygrał jacht „Vihuela” sterowany przez Eugeniusza Gintera (YK Ustka), a wśród najmniejszych jednostek o długości do 9 metrów pierwszy linię mety minął jacht „Delphia Yachts/Pantaenius” ze sternikiem Michałem Korneszczukiem (YKStal Gdynia).

Najlepszym jachtem wielokadłubowym okazał się jacht „Explo-der 20”, sternik Wojciech Kaliski (UKS Navigo Sopot). W grupie jachtów mieczowych triumfował jacht „Narwal Sails”, sternik Bartosz Makala (YKStal Gdynia). Puchar First Lady 63 regat o Błękitną Wstęgę Zatoki Gdańskiej zdobyła Agnieszka Grzyska, płynąca na kajacie „aga930”.

mp

Fot. Agnieszka Karas/ www.agnieszkakaras.pl



REKLAMA

CarSPA. Znacznie więcej, niż kosmetyka samochodowa.

CarSPA to miejsce, w którym samochody traktowane są niezwykle wyjątkowo i indywidualnie. Dzięki nam Twoje auto może uzyskać i na zawsze zachować wygląd lepszy od tego, którym zachwycalo w chwili, gdy zostało stworzone.



**CAR[®]
SPA**
auto detailing

- Auto detailing - profesjonalna kosmetyka samochodowa
- Renowacja lakieru i tapicerek skórzanych

- Powłoki ceramiczne ograniczające powstawanie zarysowań
- Sklep z kosmetykami samochodowymi

Smart Metropolia

Ponad 80 polskich i zagranicznych specjalistów w 15 panelach tematycznych oraz dwóch sesjach plenarnych zaprezentowało się w czasie trzeciej edycji kongresu Smart Metropolia. Obradom w Amber Expo w Gdańsku przysłuchiwało się ponad 900 uczestników, a imprezę towarzyszącą odwiedziło blisko 6000 gości.

"Metropolia Solidarności" – takie było hasło przewodnie kongresu, podczas którego specjaliści dyskutowali o jakości życia mieszkańców i rozwoju miejskich aglomeracji. Zastanawiano się nad problematyką budowania inteligentnej metropolii, zwracając uwagę przede wszystkim na aspekt społeczny. Prelegenci podkreślili wagę budowania wspólnotowości oraz silnych więzi lokalnych.

We wszystkich wykładach podkreślano, że to właśnie ludzie są największą siłą smart metropolii i w pierwszej kolejności należy zadbać o ich potrzeby. Metropolie budują bowiem mieszkańcy, stąd pytanie na najbliższe lata brzmi – jak ich skutecznie przyciągnąć i zatrzymać? Odpowiedź jest prosta: stwarzając im warunki do rozwoju, komfortowego życia, dbając o ich rozwój, bezpieczeństwo i wsłuchując się w ich głos.

– Mamy świadomość, że rozwój regionu w znacznym stopniu uzależniony jest od rozwoju metropolii. By zwiększyć konkurencyjność regionu, potrzebna jest współpraca i solidarność – mówił marszałek województwa pomorskiego Mieczysław Struk.

Tysiące gości odwiedziło także imprezy towarzyszące: Re:Miało, czyli targi recyklingu i ekologii, których celem było zaprezentowanie najciekawszych smart rozwiązań w zakresie ochrony środowiska i gospodarki odpadami oraz Technicon Innowacje, czyli Targi Techniki Przemysłowej, Nauki i Innowacji, w ramach którego zadebiutował Salon Nowoczesności i Udogodnień dla Osób Starszych, Chorych i Niepełnosprawnych, doskonale wpisujący się w tegoroczny temat przewodni Smart Metropolii.



Fot. Krzysztof Nowosielski

W ramach Targów odbywało się również Forum Dialogu, którego tematem przewodnim była Społeczna Odpowiedzialność Biznesu, wykorzystanie narzędzi i praktyk CSR do rozwijania współpracy pomiędzy nauką, biznesem i administracją. Smart Metropolii towarzyszyły także Pomorskie Dni Energii 2014, czyli największa impreza energetyczna w Polsce północnej.

mp

REKLAMA



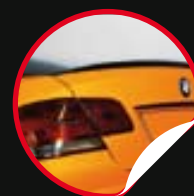
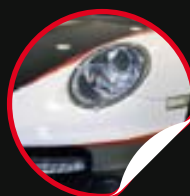
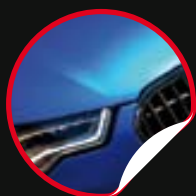
Auto oklejone folią
Blue Aluminium

Zmiana koloru
auta folią

Ochrona lakieru
- folie zabezpieczające

Stylizacja

Przyciemnianie
szyb i lamp



ColourChange

Gdynia, ul. Chwaszczyńska 172, tel. 504 775 665, gdynia@colour-change.pl, www.colour-change.pl, facebook.com/ColourChangePoland

■ Marek Wikiera pokonał Atakamę

Chilijska pustynia Atakama, uznana przez NASA i National Geographic jako najbardziej suche miejsce na świecie, zdobyła! Marek Wikiera, ultramaratończyk z Trójmiasta, pokonał 250 km i tym samym ukończył trzeci w tym roku pustynny bieg z cyklu 4 Deserts.



Atakama to miejsce 50 razy suchsze niż słynna Dolina Śmierci w Kalifornii, gdzie odbywa się jeden z najstawniejszych ultra biegów Badwater. Dość powiedzieć, że na Atakamie są obszary, gdzie od ponad 400 lat nie spadła kropla deszczu. Na trasę wyruszyło 161 zawodników. Do mety dotarło 126 osób, w tym Marek Wikiera (23 miejsce) oraz dwaj pozostali Polacy, Andrzej Gondek (8 miejsce) i Daniel Lewczuk (76 miejsce). Swoją sukces zadedykowali Marcinowi Żukowi, tragicznie zmarłemu koledze z zespołu, który wraz z nimi pokonał dwie poprzednie pustynie, Wadi Rum i Gobi.

- To był najcięższy bieg - wspomina Marek Wikiera. - Największą trudnością okazała się być wysokość. Startowaliśmy z 3200m n.p.m. i dotarliśmy na wysokość 2400m n.p.m. Kłopoty zaczęły się już w czasie pierwszego etapu. Od 6km zaczęły mnie potwornie piec płuca. To uczucie narastało z każdym kilometrem. Do tego pojawił się ostry ból mięśni. Ten stan utrzymał się do popołudnia dnia następnego. A więc przez dwa etapy. Później organizm już się zaaklimatyzował - dodaje biegacz z Gdańska.

Problemem były także różnice temperatur - w nocy blisko 0 stopni, a w dzień ponad 40. to dało się we znaki na trasie. W czasie długiego etapu (76 km) Marek Wikiera zaliczył popularną "ścianę".

- To była największa "ściana" w moim życiu. Nie mogłem biec, ruszać się, kompletnie opadłem z sił. To efekt wysiłku i temperatury - ponad 40 C. Byłem ok. 1km od punktu kontrolnego. Widziałem

go, a jednak nie miałem siły, aby tam dotrzeć. Usiadłem w cieniu skarpy i przez 5 min szukałem w głowie argumentu, który przekonałby mnie, żeby pokonać ten kilometr - opowiada Marek.

Ostatkiem sił, na resztkach świadomości dotarł do punktu kontrolnego. Tam zaparzył sobie gorący kubek, chwilę odpoczął, napił się wody i... ruszył dalej. Jakby wstąpiło w niego nowe życie. Straty? Tylko kilka pęcherzy na palcach i piętach piętach, które po najdłuższym etapie zlały się w jeden, poodbijane pięty, jeden paznokieć, odnowiona kontuzja lewej stopy. Ale cel został osiągnięty.

4 Deserts to cykl czterech biegów ultramaratońskich rozgrywanych na 4 krańcowo różnych pustyniach świata, w 4 ekstremach klimatycznych: Wadi Rum (gorąco), Gobi (wietrznie), Atacama (sucho) i Antarktyda (zimno). Zawodnicy pokonują 250 km trasę niosąc na plecach cały ekwipunek. Organizator zapewnia jedynie wodę, miejsce do spania w namiocie i opiekę medyczną. Ukończenie wszystkich czterech biegów w ciągu jednego roku gwarantuje wejście do elitarnego klubu 4 Deserts Grand Slam. Nie ma tam jeszcze ani jednego Polaka.

O skali trudności tego cyklu niech świadczy fakt, że magazyn The Time umieścił go na 6 miejscu w TOP 10 najtrudniejszych wyzwań sportowych świata. Polakom do osiągnięcia celu pozostała już tylko ostatnia pustynia, lodowa - Antarktyda. Kiedy czytacie Państwo ten numer nasi zawodnicy właśnie ją pokonują.

mr





Sylwester w Hotelu Haffner

od **250** zł/osoba

POWITAJ NOWY ROK W SOPOCIE

Spędź ostatnią noc 2014 roku w wyjątkowej i niepowtarzalnej atmosferze. Nasz Szef Kuchni zadba o każde nawet najbardziej wymagające podniebienia. Zapraszamy do zapoznania się z naszymi propozycjami:

Impreza sylwestrowa w sali bankietowej:

- impreza w rytmach disco, latino i pop prezentowanych przez DJ SoSo Black,
- bogate menu bufetowe oraz open bar podczas całej imprezy¹,
- bar z tropikalnymi drinkami serwowanymi przez barmanów,
- pokaz sztucznych ogni oraz lampka Prosecco o północy.

Cena: 450 zł / osoba

Impreza sylwestrowa w pubie:

- szalone rytmy disco, pop i klubowe serwowane przez DJ'a,
- bogate menu bufetowe oraz open bar podczas całej imprezy¹,
- pokaz sztucznych ogni oraz lampka Prosecco o północy.

Cena: 350 zł / osoba

Kolacja w hotelowej restauracji:

- 7-daniowa wykwintna kolacja z bufetem deserowym oraz stacją live cooking¹,
- butelka wina białego lub czerwonego na dwie osoby,
- kawa, herbata oraz woda,
- pokaz sztucznych ogni oraz lampka Prosecco o północy.

Cena: 250 zł / osoba

Sylwestrowe Kids Party dla dzieci:

- zabawa dla dzieci pod opieką profesjonalnych animatorów,
- Playstation, bajki na DVD, liczne gry i zabawy,
- pyszne menu, które zaspokoi głód każdego malucha!

Cena: 150 zł / dziecko

¹ szczegółowe menu dostępne jest w hotelowej restauracji oraz na stronie www.hotelhaffner.pl/sylwester

Kontakt

Rezerwacja Sylwestra

Tel.: +48 58 550 98 50

Tel.: +48 58 550 98 64

Tel.: +48 58 550 99 99

sylwester@hotelhaffner.pl

Szczegóły na:

www.hotelhaffner.pl





W SERCU ŻONA, SZEKSPIR I ROCK & ROLL

ROZMAWIAŁA: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: MONIKA BIAŁK FACEBOOK: MONABLANK PHOTOGRAPHY

Niewielu jest ludzi, którzy z takim uporem i cierpliwością, a jednocześnie nie tracąc humoru spełniają swoje marzenia ku zaskoczeniu niedowiarków. Profesor Jerzy Limon swoimi przygodami mógłby obdzielić kilka osób, tak samo jak wyróżnieniami i odznaczeniami, a także radością życia. Z dyrektorem Teatru Szekspirowskiego spotykam się w przestronnym holu teatru.



ie miała pani okazji jeszcze u nas być? Zapraszam, proszę spojrzeć – profesor z dumą pokazuje mi rozsuwany dach, chowane fotele, zapadki, opowiada o zmieniającej się scenie. Teatr robi ogromne wrażenie, zwłaszcza gdy widzi się prawdziwe zadowolenie na twarzy pomysłodawcy.

W 1990 roku założył pan Fundację Theatrum Gedanense. Czy głównym jej celem była budowa teatru elżbietańskiego?

Tak, rzeczywiście taki był cel, choć na początku trochę inaczej sobie to wyobrażaliśmy. Nie przypuszczaliśmy, że to będzie tak długa i trudna droga. Jako grupa chyba dość naiwnych osób sądziliśmy, że w nowej rzeczywistości, w kraju rządzonego przez światłych polityków i szczodrych kapitalistów, wystarczy mieć pomysł, a wszystko ziści się raz dwa.

Udało się po 24 latach, czyli o rok krócej niż Teatr Szekspirowski powstał w Londynie.



Ja bardzo źle znoszę reżimy. Nie wiem, być może mam duszę anarchisty. Bardzo trudno przychodzi mi podporządkowanie się jakimś regułom, zwłaszcza jeśli te reguły uznaję za niedorzeczne.

Zgadza się, ale to jednak zbliżony okres czasu. Widocznie muzy tak chciały, że nastąpiła taka zbieżność. Zwróć jednak uwagę, że po pierwsze Londyn jest wielokrotnie większy od Gdańska, po drugie powstający tam teatr miał ogromne wsparcie miejscowego kapitału i ludzi sztuki, szczególnie aktorów. Realizatorzy pomysłu mieli do dyspozycji największe gwiazdy filmu i teatru na świecie. To na pewno im pomogło, ale też nie wystarczyło. Ten ostatni zastrzyk pieniędzy, który my dostaliśmy z Brukseli, oni dostali z loterii państwowej.

Jak się zrodził pomysł na ten teatr?

Pomysł wziął się z lektury. Czytałem jakąś historyczną książkę, gdzie natrafiłem na rycinę Petera Willera z połowy XVII wieku, przedstawiającą teatr wybudowany w Gdańsku w 1635 roku przez Jakuba van den Blocka. Teatr ten wydawał mi się podobny do jednego z teatrów londyńskich z tego okresu. Zacząłem szperać w archiwach, w bibliotekach i z tego zrodził się doktorat. Gdy nastała nowa Polska, pomyślałem sobie, że może uda się taki teatr wybudować, zwłaszcza, że w Londynie ruszyła wtedy budowa szekspirowskiego teatru Globe.

Co było najtrudniejsze w realizacji tego marzenia?

Trudno mi odpowiedzieć na to pytanie, bo takiej hierarchii przeszkód nie układałem. Nawet jeśli powiem, że pieniądze, to będzie to tylko część prawdy. Bo gdy są pieniądze, jest mnóstwo innych problemów, które też utrudniają realizację.

Trudno było zarazić innych tym pomysłem?

Z początku ludzie patrzyli na mnie z pobłażaniem (śmiech). Jak na nawiedzonego, który organizuje jakieś spotkania artystyczne, towarzyskie, stara się zarazić ideą, z której i tak nic nie będzie. Bardzo nam jednak pomógł JKW Książę Walii, który został patronem projektu powstania teatru i jest nim do dziś.

Jak udało się panu go namówić?

Napisałem po prostu list do księcia Karola.

Tak po prostu, skrobnał pan kilka zdań i wysłał pocztą?

Dokładnie tak. Napisałem list nie znając nikogo i muszę powiedzieć, że do tej pory jest to jedyna osoba z wyższych sfer, która odpowiedziała na list człowieka znikąd. Widocznie trzeba mieć królewską krew, aby tak reagować. A tak to trzeba szukać dojsć, znajomości, lobbować, bo inaczej listy pisane do ważnych prezesów czy zarządów trafiają do kosza lub do działów marketingu, gdzie nie wzbudzają entuzjazmu. List do księcia Walii napisałem zresztą na zły adres, bo jedynym pałacem jaki znałem w Londynie był pałac Buckingham. Jak się okazało, książę Karol mieszkał w pałacu św. Jakuba. Na szczęście poczta jest królewska, więc list trafił, gdzie trzeba. Patronat księcia wzbudzał zdumienie, ale też ułatwiał nam funkcjonowanie, gdyż nadawał autorytetu, prestiżu, tworzył aurę czegoś wyjątkowego. To był jedyny w Polsce projekt objęty patronatem królewskim. Potem bardzo nam pomogła pani prezydentowa Jolanta Kwaśniewska, która zaangażowała się od pierwszego naszego spotkania i przez dwie kadencje prezydentury swojego męża bardzo nas wspierała. Na pewno ważną też rolę odegrały samorządy i to zarówno obecnie urzędujący prezydent Gdańska Paweł Adamowicz, jak i marszałkowie – poprzedni Jan Kozłowski oraz obecny Mieczysław Struk. Bez ich zaangażowania nic by z tego nie wyszło. Uzyskaliśmy pieniądze europejskie, ale trzeba było mieć też wkład własny, a nasza fundacja była za biedna, żeby nawet marzyć o wkładzie własnym.

Książę Karol nie pojawił się na otwarciu teatru, ale przysłał nagranie, na którym wydawał się być zachwycony.

Tak, książę wiele razy żartował, że chciałby dożyć chwili otwarcia. No i dożył (śmiech). Niestety nie mógł przyjechać ze względu na swoje obowiązki, ale na pewno odwiedzi nas, gdy będzie w Polsce.

A dlaczego zainteresował go ten projekt?

Książę jest z wykształcenia archeologiem i kultura zawsze go interesowała. Myślę, że sama historia związana z działalnością aktorów angielskich na kontynencie sprzed 400 lat, fakt zbudowania teatru w Gdańsku, w którym grali, to wszystko okazało się bliskie jego osobistym zainteresowaniom.

Jakie są założenia teatru?



Patrzę na młodych ludzi, którzy zaharowują się od rana do nocy, po to żeby zarabiać godziwie, a potem nie mają czasu ani na wydanie tych pieniędzy ani na nawiązywanie kontaktów. W rezultacie są samotni, cierpią na depresję, impotencję... I to jest szczęście?

Teatr ma być impresaryjny. Chciałbym, aby powstało centrum artystyczne i edukacyjne o znaczeniu międzynarodowym. Chciałbym również, aby ta międzynarodowa geneza ujawniła się w działalności teatru, dlatego takim flagowym projektem jest cykl Teatry Europy. Patronat objęła nad tym wydarzeniem pani minister kultury. W blokach tygodniowych chcemy pokazywać najciekawsze osiągnięcia teatralne, sztuki wizualne, teatr tańca, body art, a oprócz tego filmy. Organizować też chcemy mini konferencje i spotkania z twórcami.

Urodził się pan w Malborku, ale dorastał w Sopocie. Pochodzi pan z inteligentnej rodziny. Rodzicom zależało na dobrym wykształceniu pana i pana braci, co się niewątpliwie udało, bo zdobywaliście panowie wysokie akademickie tytuły. Ale podobno



nie był pan pilnym uczniem ani w liceum w Gdyni ani w Sopocie. Dlaczego?

Ja bardzo źle znoszę reżimy. Nie wiem, być może mam duszę anarchisty. Bardzo trudno przychodzi mi podporządkowanie się jakimś regułom, zwłaszcza jeśli te reguły uznaję za niedorzeczne – noszenie tarczy, czapki uczniowskiej, czy pilnowanie, aby czasem włosy nie były za długie. Wszystko po to, aby pokazać, kto ma władzę, aby uczeń nie wychylał się jako jednostka, aby stłamsić jego indywidualność.

Wagarował pan?

Oczywiście.

To co pan robił podczas wagarów?

Nie o wszystkim mogę powiedzieć (śmiech). Wagarowaliśmy w domach, tam gdzie akurat chata była wolna. Różniliśmy w karty, piliśmy jabole i to były główne zajęcia. Czasami były większe atrakcje, ale to przemilczmy.

Czyli buntownicza dusza? Były jakieś efekty, skutki uboczne tego buntu?

Nie zostałem dopuszczony do matury, bo tych nieobecności nagromadziło się bardzo dużo.

To był bardziej bunt przeciwko systemowi czy nie chciało się panu pogłębiać wiedzy?

Zdecydowanie to pierwsze. A wiedzę pogłębiałem na swój sposób. Czytałem garściami, książki wręcz pochłaniałem, także te angielskie. Przypuszczam, że w literaturze światowej byłem odcytany nie gorzej od moich nauczycieli, a może nawet i lepiej. Od 15 roku życia zacząłem też chodzić sam z własnej inicjatywy do teatru.

Skąd znał pan tak dobrze język angielski?

W wieku 12 lat przeczytałem w Przekroju, że to ostatni dzwonek, aby dzieci w moim wieku mogły wybrać się w rejs do Ameryki z dużą zniżką. Mieliśmy tam rodzinę. Ciotka mieszkała w Nowym Jorku, a wujaszek w Północnej Karolinie. Rodzice po dłuższym zastanowieniu zgodzili się i sam popłynąłem Batorym do Montrealu. I to był największy problem, bo musiałem stamtąd dostać się do Nowego Jorku pociągami. Najpierw musiałem dotrzeć na dworzec i odnaleźć odpowiedni pociąg, a miałem dwie ciężkie walizki. Całe szczęście poznałem małżeństwo, które miało dzieci w moim wieku i razem z nimi wybrałem się w miasto (śmiech). Poszliśmy na obiad, gdzie sam zapłaciłem za siebie. Trafiłem w końcu na dworzec, ale wcześniej kupiłem sobie wiktuały na podróż, przyzwyczajony do tego, że w Polsce zawsze podróżowało się z jajkami na twardo (śmiech). Tam jednak nie było jajek na twardo, ale były za to banany. Dotarłem do Nowego Jorku. Ciotka była dziwaczna i chyba za bardzo mnie nie polubiła, więc jak najszybciej wysłała mnie na południe do wujaszka.

U wujaszka było lepiej?

Wujaszek był kochanym, ciepłym człowiekiem. W czasie wojny służył w RAF-ie. Teoretycznie miałem pojechać do Ameryki tylko na wakacje, ale on zaproponował, żebym został dłużej, żebym poszedł do szkoły i dzięki temu spędziłem tam półtora roku. Bardzo dobrze wspominam tamten okres szkoły, bo był większy luz oraz lepszy kontakt z nauczycielami. Pierwszy raz zetknąłem się też z tym, żeby w szkole była klasa dzieci opóźnionych umysłowo. U nas w Sopocie była specjalna szkoła dla takich dzieci, a u nich taka integracja była czymś zupełnie normalnym. Były też klasy zróżnicowane poziomem oraz testy jako forma sprawdzenia wiedzy. Dla mnie to były same nowości.

Maturę pan ostatecznie zdał, a po niej zdawał pan do Wyższej Szkoły Ekonomicznej, ale się pan nie dostał? Dlaczego chciał pan tam studiować?

A tak z rozpedu, bo było blisko.

Ukończył pan anglistykę w Poznaniu z tytułem doktora. Pracował pan jako anglista na UAM, od 1980 roku na UG. Skąd wzięło się to zainteresowanie kulturą angielską, Szekspirem?

W Poznaniu miałem profesora Henryka Zbierskiego, który był polonistą, anglistą i szekspirologiem i to on był zakochany w Szekspirze. Napisałem pracę magisterską i doktorat pod jego kierunkiem i tak naprawdę to jemu zawdzięczam to zainteresowanie.

Przez dwa lata pracował pan w bydgoskiej Estradzie jako elektroakustyk i jeździł pan z zespołami bigbitowymi. Jak pan

wspomina tamten okres?

Znakomicie. To była wielka przygoda. Poznawało się i kraj i ludzi. Estrady to były w tym czasie enklawy praktycznie prywatnego biznesu, bo działały one na dziwnych zasadach. Niby państwowe, a jednak nie do końca. Ludzie pracowali tam, aby zarobić pieniądze w mniej lub bardziej uczciwy sposób. Jeden z dyrektorów Estrady był z zamiłowania iluzjonistą, a główny księgowy miał magnetofon stereo wyższej klasy. Razem robili więc imprezy. Był taki włoski piosenkarz Marino Marini, który na jednym z festiwali w Sopocie zrobił ogromną furorę. W Polsce stał się niezwykle popularny. Impreza dyrektora i księgowego nazywała się więc Marino Marini, a na górze małymi literkami było napisane „w stylu”. Ludzie myśleli, że idą na koncert Marino Marini, a to tylko księgowy puszczał piosenki z magnetofonu. W przerwach natomiast dyrektor pokazywał sztuczki, w czym pomagała mu żona w kostiumie z lamy (śmiech). Robiliśmy też imprezy na stadionach, które nazywały się Pancerni i Pies. To było w szczycie popularności serialu. Ciężarówka przywoziła czołg, który o własnych siłach nigdzie nie był w stanie dojechać. Na stadiony ścigały tłumy. Czołg wjeżdżał

W budowie teatru bardzo nam pomógł Książę Karol, który został patronem projektu. Napisałem do niego list nie znając nikogo i muszę powiedzieć, że do tej pory jest to jedyna osoba z wyższych sfer, która odpowiedziała na list człowieka znikąd. Widocznie trzeba mieć królewską krew, aby tak reagować.



na murawę niszcząc ją, otwierała się kłapa, wychylał się czołgista i pies ... i to był koniec imprezy.

Jakiej muzyki pan słuchał?

Całe szczęście w Trójmieście było wiele marynarskich rodzin i niekiedy ojcowie przywozili swoim dzieciom jakieś płyty z zagranicy. Dostęp do muzyki i literatury był dość łatwy, jeśli komuś na tym zależało. Ja Kulturę paryską czytałem od najmłodszych lat. Chodziłem na koncerty w hali Stocznia Gdańskiej, gdzie występowały takie gwiazdy jak Eric Burdon i The Animals, zespół The Hollies, czy piosenkarka Lulu. Słuchało się też Radia Luksemburg. Oprócz tego królowała polska muzyka – Czerwone Gitary, No To Co, Skaldowie, ABC czy Polanie.

Urodził się pan w Malborku, dorastał w Sopocie, mieszka pan w Gdyni, a teatr założył w Gdańsku. Dużo czasu spędził pan za granicą na stypendiach czy wykładach na różnych uniwersytetach. Podobno otrzymał pan także ofertę pracy w Ameryce, którą pan odrzucił. Ma pan rozległe kontakty. Jest pan bardzo poważany, zwłaszcza w brytyjskim środowisku. Uchodzi pan za salonowca, a jednak jest pan wierny Trójmiastu. Dlaczego?

To wszystko zależy od potrzeb indywidualnych, a że moje potrzeby według mojej żony Justyny i córki Julii są katastroficznie minimalne, to nie odczuwam konieczności posiadania czegośkolwiek ponad podstawowe potrzeby, czy jeżdżenia gdziekolwiek. Za komuny marzeniem wielu było wyjechać gdzieś na kontrakt, aby poprawić sobie poziom życia. Tylko co z tego, że ktoś będzie więcej zarabiał, a nie będzie szczęśliwy, ani nie będzie miał czasu, żeby wykorzystać te pieniądze? Patrzę na młodych ludzi, którzy zaharowują się od rana do nocy, po to żeby zarabiać godziwie, a potem nie mają czasu ani na wydanie tych pieniędzy ani na nawiązywanie kontaktów. W rezultacie są samotni, cierpią na depresję, impotencję... I to jest szczęście? Znam wielu bogatych, nieszczęśliwych ludzi. Oczywiście, ubóstwo nie jest receptą na szczęście.

A pan jest szczęśliwy?

Tak. Moja żona nigdy nie mogła tego zrozumieć, że nawet w siermiężnych latach PRL-u uważałem się za człowieka szczęśliwego.

Czy na poziom osobistego szczęścia wpłynęło odznaczenie Orderem Odrodzenia Polski?

Zupełnie się tego orderu nie spodziewałem. W dodatku myślałem, że to odznaczenie dostaje się tylko na pogrzebie (śmiech). Oczywiście, bardzo to doceniam, że jestem zauważany.

Otrzymał pan również Order Imperium Brytyjskiego w stopniu oficera za działalność na rzecz pogłębienia kontaktów kulturalnych Zjednoczonego Królestwa i Polski.

No, tak.

Ale wie pan, że to o klasę wyżej niż Beatlesi, którzy u szczytu swojej sławy zostali wyróżnieni tytułem Członków Orderu?

Przeczytałem kiedyś o tym w gazecie, ale gdzież mi porównywać się do Beatlesów?

Poznał pan królową?

Tak, poznałem dzięki prezydentowej Kwaśniewskiej. Zaproszono mnie na kolację z królową, na której było 150 osób. Siedziałem przy końcu stołu obok pani Ireny Szewińskiej. Okazało się, że desery, kawę i koniak podają w sali obok. Gdy tam przechodziliśmy pani prezydentowa złapała mnie za rękę, aby przedstawić królowej. Gdy to zrobiła, nagle zrobiło się wokół nas pusto. Pani prezydentowa gdzieś poszła, a nikt z gości chyba nie miał śmiałości, aby podejść do królowej. Królowa zapytała mnie co robię. Bardzo ożywiła się, gdy wspomniałem, że dwóch moich wujków służyło w RAF-ie. Zrobiła na mnie bardzo dobre wrażenie.

Księżę Karol też?

Jak najbardziej. Potrafi on być i autoironiczny i dowcipny i zatroskany światem.

Jak żona i dzieci znoszą pana pracę i pasję?

Starłem się nie robić niczego kosztem rodziny. Myślę, że udawało mi się to zawsze godzić ze sobą, ale o to trzeba byłoby zapytać moją żonę i córkę.

Skoro jesteście przy żonie. Ponoć miłość wybuchła od razu i szybko się pan oświadczył?

Tak, zgadza się, na pierwszej randce. To było zdumiewające. Spędziliśmy jeden wieczór razem, spacerowaliśmy po Poznaniu, a potem podczas kolacji zaplanowaliśmy całe nasze życie i postanowiliśmy być na zawsze razem.

Jest pan romantykiem?

No chyba tak (śmiech).

Podobno jest pan także mistrzem zaparzania kawy i nieźle pan gotuje.

A ja myślałem, że odwrotnie (śmiech). Lubię gotować i lubię miłe towarzystwo.

A z czego jest pan najbardziej zadowolony w swoim życiu?

Z żony.

To piękna odpowiedź. Pracuje pan non stop. Kiedy był pan na wakacjach?

No to jest właśnie największy problem. Jako człowiek wychowany w Sopocie nie mam najmniejszej potrzeby podróżowania gdziekolwiek. Cały rok czekało się na sezon, a gdy przychodził, to po co miało się wyjeżdżać? No bo gdzie będzie lepiej niż w Sopocie? Nigdzie. Poza tym w ciągu roku tyle podróżuję służbowo, że idea wyjazdu wakacyjnego jest mi odległa. W domu jednak tylko nasza kotka Gnacik jest tego samego zdania co ja. ■





WCHODZĘ W INNY ŚWIAT

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ARCHIWUM W. MECWALDOWSKIEGO

Szczerze mówi, że nie lubi mediów, wywiadów udziela rzadko, a showbiznes i życie w blasku fleszy to nie dla niego. Szczerze przyznaje, że Polska to nie jest kraj, gdzie można się realizować aktorsko. I dlatego jego myśli zmiierają ku drugiej stronie kamery. Czy Wojciech Mecwaldowski porzuci aktorstwo na rzecz reżyserii? Pierwsze kroki już zostały poczynione!



P

odobno jako dziecko chciał pan zostać aktorem komediowym. Marzenie się spełniło?

Tak jestem aktorem i mam to szczęście czasami grać w komedii i bawić ludzi, ale częściej ciągnie mnie do dziwnych postaci, takich jak Radek z "Alei gówniarzy", czy psychopata Ringle ze "Stawki większej niż śmierć" Patryka Vegi.

Albo do Tomka z "Dziewczyny z szafy" Bodo Koxa. Dużo nowych propozycji dostał pan po tej roli?

Na razie nie.

Jak to?!

Nie wiem. Po prostu filmy, które robię wyszły ze zdjęć próbnych albo rozmawiałem o nich zanim film "Dziewczyna z szafy" trafił do kin. Nie było tak, że ten film coś uruchomił. Z drugiej strony są komentarze w stylu „Ojej on tak gra, a przecież wcześniej grał tak...” i nie bardzo wiadomo co z tym zrobić. Na szczęście są reżyserzy, którzy nie patrzą tak głupio na ten zawód i wiedzą, że są aktorzy, którzy mogą zagrać wszystko i śmiesznie i tragicznie.

Smarzowski to dobry przykład?

Wojtek Smarzowski jest wybitnym reżyserem i może robić co chce. Może napisać scenariusz i nikt nie będzie się w nic wtrącał.

Wydaje mi się, że problem polega na tym, że jest wielu przездolnych reżyserów, którzy nie mają takiego komfortu, bo zawsze znajdzie się ktoś kto mu coś narzuci. Tak też było przy „Dziewczynie z szafy”. Jak zobaczyliśmy z Bodem zwiastun to się załamaliśmy.

Dlaczego?

Bo trailer musiał trafić do widza popcornowego... Nawet muzyki z filmu w nim nie było. Dystrybutor reklamował film w zupełnie inny sposób niż jest przedstawiany, więc o czym możemy rozmawiać?

Ciężko dziś mówić o kinie? Może lepiej po prostu oglądać filmy i wybierać je świadomie... Nie wiem, co by musiało się stać żeby granica mainstream/alternatywa się zatarła albo zniknęła całkowicie.

To są ciężkie tematy, bo żyjemy w czasach, w których aktor jest porównywany z celebrytą. W telewizji oglądamy ludzi, którzy są podglądani i mają o wiele większą oglądalność niż polskie kino. Dobrej klasy filmy bardzo dobrych reżyserów wciąż nie mają dużej widowni. Z kolei w mainstreamie są filmy nie do oglądania. Oczywiście mamy też bardzo dobre filmy, powstaje ich coraz więcej i chwała Bogu, ale co z tego, że powstają, jak są niezauważane? Film „Dziewczyna z szafy” zdobył ponad trzydzieści nagród, większość za granicą. Kto u nas o tym wie? Nikt. Pamiętam jak po projekcji w Karlowych Warach podszedł do mnie jeden pan, gratulował i powiedział, że to wybitny film, ale są też „Płynące wieżowce” więc ciężko będzie, bo to film o gejach - o trudnym temacie dla Polski. Czułem się jakbym mieszkał na wsi, gdzie jeszcze są takie tematy tabu, że my jeszcze mówimy o tematach, o których inne kraje zapomniały, a nazywamy się europejskim państwem i niby idziemy do przodu budując pomniki będąc z tyłu. Czasami jak widzę wypowiedzi niektórych ludzi w telewizji, czy w prasie to jest to dla mnie absolutnie epoka kamienia łupanego.

Nie rozpycha się pan łokciami, ani nie jest aktorem wspomnianego Smarzowskiego. Z kim pan pracuje?

Mam i miałem zaszczyt pracować z wieloma reżyserami, których uważam za wybitnych. Z Patrykiem Vegą kilkakrotnie, z Bodo Ko-

xem, z panem Januszem Morgensternem, Sławomirem Fabickim, teraz z Jerzym Skolimowskim. Naprawdę nie mogę narzekać. Ci reżyserzy dali i dają mi możliwość spełniania moich marzeń. Mają świat równoległy do tego, w którym funkcjonują, świat filmu, któremu się całkowicie oddają, tak jak ja swojej pracy.

Chyba zapomniał pan o Xawerym Żuławskim? Nie każdy ma szczęście zagrać w "Żłym" i wcielić się w rolę pierwowzoru Leopolda Tyrmanda, autora tej kultowej powieści kryminalnej.

Przepraszam, ale to musiałbym wymieniać naprawdę sporo nazwisk (uśmiech). Xawery jest reżyserem, z którym już pracowałem i jestem zaszczycony, że będę pracował jeszcze raz, bo jest jednym z najlepszych. Uważam też, że jest idealnym reżyserem, by to zekranizować. To zaszczyt zagrać redaktora Kolanko i wielka radość na samą myśl, jakim człowiekiem wtedy będę. W scenariuszu widzę, że mam stworzyć postać, która będzie miała naznaczenia Tyrmanda - gesty, sposób mówienia, przybywania z ludźmi, jedzenia, szycowania się do wyjścia z domu itd.

Mówi pan o tym z takim zaangażowaniem, a czy z serialowej pracy jest pan tak samo zadowolony?

Niestety po części to nie jest taka satysfakcja, jaką ma się przy kręceniu filmów, albo taka, jaką mają ludzie pracujący przy serialu na Zachodzie, gdzie np. bohater wie jak wyglądają jego losy. U nas tego nie ma. Robi się też kilkanaście scen dziennie... Staram się pracować najlepiej jak potrafię, ale nie wchodzę w to tak jak w film, bo bym

zwariował. Serial „Usta Usta” był chyba najlepszym serialem w jakim brałem udział: 35 odcinków, nikt tam nic nie poprawiał. Wszystko było napisane od początku do końca. Każdy z nas wiedział, jakim jest bohaterem. Świetna ekipa, produkcja zadbała o wszystko. Teraz też wszyscy dbają i starają się tylko gonić jakby zegarki inaczej chodzili.

W Polsce serialowy bohater żyje przez kilkanaście lat, a później uśmierca się go w taki sposób, żeby nie schodził z pierwszych stron gazet...

Wydaje mi się, że w pewnym momencie życie bohatera się kończy. Wszystko ma swój początek i koniec. Nie umiałbym grać przez kilkanaście lat w jednym

serialu, bo to zabijanie aktorstwa. Ktoś może mówić, że w ten sposób się rozwija, ale w to nie wierzę, bo wiem jak wyglądają polskie serie. Były produkcje, że robiłem dwadzieścia parę scen dziennie, to istne zarzynanie się. Na szczęście w "Lekarzach" tak nie ma. Jest komfort, ale szkoda, że nie ma więcej czasu na całość. Cieszę się, że mam możliwość m.in. być obecnym przy prawdziwych operacjach i doświadczać niesamowitych przeżyć przy stole operacyjnym, jak np. bijące serce na dłoni. To się pamięta do końca życia.

Ale o robieniu polskiego "Doktora House'a" możemy zapomnieć?

"Lekarze" są bardzo dobrym serialem, ale nie mamy możliwości nawet w połowie robienia Doktora House'a. Bo nie mamy na to czasu, pieniędzy, no i scenariusze nie są tak dopracowane jak tam.

Ma pan komfort pracy?

Przez czternaście lat pracy może trzy, cztery razy doświadczyłem tak wspaniałej pracy na planie o jakiej nie marzyłem w najśmielszych snach. Absolutny spokój pracy, nikt nie przychodził na wywiady... Proszę tego w żaden sposób nie odbierać źle, ale na Zachodzie w poważnych produkcjach to jest nie do pomyślenia, że aktor jest w pracy, a ktoś przychodzi i trzeba z nim rozmawiać, tak jak my teraz. Przy „Dziewczynie z szafy” miałem w umowie, że bardzo przepraszam, ale w czasie pracy nie udzielam wywiadów, skończę, to będziemy rozmawiać. U nas zaczyna się film, czy serial i już sesje,



Żyjemy w czasach, w których aktor jest porównywany z celebrytą. W telewizji oglądamy ludzi, którzy są podglądani i mają o wiele większą oglądalność niż polskie kino. Dobrej klasy filmy bardzo dobrych reżyserów wciąż nie mają dużej widowni. Film „Dziewczyna z szafy” zdobył ponad trzydzieści nagród, większość za granicą. Kto u nas o tym wie? Nikt.

wywiady, fotoreporterzy – wielki szum, a jeszcze nie wiadomo, co z tego zrobimy i jak to wyjdzie.

Długo przygotowywał się pan do roli Tomka w "Dziewczynie z szafy"? To chyba było takie przygotowanie do roli jak na Zachodzie. Przepraszam, że ja tak ciągle wracam do tego filmu, ale on polski nie jest. Nie poznałam w nim pana...

Dziękuję, to miło jak się aktora nie poznaje. Przygotowywałem się dokładnie tak jak zawsze to robię, niemniej rola ta wymagała ode mnie wejścia w inny świat, wymiar, w którym na co dzień nie funkcjonuję. Przez parę miesięcy spotykałem się z autystami, wyprowadziłem się z domu, przestałem mówić, zrzuciłem 20 kilo, obniżyłem się z dziesięć centymetrów i tak to jakoś wyszło, a w głowie Tomek dojrzał przez pięć lat...

Pięć lat?!

Tyle czasu czekaliśmy aż ten film powstanie. I od momentu kiedy Bodo mi to zaproponował, mój bohater "Tomek" w mojej głowie zaczął się rozwijać. W końcu okazało się, że film powstaje, ale słuchanie przez pięć lat, że Bodo Kox to świetny reżyser, ale nikt mu nie daje pieniędzy na film było straszne.

Po tym co pan powiedział to aż boję się zapytać czy lubi pan jeszcze swój zawód? Jest jakaś satysfakcja?

Kocham swój zawód, ale widzę na przestrzeni lat, to jak bym chciał

torzy to nacja, która jest dwa razy niezadowolona - jak gra i jak nie gra. Z kolei inna aktorka powiedziała mi, że u nas trzeba brać rolę, jak ja dają i nie wybrzydzają. A może trzeba czekać? Jak to jest?

Ktoś woli brać wszystko, inny woli czekać. Ja na nic nie czekałem i nie brałem wszystkiego co mi proponowano, brałem tylko to co mnie interesuje i tak robię do dziś. Nawet jak nie miałem pieniędzy i wpięprzałem zakupki chińskie, nie grałem w serialach, które mi nie odpowiadały. Przepraszam bardzo za wyrażenie, ale dla mnie myślenie, że trzeba brać wszystko i nie patrzeć co to jest, to popieprzone myślenie, ale szanuję, że ktoś myśli inaczej. Pamiętam reakcję niektórych kolegów i koleżanek jak odszedłem z teatru. Mówili "Co ty robisz? Masz etat! Jesteś dopiero trzy lata po szkole. Co ty myślisz, że będziesz grał?". Odszedłem, bo zauważyłem, że nie rozwijam się tak jak bym chciał, bo zaczynam być przez kogoś obsadzany nie mając wpływu na nic i zaczynam rezygnować z rzeczy, które chciałem jako aktor robić. Żyję w zgodzie ze sobą i nie robię czegoś bo ktoś tak uważa. To tak jak bym teraz zaczął żyć w społeczności internetowej, w której nie żyję i nie mam zamiaru żyć. W internecie sprawdzam pocztę, czasami coś obejrzę, posłucham - ale to jest parę godzin w miesiącu. Są miesiące, że w ogóle nie siedzę przy komputerze. Po prostu mnie nie kręci głośkanie telefonu, czy wpisywanie się w ekran. Wolę kontakt z człowiekiem niż z maszyną.

Ktoś mógłby pomyśleć, że mówi pan tak, dlatego, że ma pozycję "znanego aktora". Ile w tym prawdy?

Zero. Robię tak od czternastu lat, odkąd skończyłem szkołę teatralną i to nie jest tak jak się mówi, że teraz mam jakąś pozycję i mogę sobie pozwolić. Nie mam żadnej pozycji. Od zawsze nie miałem ochoty robić rzeczy, jakie robi większość ludzi i myśli, że właśnie to trzeba robić żeby grać. Przez dwanaście lat pracowałem non stop: teatr, film, serial. Gdzie się pokazywałem? Nigdzie. Nie chodziłem na żadne bankiety, nie udzielałem wywiadów w głupich gazetach, a pracowałem i pracuję non stop. Jakie głupie jest myślenie i wpajanie ludziom, że ty musisz być gdzieś albo reklamować maszynkę do golenia, pokazać się z kremem, butem albo przyjąć jakikolwiek film, żeby istnieć w zawodzie aktora. Ja, jak i wielu

moich kolegów i koleżanek jesteśmy dowodem na to, że to pieprzenie w bambus. Tylko nie wiem dlaczego takie coś się wbija ludziom do głowy? Musisz pójść na imprezę żeby było cię widać i dostaniesz rolę. Gdzie? Kto? Jak? Ja nie znam szanujących się producentów, czy reżyserów, którzy chodzą na imprezy i na bankietach rozmawiają o pracy. Trzeba głośno powiedzieć, że to jest bzdura! Gdzie Kinga Preis chodzi, gdzie Piotrek Głowacki, Dawid Ogrodnik, Agata Buzek, czy aktorzy Smarzowskiego chodzą? Czy pani ich widzi na tych trendy imprezach? Nie, bo tego nikt nie robi. Robienie otoczki "a'la pan celebryta" jest dla mnie największą głupotą. Ja nim nie jestem bo nie celebruję swojego życia publicznego, jestem aktorem, gram, pracuję i o tym mogę rozmawiać. Oczywiście są tacy, którzy chcą więcej niż mają i muszą robić wszystko, ale mają wtedy tylko swoje przysłowiowe pięć minut.

A czym pan gwiazduje?

Nie wiem, dla wielu pewnie tym, że nie chcę tańczyć, śpiewać, gotować albo rozmawiać o bzdurach. Niczego nie muszę - jak nie chcę, to nie robię. To są normalne i oczywiste rzeczy, które dla wielu nie są normalne. Robię swoje i szanuję swój zawód. ■



pracować i jak jest naprawdę. Mogę powiedzieć, że przestaję mieć satysfakcję z tego co robię, bo nie robię tego za każdym razem tak, jakbym chciał, bo wszyscy się śpieszą i nie ma na nic czasu. Dlatego nie chcę już tyle pracować i chcę zacząć robić swoje rzeczy.

Chyba trochę pan przesadza albo... kokietuje

To nie jest żadna kokieteria, czy coś w tym stylu. Nie chcę już tylko grać. Czuję gdzieś, że przychodzi etap na nowe rzeczy. Nie teraz, bo jest parę projektów przede mną i jeżeli będą postaci, które będę mógł zrobić w spokoju to oczywiście, ale chciałbym też robić swoje rzeczy i spełniać marzenia filmowców.

To co pan chce robić?

Aktualnie przygotowuję się już coraz intensywniej do swojego debiutu reżyserskiego. W tym roku lecę do Stanów na pierwsze zdjęcia.

Proszę powiedzieć coś więcej o swoim debiucie...

Film nosi tytuł "Polak". Rozmawiać będę po filmie, jak i aktorzy po skończonych zdjęciach.

Żyjemy w kraju, który nie za bardzo pan lubi? A może mówi pan tak, dlatego że jest aktorem? Dorota Kolak powiedziała mi, że ak-

Andrzejki w XVII-wiecznym Młynie Klekotki

29 listopada 2014



Czeka na Państwa Moc Magii i wyjątkowych wróżb!

Już o godz 14:00 – 20:30 Wróżka Gosia (Małgosia Targońska-Kaminska) odpowie na Państwa nurtujące pytania za pośrednictwem Kart Tarota, Lenormand, Kart Cygańskich, Kart Anielskich. Wróżka specjalizuje się w szeroko pojętej magii miłosnej, rytuałach oczyszczania energetycznego ludzi i domów z negatywnej energii, klątw, fatum i złej passy. Organizuje również szeroki zakres kursów ezoterycznych w tym numerologii, tarota i run.

Rytuały w Sento SPA

- Szczęśliwa siódemka
- Klekotkowa tęcza
- Królicza łapka
- Czterolistna koniczyzna
- Podkowa



UTRATA PAMIĘCI TO UTRATA SAMEGO SIEBIE

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: CEZARY RUCKI



Jacek Dehnel

Poeta, tłumacz i przede wszystkim prozaik. Zanim wydał głośną "Lalę" i został doceniony Paszportem Polityki w kategorii literatura ukończył V Liceum Ogólnokształcące im. Stefana Żeromskiego w Gdańsku Oliwie i Międzywydziałowe Indywidualne Studia Humanistyczne na Uniwersytecie Warszawskim. Choć wychował się w Gdańsku dziś chodzi po naszym mieście jak turysta, a nie swojak. Jak mówi w wywiadzie dla Prestiżu, punkt ciężkości życia przeniósł się do stolicy, ale i tak ciężko mówić o tzw. własnych miejscach, bo one przestały istnieć. Została pamięć, której utrata jest utratą samego siebie. Została też "Matka Makryna" – najnowsza książka, która wzbudza spore kontrowersje i emocje wśród czytelników? Dlaczego? Odpowiada autor Jacek Dehnel...

Kim zatem jest tytułowa Matka Makryna?

To 60 letnia kobieta, która w latach 40-tych XIX wieku stała się obiektem fascynacji i uwielbienia europejskiej prasy i polskiej Wielkiej Emigracji z Mickiewiczem i Słowackim na czele. Podawała się za przeoryszkę klasztoru unickich zakonnic w Mińsku, które odmówiły Rosjanom konwersji na prawosławie. Za to skazano je na katorgę, stały się niewolnicami prawosławnych mniszek, które biły je bez litości. Tortury miały trwać przez siedem lat, w ich efekcie wiele zakonnic miało umrzeć. Matce Makrynie udało jej się uciec, dotrzeć do Poznania, gdzie opowie-

działa o tej gehennie. Po latach wszystko okazało się konfabulacją.

Pana książka zawiera opisy wyrafinowanych tortur. Czy to jest wpisanie się w to, czym na co dzień bombardują nas media? Im większy sadyzm, tym większe przykucie uwagi? Czy pisząc powieść zastanawiał się pan nad tym?

Oczywiście. Makryna, w sensie zmyślonej tożsamości, była produktem nie tylko własnej fantazji, ale i mediów. Znamy przynajmniej trzy wersje jej zeznań: pierwszą z Poznania, drugą ze spisanego w Paryżu poematu Słowackiego, trzecią z Rzymu. Każda kolejna jest nie tylko obszerniejsza, ale i okrutniejsza. Tortury stają się bardziej wyrafinowane, trup ściele się gęściej, opisy są coraz bardziej przejmują-

ce. Jest dla mnie zupełnie oczywiste, że Makryna poszerzała je, bo największe zainteresowanie widziała właśnie kiedy opisywała lejącą się krew i łamanie nosów pięścią, a nie nabożne pieśni. Budowała swoją historię wokół tego, co najbardziej fascynowało emigrantów i dziennikarzy. Dostarczała im „kontentu”, jak to się dziś mówi.

Dzisiaj mam wrażenie, że to bardzo aktualna powieść, w tym sensie, że mamy do czynienia z całą masą takich emocjonalnych wampirów... Co pan o tym myśli?

Prawdę mówiąc, nie sędzę. Owszem, jest cały gatunek książek, które moje koleżanki z wydawnictw nazywają „zgwałcona, zabita”: a to jakaś pani poślubiła Irakijczyka, a on ją potem strasznie traktował, a to że inna wydostała swoje dzieci od ojca psychopaty, i tak dalej. Mamy też przypadki historii fałszywych, na przykład zmyślone autobiografie holocaustowe Benjamina Wilkomirskiego, Jerzego Kosińskiego, czy wreszcie Mishy Defonseca, która twierdziła, że jako mała żydowska dziewczynka uratowała się, żyjąc w lasach z wilkami. Amerykanka Margaret Seltzer zadebiutowała wspomnieniami dzieciństwa spędzonego w rodzinach zastępczych i kalifornijskich gangach: udawała pół-Indiankę, na spotkaniach autorskich mówiła slangiem, ale w istocie okazało się, że wychowała się w dobrej dzielnicy, we własnej, zdecydowanie białej rodzinie. Wszystko to są jednak rzeczy marginalne, ciekawostki, tymczasem Makryna była w centrum uwagi. Myślę, że aktualność jej historii dotyczy zupełnie innych spraw: domowej przemocy wobec kobiet, z którą nadal mamy ogromne problemy, stonku społeczeństwa do tych, którzy są na dole hierarchii jako „obcy” i „bezwartościowi” oraz emancypacji tych jednostek. Wszystko to są sprawy obecne w naszym życiu.

Zawsze interesowało mnie to, jak pan rozumie słowo pamięć? Czy pamięć w ogóle jest ważna?

Rozumiem ją jednak przede wszystkim jako zapis. Niekoniecznie literami – pamięcią są słoje drzewa z zakodowanymi latami i zimami, pamięcią ludzkości są freski z Altamiry i Lascaux, pamięcią są fejsbukowe foldery zdjęć, pamięcią może być też przedmiot, który dla jego posiadacza jest kluczem do jakiejś sytuacji z przeszłości. Jest piękny wiersz Larkina, „Pieśni miłosne po latach”, w którym kobieta wybucha płaczem na widok starych zeszytów nutowych z piosenkami z czasów jej młodości, bo zdaje sobie sprawę, że to rozdział na zawsze zamknięty. Ten plik zeszytów dla tej konkretnej kobiety to też pamięć. A czy jest ważna? Wystarczy popatrzeć na ludzi, którym przepadła w wyniku choroby czy urazu: tracą mnóstwo umiejętności, prawie całe możliwości komunikacji, bo język oparty jest przecież na zapamiętanych słowach. Wreszcie: tożsamość. Utrata pamięci to utrata samego siebie.

Kim zatem pan jest? Kim pan się czuje?

Hm, no właśnie, kiedyś znałem odpowiedź na to pytanie, potem wypadła mi z głowy i szukanie jej nie wydawało mi się ważne.

Zapytałem o to jak pan postrzega siebie, ponieważ przypomniało mi się, jak znajoma powiedziała, że jest pan literatem o wielkim ego i tylko tak chce być pan postrzegany...

Nie każda opinia warta jest powtarzania, a tym bardziej komentowania.

Paszport Polityki dużo zmienił w pana życiu? Myśli pan, że nagrody mają dziś znaczenie dla artystów?

Trudno mi mówić o innych artystach, choć obserwując środowiskową falę gorzkiej krytyki i złośliwości po każdym przyznaniu nagrody, można dojść do wniosku, że mają znaczenie duże. Z pewnością miały w moim życiu – największe te dwie pierwsze, czyli Nagroda Kościelskich i rok później Paszport Polityki. To one sprawiły, że z nikomu nieznanego chłopaka tuż po studiach, stałem się w miarę rozpoznawalnym poetą i prozaikiem. Myślę, że znaczenie miał tu nie tylko prestiż i renoma tych dwóch nagród, ale i to, że są zupełnie inne, komplementarne wobec siebie: pierwsza postrzegana jest jako dość konserwatywna, akademicka, krakowska, przyznawana przez grono słynnych profesorów, druga – jako liberalna, progresywna, warszawska, przyznawana przez dynamicznych dziennikarzy. Trudno mi powiedzieć, gdzie bym był w moim życiu i w moim pisaniu, gdyby nie te dwa werdykty.

A może powróciłby pan do malarstwa? Mając zakorzenione artystyczne tradycje w rodzinie chyba nie miał pan innego wyjścia niż zostać artystą?

Miałem wyjście – mój brat wychował się dokładnie w tej samej rodzinie, a został radcą prawnym. Widać wychowanie to nie wszystko, liczą się też jakieś genetyczne predyspozycje – ja od dziecka rysowałem, on był małym militarystą i strzelał z każdego patyka. A co do powrotu do malarstwa: są takie plany od dłuższego już czasu. „Saturn”, a zwłaszcza szczegółowe opisy malowania, wziął się po części właśnie z tej tęsknoty.

Jaką rolę w pana życiu i twórczości odgrywają kobiety? W wywiadach mówił pan o mamie, babci. W książkach też nie brakuje wyrazistych kobiecych postaci. Jest pan feministą?

Jeśli chodzi o przekonanie, że ludzie powinni być równi wobec prawa i obyczajów bez względu na płeć, to zdecydowanie tak, bo to łączy się z szerszym poglądem, że powinniśmy być równi bez względu na nasze pochodzenie etniczne, społeczne, orientację, wyznawaną lub niewyznaną religię, i tak dalej. To są, według mnie, podstawowe postulaty współczesnej cywilizacji Zachodu. Choć z ich realizacją jest różnie. Zaś co do roli kobiet w moim życiu – cóż, jest zapewne inna niż w życiu mężczyzn heteroseksual-

nych, bo nie patrzę na nie przez pryzmat pożądania. To zaś pozwala na pewien dystans i nieco inne spojrzenie, gdzie na pierwszy plan wychodzą inne kwestie.

Kilkanaście lat temu wyprowadził się pan z Gdańska i przeniósł do Warszawy. Często pan wraca do rodzinnego miasta? Jeśli tak, to dlaczego?

Rzadko. Moje miejsca przestały istnieć. Sportretowany w „Lali” oliwski ogród został zapuszczony, potem zniszczony – piękne, przedwojenne jeszcze orzechy włoskie i czereśnie wycięto, klomby porasta trawa. Mieszkanie po babci sprzedano, podobnie jak działkę w niedalekiej Dolinie Ewy i mieszkanie rodziców, którzy zbudowali sobie nowy dom. Otacza go ładny ogród z resztkami dawnego sadu, ale to nie to miejsce, w którym się wychowywałem, nie mam do niego osobistego stosunku. Punkt ciężkości mojego życia przeniósł się do Warszawy, tu mam dom, chłopaka, przyjaciół, książki, ulubione kawiarnie, sklepiki, szewca, kino, trasy spacerowe. Pod względem życia świadomego, dorosłego doświadczania miasta, od dawna wygrywa Warszawa.



Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

MANICURE SŁONIA I CZOCHRANIE TAPIRA

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: ARCHIWUM ZOO

Czy zastanawialiście się kiedyś czym zajmują się opiekunowie zwierząt w zoo? O tym, że ich praca nie polega jedynie na sprzątaniu wybiegu i podawaniu pożywienia opowiada dyrektor ZOO w Oliwie Michał Targowski.

Panie Dyrektorze, wydaje się, że bycie opiekunem zwierząt to praca idealna – przyjemna, na świeżym powietrzu, wśród przyjaznych podopiecznych. A jednak nie jest chyba tak kolorowo...

Jeśli dana osoba przychodzi do nich przez kilka lat codziennie, to zaczyna być traktowana

jak członek stada. Do codziennych obowiązków należy oczywiście sprząkanie wybiegu, czyszczenie koryt oraz podawanie paszy lub mięsa i świeżej wody. Bardzo ważna jest obserwacja zachowań zwierząt i odnotowywanie tego, co budzi jakikolwiek niepokój. Niektóre zwierzęta wymagają szczególnej opieki. Zwierzęta kopytne, jak np. osły, łosie, żubry, czy jaki muszą mieć modelowane kopytka. Pielęgniarsz przygotowuje zwierzęta, a weterynarz specjalnym sprzętem modeluje kopyta. Niestety z kopytkami jest tak, jak z paznokciami. Gdy zaczynamy je obcinać, wówczas już zawsze musimy o nie dbać.

Ale manicure to zabieg nie tylko dla kopytnych.

To prawda. Również np. dla słoni. Nasze słonie codziennie mają tzw. trening weterynaryjny. Polega on na tym, że nauczylimy je, że jak pokazujemy prawą lub lewą łapę, to on stawia ją na betonowym podeście. U słoni korekcję trzeba robić często, w zasadzie codziennie. Wbrew pozorom słoń ma bardzo delikatną skórę w tej okolicy. Stąd zdarzają się podrażnienia i poważne rany, które trudno opanować.

Nauczylimy też słonie fantastycznie nastawiać uszy, bo mają w nich żyły, w które łatwo lekarzowi się wkuć i pobrać krew. Nasze słonie 4-5 razy w roku mają wykonywane takie badania. Manicure wykonujemy także papugom, które muszą mieć przycinane pazurki oraz dzioby. Pielęgniarsz robią to umiejętnie specjalnymi nożyczkami, tak, by nie dostać się do żywej tkanki.

Wspominał pan, że opiekun zwierząt musi wykazać się także kreatywnością. W jaki sposób?

Bardzo ważne jest to, by zwierzęta się nie nudziły. Trzeba więc organizować im różne aktywności. Teresa Michalewicz opiekująca

się surykatkami organizuje dla nich np. paczuski na święta. Prezenty zawiesza na choince, a maluchy próbują się do nich dostać. Pani Teresa jest z nimi tak zaprzyjaźniona, że, gdy wchodzi na wybieg od razu wskakują jej na ramiona. Nasze lwy za to ostatnio „upolowały zebra”. Ich opiekunki przygotowały fantastyczną tekturową zebra, w której znajdowało się mięso. Zabawy było co nie miara. Miś dostaje za to podwieszoną beczkę z miodem lub słodkim sokiem,

które wyciekają, gdy ten ją obraca. Ryszard Szymikowski, który zajmuje się tapirami, ma w swoim pomieszczeniu zestaw szczotek i codziennie je czochra. Tapir wówczas przechyla głowę, nadstawia szyję, kładzie się. Przyznam, że mi też czasem zdarza się poczocharać tapira (śmiech).

Opieka nad zwierzętami różni się zapewne w zależności od pory roku, prawda?

Latem polewamy zwierzęta wodą i fundujemy im orzeźwiający prysznic oraz lody – np. zamrożone owoce dla małp. Nasze alpy raz do roku strzyżemy – na „pułdła” lub na „lwa”, w zależności, co jest modne w danym sezonie (śmiech). Choć są zdenerwowane, jest to zabieg obowiązkowy. Podczas upalnego lata gęste futro może być przyczyną problemów z krążeniem, czy nawet zawału serca. Na wiosnę linieją wielbłądy jednogarbne, które tracą sierść zimową, chroniącą je przed mrozem i wiatrem. To dla nich trudny czas, bo pod koniec kwietnia i w maju zdarzają się już upały, a na wielbłądzie nadal wisi ciężkie futro. Opiekunowie biorą wówczas specjalne grabie – tzw. pazurki i je czeszą.

Praca opiekuna daje chyba wiele satysfakcji...

Tak, ale tylko pod warunkiem, że nie ogranicza się tylko do rutynowych, codziennych prac. Pielęgniarsz musi znaleźć czas także na ciekawe aktywności, które urozmaicają życie naszych mieszkańców, co owocuje na wielu polach. Takim przykładem są chociażby foki. Fantastycznie klaszczą łapkami i to nie tylko dlatego, by przypodobać się publiczności. Taki trening to doskonały sposób na wspólne spędzanie czasu i zdobywanie zaufania zwierzęcia. Teraz, gdy nasz samiec ma chore oko, nie mamy problemu z tym, by aplikować mu maść. To już tylko zasługa jego opiekuna.



Manicure słonia

GERRY WEBER

Marka stworzona dla kobiet i z myślą o kobietach



CH Klif al. Zwyciestwa 256 81-525 Gdynia tel. 058 6904580
CH Riviera ul. Kazimierza Górskiego 2 Gdynia tel. 058 7790230

SENTYMENTALNY POWRÓT DO LAT DZIECIŃSTWA

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI



Wojciech Szymański

Dzieciństwo jest jedyną porą, która trwa w nas całe życie – tak pisał Ryszard Kapuściński i nie można się z tym nie zgodzić. Podobną maksymę wyznają Wojtek i Bernadeta Szymańscy, małżeństwo, które w samym centrum Gdańska stworzyło prawdziwie sentymentalną enklawę. Tą enklawą jest Muzeum Starych Zabawek. Dzięki ich inicjatywie każdy choć na chwilę może znowu poczuć się jak dziecko.

Skąd pomysł na Galerię Starych Zabawek? Wojciech Szymański: Pomysł zrodził się spontanicznie, z dnia na dzień. Od wielu lat zbieraliśmy zabawki. Pewnego wieczora siedzieliśmy sobie razem z żoną i wpadliśmy na pomysł, że może stworzilibyśmy takie miejsce. Odwiedziliśmy jedno muzeum, drugie i stwierdziliśmy, że jesteśmy w stanie zrobić coś podobnego. I tak nasza galeria we wrześniu skończy 3 lata.

To pierwsza taka galeria w Polsce?

WS: Muzea zabawek znajdują się w Karpaczu, Kudowie, Kielcach, Krynicy, no i nasze w Gdańsku. Wyróżniamy się jednak tym, że nasza kolekcja to tylko i wyłącznie polskie zabawki. Pod tym względem jesteśmy pierwsi w Polsce. W pozostałych muzeach są to zabawki z całego świata. Na pewno są to liczniejsze kolekcje i starsze. Patrząc na naszą trzeba jednak wiedzieć, że w 1928 roku firma We-

inreb z Warszawy wyprodukowała pierwszą zabawkę na kluczyk. A w 1939 roku wybuchła druga wojna światowa. Czyli ten przedwojenny przemysł zabawkarski trwał tylko 11 lat.

To od pana pasji wszystko się zaczęło. Od kiedy zbiera pan zabawki?

WS: Od 13 lat.

Ile ich jest?

WS: W tym roku je policzyliśmy i zabawek jest ponad trzy tysiące. Średnio w gablocie znajduje się po sto, dwieście zabawek. Tak sobie ustaliliśmy, że zbieramy zabawki od lat 20. do 1989 roku. Oczywiście, jeśli wpadnie nam jakaś fajna zabawka z XIX wieku, to również ją wystawimy. Jednak po 13 latach kolekcjonowania, po wielu rozmowach z innymi kolekcjonerami wiem, że zdobycie zabawki udokumentowanej XIX-wiecznym rodowodem graniczy z cudem. Mamy na przykład samochód wyprodukowany w 1934 roku przez firmę Szparag i Rubin z Warszawy. On w tym roku skończył 80

lat. Po nakręceniu kluczyka jedzie do przodu, po włożeniu baterii świecą mu się światła (śmiech). Niektórym wydaje się, że w tamtych czasach nie było w ogóle nowoczesności, wszystko było szare, a to nieprawda, bo ten samochód nie był zabawką dla królowej czy króla, tylko pewnym standardem, na który można było sobie pozwolić. Gdyby porównać ten samochodzik do samochodzików amerykańskich, angielskich, czy niemieckich to w ogóle nie odbiegał on od nich jakością.

Skąd są te zabawki?

WS: Z różnych miejsc. Na początku było to szukanie na własną rękę, na targach staroci, jarmarku, czy w starych domach. Zabawki przynoszą też ludzie. Każda przyniesiona zabawka, to jest jakaś historia. Na przykład mamy lalkę z 1932 roku. Została wyprodukowana w fabryce lalek Adama Szrajera w Kaliszu. To była słynna fabryka w tamtym czasie. Tę lalkę przyniosła starsza pani, która powiedziała, że była z nią bardzo zżyta, chroniła ją przed swoimi trzema synami, gdy chcieli obciąć jej włosy, ale dorosła w końcu, aby ją oddać i bardzo chce przekazać ją właśnie nam. To było bardzo wzruszające. Ta pani dostała tę lalkę, gdy miała 2 latka. Rodzice kupili ją w Domu Towarowym Braci Jabłkowskich w Warszawie. Mam nawet gdzieś zapisane imię lalki.

Właśnie chciałam zapytać o imię.

WS: Nie pamiętam teraz, niestety. Kiedyś lalka była dla mnie lalką. Teraz, gdy rozmawiam z paniami przynoszącymi swoje lalki, nauczyłem się, że należy pytać o imię (śmiech). To jest bardzo ważne.

Jakich zabawek jest najwięcej?

WS: Zabawki, które u nas się znajdują można podzielić według okresów, z których pochodzą. Są zabawki blaszane, czyli jest to okres międzywojenny, lata 50. i 60. Są zabawki drewniane, również z tego okresu. Zabawki plastikowe, to już era lat 70. i późniejszych. Nie są jednak one ułożone rocznikowo, ale tematycznie. Niewątpliwym rarytatem jest polska wersja Kena, nazwanego przez producenta Kamilem.

A jak żona zareagowała na tę pasję?

WS: Zaakceptowała (śmiech). Spodobało jej się od samego początku, także wspieramy się w tej pasji.

Żona się uśmiecha. Tak było?

Bernadeta Szymańska: Tak, od początku spodobał mi się ten pomysł, a z biegiem czasu coraz bardziej zaczęłam się tym interesować.

W państwa galerii są stare zabawki, bajki są wyświetlane z projektora, są fotele z kina Kosmos w Oruni, nad ekranem neon z kina Zawisza z Wrzeszcza. Jak najmłodszy reagują na takie bajki i odnajdują się w takiej scenerii, tak różnej od tej, jaką proponują kinopleksy?

WS: Każdy kolekcjoner chce coś uratować, by móc dać to komuś innemu. Tak właśnie było z neonem z kina Zawisza. Udało mi się go uratować w ostatnim momencie. Przez dziesięć lat przeleżał u mnie, czekając właśnie na takie kino. Fotele natomiast okazały się niełatwą atrakcją. Gdy małe dzieci na nie siadają, to siedzenia podnoszą je do góry, ze względu na zbyt małe obciążenie. Są zdziwione i myślą, że to jakiś efekt 4d (śmiech). Niektóre dzieci przychodzą i zastanawiają się, kiedy bajka będzie wyświetlana, mimo, że już trwa. I tu jest widoczna taka różnica pokoleniowa. Starsi przychodzą obojętnie bajkę z sentymentem, bo sami pamiętają jak wyświetlali bajki z projektora na ścianie czy prześcieradle przy zgazowanym świetle. Dla nich jest to powrót do przeszłości, beztro-

skiego dzieciństwa. Dla dzieci jest to nowość. Żyjemy teraz w takich czasach, że trzeba umieć ludzi zainteresować. Gdy przychodzi klasa, zawsze jedna osoba, najładniej czytająca, czyta całej grupie i dzieciom się to podoba, choć niestety z nawykiem czytania jest u nas coraz gorzej.

BS: Jeśli natomiast chodzi o zabawki, to bardzo często słyszymy od dzieci, że te stare zabawki bardziej podobają im się niż te obecne. Chłopcom najbardziej podobają się klocki, kolejki i pojazdy na pedały. Dziewczynkom natomiast wyposażenie domków dla lalek. **WS:** Ciekawe jest też to, że najbardziej podobają im się zabawki, które były popularne w PRL-u, jak na przykład gumowy miś. Dziś zabawki są za bardzo przerysowane, przekombinowane. A tu mamy prostego, archaicznego wręcz misia, którego wszystkie dzieci w wieku 4 czy 5 lat chcą mieć.

Mają państwo małą córeczkę. Bawi się tylko starymi zabawkami?

BS: Nie, ma i współczesne zabawki i stare jak na przykład kota, dokładnie takiego samego, jak ten, który jest w naszym logo. Natomiast, gdy przychodzi do naszego muzeum, to z wielką ciekawością przygląda się wszystkim zabawkom w gablotach. Widać, że podobnie jak nas, bardzo ją to interesuje (śmiech).

A jaka była pani ulubiona zabawka w dzieciństwie?

BS: Najbardziej lubiłam lalki. Miałam takiego dużego bobasa, którym cały czas się bawiłam, a teraz bawi się nim nasza córka. Oprócz tego domki dla lalek, lalki Barbie i klocki.

Czy w gablotach znajdują się również pani zabawki?

BS: Tak, dwie lalki.

A jak reagują dorośli przychodzący do państwa galerii?

BS: Dorośli przychodzą tutaj z sentymentem. Niektórym łezka się w oku kręci. Już kilka razy zdarzyło się, że ktoś wychodził z płaczem, bo znalazł swojego misia czy lalkę z dzieciństwa. Bardzo często też stwierdzają, że to muzeum jest bardziej dla nich niż dla ich dzieci. To jest taka kapsuła czasu, zwłaszcza dla ludzi, urodzonych w latach 60. i 70., którzy pół życia spędzili w PRL-u, a drugie pół w wolnej Polsce, bo właśnie z ich dzieciństwa zabawek mamy najwięcej.

Galeria spełnia funkcję edukacyjną?

WS: Na pewno bardzo dużo można się u nas dowiedzieć, a jednocześnie świetnie się bawić. Zobaczyć jak kiedyś wyglądali żołnierze, różne pojazdy, czy marzenie każdej gospodyni domowej, czyli pralka Frania. Jeśli jednak dziecko wchodzi tutaj z rodzicem, to ja już nie ma wpływu na to, co z muzeum wyniesie. To już rodzic musi stanąć na wysokości zadania. Uważam jednak, że nasze muzeum jest idealnym miejscem do nauki dla dzieci, a dla dorosłych miłym powrotem do dzieciństwa.

A czym dla państwa jest ta galeria?

WS: Pasją, spełnieniem marzeń, chęcią dalszego rozwoju. Dzięki naszym wyrzeczeniom, każdy może tutaj przyjść, obejrzeć i poznać historię polskich zabawek, a ponieważ też historię Polski w pigułce. Wiele osób to docenia, gratuluje nam pomysłowi. Wychodzą szczęśliwi i wzruszeni. A niektórzy potrafią przyjść i powiedzieć „zobacz, to takie same śmieci, jak ty masz na działce”.

Jakie macie państwo plany dotyczące galerii?

WS: Chcielibyśmy wydać album, gdyż zbieramy nie tylko zabawki, ale i wiedzę, którą chcielibyśmy się podzielić. No i oczywiście nadal chcielibyśmy się rozwijać.



Gry planszowe

TAM GDZIE TAJEMNICA GONI TAJEMNICĘ

AUTOR: MARTA LEGIEĆ / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE



Sarkofag Tutanchamona

Przed czerwoną fasadą budynku w Asuanie kłębią się turyści. Część z nich wertuje kartki książki Agaty Christie "Śmierć na Nilu", poszukując opisanych w niej miejsc. Nic dziwnego. To właśnie na tarasie hotelu "The Old Cataract", z którego widać Nil z pływającymi po nim białymi felukami, pisarka tworzyła jedno z najpopularniejszych swoich dzieł. Zresztą i Egipt, i błękitna wstęga Nilu, niezmiennie poruszają wyobraźnię twórców na całym świecie.

Egipt darem Nilu" - mówi stare egipskie przysłowie. I choć kraj ten jest najczęstszym celem wakacyjnych wyjazdów Polaków, nie każdy ma ochotę ruszyć się z leżaka przy basenowym hotelu tuż nad Morzem Czerwonym i odkryć ów dar. A szkoda. Wdzierając się w ląd pocujemy bowiem, że kraj ten to nie tylko słońce, ale też złota pustynia, soczyste zielone oazy i niezwykle zabytki tuż nad wstęgą najważniejszej tutejszej rzeki. Planując jej przemierzanie nie zapomnijmy zabrać ze sobą książki "Śmierć na Nilu".

KRES CYWILIZOWANEGO ŚWIATA

Do dzisiaj pięciogwiazdkowy hotel "The Old Cataract" usytuowany na skraju nubijskiej pustyni, tuż nad brzegiem Nilu, jest oazą wykwintności, kultury i tradycji, a przed wszystkim gościnności. Przez lata obrósł w legendy. Nie tylko on, ale też miejsce, na którym stoi. Tysiące lat temu uważano, że cywilizowany świat właśnie tu osiąga swój kres. Natomiast Elefantyna, wyspa widoczna z okien hotelu, według mitologii egipskiej zamieszkała była przez Chnum, boga

katarakty i zalewu. Ten właściciel baraniej głowy kontrolował wody Nilu ze swoich jaskiń pod wyspą. W końcu Stara Katarakta, której imieniem ochrzczono hotel, oznacza koniec Nilu płodnego i dobrego, który tym samym daje początek olbrzymiej Pustyni Nubijskiej.

Z okien luksusowego hotelu rozciąga się widok na nubijskie wioski, rozpalone piaski pustyni i magiczny Nil, nie dający gościom zapomnieć, że przebywają w kraju faraonów. W czasach kolonialnych hotel był ulubionym miejscem angielskiej arystokracji. Mieszkali tu członkowie rodzin królewskich, a także car Mikołaj II, Winston Churchill, Mark Twain, później księżna Diana, Margaret Thatcher, księżniczka Karolina z Monako, gwiazdy filmowe, premierzy i prezydenci. Również Agacie Christie spodobało się to miejsce. Można przypuszczać, że pewnie dlatego stało się ono jednym z bohaterów jej powieści.

OSTATNI TAKI PAROWIEC

Akcja powieści została osadzona na pokładzie statku wycieczkowego o nazwie Karnak, przemierzającego najdłuższą rzekę Egiptu. Agata Christie dobrze wiedziała co robi, lokując historię właśnie

tam. Wyśmienita harmonia i nastrój dodały dziełu dodatkowych walorów. Śladem bohaterów książki na nowo zechcieli podążać turyści w 1978 roku, po premierze brytyjskiego filmu nakręconego na podstawie powieści z Herculesem Poirot w roli głównej.

Na początek warto wybrać jeden z pływających hoteli. I tu zaskakująca informacja – może to być ten, na którym kręcono film "Śmierć na Nilu". Warto tym bardziej, że "Sudan" (na nim kręcono film) to ostatni działający parowiec, pływający po Nilu do dzisiaj. Ma ponad sto lat i pamięta Złoty Wiek egipskiej turystyki z początków XX wieku, choć oczywiście przyjmuje gości w odrestaurowanych i zmodernizowanych wnętrzach.

Ale decydując się na wyprawę śladami powieści bohaterów królowej kryminałów, możemy wybrać pływający obiekt o dowolnym standardzie. Jest ich cała masa – od dwu- po pięciogwiazdkowe. To prawdziwe hotele na wodzie posiadające małe eleganckie recepcje i przestronne restauracje, wygodne pokoje z łazienkami, bary, tarasy widokowe, leżaki oraz baseny.

MUZEUM POD GOŁYM NIEBEM

Nietrudno zauważyć, że Nil to egipska linia życia. Wystarczy podążać z jej biegiem, by poznać historię kraju. Tutejsza ludność od wieków zawdzięczała swoją egzystencję tej rzece i w jej okolicach gromadziła wspaniałe zabytki. Wielu podróżników przekonało o tym w XIX w., odkrywając skarby pozostawione przez największą cywilizację w historii ludzkości. Dzisiaj dolina Nilu jest największym na świecie muzeum pod gołym niebem. Oczywiście poza wspaniałymi zabytkami już sama rzeka stanowi niebagatelną atrakcję.

Rejs warto zacząć w Asuanie, zwanym bramą do Czarnej Afryki lub ostatnim arabskim bastionem na Czarnym Łądzie. Nad brzegiem, w okolicy ulubionego hotelu Agaty Christie stoją palmy, które odcinają się od złotego piasku i granitowych skał, z których tysiące lat temu wydobywano kamień na egipskie świątynie i pałace. Tak jak na świątynię bogini Izdy na wyspie File. Nie brakuje



Świątynia w Luksorze

opinii, że to jeden z najbardziej romantycznych widoków w państwie Faraonów.

NA TARG I DO ŚWIĄTYNI

Tutejszy targ to zapachy korzeni, przypraw i pachnideł – różnorodnych, dziwnych, innych. Nie można też stąd wyjechać, a dokładniej wypłynąć, bez zobaczenia Wielkiej Tamy Asuańskiej, regulującej bieg Nilu, a uważanej za jeden z technicznych cudów XX wieku. Cóż, wielbiciele historii często szybko porzucają ten widok, by móc płynąć dalej i dotrzeć do, zdaniem wielu, piękniejszej w całym Egipcie elewacji świątyni w Kom Ombo. W budynku z jasnego piaskowca czczono boga Horusa z głową krogulca i boga Sobka z głową krokodyla. Można tu zobaczyć kilka zmumifikowanych krokodyli, składanych w ofierze Sobkowi.

Statek płynie wolno. W nocy widać przesuwające się zarysy palm, skał, wiosek – aż szkoda iść spać. W dzień kolejnym dodatkiem do

rejsu jest zwiedzanie potężnej świątyni w Edfu usytuowanej w połowie drogi pomiędzy Asuanem a Luksorem, z posągami boga Horusa, syna Ozyrysa i Izdy. To najlepiej zachowany obiekt kultu w Egipcie, oraz drugi co do wielkości zaraz po Karnaku. Przypnieć trzeba, że wrażenie robią ogromne dziedzińce i doskonale zachowane sale przykryte oryginalnym dachem.

TURYSTYCZNA MEKKA

Następny na trasie jest Luksor – mekka turystów z całego globu, jedna z najważniejszych metropolii świata antycznego. Tutaj znajdowało się centrum politycznego, ekonomicznego, religijnego i militarnego życia starożytnego Egiptu. Na wschodnim brzegu Nilu powstawały świątynie Karnaku i Luksoru. Na zachodnim brzegu bu-



Rejs po Nilu

dowano grobowce dla władców, stwarzając miejsce poświęcone kultowi zmarłych, jak Dolina Królów ze słynnym grobowcem Tutanchamona.

Pobyt tu to niesamowita podróż w czasie. Nawet zabytki Kairu wypadają blade w porównaniu z tym, co zobaczyć można podczas wycieczki do Luksoru. Jest jeszcze kolejna niespodzianka. Niedaleko, na zachodnim brzegu Nilu, stoi świątynia królowej Hatszepsut, jedynej kobiety – faraona. W drodze z Asuanu do Luksoru statek mija stada flamingów, pasące się krowy, śpiące krokodyle oraz mnóstwo dzieci krzyczących i machających z brzegu.

GDZIE ŚWIAT SIĘ ZATRZYMAŁ

Nic nie zastąpi możliwości obserwowania toczącego się na brzegu codziennego życia. Czasami odnosi się wrażenie, że świat zatrzymał się tu kilkaset lat temu. Nawet handel ma w sobie coś z dawnych czasów. Widać to, gdy na niewielkich łódkach do hoteli na wodzie podpływają młodzi Nubijczycy. Proponują wyroby rzemieślnicze i ubrania. Niezwykle cennie wrzucają towar do pootwieranych w kajutach okien. Nie chcesz – odrzucasz. Spodobało ci się? Rzucasz zapłatę. Handel kwitnie w najlepsze. Również tradycyjne feluki, z charakterystycznymi białymi żaglami, są obecną od wieków częścią pejzażu. Tak jak wyjątkowe zachody słońca.

W Luksorze kończy się rejs, choć szlaki zwiedzających Egipt przebiegać później docierają do położonej obok Kairu Gizy ze sfinksem i dwiema największymi piramidami świata: Wielką Piramidą Cheopsa i piramidą Chefrena. I mimo że piramid tym razem nie było nam dane zobaczyć, w ciągu pięciu dni rejsu zrozumieliśmy, w jak dużym stopniu życie Egipcjan zależało od kaprysów płynącej przez cały kraj rzeki. Czy to za czasów faraonów, czy dzisiaj. Rejs po Nilu to nie tylko jeden z najlepszych sposobów na poznanie prawdziwego oblicza Egiptu, ale też wyprawa, której nigdy się nie zapomni. ■

ZAWSTYDZIŁ MAYBACHA



Mercedes klasy S przez wiele lat uznawany był za najlepszy samochód na świecie. To właśnie ten model stał się synonimem motoryzacyjnego luksusu i dobrego smaku, a każda kolejna generacja stanowiła milowy krok w historii motoryzacji. Nic zatem dziwnego, że możliwość odbycia jazdy testowej najnowszą "s klasą" wywołała w nas wiele emocji.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Testowany samochód został użyczony przez salon samochodów luksusowych Auto Fit z Gdyni. Dokładnie jest to Mercedes-Benz S 350 W222 Lang z 2013 roku napędzany trzylitrowym turbo dieslem o mocy 258 KM. Silnik współpracuje z 7-biegową automatyczną skrzynią 7G-Tronic Plus.

O tym, jak prowadzi się to auto nie trzeba zbyt wiele pisać. Odpowiedź jest oczywista. Samochód wręcz płynie po drodze dając kierowcy olbrzymią radość i poczucie niespotykanego komfortu. Ale Mercedes klasy S, szczególnie w przedłużanej wersji, stworzony jest głównie po to, by właściciela wozić na tylnym siedzeniu. W porównaniu z modelem bazowym, wersja Lang jest o 13 centymetrów dłuższa i tą różnicę zagospodarowano z tyłu dając pasażerom więcej miejsca na nogi.

Podróżując z tyłu pasażer ma do dyspozycji wygodne, rozkładane fotele z funkcją masażu rozgrzewającego, wentylacją i szybkim podgrzewaniem. Co ciekawe, podgrzewane są także podłokietniki, a w ustawieniach klimatyzacji można osobno nastawić temperaturę w okolicach stóp, co szczególnie zimą powinno być przydatną funkcją. Testowany samochód wyposażony jest w pakiet multimedialny Rear Seat Entertainment System z dwoma połączonymi ekranami w oparciach przednich foteli. Jest też wygodny dostęp do gniazd prądu, złącza Aux i USB, a także do rozkładanego stolika.

Zadbano też o bezpieczeństwo pasażerów drugiego rzędu. Pasy bezpieczeństwa wyposażone są w poduszki powietrzne, zastosowano też poduszkę powietrzną w siedzisku, która zapobiegać ma przemieszczaniu się pasażera w czasie wypadku, gdy ten podróżuje przy rozłożonym oparciu fotela. W ogóle w kwestii bezpieczeństwa Mercedes nie uznaje kompromisów, o czym świadczą liczne rozwią-

zania zastosowane w tym zakresie. System Pre-Safe Plus wykrywa prawdopodobieństwo zderzenia tylnego automatycznie uruchamiając światła awaryjne.

Jeżeli mimo tego kierowca nadjeżdżającego auta nie rozpocznie hamowania, pokładowa elektronika Mercedesa zwiększy ciśnienie w układzie hamulcowym, by w momencie zderzenia samochód nie przesunął się. Samochód ten potrafi także aktywnie zapobiegać kolizjom. Jeżeli prędkość nie przekracza 50 km/h, system Pre-Sa-



fe zatrzyma limuzynę przed pieszym, samochodem, nieruchomym obiektem bądź pojazdem nadjeżdżającym z prostopadłej ulicy.

Najnowszy model flagowej limuzyny Mercedesa to samochód obok, którego nie można przejść obojętnie. Można powiedzieć, że nie tylko potwierdził swoją pozycję i klasę, ale też godnie nawiązał do kultu i legendy nieistniejącego już Maybacha.

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

SKANDYNAWSKA DUSZA



Mimo, że marka Saab umarła śmiercią naturalną, to jednak te szwedzkie samochody na całym świecie mają rzesze nie tylko fanów, ale wręcz wyznawców. Trudno się temu dziwić, bo Saaby to samochody z charakterem, duszą, na dodatek bezpieczne i niezawodne. Przykładem jest Saab 99 Turbo.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: B. MROZOWSKI PHOTOGRAPHY

W

łaścicielem prezentowanego samochodu był trójmiejski projektant mody tworzący pod marką EVC DSGN Dominik Wasilewski. Był, bo pojazd został niedawno sprzedany na aukcji charytatywnej. Dochód ze sprzedaży samochodu, 35 tys. zł., zasili Stowarzy-

szenie Klara Power, które zbiera pieniądze na leczenie pięcioletniej Klary Handke. Dziewczynka choruje na artrogrypozę, czyli wrodzone zwyrodnienie stawów (więcej na www.klara-power.pl). Co roku na rzecz dziewczynki licytowany jest jeden wyjątkowy samochód marki Saab.

W tym roku był to kultowy model 99, całkowicie odrestaurowany. Samochód podczas licznych przeróbek zyskał między innymi nowy silnik z turbiną i oryginalne wnętrze od modelu Turbo. Warto wiedzieć, że Saab 99 był jednym z pierwszych samochodów osobowych na świecie z seryjnie montowaną turbiną. Szybka jazda była możliwa nie tylko dzięki mocnej jednostce, ale również za sprawą dobrego zawieszenia oraz sztywnej karoserii. Samochód prowadził się ponoć znakomicie nawet przy dużych prędkościach, co z pewnością może potwierdzić Stig Blomqvist, który na Saabie 99 Turbo przez kilka lat startował w rajdach.

Dziś Saab 99 Turbo to prawdziwa legenda motoryzacji i łakomy kąsek dla kolekcjonerów. Tych samochodów jest na rynku mało, nic zatem dziwnego, że osiągają wysoką cenę. ■



JEEP RENEGADE



Charakterystyczna krata wlotu powietrza z siedmioma szczelinami i mocna sylwetka. Renegade to bez wątpienia samochód marki Jeep, mimo że powstał na płycie podłogowej Fiata 500X, czyli trochę bardziej terenowej odmianie 500L. I na tym właściwie podobieństwa się kończą.

AUTOR: MAX RADKE

Dzięki swojej zwrotności i zdolności do jazdy terenowej nowy, mały SUV marki Jeep jest idealnym rozwiązaniem zarówno do jazdy w mieście, jak i przy odkrywaniu nowych szlaków, także tych terenowych.

Dotyczy to zwłaszcza topowej, najbardziej uterenowanej odmiany Renegade Trailhawk. Ma ona o 20 mm większy prześwit oraz może się poszczycić kątem najazdu o wartości 30,5°, kątem zejścia 34,3° i kątem rampowym 25,7°, do 205 mm skoku kół i system kontroli zjazdu ze wzniesień. Dodatkowo wersję Trailhawk cechuje głębokość brodzenia wynosząca 480 mm. Jeep Renegade na przedniej osi ma klasyczne kołumny McPhersona, z tyłu zaś układ niezależnych wahaczy.

Oczywistą oczywistością jest napęd 4x4 i to aż dwa rodzaje. W napędzie Active Drive (jednobiegowy system dostępny w wersjach Longitude i Limited) standardowo napędzana jest oś przednia, a tylna oś dołączana jest elektronicznie wtedy, gdy koła przednie stracą przyczepność. Drugą opcją jest napęd Jeep Active Drive Low, który pozwala zablokować napęd obu osi. Dodatkowym atutem tej wersji jest standardowo montowany reduktor. Systemy Jeep Active Drive wyposażone są w funkcję kontroli trakcji Selec-Terrain, która do każdych warunków na drodze pozwala kierowcy dobrać optymalne ustawienia spośród czterech lub pięciu programów: Auto, Śnieg, Piasek, Błoto, a w wersji Trailhawk także Skały.

Nad bezpieczeństwem czuwa ponad 70 elementów, takich jak system Forward Collision Warning-Plus (ostrzeżenie przed zderzeniem z przodu), a także LaneSense Departure Warning-Plus (ostrze-

żenie przed opuszczeniem pasa ruchu), które są standardowym wyposażeniem wersji Limited. W modelu Renegade znajdziesz jeszcze takie rozwiązania, jak system zapobiegania dachowaniu (ERM), monitoring martwego pola i wykrywanie niewidocznych obiektów, czy system kontroli stabilności przyczepy.

Design zewnętrzny, jak i wewnętrzny jest zawsze kwestią gustu. Jednym się spodoba, inni będą tęsknić za kanciastym DNA marki Jeep. Warto jednak zwrócić uwagę na szereg rozwiązań stylistycznych nawiązujących do tradycji i kilka stylistycznych ciekawostek, z których na pierwszy plan wybija się dach MySky. Dwa zdejmowane panele gwarantują otwartą przestrzeń, komfort i wiatr we włosach.

Atutem Jeepa Renegade jest również bogate wyposażenie standardowe. Podstawowa wersja Sport otrzymuje m.in. klimatyzację, system audio, zestaw głośnomówiący Bluetooth, elektroniczny hamulec postojowy, sześć poduszek powietrznych oraz ESP z funkcją wspomagania ruszania pod wzniesienia. Za tak skompletowane auto ze 110-konnym silnikiem benzynowym 1.6 EtorQ trzeba zapłacić 69 900 zł.

Topowa odmiana benzynowa - Limited - z jednostką 1,4 l o mocy 170 KM i napędem 4x4 kosztować będzie od 109 700 zł. Najmocniejsza odmiana wysokoprężna - Trailhawk - z silnikiem 2,0 l o mocy 170 KM (oferowana wyłącznie z automatyczną, dziewięciostopniową przekładnią) to koszt 123 900 zł. Gama 7 systemów napędowych dostępnych w nowym Jeepie Renegade z pewnością zaspokoi wszelkie oczekiwania dotyczące oszczędności i sprawności na drodze i w terenie. Jeśli chcecie się o tym przekonać to zapraszamy do salonu Auto Mobil w Gdyni na jazdę próbną. ■

KOMBI DOSKONAŁE



132 600 zł - od takiej kwoty zaczynają się ceny nowego Mercedesa klasy C kombi. Samochód jest już dostępny w polskich salonach, a my dzięki uprzejmości diler BMG Go-worowski mieliśmy okazję przekonać się, czy faktycznie jest to tak dobry samochód, jak przekonuje choćby Anna Mucha, ambasadorka marki.

N

owy wariant Klasy C ma wyjątkowo uniwersalny charakter - jako dynamiczne, przestronne kombi może towarzyszyć aktywnym ludziom w zajęciach sportowych, na wakacjach albo podczas zakupowego szaleństwa.

Samochód ten łączy przyjemność z jazdy na krętych drogach z wysmienitym komfortem jazdy. Istotny udział ma w tym nowa, 4-wahaczowa oś przednia. Kierowca ma do wyboru kilka trybów pracy: "Comfort", "ECO", "Sport" oraz "Sport Plus", a także dodatkowy program "Individual", pozwalający dobrać poszczególne ustawienia pojazdu do osobistych upodobań.

Już na pierwszy rzut oka widać, że jest to auto większe i bardziej przestronne (bagażnik mieści od 490 do 1510 litrów) od swojego poprzednika. Wiele zmieniło się w kwestii funkcjonalności - nowa generacja otrzymała oparcie tylnej kanapy dzielone w stosunku 40:20:40, a nie 60:40, jak w poprzedniej wersji. Korzystanie z przestrzeni bagażowej ułatwiają praktyczne detale, takie jak oparcia tylnych siedzeń składane elektrycznie za naciśnięciem przycisku, elektrycznie sterowana tylna kłapa Easy Pack czy system Hands-Free Access, który pozwala otwierać i zamykać pokrywę bagażnika bez dotykania - wystarczy ruch stopą pod tylnym zderzakiem.

Na życzenie kombi oferowane jest z dodatkami zarezerwowanymi wcześniej dla większych limuzyn, takimi jak gładzik ułatwiający sterowanie multimediami, wbudowany hotspot, pneumatyczne zawieszenie czy innowacyjne systemy aktywnego bezpieczeństwa.

AUTOR: WIKTOR WIKTOROW / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nowością jest wyświetlacz head-up. Zupełnie jak w myśliwcu, wyświetla on istotne parametry jazdy na przedniej szybie, bezpośrednio w polu widzenia kierowcy.

Najwyższy poziom bezpieczeństwa dostępny dla wszystkich - oto jeden z celów Mercedes-Benz. Właśnie dlatego Klasa C Kombi korzysta z niemal wszystkich układów wspomagających kierowcę znanych już z Klas E i S. Systemy te zwiększają zarówno komfort, jak i bezpieczeństwo. Mercedes-Benz określa je mianem "Intelligent Drive".

Lekkie, sztywne nadwozie nowej Klasy C Kombi zapewnia podstawę dla znakomitego prowadzenia, najniższego w segmencie poziomu hałasu i wibracji oraz wysokiego poziomu bezpieczeństwa biernego. Dzięki innowacyjnemu rozwiązaniu udział aluminium w konstrukcji nadwozia wynosi 49 proc.

Jednostki montowane pod maską Klasy C Kombi zużywają nawet o 20 proc. mniej paliwa od porównywalnych odmian poprzedniej generacji. Paleta odmian wysokoprężnych obejmuje 4-cylindrowe motory o mocy od 85 kW (115 KM) do 150 kW (204 KM). Klasa C Kombi będzie też dostępna z wykorzystującym jednostkę wysokoprężną napędem hybrydowym.

Gama motorów benzynowych obejmuje cztery jednostki BlueDIRECT - trzy 4-cylindrowe i jedną 6-cylindrową - o mocy od 115 kW (156 KM) do 245 kW (333 KM). W przyszłości do oferty dołączy również ekonomiczny wariant hybrydowy C 350 Hybrid z jednostką benzynową i elektryczną (155 + 50 kW) oraz możliwością zewnętrznego ładowania akumulatorów (hybryda plug-in). Na życzenie kombi oferowane jest też z napędem na obie osie 4MATIC. ■



KLASYKI JAKO INWESTYCJA



Mercedes 280SE 3.5 coupe



Porsche Carrera RS

Czy samochody mogą być atrakcyjną lokatą kapitału? Eksperci Lion's House przekonują, że tak. Oczywiście pod pewnymi warunkami. Muszą to być samochody rzadkie, często produkowane w limitowanych seriach i najlepiej z ciekawą historią. Takie właśnie samochody zaprezentowano w hotelu Mera.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KAROL KACPERSKI

Classic Car Portfolio Management – tak nazywa się usługa Lion's House pozwalająca inwestorom – w sposób zorganizowany i profesjonalny – budować kolekcję samochodów klasycznych. Tego typu inwestycje nastawione są na wysoki zwrot z kapitału, mają jednocześnie ogromne walory estetyczne i poznawcze.

O tym, że jest to jedna z najciekawszych form inwestowania można było się przekonać w hotelu Mera. Zaproszeni goście z wypiekami na twarzach oglądali samochody przyprawiające o szybsze bicie serca i wyzwajające sentymentalne wspomnienia.

Największe wrażenie zrobił klasyczny Mercedes 280SE 3.5 coupe z roku 1970. To prawdziwa perełka motoryzacji. Z taśmy produkcyjnej zjechało tylko 3700 egzemplarzy tego modelu, który w tamtej epoce był najmocniejszą s klasą coupe. To samochód z duszą i klimatem. Do tego luksusowy, bardzo komfortowy i zyskujący na wartości – 100 procent w ciągu ostatnich czterech lat.

Piękną historię ma także Dodge Charger. To prawdziwa ikona motoryzacji i filmu.

- Prezentujemy egzemplarz z 1971 roku, amerykański muscle car z krwi i kości. Mistrz prostej, który pojawiał się w takich słynnych filmach, jak Bullitt, czy Szybcy i Wściekli. Odrestaurowany w całości mechanicznie, wyposażony w 8-cylindrowy, lekko zmodyfikowany silnik dysponujący mocą 300 koni mechanicznych – mówi Michał Wróbel z Lion's House.

Wartość kolekcjonerską, a co za tym idzie potencjał inwestycyjny

mają też samochody marki Porsche. Szczególnie takie, jak Carrera RS z 1973 roku. To najslawniejsze sportowe Porsche 911 w historii, do tego pierwsze wyścigowe Porsche z homologacją drogową.

- Rzadkość tego samochodu, wyprodukowanego tylko w 1580 egzemplarzach, oraz legenda – model ten rozpoczął sagę supersportowych wersji RS kontynuowaną po dziś dzień w gamie 911 – wpływa mocno na jego wartość. Indeks Hagerty wycenił egzemplarze w stanie perfekcyjnym na 383 000 dolarów w styczniu 2013, a w styczniu tego roku już na 695 000 dolarów – mówi Michał Wróbel.

Miłośnicy sportowych samochodów zachwycali się także kultową Lanią Montecarlo z 1980 roku zaprojektowaną w całości przez legendarne włoskie studio projektowe Pininfarina.

- Mamy też nadzieję, że prezentując klientom najciekawsze obiekty inwestycyjne z segmentu Classic Car, w wielu dotychczas obojętnych rozpalimy chęć posiadania własnej kolekcji i to nie tylko w garażu, ale też codziennego użytkowania, samochodów klasycznych – mówi Małgorzata Szturmowicz członek zarządu Idea Banku, właściciela marek Lion's Bank i Lion's House.

Kapitał, jakim trzeba dysponować, aby rozpocząć budowanie własnej kolekcji nie musi być wysoki – kilkadziesiąt tysięcy złotych wystarczy na zakup pierwszych dwóch ciekawych modeli. Jeżeli jednak inwestor myśli o większej różnorodności pojazdów wchodzących w skład jego portfolio, a także planuje zakupy wartościowych aut do odrestaurowania, potrzebuje większych kwot, sięgających kilkuset tysięcy złotych, a nawet więcej.



Dodge Charger



Lancia Montecarlo

CAYENNE W TERENIE



Wydaje ci się, że Porsche Cayenne to samochód idealny dla mieszczaucha pod krawatem, który w terenie będzie miał problem by podjechać pod pierwszą lepszą górkę? Masz rację. Wydaje ci się. Dowiodły tego testy nowego SUV-a marki Porsche na wymagającym torze Adventure Parku w Kolibkach.

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nie oszukujmy się, Porsche Cayenne to samochód przeznaczony do jazdy po mieście i w trasie. Jest tak komfortowy, prowadzenie go daje tak niesamowitą radość, że po szybkiej jeździe asfaltowymi szlakami, nie chce się z niego wysiadać. Ale co się stanie, gdy droga się skończy?

Nowe Porsche Cayenne nie ma z tym problemu. Olbrzymie błoto na wjeździe do Kolibek nie sprawiło żadnego problemu. Trudno się dziwić, wszak to dopiero rozgrzewka przed torem, po którym na co dzień jeżdżą rasowe terenówki Land Rover, czy Jeep'a.

Cayenne bez żadnych kompleksów wjeżdża pod strome wzniesienia pokryte koleinami, dziurami i kamieniami. I to wcale nie zółwim tempem. Przechyły pod pełną kontrolą, trakcja pracuje idealnie natychmiast wychwytyjąc i reagując na uślizgi. Zawieszenie zbudowane z podwójnych wahaczy zamontowanych na ramie pomocniczej, a także wielowahaczowe zawieszenie z tyłu zdecydowanie zdają egzamin.



Egzamin zdaje też zawieszenie pneumatyczne, które bardzo dobrze redukuje drgania i wstrząsy. Pozwala też na bieżącą regulację prześwitu, co na torze w Kolibkach, pełnym nierówności miało niebagatelne znaczenie. Podobnie jak napęd na cztery koła rozdzielany pomiędzy przednią i tylną w stosunku 38 do 62%.

SMART NADJECHAŁ

Zaledwie dwa tygodnie po wielkiej premierze w Berlinie rusza sprzedaż nowej generacji smarta. Ceny modelu fortwo startują od 46 600 zł, zaś model forfour kosztuje od 47 400 zł - oba z 61-konnym silnikiem benzynowym i manualną skrzynią biegów.

W sprzedaży, już od 22 listopada, będzie także wersja z silnikiem 71 KM, a w grudniu do gamy modelowej dołączy topowa wersja z jednostką turbo o mocy 90 KM. Na wiosnę zaś możemy się spodziewać modelu z dwusprzęgłową przekładnią twinamic.

Już bazowa wersja smarta fortwo i forfour dysponuje kompleksowym wyposażeniem z zakresu bezpieczeństwa i komfortu. Jego lista obejmuje m.in.: LED-owe światła do jazdy dziennej, zdalnie sterowany centralny zamek, immobilizer, tempomat z ogranicznikiem prędkości, wskaźnik temperatury zewnętrznej z funkcją ostrzegania



przed mrozem, monochromatyczny wyświetlacz LCD na panelu wskaźników oraz elektrycznie sterowane szyby przednie.

Indywidualny, designerski charakter nowemu smartowi nadają trzy linie wyposażenia - passion, prime i proxy. Debiutowi nowej generacji smarta towarzyszy premiera limitowanej edycji edition #1. Specjalny model wyróżnia się m.in. tridionem w pomarańczowym kolorze lava i karoserią w kolorze białym (fortwo) lub grafitowym (forfour), a także 16-calowymi, czarnymi alufelgami, obniżonym o 10 mm, sportowym zawieszeniem oraz panoramicznym dachem z osłoną przeciwsłoneczną.

mr

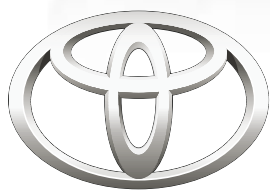
**Kup Toyotę z wyprzedaży
i zyskaj szczęście na lata!**



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

**Przyjdź koniecznie i sprawdź, jak atrakcyjną ofertę
przygotowaliśmy dla Ciebie. Zobacz największy wybór modeli
Toyoty z wyprzedaży rocznika 2014.**



TOYOTA
WALDER

www.toyota.gdynia.pl

CHWASZCZYNO
ul. Gdyńska 68
tel. 58 520 94 10

RUMIA
ul. Sobieskiego 28
tel. 58 679 49 99

CHCĘ WYGRAĆ BARCELONĘ!

ROZMAWIALI: JAKUB JAKUBOWSKI I MICHAŁ STANKIEWICZ / MATERIAŁY HUGO BOSS



Jeden z najlepszych żeglarzy oceanicznych na świecie i na pewno jeden z najbardziej rozpoznawalnych sterników świata. Uczestnik najtrudniejszych, najbardziej ekstremalnych regat. Przeżył na oceanie wiele, śmierć zaglądała mu w oczy, ale z każdej opresji wychodził silniejszy, co w końcu zaowocowało sukcesami. Alex Thomson, skiper i jednocześnie ambasador Hugo Bossa.

dwaga czy pokora - która z tych cech jest kluczem do okiełznania rozszalałego oceanu?

Na pewno jedno i drugie, ale wspólnym mianownikiem jest zawsze zdrowy rozsądek. Jeśli ktoś myśli, że na oceanie może być kimś w rodzaju Boga, Neptuna, to jest to pierwszy krok ku śmierci. Na oceanie, szczególnie przy żegludze samotniczej, jesteś po prostu sam jak palec w samym środku śmiertelnie niebezpiecznego żywiołu, dużo silniejszego od nas, od naszej łódki. Musisz nauczyć się współistnieć, żeglować z szacunkiem i zrozumieniem dla tego, co może się stać.

Co zatem może się stać na oceanie?

Moje doświadczenie mówi mi, że na morzu może się zdarzyć absolutnie wszystko. Musisz być w pełni świadomy i pamiętać, że to nie jest nasz świat. Na lądzie czujemy się bardzo pewnie, zachowujemy się swobodnie, bo to jest nasze naturalne środowisko. Na wodzie reguły gry diametralnie się zmieniają. Lista rzeczy, które mogą pójść nie tak, jest tak długa, jak długa jest historia żeglarstwa. Awarie jachtu, zderzenia z dryfującymi po morzach i oceanach śmieciami, wypadki na jachcie, sztormy, itp. Żeglarska proza życia.

Zbigniew „Gutek” Gutkowski powiedział kiedyś, że na środku oceanu czuje się jak intruz. Masz podobne odczucia?

Tak, jak najbardziej. Człowiek nie jest stworzony do życia na wodzie. Wystarczy, że stracimy ląd z zasięgu wzroku i uświadomiamy sobie jacy jesteśmy malutcy, jak bardzo jesteśmy nieistotni dla tego świata. To bardzo przynębiające myśli, z którymi trzeba sobie poradzić.

Niebezpiecznych przygód w twojej karierze nie brakowało. Która z nich wywołuje nadal dreszcze na plecach?

- To było w 2006 roku podczas okołoziemskich regat samotników Velux 5 Oceans. Żeglowałem wtedy na Oceanie Południowym w odległości około 1000 mil od Przylądka Dobrej Nadziei. Były ekstremalnie trudne warunki, siła wiatru dochodziła do 50 węzłów. W pewnym momencie od mojego jachtu odpadł kil. Nie byłem w stanie naprawić usterki. Musiałem ewakuować się na szalupę ratunkową, w której na rozszalałym oceanie spędziłem wiele godzin. Nie wiedziałem, czy ktoś podejmie akcję ratunkową. Uratował mnie Mike Golding, mój rodak i jednocześnie rywal, który płynął najbliższej mnie. Ta akcja kosztowała go wycofanie się w z wyscigu. Gdyby nie on, nie byłoby mnie tutaj.

Co wtedy czuleś?

Smutek i rozpacz, a jednocześnie ulgę, bo przeżyłem. To jedna z najtrudniejszych i najsmutniejszych chwil w moim życiu. Straciłem łódkę, z którą byłem emocjonalnie związany, która była moją najlepszą przyjaciółką, członkiem rodziny.

Ta przygoda spotkała cię na Oceanie Południowym, na którym zresztą miałeś kilka innych groźnych incydentów. Co myślisz o tym akwenie?

Na początku, kiedy pływałem tam pierwszy raz, traktowałem ten akwen jak tor wyścigowy, jak miejsce, które po prostu trzeba przepłynąć jak najszybciej, na pewno nie miejsce, w którym się nie umiera. Ale natura dała mi lekcję pokory. Ocean Południowy to najtrudniejsze, najbardziej ekstremalne miejsce do żeglugi. Więcej tam najsilniejsze wiatry na ziemi, występują też najsilniejsze prądy morskie. Temperatura wody jest minusowa, a na dodatek po akwenie pływa mnóstwo śmieci, zgubionych kontenerów, gór lodowych i wielorybów. Zderzenie z nimi jest tragiczne w skutkach. Ale za każdym razem, gdy tam się znajduję, czuję niewiarygodną ekscytację. Dla mnie to jest zawsze nie tylko część wyścigu, ale po prostu walka o przeżycie. Nie chodzi o to by wygrać, tylko żeby nie przegrać, żeby przetrwać.

Jakie są twoje ulubione miejsca do żeglowania, sportowo i rekreacyjnie?

Dla mnie najlepszym miejscem do żeglowania dla prędkości i poczucia tego, o co chodzi w żeglarskim oceanicznym, jest Afryka Południowa. Kiedy wplywasz na Ocean Południowy masz płaską wodę i dużo wiatru, idealne warunki do żeglugi. To dla mnie jedno z najlepszych miejsc do żeglowania. A rekreacyjnie z rodziną to na pewno Karaiby. Tam jest pięknie, słonecznie, nie jest zbyt tłoczno, zawsze towarzyszy nam świetna zabawa. W Europie moim ulubionym miejscem jest Archipelag Sztokholmski. Tysiące wysp, cicho, krystalicznie czysta woda. Wybrzeże pełne fantastycznych, skalistych klifów, między wyspami malownicze cieśniny, a w wodzie można dostrzec odbicie bezkresnych lasów. Pod przejrzystą wodą zaś można podziwiać prawdziwe podwodne łąki. Jedną z największych atrakcji Archipelagu Sztokholmskiego są białe noce trwające od maja do sierpnia. W tym czasie w świetle zorzy można żeglować do

późnej nocy. Niezapomniane wrażenia z żeglowania w tym rejonie sprawiają, że zawsze chętnie tam wracam.

Jakie są najważniejsze cechy perfekcyjnego skipera i czy masz je wszystkie?

Czy mam wszystkie cechy idealnego sternika? Hmm... Z pewnością mam ich wiele, ale najważniejsza jest dyscyplina. Chodzi o jedzenie i spanie, utrzymanie energii i emocji w równowadze i niepopelnianie błędów. Gdy pływasz samotnie, ilość rzeczy, które musisz ogarnąć jest... nie do ogarnięcia (śmiech). No bo jak tutaj poradzić sobie z zadaniami, które zwykle wykonuje 10 osób? Jest dobrze dopóki wszystko idzie gładko, ale jeśli coś się zaczyna psuć, musisz liczyć tylko na siebie, bo nikt ci nie pomoże. Dlatego musisz być zdyscyplinowany, właściwie wyważyć ryzyko i przewidywać, co może się stać, by po prostu tego uniknąć.

Kilka słów o łódce na której się ścigasz. Czy to faktycznie jest kosmiczna technologia?

Moja łódka nazywa się Hugo Boss, od nazwy mojego sponsora i jest to jednostka klasy IMO-CA 60. To żeglarska Formuła 1, łódka przystosowana do żeglowania w ekstremalnych warunkach, z dużą prędkością. Tego nie widać na pierwszy rzut oka, ale jest to najbardziej zaawansowana technologia na świecie, począwszy od konstrukcji samej łódki, przez ultralekkie i wytrzymałe materiały, przez osprzęt. Nad jednym bolidem F1 pracuje 400 osób, zanim wyjedzie on na tor, sprawdzany jest pod każdym, najdrobniejszym kątem. Tak samo jest u nas. Ale to wszystko co jest w środku łódki, ta cała elektronika, to dużo więcej niż może zrozumieć jedna osoba. Dlatego równie ważny jak lider jest też zespół, który podobnie jak w Formule 1, odgrywa kluczową rolę. Dysponując taką jednostką najważniejsze jest jednak zachowanie równowagi między jej wydajnością, a niezawodnością. Zazwyczaj pływamy na granicy wydajności. A tą granicę, szczególnie w ekstremalnie ciężkich warunkach, łatwo przekroczyć.

Dzisiaj żeglarskość coraz bardziej przypomina show. Wystarczy spojrzeć choćby na Puchar Ameryki. Czy to właściwy kierunek?

Cały sport wyczynowy to jest dzisiaj show i od tego nie uciekniemy. Dzięki temu w sporcie, także w żeglarskim są pieniądze, które pozwa-

ALEX THOMSON

Data urodzenia: 18 kwietnia 1974.

Miejsce urodzenia: Bangor, Północna Walia.

Mieszka: Gosport, Hampshire.

Sponsor: Hugo Boss.

Jacht: IMOCA 60 HUGO BOSS.

Następne wydarzenie: Barcelona World Race.



lają na dokonywanie spektakularnych rzeczy przez nas zawodowców, ale też na wychowywanie młodzieży, inwestowanie w młodzież. Ważne jednak, by zachować umiar, żeby show nie przerodziło się w kabaret.

W Polsce mamy Zbigniewa „Gutka” Gutkowskiego i Maćka „Świstaka” Marczewskiego, z którymi niedługo będziesz ścigał się w regatach Barcelona World Race. W klasie IMOCA 60 swoich sił chce spróbować także Robert Janek, którego prowadzi znany polski żeglarz Roman Paszke. Co myślisz o naszych żeglarzach?

Gutek i Świstak kupili pierwszą łódkę, którą zbudowałem, więc to jest kawałek mojego serca. Teraz rozmawiamy w marinie w Sopocie, a w tle stoją dwie łódki, z którymi łączy mnie tyle wspomnień. Mój aktualny Hugo Boss i dawny Hugo Boss, który teraz nazywa się Energa. Dzisiaj umówiłem się z Gutkiem na wspólne pływanie po Zatoce Gdańskiej. Już nie mogę się doczekać, kiedy będziemy pruć fale bok w bok. Z Gutkiem rywalizowałem w Vendee Globe w 2012 roku. Ja przypłynąłem na metę trzeci, a on niestety miał pecha i musiał się wycofać. Strasznie mi go było żal, bo wiem z jakimi emocjami wiąże się start w tych najbardziej ekstremalnych regatach samotniczych na świecie. Szczególnie pierwszy start. Mam nadzieję, że Gutek wystartuje w 2016 roku, bo na to w pełni zasługuje. On udowodnił, że jest znakomitym i szybkim żeglarzem osiągając znakomite wyniki w regatach Velux 5 Oceans, czy wraz ze Świstakiem w Transat Jacques Vabre. Notabene „Gutek” pobił też mój rekord Północnego Atlantyku żeglując na łódce, na której ja wcześniej ten rekord ustanawiałem. Co prawda jeszcze szybszy ode mnie i od „Gutka” był Marc Guillemot, ale to pokazuje jak dobrym żeglarzem jest Polak. Teraz z cierpliwością czekam na naszą rywalizację w Barcelona World Race.

Masz komfort, bo masz od lat sprawdzonego sponsora, który rozumie żeglarstwo. W Polsce nawet najlepszym trudno jest znaleźć sponsora. Dlaczego warto inwestować w żeglarstwo?

Żeglarstwo to sport szlachetny, do którego nie trzeba dorabiać absolutnie żadnej ideologii. Niewiele sportów daje takie możliwości promocji na całym świecie, niewiele też sportów daje możliwość budowania kompleksowej strategii promocyjnej dla firmy. Nie ma

OŚIĄGNIĘCIA:

Sierpień 2013: 3 miejsce w Rolex Fastnet Race.

Styczeń 2013: 3 miejsce w Vendee Globe.

80 dni, 19 godzin, 23 minut.

Lipiec 2012: rekord Północnego Atlantyku:

8 dni 22 godzin 8 minut.

Grudzień 2011: 5 miejsce w Rolex Sydney Hobart Yacht Race.

Listopad 2011: 2 miejsce w Transat Jacques Vabre.

Styczeń 2011: Alex wycofał się z Regat Barcelona World Race, gdy u jego nowonarodzonego syna wykryto wadę serca.

Listopad 2008: Alex wycofał się z regat Vendee Globe po kolizji z kutrem rybackim.

Luty 2008: 2 miejsce w Barcelona World Race.

Grudzień 2007: Alex pobił swój własny 24 godzinny rekord odległości pokonując w tym czasie 501 mil morskich ze średnią prędkością 20.9kts.

2006: Alex wycofał się z regat Velux 5 Oceans z powodu uszkodzenia jachtu. Został uratowany przez Mike'a Golding'a.

2004: Alex nie ukończył regat Vendee Globe z powodu uszkodzenia jachtu.

2003: Alex ustanowił 24 godzinny rekord odległości pokonując w tym czasie 468 mil morskich ze średnią prędkością 19.5kts.

1999: W wieku 25 lat, Alex został najmłodszym sternikiem w historii, który wygrał etapowe regaty okołoziemskie. Były to regaty Clipper 98-99.

cienia przesady w stwierdzeniu, że żeglarstwo wychowuje, kształtuje charaktery, szczególnie wśród dzieci i młodzieży. Jeśli firma inwestuje w żeglarstwo, promuje się poprzez ten sport, to nie tylko zyskuje pod kątem biznesowym i wizerunkowym, ale też postrzegana jest jako firma odpowiedzialna, grająca fair, dostrzegająca potrzebę dbania o młodzież, jej przyszłość, co w dzisiejszym świecie jest niezwykle istotne.

Twoim sponsorem jest Hugo Boss...

To w zasadzie nie jest taki zwyczajny sponsoring tylko pełne partnerstwo na zasadach takich, o jakich mówiłem przed chwilą. Firma buduje całą strategię promocyjną w oparciu o żeglarstwo i moją osobę, ja z kolei jestem ambasadorem marki, zawsze do dyspozycji, biorę udział w kampaniach reklamowych, wydarzeniach promocyjnych, akcjach społecznych i charytatywnych, itp. Mając takiego partnera, możesz skupić się wyłącznie na żeglowaniu.

No dobra, zejdźmy zatem na ląd... chodzisz w garniturze na co dzień?

Jak trzeba to oczywiście chodzę i nie jest to strój, w którym czuję się niekomfortowo (śmiech). Zresztą można się było o tym przekonać podczas kampanii reklamowej Mast Walk. Polecam film z tej kampanii, jest niesamowity. Spacer po maszcie płynącego jachtu w garniturze Hugo Bossa i finałowy skok do wody to chyba najbardziej zwariowana rzecz, jaką do tej pory zrobiłem (film znajdziecie w Internecie, warto zobaczyć - przyp. red.). Oczywiście noszę tylko garnitury Hugo Bossa, uszyte dla mnie na miarę. Kiedy zakładasz dobrze dopasowany garnitur, wiesz, że dobrze wyglądasz dobrze i czujesz się pewniej, a kiedy tak się czujesz, istnieje większa szansa na to, że odniesiesz sukces. Hugo Boss to dla mnie marka idealna, bo mogę się ubrać od stóp do głów, na każdą okazję. Nie jestem aż tak wielkim fanem zakupów, jak choćby moja żona, która potrafi przejść sto sklepów, przymierzać i nic nie kupić. Ja zazwyczaj, jak coś przymierzam, to kupuję. raz w roku jeździmy do Niemiec do siedziby Hugo Bossa i robimy duże, kompleksowe zakupy.

Na koniec zapytam o Twoje plany na przyszłość?

Do 2018 roku mam umowę z Hugo Bossem i w tym czasie chciałbym wygrać Barcelona World Race oraz Vendee Globe. Na Vendee Globe budujemy już nowy jacht. A jeśli chodzi o cele prywatne, to w niedalekiej przyszłości chciałbym kupić niedużą łódkę, na której mógłbym opłynąć z żoną i dziećmi świat. Chciałbym po prostu pokazać moim dzieciom najpiękniejsze zakątki świata, zapewnić im edukację kulturową, której nie doświadczą w zwykłej szkole. ■



Zamieszkaj po królewsku...
Zamieszkaj w SOPOCIE



Królewskie
Kamieniczki



bmc
Budujemy Twoje Marzenia

Nowa inwestycja w Sopocie
ul. Władysława Łokietka
www.bmc.gda.pl tel. 58 783 17 70

DUŻY MOŻE WIĘCEJ

Poznaj smartfony z ekranem od 5 cali



HUAWEI HONOR 6

Główna kamera o rozdzielczości 13 MP, przednia o rozdzielczości 5 MP. Przednia kamera ma funkcję wykonywania panoramicznych selfies i jest wyposażona w szerokokątny, 88-stopniowy obiektyw. Wyświetlacz: 5 cali Full HD, procesor HiSilicon Kirin 920. LTE. System Android 4.4.2. KitKat.

Do kupienia: RTV Euro AGD, Gdynia CH Klif



IPHONE 6 PLUS

Moce obliczeniowe zapewnia 64-bitowy procesor Apple A8 współpracujący z nową wersją systemu iOS. Smartfon wyposażony jest w moduły łączności NFC i LTE. Dostępny w wersji 16 GB, 64 GB i 128 GB. Wyświetlacz 5,5 cala Full HD. Aparat iSight 8 MP z optyczną stabilizacją obrazu. Usługa Apple Pay.

Do kupienia: iSpot, iDream, Cortland



LG G3 S

Ciekawy design. Zakrzywiony kształt gwarantuje pewny chwyt i łatwą obsługę jedną ręką, a metaliczne wykończenia zapobiegają zabrudzeniom. Wyświetlacz 5,0 HD, aparat 8 MP z laserowym autofocusem, procesor Qualcomm Snapdragon 4 x 1.2 GHz, LTE. System Android 4.4.2 KitKat.

Do kupienia: Saturn, Gdańsk, Galeria Bałtycka



NOKIA LUMIA 830

Dobry wybór dla tych, którzy cenią sobie przede wszystkim wygląd, dobre wykonanie i bezproblemową pracę inteligentnego telefonu oraz dla tych, którzy nie lubią Androida i OS-a. Ekran 5,0 HD, Aparat 10 MP Pure View, optyka marki Zeiss. Procesor Qualcomm Snapdragon 4 x 1.2 GHz, LTE. System Windows Phone.

Do kupienia: Saturn, Gdynia, Centrum Riviera



SONY XPERIA Z3

Wodoszczelny smartfon robiący zdjęcia pod wodą. Wyświetlacz 5,2 cala Full HD, aparat 20,7 MP, 8 x zoom cyfrowy, procesor Qualcomm Snapdragon 4 x 2,5 GHz, Sony 3D Surround Sound, LTE.

Do kupienia: Sony Centre, Gdynia Centrum Riviera



ALCATEL ONETOUCH HERO 2

Tańsza alternatywa dla Galaxy Note 4. Telefon napędzany jest ośmiordzeniowym procesorem Cortex A7. Dzięki etui typu flip cover, które wyposażono w specjalny dotykowy panel, po uruchomieniu odpowiedniej aplikacji całość będzie można zamienić w prostą konsolę DJ-ską. 6. calowy ekran FullHD obsługiwać można też rysikiem. Aparat 13 MP, system Android 4.4 KitKat.

Do kupienia: RTV Euro AGD, Gdynia CH Klif



HTC ONE M8

Wydajny, świetnie wykonany telefon z dwiema kamerami z tyłu. Jedna z nich służy do standardowego rejestrowania obrazu, natomiast druga do kontrolowania głębi ostrości. Wykonany w całości z aluminium. Wyświetlacz 5 cali Full HD, procesor Qualcomm Snapdragon 4 x 2,3 GHz, LTE. System Android 4.4.

Do kupienia: Media Markt, Gdańsk Centrum Matarnia



SAMSUNG GALAXY NOTE 4

Telefon wyposażony jest w wyświetlacz Super AMOLED 5,7 cala o rozdzielczości QHD (2560 x 1440) i dodatki znane z Galaxy S5 – pulsometr i czytnik linii papilarnych. Nowością jest także czujnik promieni UV i czujnik stężenia tlenu w krwi. Procesor Snapdragon 805 4 x 2,65 GHz. Aparat główny ma 16 Mpx i stabilizację optyczną oraz możliwość nagrywania filmów w rozdzielczości UHD.

Do kupienia: Samsung Brand Store, Gdańsk Galeria Bałtycka



Riviera

REKLAMA: SANATORIUM

NAJ WIEKSZE CENTRUM HANDLOWE TRÓJMIASTA

250
SKLEPÓW

37
RESTAURACJI
I KAWIARNI

7
PLACÓW
ZABAW

2500
MIEJSC
NA PARKINGU

BARMAN IDEALNY?

Roboty zastępujące w pracy ludzi to wizja rodem z filmów science-fiction. Ale czy na pewno? Barobot to gadżet prosto z Gdyni i doskonały dowód na to, że technologie coraz bardziej wkraczają do „naszego świata”.

Miksuje koktajle z 12 butelek, zna przeszło 1000 receptur drinków, a obsługiwany jest przez 7-calowy wyświetlacz. Twórcy Barobota, domowego robota-barmana realizują kolejne zamówienia na całym świecie i aż trudno uwierzyć w to, że wszystko zaczęło się od pomysłu dwóch pasjonatów.

Twórcy gdyńskiego startup-u szybko przekonali innych, że ich pomysł na biznes ma sens. Prototyp zamienili na pełnowartościowy produkt, który bez problemu znalazł odbiorców. Ich robot-barman potrafi stworzyć drinki wykorzystując składniki pochodzące z 12 podajników, w których można umieścić butelki z alkoholem, ale także z sokami, napojami gazowanymi, czy mlekiem. Dzięki wmontowanej



Właściele i pomysłodawcy Barobota



Drink zrobiony przez Barobota

Fot. Zahir-Photo, Ewa Borkowska

pamięci i znajdującej się w niej przepisom, automatycznie miesza też poszczególne składniki w odpowiednich proporcjach.

To nie koniec, bo jedyne co nas ogranicza, to własna wyobraźnia. Sami możemy tworzyć więc nowe „miksi” i eksperymentować. Dodatkową atrakcją są wbudowane w maszynę LED-y, które mogą zmieniać swój kolor i sposób świecenia w zależności od charakteru imprezy. Zainteresowanie tym innowacyjnym produktem wciąż rośnie, a zespół Barobota nieustannie rośnie w siłę.

ar

MUST HAVE: SAMSUNG POWERBOT VR9000

Samsung Electronics, podczas targów IFA 2014 zaprezentował innowacyjne urządzenie sprząające - Powerbot VR9000. Dzięki zastosowaniu najnowocześniejszej technologii, urządzenie pozwala na bezobsługowe, automatyczne i wygodne odkurzanie podłogi z potężną mocą, nawet 60 razy większą niż w tradycyjnych robotach. Nowe urządzenie wykorzystuje większą szczotkę, dzięki czemu pokrywa znacznie szerszy obszar.

Nowy robot wyposażono w zmodernizowany czujnik FullView Sensor™ o wysokiej wydajności, który sprawia, że urządzenie otrzymuje dużo bardziej szczegółowy obraz otoczenia, lokalizuje wąskie lub bardzo małe przeszkody na szerszej przestrzeni, minimalizując jednocześnie „ślepe punkty”. W rezultacie robot może bezpiecznie poruszać się po całym pomieszczeniu, inteligentnie omijając blokadę.

Kolejną unikalną funkcją robota Powerbot VR9000 jest Point Cleaning™, umożliwiająca lepszą kontrolę urządzenia. Kiedy użytkownik wskaże pilotem konkretny obszar, robot podąży za światłem lasera i wyczyści wskazany fragment podłogi. Dzięki temu udogodnieniu, nie trzeba własnoręcznie przenosić robota, gdy pracuje. Z kolei technologia CycloneForce zastosowana w Powerbot VR9000 wyraźnie zmniejsza ryzyko zapychania się filtrów urządzenia.

Do kupienia: Samsung Brand Store, Galeria Bałtycka.



Fot. Materiały prasowe

Samsung Brand Store

Galeria Bałtycka Gdańsk

Smartfon taki jak TY



Samsung
Galaxy Alpha

Inteligentny zegarek
z wejściem na kartę SIM



Samsung Gear S

SPISANY NA SUKCES!



Samsung GALAXY Note 4

Przy zakupie wybranych tabletów bon rabatowy o wartości
nawet 100 zł na oryginalne akcesoria Samsung



Regulamin promocji dostępny w salonie

Samsung Concierge

Twój osobisty
konsultant



**ZWROT PODATKU VAT
DLA PODRÓŻNYCH**

RATY 0%



**Zapraszamy do salonu Samsung Brand Store
w Galerii Bałtyckiej (poziom +1)**

Grunwaldzka 141, 80-264 Gdańsk, tel. (+48) 58 550 32 40

Godziny otwarcia:
Pon - Sob: 9:00 - 21:00
Niedziela: 10:00 - 20:00

BRAND: GIORGETTI



Kwintesencja luksusu i włoskiego designu, Lamborghini w świecie wzornictwa – tak w kilku słowach można opisać markę Giorgetti, jedną z najważniejszych włoskich fabryk meblowych. Markę z historią i tradycją, dla której od lat projektują najsłynniejsi designerzy na świecie, tacy jak Leon Krier, Carlo Colombo, Andrei Munteanu, Massimo Scolari, czy Roberto Lazzeroni.

Giorgetti to jedna z najstarszych fabryk mebli we Włoszech. Wszystko zaczęło się w 1898 roku, kiedy to Luigi Giorgetti założył własną firmę w Medzie, w samym sercu prowincji Brianza (północne Włochy). Mała fabryka klasycznych mebli zatrudniła tylko 8 pracowników, jednak wieść o znakomitych wyrobach roznosiła się na tyle szybko, że wkrótce przyjęto do pracy kolejnych 30 osób.

Do Medy szybko zaczęli przybywać prestiżowi klienci, wśród nich m.in. siostry z pobliskiego klasztoru Benedyktynki i znamienite rody mediolańskie. Z czasem z małej fabryki Giorgetti zaczęły wychodzić misternie zdobione meble salonowe. W latach 20. XX wieku kolejne projekty nasycone były międzynarodowym duchem i inspirowane dalekimi kulturami. W tym czasie oryginalnymi połączeniami wzorów firma podbiła także rynek amerykański. Znakiem rozpoznawczym marki stały się kreatywność i precyzja.

Przez cały okres powojenny Giorgetti nadal dopracowywała i produkowała modele klasyczne z nutą nowoczesności, zawsze zachowując jednak przede wszystkim najwyższą jakość produktu. Wraz z początkiem lat 70. pojawiły się pierwsze unikalne kolekcje krzeseł i foteli: Gazebo i Gallery, które w zawrotnym tempie podbiły arenę międzynarodową.

Dziesięć lat później Giorgetti otwiera oddziały w Niemczech i Holandii, powstaje też nowa kolekcja – Matrix, nad którą pracują pro-

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: MATERIAŁY PRASOWE

jektanci tacy jak Paolo i Adriano Suman, Massimo Morozzi i Anna Castelli Ferrieri. Całość charakteryzuje innowacyjna grafika inspirowana wolnością, z dala od panujących trendów i mody.

Kolekcja Progetti to isticie kultowy projekt Giorgetti, który na rynku króluje już od ponad dwóch dekad. Ta charakterystyczna seria foteli i kanap w kolorze czerwonym z rzadkiego drewna swój sukces zawdzięcza elegancji oraz wyrafinowaniu form i materiałów. Całość odporna jest na upływ czasu i stała się ikoną firmy.

Koniec lat osiemdziesiątych był prawdziwym punktem zwrotnym dla firmy, która zdecydowała się na współpracę z profesjonalnymi architektami, urbanistami i specjalistami z różnych dziedzin. Gdy w 1991 roku do firmy dołączył Leon Krier, wybitny architekt i urbanista, firma zaczęła się rozwijać wręcz lawinowo. Krier objął stanowisko głównego projektanta, a wiele jego projektów to klasyki designu.

Dziś Giorgetti łączy innowacje z głęboko zakorzenioną tradycją i doświadczeniem. W 2014 roku do grona projektantów marki dołączył Carlo Colombo, dzięki któremu firma wciąż ewoluuje, zachowując własny styl i charakter. Przekłada się to również na ekskluzywne i ponadczasowe produkty. Nieustannie powstają nowe projekty, które wciąż potrafią zaskoczyć. Czym? Przede wszystkim unikalnymi wzorami i połączeniami szlachetnego drewna ze skórą i tkaninami. To kwintesencja luksusu i elegancji, która w pełni odzwierciedla koncept: Made and Manufactured in Italy. ■



POZNAJ GIORGETTI



BIURKO TYCOON

Projekt: Roberto Lazzeroni

Biurko gabinetowe o wyjątkowym designie. Wykonane z najszlachetniejszych materiałów zapewnia komfort pracy, ergonomię i prestiż. Biurko wykonane z drewna klonowego i palisandru, detale obite skórą. Wkładka umiejscowiona na blacie może być wykonana ze skóry, jak i ze szlachetnego drewna.

FOTEL MOVE

Projekt: Rossella Pugliatti

Kwintesencja wygody, bujany fotel stworzony do głębokiego relaksu z książką w dłoni. Rama wykonana jest z jesionowego drewna wykończonego w trzech opcjonalnych kolorach: naturalnym, orzechowym i grafitowym. Siedzisko i oparcie wypełnione jest pianką poliuretanową i pokryte wysokiej jakości skórą.



FOTEL EVA

Projekt: Carlo Colombo

Fotel Eva to hołd złożony kobiecie. Forma fotela symbolizuje to, co z kobietą się kojarzy – subtelność, zmysłowość, wdzięk i powab. Fotel dostępny w różnych kolorach, tapicerowany zarówno skórą, jak i tkaniną. W komplecie również taboret mogący służyć jako podnózek.



SYSTEM TOWN

Projekt: Carlo Colombo

Wielofunkcyjny i uniwersalny mebel, którego przeznaczenia można dopasować zarówno do wnętrza, jak i indywidualnych potrzeb domowników. Idealny mebel do salonu lub garderoby o wszechstronnym zastosowaniu. Może być szafką na buty, szafą na ubrania, biblioteczką, komodą, jak i spełniać funkcję barku.



STÓŁ ANTEO

Projekt: Carlo Colombo

Stół zaprojektowany przez światową ikonę designu Carlo Colombo wykonany jest z litego drewna (orzech Canaletto) i marmuru. Opcjonalnie górna część może być wykonana ze szkła kryształowego w różnych kolorach. Wymiary stołu to 240 cm x 100 cm, aczkolwiek występuje też wersja kwadratowa o wymiarze 150 cm x 150 cm.



SOFA AGO

Projekt: Carlo Colombo

Sofa Ago odnajdzie się zarówno w eleganckich przestrzeniach gabinetowych, jak i w luksusowych apartamentach. Rama wykonana jest z profilowanej stali lakierowanej i dodatkowo pokryta jest drewnem. Niezwykłą wygodę zapewniają wypełnienia z gęstych piór. Sofa dostępna w wersji skórzanej lub materiałowej.



TOALETKA VENUS

Projekt: Roberto Lazzeroni

Roberto Lazzeroni przywrócił do życia toaletkę, mebel niezwykle popularny na przełomie XIX i XX wieku i, jak się okazuje, wciąż pożądaną przez kobiety. Praktyczna forma pozwala na schowanie najważniejszych rzeczy, w tym tych potrzebnych do makijażu. Eleganckie wykończenie sprawia, że jest to mebel luksusowy, który spodoba się każdej kobiecie.



KRZESŁO TICHE

Projekt: Carlo Colombo

Krzesło Tiche z najnowszej kolekcji Giorgetti to idealne połączenie klasyki ze współczesnością. Nogi krzesła pokryte są wysokiej jakości trwałą skórą, tapicerka jest wymiennalna, występuje w wersji materiałowej, jak i skórzanej. Wysokie, idealnie wyprofilowane oparcie zapewnia komfort i wygodę.



SALON WIELOFUNKCYJNY

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ / FOTO: FOTO&MOHITO



Salon jest sercem domu, miejscem relaksu, gdzie spędzamy najwięcej czasu. Miejscem, gdzie przyjmujemy gości, gdzie kwitnie życie towarzyskie. Jak pogodzić te wszystkie funkcje? Z takim problemem zwrócili się właściciele domu w Gdańsku do architekt Agnieszki Makowskiej.

Przystępując do projektowania salonu Agnieszka Makowska wiedziała już, że priorytetem jest jego powiększenie. Dlatego też zdecydowała się na połączenie kuchni z salonem. Zabieg nie tylko praktyczny, ale też celowy – spotkania towarzyskie dzisiaj często łączą się z gotowaniem i spędzaniem czasu zarówno w salonie, jak i w kuchni.

– Zastosowałam ponadczasowe proste formy i biel w satynowym wydaniu obramowaną w czerni forniru. Z bliska można zauważyć srebrne pionowe słaje modyfikowanego dębu, które pięknie odbijają światło. Przestrzeń dostosowana jest do potrzeb czteroosobowej rodziny z psami, tak by było łatwe do utrzymania w czystości – mówi Agnieszka Makowska.

Kuchnia zaaranżowana jest w otwartym planie z wysoką zabudową po jednej stronie i tylko niską po drugiej, już bez szafek wiszących, za to z wyspą od strony salonu podświetloną LED w kolorze ciepłym białym. Oświetlenie pełni bardzo ważną rolę w projektowanym wnętrzu, tworzy sceny świetlne nadając atmosferę.

– Dzięki opasce sufitu podwieszanego ukryłam karnisze liniowe oraz wysuwany ekran do rzutnika. Udało mi się przekonać właścicieli, by nie wybijać okna w północnej elewacji, a zamiast niego użyć sprawdzonego triku wydłużającej się perspektywy na fototapecie Art of wall. Została ona obramowana w listwy NMC i z powodzeniem zastępuje okno przy mniejszej stracie ciepła i niższych kosztach – dodaje Agnieszka Makowska.

Na podłodze królują wielkogabarytowe płytki w jasnym, ciepłym odcieniu, co powiększa optycznie pomieszczenie. Kominek wraz z wnęką na drewno tworzy dużą, szarą bryłę. Nowoczesna aranżacja z płaskorzeźbą drzewa doskonale komponuje się z zasłonami z prawdziwego jedwabiu luźno spływającego na ziemię.

W łazience dominuje czern z elementami bieli i srebra w postaci dekoru liniowego. Minimalistyczny charakter podkreśla chromowany grzejnik o ciekawej formie. Jedną trzecią pomieszczenia zajmuje prysznic przedzielony szklaną ścianką do pełnej wysokości. Całość dopełnia ławeczka wykończona srebrną mozaiką.



SOFA – KRÓLOWA DOMU



MOON SYSTEM

Projekt: Zaha Hadid

Producent: B&B Italia

Gdzie kupić: InterStyle HOME, Sopot



MAYOR

Projekt: Arne Jacobsen

Producent: &tradition

Gdzie kupić: Designzoo, Sopot



OSAKA

Projekt: Anders Nørgaard

Producent: BoConcept

Gdzie kupić: BoConcept, Gdynia



BIBIK

Projekt: Renata Kalarus

Producent: Noti

Gdzie kupić: Rubio-Art, Gdańsk



SANTA MONICA

Projekt: Jean - Marie Massaud

Producent: B&B Italia

Gdzie kupić: InterStyle HOME, Sopot



BOOMAN

Projekt: W3design

Producent: Ditre Italia

Gdzie kupić: Formanowa, Sopot



TED

Projekt: Peter Maly

Producent: Ligne Roset

Gdzie kupić: Forma Collection, Gdynia



MADISON

Projekt: Anders Nørgaard

Producent: BoConcept

Gdzie kupić: BoConcept, Gdynia



FANTAZJA O BLAJWINIE

Przypominają baśniowe postaci, wytwory dziecięcej wyobraźni lub też bohaterów powieści science - fiction - mowa o Blajwinach, niezwykłych "rzeźbach" wykonanych... no właśnie, z czego wykonanych? Na pewno ze stali, części znalezionych na złomie, aczkolwiek autorzy tych wyjątkowych figurek słowa "złom" unikają jak ognia.

Blajwiny mogliśmy oglądać na wystawie w salonie Premium Sound w Gdańsku. Autorami i pomysłodawcami projektu Blajwinów są uznany trójmiejski malarz Krzysztof Iwin oraz muzyk Mieervug Sveerg. Obaj podkreślają, że Blajwin wymyka się wszystkim schematom i definicjom, bo z przedmiotów teoretycznie niepotrzebnych, przeznaczonych do utylizacji, tworzą prawdziwe dzieła sztuki.

- Blajwiny, pozornie rzeźby, nie starają się odtworzyć powierzchownej i lekkiej gładkości świata kolorowych opakowań i wyrafinowanych kształtów nowoczesnej pustki. Wręcz odwrotnie - Blajwin to forma zewnętrznie chropowata, będąca jednak wyrazem niezniszczalnej idei, próbą powrotu do klasycznej prostoty, harmonii i odwołująca się do dziecięcej wrażliwości i nieskażonego niczym zwyczajnego poczucia humoru - mówi Mieervug Sveerg.

Blajwinacja to aktywność na placu zabaw i potrzeba powrotu do dzieciństwa jako uniwersalnego symbolu ładu, to pragnienie bezpiecznego schronienia, urastające do miana sacrum ze względu na



rolę, jaką spełnia on w życiu każdego, chyba człowieka. W procesie tworzenia Blajwina zdecydowanie najważniejsza jest wyobraźnia. Jest ona ważniejsza nawet od wiedzy, ponieważ wiedza jest ograniczona, a wyobraźnia nie zna granic. W efekcie powstają spektakularne dzieła, o wyjątkowym wzornictwie, które z powodzeniem mogą służyć jako wzbogacenie wnętrza, zarówno tego awangardowego, jak i super luksusowego.

mr



Arch. Krzysztof Droszcz i arch. Magdalena Droszcz
Gdańsk, ul. C.K. Norwida 4, tel.: 58 731 67 26
office@rebelconcept.com, www.rebelconcept.com

Gdańsk, ul. C.K. Norwida 4, tel.: 58 731 67 26
info@rebelmodule.com, www.rebelmodule.com



Rebel Concept

From passion to design

- Budynek szyty na miarę
- Nowoczesne innowacyjne podejście do projektowania z wykorzystaniem BIM (Revit)
- Wizjonerski i kreatywny zespół
- Osiedla mieszkaniowe, domy jednorodzinne, hotele, biura, wnętrza, budownictwo modułowe
- Specjalne oferty dla deweloperów i klientów indywidualnych
- Odpowiedzialność na wielu płaszczyznach

Rebel Module

Energooszczędne budownictwo modułowe

- do 30 lat gwarancji
- dom gotowy już w 12 tygodni!
- od 4.100 zł brutto za m² z pełnym wykończeniem
- ekologia, innowacja, oszczędność

NIEBIESKA KOLEKCJA

Nowe wzory, bogactwo materiałów i faktur, błyszczące dodatki, wszechobecny błękit, delikatne szarości. Metal i koronki. Błysłk i mat. Wielofunkcyjne meble, designerskie krzesła, fotele i sofy – tak w skrócie można scharakteryzować kolekcję mebli i dodatków BoConcept 2014/2015.

Kolekcję zaprezentowano trójmiejskim architektom podczas spotkania w gdyńskim salonie tej duńskiej marki. Meble z nowej kolekcji zaprojektowali m.in. Karim Rashid, nendo, Anders Norgaard, Henrik Pedersen, Morten Georgsen, którzy zadbali o każdy detal, linię, kształt i fakturę.

– Niezależnie czy wybierzemy błękit czy szarość, bogate, mięsiste tkaniny czy sztruks, metalowe, błyszczące dodatki czy klasyczne drewno możemy być pewni, że uzyskamy znakomity efekt. Jednym



z najbardziej widocznych trendów w nowej kolekcji jest błękit, który stanowi znakomite uzupełnienie ciepłych naturalnych materiałów i metalicznych, błyszczących powierzchni. Błękity zastępują wszechobecną czerń tworząc nową, interesującą jakość – mówiła Magdalena Posiadała, współwłaścicielka gdyńskiego salonu.

Niebieskie mogą być sofy, fotele, dywany, poduszki i pledy. Do tego tkaniny obiciowe i skóry w różnych odcieniach niebieskiego, matowe obicia przeszyte błyszczącą nicią, strukturalne wzory. Dzięki temu wnętrze zyskuje ciekawy, niepowtarzalny, nieco intrygujący wygląd. Nowością jest także łączenie różnych faktur i materiałów w tym samym kolorze jak np. tkaniny i skóry w obiciu sofy Carlton. **mp**

MUST HAVE: SOFA NUVOLA



Fot. Materiały prasowe

Sofa Nuvola marki Gervasoni wg projektu Paoli Navone to hit targów w Mediolanie. To połączenie ciepłej i obłej formy z niezwyklej linią materiałów o trójwymiarowej strukturze. Model dostępny w dwóch wersjach tkaninowych m.in. w gładkim metalicznym materiale. Do wykonania sofy użyto pianki poliuretanowej i gęstego puchu, co gwarantuje użytkownikom idealne dostosowanie materiału do sylwetki oraz uczucie miękkości. Grube, wyszukane materiały dopełniają pełnię jej formy.

Czy posiadacie małe dzieci, które nieustannie roznoszą jedzenie po solanie, brudząc meble? Kolekcja Nuvola to doskonałe rozwiązanie dla osób z rozbieganymi maluchami. W każdej chwili można zdjąć puchową powierzchnię z sofy, w celu ich wyprania, co jest ogromną korzyścią tych mebli. Nuvola to doskonała kompozycja gustu i oryginalnego designu.

Do kupienia: Interior Park, Gdynia. Cena: 22.500 zł

Nowość na rynku nieruchomości

Mieszkanie inteligentne w standardzie tylko w ROBYG

Mieszkania od
150 000 zł

www.gdansk.robyg.pl

www.robygsmart.pl

Lawendowe Wzgórza

Gdańsk-Jasień
ul. Jabłoniowa 23
tel. 58 350 86 66

Słoneczna Morena

Gdańsk-Morena
ul. Piekarnicza 1
tel. 58 322 08 11

Albatross Towers

Gdańsk-Przymorze
Al. Rzeczypospolitej 4
tel. 58 782 77 77

EKSKLUZYWNY ROZWÓJ TRÓJMIASTA

W Trójmieście żyje się najlepiej. Żyje się również pięknie. Niezwykle urokliwe położenie Gdyni, Sopotu i Gdańska przy jednoczesnej bliskości zieleni lasów oraz plaży i morza, przyciąga coraz więcej nowych mieszkańców. To właśnie dla klientów doceniających tę wyjątkowość Trójmiasta, deweloperzy tworzą coraz to bardziej eleganckie, idealnie wpasowujące się w nadmorski charakter miast inwestycje, trafiające nawet w najbardziej wyrafinowane gusta.

Gdzie zamieszkać najlepiej? Odpowiedzi na to pytanie nie znamy, bo każdy przecież ma inne potrzeby, każdy szuka czegoś innego. Być może jednak co nieco podpowiemy przedstawiając nowości na deweloperskim rynku Trójmiasta.

BRAMA SOPOCKA



Między Gdynią i Sopotem, w otoczeniu urokliwych lasów powstaje kameralne osiedle 2-piętrowych apartamentowców - Brama Sopotka - realizowane przez firmę Polnord. Z okien apartamentów powstających w ramach pierwszego etapu osiedla widać będzie malownicze lasy i rozległą panoramę Gdyni.

To oferta idealna dla osób, które cenią sobie prestiż, spokój i bliskość natury, na równi z dostępem do wielkiego miasta. Co jeszcze oferuje deweloper? Metraże od 50 do 95 mkw., komfortowe odległości pomiędzy budynkami pozwalające zachować prywatność, przestronne balkony, tarasy i ogródki oraz widne kuchnie.

NOWY HORYZONT



Nowy Horyzont to inwestycja realizowana przez Euro Styl dedykowana klientom lubiącym ciszę, spokój, ale również ... nie stroniącym od aktywności fizycznej. Z pewnością jest to jedno z najbardziej sportowych osiedli w Trójmieście. Na osiedlu działa klub fitness cieszący się dużym zainteresowaniem oraz

kryte korty do gry w tenisa. Mimo tak bogatej oferty rekreacyjno - sportowej trójmiejski deweloper postanowił przygotować dodatkowo wielofunkcyjne boisko, na którym będzie można pograć w piłkę nożną, koszykówkę, czy piłkę ręczną. Osiedle zlokalizowane jest na granicy gdańskiej dzielnicy Łostowice i gminy Pruszcz Gdański, przy nowo wybudowanej ulicy Ofiar Grudnia 1970. Dobre usytuowanie pozwala na szybki dojazd do obwodnicy Trójmiasta, a niedalekie sąsiedztwo Lasów Otomińskich zachęca do długich spacerów i wycieczek rowerowych. Obecnie osiedle powiększa się o budynek nr 5, którego planowany termin oddania to IV kwartał 2015 roku. W sprzedaży znajdują się 84 mieszkania o powierzchniach liczących od 36 do 84 mkw. Cena metra kw. rozpoczyna się już od 4090 zł.

KAMIENICZKI KRÓLEWSKIE



Przegląd rozpoczynamy od Kamieniczek Królewskich, inwestycji dewelopera BMC, realizowanej w Sopocie przy ulicy Władysława Łokietka. Wielką jej zaletą jest świetna lokalizacja, w samym centrum trójmiejskiej aglomeracji. Całość zatopiona jest w gęstej zieleni drzew i krzewów, a jednocześnie blisko morza, bo w odległości niespełna 5 minut od plaży.

Kamieniczki Królewskie to dwa klasyczne budynki subtelnie nawiązujące do dawnych sopockich willi, z bogatymi przeszklzeniami i zdobioną drewnem elewacją. Charakteryzują się kameralną, niską zabudową - 15 funkcjonalnych mieszkań rozlokowanych na czterech kondygnacjach o powierzchni od 35 do 77 mkw., zaprojektowanych tak, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających klientów. Każde z mieszkań posiada przestronny balkon lub taras. Lokale parterowe mają do swojej dyspozycji ogródek.

Dla wygody mieszkańców przewidziano podziemne hale garażowe, gdzie znajdują się miejsca postojowe wraz z praktycznymi komórkami oraz cichobieżne windy. Oko cieszyć będą gustownie i szlachetnie wykończone części wspólne. W trosce o bezpieczeństwo teren wokół budynków będzie ogrodzony i monitorowany. Dodatkowo każde mieszkanie będzie wyposażone w wideodomofony i drzwi antywłamaniowe klasy C. Natomiast w mieszkaniach parterowych znajdują się zabezpieczenia okien.

ART DECO



Zagłędając do Gdyni, trudno przeoczyć elegancką inwestycję Art Deco realizowaną przez firmę AB Inwestor. Znajduje się ona w zaciśniętej części centrum miasta, u zbiegu ulic I Armii Wojska Polskiego i Bema. Nazwa nieprzypadkowa, nawiązuje do stylu w architekturze, wzornictwie przemysłowym, dekoracji wnętrz i malarstwie, który dominował głównie w latach 20. XX wieku. Charakteryzował się prostotą, funkcjonalnością, przy jednoczesnej dbałości o wysoką jakość materiału i perfekcyjne wykonanie.

Budynek liczący pięć pięter, oferuje dwadzieścia pięć apartamentów: apartamenty dwupokojowe od 35mkw., czteropokojowe od 73 mkw., i pięciopokojowe od 86mkw. Ich ceny kształtują się od 8 do 12 tys. zł za mkw. Znajdować się będą na najwyższej kondygnacji. To tzw. penthouse'y, z rozległymi ponad 100-metrowymi tarasami widokowymi. Dwupoziomowe apartamenty typu loft cechować się będą przestronnością wewnątrz i dwukondygnacyjnymi przeszkleniami. Dużym atutem z pewnością będzie też możliwość bezpośredniego wjechania do niektórych apartamentów windą, jak również stanowisko concierge w holu wejściowym.

VIDA VERDE



Apartamenty Vida Verde to swoistego rodzaju zielona, ekologiczna enklawa. Deweloper, belgijska spółka Willemen Group zapewniła jej odrębność w planie zagospodarowania przestrzennego. Mieszcząca się przy ulicy Wzgórze Bernadowo, na skraju Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego inwestycja, zapewnia wygodny i szybki dojazd do centrum Gdyni i Sopotu oraz oferowanych przez te miasta atrakcji. Inspiracją dla architektów Jacka Droszcza i Krzysztofa Droszcza, stała się malowniczość okolicy, stąd kameralna wielkość osiedla i elegancka architektura skąpana w zieleni z przestrzennymi tarasami zapewniającymi luksus spokojnego wypoczynku.

Budynki ustawione na wzniesieniu zapewniają mieszkańcom bardzo dobre nasłonecznienie. Natomiast zestawienie elementów drewnianych i szklanych nadaje im wyjątkowego charakteru. To z pewnością propozycja dla tych, którzy cenią sobie spokój, ciszę i życie w harmonii z naturą. W sprzedaży znajdują się 42 apartamenty o powierzchniach liczących od 52 do 156 mkw. O bezpieczeństwo i komfort mieszkańców ma zadbać ogrodzenie terenu oraz system monitoringu. Planowany termin oddania to I kwartał 2016 roku.

REKLAMA



Rok założenia 1938

EKPOL
meble kuchenne

Tworzymy
kuchnie
z pasją..

EKPOL

ul. Gdańska 29, 84-240, Reda,
tel. 58 678 30 80, fax: 58 678 47 77
mail: ekpol@ekpol.gd.pl,
www.ekpol.gd.pl

NIANIE NA ZAWOŁANIE

Rodzicielstwo i zawodowa elastyczność. Duet niemożliwy?

Nawet jeśli pracujesz w sztywnych ramach czasowych, znalezienie odpowiedniej opieki dla dziecka nie jest łatwe. Problem rośnie wraz ze skomplikowaniem twojej sytuacji zawodowej. Bo kiedy jesteś freelancerem, masz nienormowane godziny pracy albo musisz się liczyć z częstymi wyjazdami służbowymi, znalezienie elastycznej niani, która podejmie się wyzwania w najmniej oczekiwanym momencie, zdaje się być trudnością nie do przeskokzenia.

W dzisiejszych czasach coraz rzadziej zdarza się, by praca zamykała się w sztywnych ramach – osiem godzin w biurze i fajrant. Elastyczność, dyspozycyjność – to cechy pożądane przez wielu pracodawców. Dwie cechy, które właściwie całkowicie eliminują z rynku świeżo upieczone matki. Te bowiem, nawet jeśli są gotowe na powrót do pracy, często uzależnione są od możliwości czasowych placówek opiekuńczo-wychowawczych, babć, cioci i innych osób, zaangażowanych w opiekę nad dzieckiem. Między innymi to właśnie z tego powodu prawie połowa matek dzieci do lat trzech pozostaje z nimi w domu, a liczba ta z roku na rok rośnie.

Sytuacja jest paradoksalna bo okazuje się, że wiele z tych kobiet chciałoby wrócić do pracy, ale ograniczenia, które spotykają na swojej drodze, wydają się być nie do przeskokzenia. W odpowiedzi na wszystkie te problemy powstała trójmiejska agencja nian Nianienazawolanie.com, która oferuje opiekę nad dziećmi właściwie dla wszystkich – również tych, których dzień pracy nie mieści się w żadnych z góry narzuconych schematach.

– Pracuję w agencji reklamowej i zdarza się, że w najmniej oczekiwanym momencie wpada mi duży projekt, który trzeba zrealizować na już. Dlatego jako matka, właściwie wypadam z rynku. Chciałabym wrócić do pracy, ale kto mi zagwarantuje opiekę nad dzieckiem, gdy w biurze będę musiała zostać dłużej, niż przewidziano



Ewa Grabowska - Klinkosz
- psycholog, psychoterapeuta



Paulina Konarczak - psycholog dziecięcy

w przedszkolnym grafiku? – żali się Karolina, mama trzyletniego Jasia. Dla niej odpowiedzią może być zatrudnienie niani, która w nagłej sytuacji będzie w stanie przyjechać, by zająć się dzieckiem. Taką nianię znajdzie w ofercie agencji Nianienazawolanie.com.

– W naszej agencji nie ma konieczności korzystania z usług na „cały etat”. Istnieje możliwość zarówno wykupu pakietu godzin w miesiącu do wykorzystania w miarę zapotrzebowania, ale również oferujemy opiekę np. dwa razy w tygodniu, na godziny – w weekendy, wieczorami, w trakcie wakacji letnich czy zimowych. Z naszych usług można również korzystać okazjonalnie, czyli np. gdy dziecko w wieku szkolnym rozchoruje się i potrzebna jest opieka na tydzień, a także gdy potrzebna jest niania, która pojedzie z rodziną na wakacje – przedstawia ofertę swojej firmy Nianienazawolanie.com Ewa Grabowska-Klinkosz, psycholog, psychoterapeuta.

Oferta agencji Nianienazawolanie.com ryzyko związane z nagłymi sytuacjami, które w rodzicielstwie zdarzają się dość często, minimalizuje właściwie do zera. Nie ma szans, żeby coś poszło nie tak – nianie są profesjonalnie przygotowane do pracy, przechodzą mnóstwo szkoleń i są dobierane indywidualnie do potrzeb każdej rodziny. – Dobrze wiemy, że szczęśliwe i radosne dzieci, to szczęśliwi i spokojni rodzice – podkreśla Grabowska-Klinkosz. To właśnie radość i spokój, każdej ze stron – jest w tym przypadku na pierwszym miejscu.

INSPIROWANY
HISTORIA




HOTEL
ELBLĄG

WIGILIA FIRMOWA

przy zapachu żywych choinek
i dźwiękach fortepianu

- Hotel jedyne 50km od Trójmiasta •
- Basen • Sauny • Spa •
- Wesela za miastem •
- Pakiety pobytowe •
- Bawialnia dla dzieci •



SYLWESTER W LAPONII 2015



Na hasło
PRESTIŻ
sylwester będzie
TANSZY!

JEDYNA TAKA
NOC W ELBLĄGU,
KTÓRA ZAMIENI SIĘ
W ZIMOWĄ LAPONIE

390,00
zł/osoba

środa 31.12.2014r
godzina 20:00

Hotel ELBLĄG****, ul. Stary Rynek 54-59, 82-300 Elbląg
t: +48 55 611 66 00, f: +48 55 620 30 72, e: hotel@hotelelblag.eu

www.hotelelblag.eu

ŚWIĘTA Z DAŁA OD DOMU

AUTOR: AGATA RUDNIK



Hotel Młyn Klekotki

Sprzątanie, gotowanie, jedzenie... Święta Bożego Narodzenia to cała masa przygotowań, które nie pozwalają nam w pełni cieszyć się czasem spędzonym z rodziną i przyjaciółmi. A może w tym roku zrobić TO inaczej?

W

dzić daleko.

ŚWIĘTA NA MAZURACH

Tylko dwie godziny drogi samochodem dzielą cię od ciszy warmińskich lasów i kryształowej tafli Jeziora Wulpińskiego oraz Hotelu Marina Golf Club w Sile (k. Olsztyna). W ten wyjątkowy czas czekać będą tu na ciebie liczne atrakcje, w tym koncertowa podróż do Portofino, świąteczny turniej kręgli, zajęcia Aqua Zumba (idealne by spalić nagromadzone przez święta kalorie!) oraz nielimitowany wstęp do Strefy Wellness Marina SPA - saun, łaźni i basenów.

Dzieci doskonale będą bawić się podczas Kids Club - gry terenowej w hotelu (poszukiwanie ukrytych słodkości). Nie zabraknie oczywiście wspólnego malowania bombek i przygotowania ozdób choinkowych oraz ubierania choinki. Do grzecznych maluchów (i nie tylko!) po kolacji wigilijnej przyjdzie Święty Mikołaj, a jeśli tylko pogoda będzie sprzyjać wszyscy będą dobrze się bawić na kuligu. Czy można chcieć więcej?

PO KRÓLEWSKU

W samym sercu Lidzbarka Warmińskiego, w widłach rzek Łyny i Symsarny położony jest Hotel Krasicki (należący do Grupy An-

ders). Tu w prawdziwie królewskiej atmosferze skorzystasz m.in. z Centrum Wellness (basen, sauny, jacuzzi), Biblioteki Cafe (dla wszystkich spragnionych odpoczynku przy dobrej lekturze) oraz weźmiesz udział w bożonarodzeniowym seansie astronomicznym, pokazie live cooking oraz warsztatach warmińskiego rękodzieła artystycznego.

W specjalnym programie animacyjnym każde dziecko znajdzie coś dla siebie - np. przygotowywanie ozdób choinkowych i pierniczków świątecznych oraz powitanie Pani Choinki i wspólne jej ubieranie. Na świątecznych gości czekają również 3 obiady w formie bufetu, w tym Wieczera Wigilijna (połączona oczywiście z Wizytą Świętego Mikołaja) oraz uroczysty obiad w pierwszy dzień świąt. A to dopiero początek atrakcji!

KLEKOTKOWE BOŻE NARODZENIE

„Mikołajowa przyjemność”, „Wesoła różga Samuraja”, czy „Japońskie śnieżki” to tylko niektóre z wyjątkowych zabiegów oferowanych w czasie świąt w Hotelu Młyn Klekotki w Godkowie. Co się kryje za tymi tajemniczymi nazwami? Masaż pleców świąteczną czekoladą, miotełkami bambusowymi lub ciepłymi, piernikowymi stemplami. Skorzystaj też z masażu wykonywanych z użyciem oleju z dodatkiem naturalnej aromaterapii w świątecznej nucie zapachowej (w tym np. Lomi Lomi Nui).

Co ciekawe, w czasie świąt Bożego Narodzenia, wyjątkowe Sen-to SPA hotelu Młyn Klekotki przyjmować będzie również... dzieci. Po specjalnych i dedykowanych młodej skórze zabiegach, na dzieci czekać będą animatorzy w części relaksacyjnej. W Klekotkach, w zaciszu młyna zjesz „klekotkową” kolację wigilijną oraz świąteczny obiad, a dodatkowo możesz wybrać się na niecodzienny seans w jacuzzi pod gwiazdami. Inne atrakcje wliczone w cenę pobytu to

m.in. łaźnia parowa, sauna szwedzka, sala bilardowa, fitness club, tenis stołowy i sala zabaw dla dzieci.

CZTERY GWIAZDKI W ELBLĄGU

Nie tylko nad jeziorem świąteczny czas jest magiczny, a najlepszym tego dowodem jest pobyt w luksusowym, czterogwiazdkowym hotelu Elbląg. Wspólnie z bliskimi możesz tworzyć tu ozdoby choinkowe, ubierać choinkę i napisać list do Świętego Mikołaja. W blasku świec, przy dźwiękach fortepianu i wspólnym śpiewaniu kolęd zjesz pyszną, tradycyjną kolację wigilijną, by potem rozpakowywać prezenty i wybrać się na pasterkę do zabytkowej Katedry Św. Mikołaja.

Podczas kolejnych świątecznych dni zjesz uroczysty obiad połączony ze szkołą gotowania dla całej rodziny i pokazem kulinarnym oraz skorzystasz ze strefy wellness (basen z jacuzzi, sauna sucha, łaźnia parowa, salka fitness). W tym czasie dzieci mogą wziąć udział w nauce pływania albo obejrzeć bajki podczas specjalnego seansu.

W pobliskich Kadynach możesz skorzystać z pięciodniowego pakietu świątecznego hotelu Srebrny Dzwon. W pakiecie noclegi w stylowych pokojach, kulig z ogniskiem, świąteczne menu z uroczystą kolacją wigilijną, a także coś dla ciała, czyli aromatyczny masaż całego ciała z doбором indywidualnej nuty zapachowej. Duchowym przeżyciem będzie z pewnością pasterka w średniowiecznym klasztorze franciszkańskim.

WYJEŻDŻAMY DO... SOPOTU

Co powiesz na rodzinne święta w kurorcie? W Mera SPA Hotel w Sopocie zacznij świętowanie od relaksującej kąpieli w basenie i odświeżającej wizyty w saunie. W wigilijny poranek wybierz się na spacer po plaży (w tym czasie dzieci możesz zostawić pod opieką

Walking, Aqua Aerobiku oraz jogi. Wśród dodatkowych atrakcji znajdziesz m.in. Dzień Filmowy z Merą – 25 grudnia (z iście bożonarodzeniowymi seansami) oraz Bufet Azjatycki (26 grudnia). Nie zabraknie też niespodzianek dla milusińskich, które obejmują m.in. wspólne przyrządzanie i dekorowanie naleśników oraz wizytę w Centrum Nauki Eksperyment. W trakcie trwania całego pobytu możesz korzystać z basenów i sauny, masaży oraz zabiegów pielęgnacyjnych na twarz i ciało.

Sporo atrakcji dla najmłodszych przygotował też sopocki hotel Haffner. To m.in. bogaty program animacyjny, wspólne przygotowywanie ozdób i strojenie hotelowej choinki, wizyta Świętego Mikołaja podczas kolacji wigilijnej, a w pierwszy dzień świąt odwiedzi czarodzieja. Dzieci powyżej 4 roku życia będą mogły skorzystać z nauki pływania, codziennie też będzie działać bajkowe kino świąteczne.

GWIAZDKA NAD MORZEM

Jeśli nie Trójmiasto, to co? Może Jastrzębia Góra? Hotel Astor organizuje święta, dbając o każdy detal. Liczne dekoracje już od samego wejścia, pozwalają wczuć się w klimat tych niezwykłych chwil. Nie zabraknie nawet szopki z żywymi zwierzętami. Uroczysta kolacja wigilijna przy nastrojowej muzyce, a następnie wspólne kolędowanie z zespołem, potęgują rodzinną atmosferę. Dzieci odwiedzi Mikołaj, który rozda prezenty.

Do tego wspólne ognisko, codzienne animacje m.in.: świąteczne dance studio, kuchnia Pani Mikołajowej, olimpiada z reniferami basen, sauna i siłownia. Do dyspozycji gości pozostaje również centrum fitness (basen, sauna, siłownia, bowling, klub gier X-box Kinect, a także Bio Studio, które specjalnie z myślą o świątach przygotowało pakiety na bazie masła migdałowego, czekolady, oleju świerkowego, oraz cynamonu.

Z kolei w pobliskiej Juracie, w hotelu Bryza w świąteczne śniadania zjesz z widokiem na morze, czas umili ci świąteczny koncert fortepianowy, a na dzieci czekać będzie akademie kulinarna ze zdobieniem ciasteczek i pierniczków kolorowym lukrem, a także dance studio. Rodzice w tym czasie mogą skorzystać ze świątecznej oferty spa.

A MOŻE DO USTKI?

Czy pamiętasz z dzieciństwa wspólne robienie ozdób choinkowych i konkurs na najdłuższy łańcuch? Tych atrakcji nie zabraknie także podczas świątecznego pobytu w Hotelu Grand Lubicz – Uzdrawisko Ustka. Podczas kolacji wigilijnej zawita tu obowiązkowo Święty Mikołaj. Dodatkowo zrelaksujesz się tu w Centrum Wellness, które obejmuje m.in. basen sportowy 4-torowy i basen rekreacyjny ze zjeżdżalnią, sztuczną rzeką oraz brodzikiem dla dzieci, jacuzzi z hydromasażem, sauny (fińską, IR, parową i ziołową) oraz grotę solną z tężnią. Na

wszystkich amatorów wysiłku fizycznego czekają także kort tenisowy, squash oraz cube ball. To prawdziwa gratka dla wszystkich, którzy chcą mieć pewność, że zmieszczą się w sylwestrowe kreacje.

Przez cały rok jesteśmy zabiegani i na nic nie mamy czasu. Zatrzymajmy się więc choć na te kilka świątecznych dni i w spokojnej, pełnej ciepła atmosferze spędźmy wyjątkowe chwile z bliskimi. Niekoniecznie w domu, niekoniecznie w atmosferze często nerwowych przygotowań. Warto!



Hotel Elbląg

Klubu dziecięcego Mery), by z jeszcze większym apetytem zasiąść do stołu zastawionego tradycyjnymi potrawami. Nie zabraknie oczywiście Świętego Mikołaja (nie zapomnij w recepcji zostawić prezentów dla pociech, by potem trafiły do mikołajowego worka!). A po jego wizycie rozpocznie się prawdziwa Świąteczna Opowieść wśród dźwięków polskich i międzynarodowych kolęd.

Pierwszy i drugi dzień świąt rozpocznij śniadaniem przy Bufecie Świątecznym. Zbędne kalorie możesz spalić podczas zajęć Nordic

DOBRE, BO POLSKIE

Polfash Bramee to wyjątkowe wydarzenie łączące targi mody ze strefą wiedzy i stylizacji. 18 wyróżniających się polskich marek modowych zaprezentowało swoje kolekcje na jesień i zimę, fotograficzny duet September Art Agency tropił najlepiej ubranych klientów Galerii Bałtyckiej, a gości specjalny - Łukasz Jakóbiak przeprowadzał wywiady z projektantami.

W miasteczku można było zrobić zakupy u takich marek, jak: Mamapiki, She/s a Riot, Madox Design, Staff by Maff, Colorshake, Keyce, Magdalena Paszkiewicz, Diuczko, Lana Nguyen, Kiss The Frog, FOF by Nath, Rozwardowska Bags, EVC DSGN, Dress Code, Cat Cat, basic station, bynamesakke, Synthetic 100% natural, Rilke.

Jaką zatem modę lansują polscy projektanci? Na pewno uniwersalną, zarówno jeśli chodzi o zastosowanie, jak i o target. Odważnie operują formą, nie boją się łączyć materiałów, mówią nie zachowawczości w modzie. Stawiają też na uniwersalność, sporo było bowiem projektów, w których swobodnie można wyjść zarówno na spacer, spotkanie towarzyskie, jak i do pracy.

W dalszym ciągu projektanci lansują też ubrania unisex, z mody nie wychodzi oversize. Nie da się ukryć, że polska moda to także pewnego rodzaju manifest podkreślający niezależność, indywidualizm, czasami awangardę, czasami prowokację.

mp

PRESTIŻ
PATRONUJE





Anja Rubik dla Mohito

Anja Rubik, polska super modelka, zaliczana do ikon branży modowej, zaprojektowała własną kolekcję ubrań i akcesoriów dla gdańskiej marki Mohito. Kolekcja stanowi doskonałe odzwierciedlenie stylu, do którego modelka zdążyła przyzwyczaić swoich fanów. Połączenie miejskiej nonszalancji z autorską interpretacją najświeższych trendów zaowocowało powstaniem Exclusive Collection - limitowanej linii, która w sprzedaży pojawi się już 14 listopada.

- Ze starannością zaprojektowałam oraz stworzyłam kolekcję ready-to-wear wraz z akcesoriami. Uważam, że każda kobieta powinna mieć w swojej garderobie ubrania, które byłyby zarówno eleganckie, sztywne jak i wyrafinowane - mówi Anja Rubik.

M O H I T O







MOHITO



M O H I T O



CHRAPANIE STOP!

Chrapanie to wyjątkowo kłopotliwa dolegliwość, zarówno dla pacjenta, jak i dla jego otoczenia. Potrafi zabić romantyzm w każdej sypialni, ale też może mieć negatywny wpływ na nasze zdrowie.

Chrapanie zakłóca prawidłowy sen osoby chrapiącej i obniża natlenienie organizmu. Nieleczono chrapanie może stopniowo doprowadzić do występowania bezdechów sennych, zaburzeń koncentracji, rozwoju chorób układu krążenia, osłabienia popędu płciowego, a nawet depresji. Na szczęście współczesna medycyna zna receptę na to schorzenie.

- Jedną z najskuteczniejszych metod leczenia chrapania są zabiegi laserowe Fotona - mówi lekarz laryngolog Lucjan Legan. - To szybka i bezinwazyjna metoda, która zmniejsza występowanie bezdechu i amplitudę chrapania. Do tego zabiegu nie jest potrzebne znieczulenie. Światło lasera podgrzewa tkanki powodując kontrakcje kolagenu, a co za tym idzie usztywnia tkanki. Ma to wpływ na złagodzenie wibracji części miękkich podniebienia wraz z językiem oraz zmniejsza występowanie bezdechów - dodaje dr Lucjan Legan.

Pełna procedura zabiegowa to trzy zabiegi. Zabieg jest bezbole-



Dr Anna Legan

sny i nie wywołuje efektów ubocznych. Wyniki badań leczonych laserowo pacjentów są obiecujące, a metoda jako bezpieczna i nieinwazyjna dla pacjenta, przy niskim koszcie terapii jest bardzo dobrą alternatywą dla innych metod zabiegowych.

Laser świetnie sprawdza się nie tylko w leczeniu chrapania, ale jest również świetną i skuteczną metodą leczenia nietrzymania moczu. Ten bardzo wstydlivy problem dotyka wiele osób, głównie kobiet.

- Leczenie polega na fototermicznym obkurczeniu ścianek pochwy - mówi ginekolog Anna Legan. - Laser powoduje wzmacnianie powięzi wewnątrzmiędniczej, ścianek pochwy, a także obszaru ujścia cewki moczowej. Światło lasera stymuluje włókna kolagenowe śluzówki prowadząc do ich namnażania i wzmocnienia. Dochodzi do obkurczania tkanek poddanych zabiegowi i do zmniejszenia kąta nachylenia cewki moczowej i przywraca jej normalną funkcjonalność. Z reguły wystarcza jeden zabieg. Efekt utrzymuje się kilka lat - dodaje dr Anna Legan.

Gabinet ginekologiczny lek. med. Anna Legan, Gdańsk, ul. Witosa 25. Tel.: 601 622 419

Gabinet laryngologiczny lek. med. Lucjan Legan, Gdańsk, ul. Witosa 25. Tel.: 502 72 82 82



SOPOCKA FABRYKA URODY

dr Jacek Bratkowski

**SPRAWDŹ
NASZE
JESIENNE
PROMOCJE**

- medycyna estetyczna
- chirurgia plastyczna
- gabinet kosmetyczny

Sopot, ul. Smolna 1D

Rejestracja telefoniczna 602 210 680

rejestracja@sopockafabrykaurody.pl

www.sopockafabrykaurody.pl



NA RATUNEK URODZIE

Po upalnym lecie nasza skóra wymaga szczególnej pielęgnacji i regeneracji. Wraz z nadejściem jesieni zafundujmy sobie więc odżywcze zabiegi, które pomogą nam ochronić ją przed kolejnymi wyzwaniami - wiatrem i mrozem.



Intensywne promienie słoneczne nie tylko wysuszają skórę, ale także przyspieszają procesy jej starzenia. Warto więc zwłaszcza przeciwdziałać tym niekorzystnym skutkom. Kosmetyki z serii Hyaluronic Multiple Effect firmy KLAPP Coemstics zapewniają efekt wzmocnionej, wypełnionej, zdrowej i po prostu pięknej skóry. W wielu przypadkach skóra po lecie jest odwodniona i szorstka w dotyku. Stąd też należy zafundować jej zabiegi witaminowe, bogate w substancje odżywcze.

- Te substancje to ceramidy i kwas hialuronowy, a w przypadku pań dojrzałych - fitohormony. Szczególnie polecam intensywnie regenerujący zabieg Dermalogica na bazie mleka sojowego i miodu, który idealnie odżywia, nawilża oraz koi podrażnienia - tłumaczy Joanna Baraniak, terapeutka z Sheraton Sopot Spa.

Jesień to doskonały czas na zabiegi złuszczeniowe, a także intensywnie odmładzające np. przy użyciu lasera.

- System frakcyjny Matrix RF to nowoczesny sposób walki z niedoskonałościami skóry. Dedykowany jest przede wszystkim do odnowy stref wokół oczu, redukcji płytkich zmarszczek oraz zmian pigmentacyjnych. Pozwala także dotrzeć do głębokich warstw skóry, przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego bezpieczeństwa. Resurfacing skóry przy użyciu systemu frakcyjnego Matrix RF pozwala na uzyskanie spektakularnego efektu odmłodzenia skóry bez skalpela, przy minimalnym okresie rekonwalescencji - tłumaczy Ryszard Zając, chirurg naczyniowy, flebolog, właściciel Instytutu Kosmetologii Babiana w Gdańsku.

Warto też pomyśleć o ujędrnieniu skóry, tym bardziej że okres jesienno - zimowy to zazwyczaj czas, gdy aktywność fizyczna spada, więcej czasu spędzamy w domu i w pracy. Wizyta w spa lub w gabinecie kosmetycznym jest więc jak najbardziej wskazana.

- Wśród zabiegów pielęgnacyjnych królują zdecydowanie dwa zabiegi: HSR Power Lifting marki Babor oraz Shirabe marki Sensai Kanebo International - mówi Monika Konieczna, dyrektor Instytutu SPA & Wellnes Hotelu Haffner w Sopocie. - Obydwa zabiegi należą do grupy ekskluzywnych zabiegów ujędrniających. Aby wydłużyć działanie każdego z nich, klientki bardzo chętnie zaopatrują się w kompleksową serię luksusowych kosmetyków o działaniu liftingującym z odpowiednich linii - dodaje Monika Konieczna.

Nasze dobre samopoczucie i zadbane skóra to najlepsza broń na jesienną chandrę. Gdy czujemy się zadbane, wówczas znacznie łatwiej radzimy sobie z przeciwnościami losu i wyzwaniami dnia codziennego. To udowodnione naukowo!



Nowy Salon Kosmetyczny w Gdańsku

Profesjonalne Metody Pielęgnacji Kosmetycznej

Niechirurgiczne zabiegi na twarz i ciało

"Moje największe odkrycie to zabieg CACI. Już po kilku sesjach efekt jest jak po prawdziwym liftingu chirurgicznym"

Michelle Collins, aktorka

zabieg gwiazd CACI Systems

zabiegi modelujące LPG

zero cellulitu - formuła PHYTOMER

odmładzanie skóry GENEEO MicroBubble technology



www.petiteperle.pl
facebook.com/SalonPetitePerle

tel. 58 355 22 11
ul. Beniowskiego 51
80-355 Gdańsk

pon. - pt.: 9:00 - 21:00
sobota: 9:00 - 15:00

PO ZDROWIE DO SREBRNEGO DZWONU

ROZMAWIAŁA: MATYŁDA PROMIEN

Zostaw za sobą codzienność, zgiełk dużego miasta, zasmakuj wyjątkowych rytuałów i wyszukanych zabiegów wellness, które przywrócą harmonię ciała i umysłu. Gdzie? W hotelu Srebrny Dzwon w Kadynach. O najnowszych i nowatorskich zabiegach opowiada Dariusz Mazurek z hotelowego SPA wyjątkowych terapii manualnych i masażu.

Przeglądając menu SPA hotelu Srebrny Dzwon natrafiłam na zabiegi, które nawet dla mnie, osoby która często bywa w SPA, brzmią dość egzotycznie. Na przykład masaż rzeźbiarski metodą Lari Yugai.

Branża spa & wellness cały czas dynamicznie się rozwija, a my staramy się wyróżniać na tle innych i podążać za sprawdzonymi i skutecznymi nowinkami. Masaż Lari Yugai wymyśliła wiele lat temu terapeutka mająca pochodzenie japońsko - koreańskie, która notabene od wielu lat mieszka w Polsce. Zabieg polega na połączeniu akupresury z masażem. Skupia się na wybranych punktach twarzy i głowy. Ciepło wytworzone przez ucisk aktywizuje i poprawia ukrwienie i dotlenienie mięśni. Sekret jego skuteczności tkwi w prawidłowej technice: płynności ruchów i odpowiednim ucisku. Zabieg trwa ok. 70 minut. Ucisk jest mocniej odczuwalny przez około trzy zabiegi, także chwilami to boli, ale efekty są spektakularne. Twarz wygląda jak po liftingu. Z zabiegów korzysta wiele aktorek i aktorów oraz tak zwani celebryci, także Ci którzy już spróbowali innych metod polepszenia wyglądu i chcą teraz metody nieinwazyjnej, a skutecznej.

Bez żadnego skalpela?

Oczywiście, że bez skalpela. Bez nakuć. Likwidujemy zmarszczki, również mimiczne, podnosimy opadające powieki, wygładzamy skórę szyi i czoła, itd. Dodatkowo modelujemy twarz, poprawiamy jej owal, korygujemy kształt nosa, podbródka. Wiele jest klientów, których wady wynikają z doświadczeń losowych: wypadki, paraliże, wady wrodzone, tu także możemy pomóc.

Wiele osób, zwłaszcza kobiet, ma dość wstydlivy problem, a mianowicie haluksy? Dotychczas myślałam, że schorzenie to leczy się operacyjnie, tymczasem okazuje się, że niekoniecznie.

Największą zaletą stosowanej przez nas metody korekty haluksów jest brak ingerencji chirurgicznej. Bez bólu, bez operacji, bez komplikacji i konieczności rehabilitacji. Większość osób mających to schorzenie nie jest w stanie normalnie funkcjonować, odczuwają ból przy chodzeniu. Szerokie spojrzenie na tą przypadłość daje nam możliwość manualnej korekty haluksów. Zabiegi wykonywane naszą metodą zmniejszają ból, zmniejszają napięcia ścięgien i mięśni stopy, przywracają właściwe proporcje stopy. To sprawdzona i skuteczna metoda.

Znajomość ludzkiego ciała, anatomii w połączeniu z manualnymi technikami potrafi zdziałać prawdziwe cuda?

Oczywiście, że tak. Wiele manualnych technik znanych jest już od czasów starożytnych. Na miejscu w Srebrnym Dzwonie nie tylko korygujemy haluksy, ale też tak zwany "wdowi garb". To dysfunkcja posturalna, oznacza pogłębioną kifozę piersiową, wysunięcie głowy i zgrubienie tkanki w dolnym odcinku kręgosłupa szyjnego. Zabieg ten daje efekt nie tylko estetyczny, ale także zdrowotny, gdyż przywraca ruchomość górnej części kręgosłupa.

Jeden z ciekawszych masaży w Waszej ofercie, to masaż Cesarzy, zwany także królewskim? Zapewnia na pewno relaks, odprężenie, ale czy ma także właściwości lecznicze?

To masaż, którego początki sięgają 4 tysięcy lat opracowany dla cesarzowej Chin przez tybetańskiego lekarza. Masaż miał zapewnić królewskiemu rodowi długowieczność, zdrowie i piękno. Wykorzystuje doświadczenia medycyny wschodniej, ale i także bioelektronikę. Rezultaty jakie osiągamy to: pozbycie się nadmiaru ładunków dodatnich z naszego organizmu odpowiedzialnych za wiele schorzeń oraz ból, rozluźnienie mięśni, ścięgien i kręgosłupa, zmniejszenie cellulitu, poprawa metabolizmu, działanie odchudzające, poprawa krążenia krwi, dzięki czemu nasz organizm lepiej wchłania potrzebne mu dobroczynne substancje, a pozbywa się toksyn.

Intrygują mnie jeszcze Źródła Harlela.

To autorski rytuał na bazie rytuału bałijskiego, masażu syberyjskiego i innych wybranych elementów. Jest rodzajem masażu głęboko relaksującego i ener-

getycznego. W swej istocie, masaż jest drobiazgowym i niezwykłym systemem terapeutycznym. Polecany jest w szczególności dla osób spędzających wiele godzin przed komputerem, dla osób z bólami kręgosłupa, w migrenach i innych bólach głowy, jako lek na bezsenność, na dolegliwości oddechowe wywołane astmą lub alergią, stres, niepokój oraz depresję, nerwice, problemy z libido. Poprawia krążenie krwi oraz limfy tym samym pozytywnie wpływając na cały organizm. Gwarantuje zrelaksowany stan umysłu oraz usuwa wszelkie napięcia, podnosi energię. Zapraszam do Srebrnego Dzwonu w Kadynach, warto zadbać o swoje zdrowie, ciało, harmonię ducha i umysłu. ■



Hotel Spa Srebrny Dzwon, Kadyny 31, 82-340 Tolkmicko
tel. 48 55 231 34 34, e-mail: recepcja@srebrnydzwon.pl
www.srebrnydzwon.pl, www.spakadyny.pl

Mago

Salon
Modnej
Fryzury



Al. Niepodległości 688, 81-853 Sopot
tel. 58 551 54 65, tel. kom. 503 453 398
czynne: poniedziałek- piątek 9-20, sobota 9-19

sylwester 2014

Māròkò

niezapomniane show
wykwintne menu

open bar
kinder bal

atrakcyjne pakiety pobytowe



HOTEL ASTOR

★ ★ ★

Jastrzębia Góra

Hotel Astor *** położony jest w najpiękniejszym miejscu polskiego Wybrzeża, w Jastrzębiej Górze - zaledwie 100 m od brzegu Bałtyku.

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

NOWINKI W POGONI ZA MŁODOŚCIĄ

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ



CACI to bezigłowa alternatywa dla zabiegów medycyny estetycznej.

Wciąż pojawiają się nowe pomysły na to, jak zachować lub przywrócić naszej skórze młody wygląd. Specjaliści prześcigają się w tworzeniu innowacyjnych metod. Jakie nowości oferują nam gabinety w Trójmieście?

Jeśli oczekujesz natychmiastowego efektu i nie chcesz poddać się inwazyjnemu liftingowi, zapoznaj się z propozycją salonu kosmetycznego Petite Perle w Gdańsku.

- Prawdziwy zastrzyk młodości zagwarantują dostępne w naszym salonie zabiegi Geneo oraz niechirurgiczny lifting twarzy CACI - mówi Katarzyna Plechoć, właścicielka salonu Petite Perle. - Technologia Geneo gwarantuje trzy działania pielęgnacyjne: głębokie dotlenienie skóry, złuszczenie naskórka oraz intensywne wchłanianie składników aktywnych. CACI to bezigłowa alternatywa dla zabiegów medycyny estetycznej. Wykorzystuje działanie mikroprądów, które wzmacniają, unoszą i redukują mięśnie twarzy. Dodatkowo maszyna wzbogacona jest o grzebień LED, który wypełnia od wewnątrz zmarszczki, stymulując proces odnowy włókien kolagenowych i elastynowych - tłumaczy pani Katarzyna.

Z tych zabiegów korzystają wielkie gwiazdy na całym świecie z Jennifer Lopez na czele. Z kolei Madonna jest wielką fanką urządzenia D-Actor 200, leczącego i likwidującego cellulit falą akustyczną. Urządzenie to dostępne jest w Sopotkiej Fabryce Urody kierowanej przez dr Janusza Zdzitowieckiego. Efekty rewolucyjne, o czym świadczą nogi Madonny i... kolejki do tego urządzenia.

Fala akustyczna stymuluje mikrokążenie w obrębie tkanki łącznej i komórek tłuszczowych, a także redukuje istniejące problemy metaboliczne w celu zmniejszenia oznak cellulitu. Przeprowadzone padania potwierdziły poprawę elastyczności skóry o 110%, wyszczuplenie ud 2,5-7cm, zmniejszenie obwodu u 72% osób i redukcję cellulitu o 95%. Terapia przynosi widoczne efekty również w redukcji rozstępów i przywracaniu napięcia mięśni po ciąży. Efekty widać już po kilku sesjach.

Świetne efekty dają także nici liftingujące. First Lift (Multi-Puncture Filaments) to nowość na polskim rynku medycyny estetycznej dostępna w City-Med Clinic & Spa w Gdańsku. Stosowane podczas zabiegu rozpuszczalne nici PDO doskonale wpływają na kondycję i napięcie skóry, zapewniając natychmiastowy i długotrwały efekt.

Całość łączy rewitalizację skóry na poziomie komórkowym z niwelowaniem zmarszczek i delikatnym liftingiem.

Nici First Lift mogą być aplikowane niemal na całym ciele, a więc służą zarówno do poprawy struktury skóry twarzy, szyi i dekolту, jak również biustu, pośladków, brzucha czy nawet nóg. Technologia ta nie wymaga użycia skalpela, jest szybka, bezpieczna i niemal bezinwazyjna. Wykonane z rozpuszczalnej substancji PDO (polidiodksanonu) nici First Lift wchłaniają się do 8 miesięcy, a efekty zabiegu utrzymują się przez około 2 lata.

Dobrze ocenianą nowością są także kompleksowe zabiegi Revosmooth oferowane przez Studio Piękności i Odnowy Biologicznej Stenia w Gdyni. Obejmują one odmładzanie skóry dzięki biostymulacji falami radiowymi. Fale radiowe łagodzą obrzęki, zmniejszają woreczki tłuszczowe pod oczami, niwelują cienie i drobne zmarszczki pod oczami oraz obwisłości policzków, podbródka i szyi. Energia fal radiowych zamieniana jest na ciepło, a wzrost temperatury ciała powoduje zwiększenie ukrwienia skóry oraz dotlenienie i odżywienie komórek.

Wszelkie zabiegi należy uzupełnić codzienną pielęgnacją kosmetykami najwyższej jakości. Warto zapoznać się z linia produktów firmy Klapp Cosmetics - A Classic, których formuła ma działanie silnie regenerujące - stymulujące na twarz, szyję i dekolt. Całość obejmuje m.in. Revital Serum (serum rewitalizujące zawiera witaminę A, panthenol, kwas hialuronowy oraz liposomy), krem nocny i dzienny zawierający ekstrakt z korzenia ratanii, krem do szyi i dekolту, krem pod oczy, maskę na skórę okolic oczu oraz maskę żelową z kwasem hialuronowym oraz ampułki z retinolem.

Najnowsza technologia wkroczyła też do... ginekologii. W gabinecie dr Anny Legan na gdańskim Chełmie dzięki najnowszemu laserowi pozbedziemy się wstydlwego problemu, jakim niewątpliwie jest nietrzymanie moczu. Dzięki zabiegowi laserowemu można też uzyskać wzrost napięcia i elastyczności ścian pochwy, znaczne jej zwężenie poprawę nawilżenia i ujędrnienie śluzówki pochwy, co wpływa na znaczną poprawę satysfakcji z życia seksualnego. ■



ZORGANIZUJ

wigilię firmową

Z RESTAURACJĄ BALTICA

Przystawka oczekująca

Comber sarny w ziemnej otulinie
z orzechami laskowymi, piklowaną
gruszką i kremem jeżynowym

Zupa

Barszcz z pieczonych buraków
Uszka z borowikami

Deser

Mus mango z bitą śmietaną
i owocowymi bezami

Dania na półmiskach

Udko młodej kaczki
gratine, jabłko pieczone
Żurawina z rozmarynem
Płaty karpia ze śliwką
w czerwonym winie
Pierogi z kapustą i grzybami

Zakąski zimne- półmiski

Siekany Tatar z poledwicy
wołowej na ciemnym pieczywie
Schab złotnicki macerowany
w soli morskiej i tymiankiem
Mozarella mini z pomidorami
cherry w bazylikowym Pesto
Pate z łososia bałtyckiego
Pstrąg wędzony z musem
ziołowym

Łampka wina, kawa, herbata,
woda, soki w cenie

przykładowe menu w cenie 129zł brutto/osoba



Hotel Villa Baltica
ul. Emilii Plater 1, 81-777 Sopot



www.villabaltica.com
hotel@villabaltica.com



+48 58 555 2800



Lepiej częściej, a mniej. Jak uzyskać optymalny efekt poprawy wyglądu?

AUTOR: DR HAB. MED. ANETA SZCZERKOWSKA - DOBOSZ



Medycyna estetyczna jest niezwykle prężnie rozwijającą się dziedziną, a zapotrzebowanie na jej usługi każdego roku wzrasta o kilkanaście procent. Z drugiej strony zabiegi, których celem jest poprawa wyglądu wzbudzają wiele emocji i kontrowersji: od postawy skrajnie entuzjastycznej do ostrej krytyki. Negatywne podejście do zabiegów estetycznych podsycane jest przez media, co rusz pokazujące twarz publicznej osoby, której wygląd w widoczny sposób został nadmiernie „poprawiony”. Nie dziwi więc obawa coraz większej liczby pacjentów przed nienaturalnym, przerysowanym efektem korekcji. Wydatne policzki, olbrzymie usta, zamurowana mimika czoła - taki wygląd świadczy nie tylko o braku umiaru ze strony osoby, która poddała się zabiegom, jest także niechlubną wizytówką wykonującego procedury estetyczne. Dobrze i z umiarem wykonane zabiegi sprawiają, że twarz zyskuje wypoczęty, „świeży” wygląd, jak po dobrze spędzonym urlopie.

Podstawą efektywnej poprawy wyglądu jest całościowe podejście do Pacjentki i Jej potrzeb, obejmujące ocenę nie tylko takich oznak starzenia, jak zmarszczki mimiczne czy pogłębiające się fałdy, ale także utratę objętości i dystrybucji tkanki tłuszczowej twarzy, nawilżenia i nierówności kolorytu skóry. Dobrze jest w trakcie pierwszej wizyty ustalić długo-terminowy plan odnowy skóry i sekwencję wykonywania indywidualnie dobranych zabiegów. Świetnie do tego celu służy PROGRAM HARMONY, pozwalający nakreślić wielomiesięczny, a nawet wielo-

letni harmonogram poprawy wyglądu. Przeprowadzona wspólnie z Pacjentem identyfikacja problemów wymagających korekty, nie zawsze dla Niego oczywista, umożliwia zaplanowanie skutecznej, a przede wszystkim harmonijnej odnowy i uzyskanie naturalnych rezultatów. Dobrym przykładem jest częsty problem pogłębiających się z wiekiem bruzd nosowo-wargowych. Korzystnym rozwiązaniem tego defektu może okazać uzupełnienie następującego z wiekiem ubytku tkanki tłuszczowej w okolicy policzków, nie zaś wypełnienie bruzd. Nawilżenie ust za pomocą kwasu hialuronowego, z wiekiem tracących uwodnienie i napięcie, bez zwiększania ich objętości może poprawić wygląd bez widocznego powiększenia czerwieni wargowej. Z praktyki wiemy, że wiele Pań mimo, że chciałyby poprawić wygląd ust nie robi tego z obawy przed komentarzami otoczenia. Bardzo dobre efekty odświeżenia wyglądu można uzyskać za pomocą toksyny botulinowej. W ostatnich latach zmienił się sposób jej iniekcji z pełnej korekcji zmarszczek mimicznych powodującej czasowe unieruchomienie czoła do delikatnego rozluźnienia siły mięśni, co przekłada się na częstotliwość zabiegów - kilka razy w ciągu roku (nie zaś 1-2 razy) za pomocą mniejszych

dawek toksyny.

dawek toksyny.

Toksyna botulinowa czy kwas hialuronowy pozwalają na usunięcie zmarszczek mimicznych i wypełnienie fałdów, czy ubytków objętościowych twarzy natomiast nie poprawimy za pomocą tych me-



ZAUFAŁO NAM PONAD
20 MILIONÓW PACJENTÓW



to kondycji skóry. Aplikowanie wypełniaczy, aż skóra się napnie, prowadzi do nienaturalnych, przerysowanych efektów „nadmuchanej” twarzy. Do „kondycjonowania” skóry służą różne techniki: metody laserowe, ostrzykiwanie skóry za pomocą kwasu hialuronowego z linii Restylane Skinboosters. Wszystkie te metody powinny być wykonywane w seriach w odstępach kilkutygodniowych najlepiej

łączyć je z dającymi bardziej spektakularny efekt technikami wolumetrycznymi i toksyną. Uzyskana metamorfoza Pacjentów jest widoczna, lecz subtelna i mniej zauważalna przez otoczenie, a także, co nie jest bez znaczenia, mniej obciążająca dla portfela.

Lepiej częściej, a mniej – to zasada dobrze zaplanowanej i realizowanej taktyki poprawy wyglądu.

Kontakt

Prof. Dobosz i Partnerzy klinika medyczna

ul. Partyzantów 14 lok 102,
I piętro, Quattro Towers
80-254 Gdańsk
Rejestracja czynna od poniedziałku do piątku
w godzinach 10-20

tel. +48 58 344 02 27
kom. +48 502 65 44 62
kom. +48 502 29 26 02
e-mail: rejestracja@klinikadobosz.pl
www.klinikadobosz.pl

TWÓJ WYJĄTKOWY DZIEŃ

Podany sobie wyjątkowy dzień:
wykonaj zabieg preparatami Restylane
lub Emervel i odbierz prezent w pielęgnacji
twarzy RESTYLANE DANCEBAMCREAM SPF 15.

Oferta dostępna od 6.12.2014* w wybranych
gabinetach medycyny estetycznej.

Adresy gabinetów znajdziesz na stronie
www.swiadomepiekno.pl

Emervel Restylane® Restylane® SKINBOOSTERS™ Restylane® SKINCARE

*Oferta obowiązuje do 31.12.2014 lub do wyczerpania zapasów.

LAMBIC GEDANENSIS

AUTOR: PAWEŁ ROGALSKI / FOTO: KAROL KACPERSKI

Gdańsk powoli staje się liderem dokonującej się na naszych oczach browarniczej rewolucji. Tu znajduje się najwięcej minibrowarów restauracyjnych w stosunku do liczby mieszkańców, tu uruchamiane są lokale z piwem rzemieślniczym i regionalnym, wreszcie to nad Motławą i w Trójmieście w ogóle rośnie grono domowych piwowarów, udowadniających, że złocisty trunek wcale nie musi być złocisty, by zasługiwał na miano szlachetnego.

Słynące dawno temu z browarniczej różnorodności miasto, gdzie cech browarników trząsał patrycjatem, reaktywuje tradycję. Mało tego: niebawem, jeśli wszystko wypali – doczeka się drożdży piwowarskich, których „gdańskość” utrwali ich nazwa: lambic gedanensis!

PIWNE BOGACTWO

– Jak się posmakuje kawioru, to dobrowolnie do kaszy jaglanej już się nie wraca – przekonuje Filip Paprocki, nawiązując do rosnącego zjawiska piwowarstwa domowego i rzemieślniczego. Z wykształcenia inżynier telekomunikacji po Politechnice Gdańskiej, z zamiłowa-

ści alkoholu jak – proszę wybaczyć – picie w Szczawnicy do szczania w piwnicy i wielu innych „tajemnicach”, które dla laika mogą brzmieć jak herezje. Piwowarzy-amatorzy eksperymentują, wymieniają się doświadczeniami, obalają mity i stereotypy. Jak ten najpowszechniej się panoszący o chmielu jako rzekomo podstawowym składniku piwa.

– Faktycznie, chmiel pełni jedynie rolę przyprawy, ale to on stanowi w dużej mierze o bogactwie trunku. Jego aromaty – ostatnio furorę robią amerykańskie – trudno wprost zliczyć, piwowarzy mają więc spore pole do popisu – mówi gdański piwowar.

Wyobraźni piwowara nic nie ogranicza. Stosują egzotyczne przyprawy: goździki, kolendrę, cynamon, o surowcach niesłodowanych, takich jak płatki owsiane czy ryż nie wspominając. Niektórzy dodają nawet – uwaga – kawę! Paradoksalnie – to wszystko wbrew znanemu browarnikom Reinheitsgebot, czyli prawu czystości z 1516 roku, uznającego za piwo napój, zawierający cztery składniki – wodę, słód jęczmienny, chmiel i drożdże. Dzięki drożdżom.

LICZY SIĘ JAKOŚĆ

W rezultacie powstają warki – limitowane – na które organizuje się zapisy! Jak na portera Imperator Bałtycki, którego premierę piwowarzy z browaru Pinta zorganizowali na latarni w Nowym Porcie. Rarytasy potrafią osiągać niebotyczną cenę, jak w przypadku Chateau w stylu Flanders Red Ale, kosztującego około 30 zł (!), a mimo to szybko wchłoniętego przez rynek, czyli koneserów. Póki co, popyt rośnie, a wraz z nim rośnie podaż. W Trójmieście i okolicach powstają minibrowary serwujące wyłącznie niszowe piwa.

W Kościerzynie powstał stary Browar, w Sopocie Browar Miejski Sopot i Browar Lubrow, a do trzech istniejących minibrowarów restauracyjnych w Gdańsku (Browarnia, Browar Piwna, Browar Lubrow), wkrótce dołączą dwa następne: w dawnej przychodni kolejowej przy Dworcu Głównym i na terenie nieczynnego od 2001 roku browaru wrzeszczańskiego – spadkobiercy Danziger Aktien Bierbrauerei. Piwny akcent powstanie jako integralna część osiedla mieszkaniowego o nazwie – nomen omen – Browar Gdański. Deweloper rozważa ponadto wykorzystanie historycznej zabudowy do stworzenia muzeum browarnictwa.

PIWNE TRADYCJE

Spory potencjał marketingowy, drzemający w historycznych obiektach, zauważyli też inni. Browarnia ulokowała się w XVIII-wiecznym spichlerzu na Szafarni, w Nowej Pakowni, a Browar Piwna – przy ulicy, zamieszkiwanej dawno temu przez producentów słynnego jopejskiego, przez Johanna Placotomusa ochrzczonego mianem „króla europejskich piw”. Odwołując się do tradycji, pokuszono się



nia – piwowar, samodzielnie warzy od dziewięciu lat. Dwa lata temu „wymyślił” warsztaty piwowarskie, podczas których odkrywał przed nowicjuszami uroki samodzielnego warzenia piwa.

Warzą weizeny, alty, india pale ale, stouty, portery, pilsy, lagery, bocki i mnóstwo ich odmian – gama stylów olbrzymia; dla kogoś, kto pierwszy raz „dotyka” sztuki piwowarskiej – wręcz niewyobrażalna, a i same nazwy niewiele mówiące. Świeżo nabyta wiedza poraża. Dostaje się wtedy obuchem w łeb i przychodzi zmierzyć się z pytaniem: jak mogłem przez tyle lat pozwalać koncernom mamić się, robionym na „jedno kopyto”, pozbawionym treści lagerem?

MITY I STEREOTYPY

Przychodzi olśnienie i demaskowanie pokładów nieświadomości o piwnym bogactwie. O tym, że jak jest dolna fermentacja, to musi być też górna; że wartość ekstraktu na etykiecie ma się do zawarto-

tam zresztą o eksperyment i uwarzono legendarny trunek, podobnie jak nieco tylko mniej sławny Danzigerbier.

Nie bez przyczyny: Gdańsk jak mało które polskie miasto może szczycić się piwowarskimi tradycjami. W 1416 roku na blisko 1100 odnotowanych przez miejskie księgi rzemieślników cechowych, prawie 400 stanowili browarnicy i słodownicy, z czego przy samej ulicy Ogarnej (długo Browarniczej) rezydowało ich aż 73. Potęgą mogli im dorównać jedynie piekarze i... rzeźnicy.

KONGREGACJA PIJAKÓW

Choć apogeum rozkwitu branży przypada na XV i XVI wiek, we współczesnej miejskiej toponomastyce do tej pory roi się od śladów świetności browarnictwa. Jeśli jesteśmy przy Ogarnej, to nieopodal znajdziemy Basztę Browarną, a prostopadle do niej biegną ulice Słodowników i Chmielna. O minionym blasku przypomina, nazywany kiedyś przez złośliwców kongregacją pijaków... Dwór Artusa, w którym do dziś zachowała się oryginalna cynowa lada piwna z 1592 roku. Biesiadującym przy kuflach i wilkomach patrycjuszom, szlachcie i zagranicznym gościom zakończenie uczty obwieszczał Bierglocke, czyli specjalny dzwon piwny, zrekonstruowany kilkanaście lat temu.

Powolna agonia nadmołtawskiego browarnictwa zaczęła się w XVII stuleciu. Przez zyskujące na znaczeniu gorzelnictwo, wciąż rosnące dotkliwe daniny i dynamicznie rozwijającą się konkurencję w postaci partaczy, osiedlających się poza murami miasta, i w konsekwencji unikających konieczności płacenia podatków.

GDAŃSKIE DROŻDŻE

Swoją kolejną, po pomysle na warsztaty, cegielkę do krzewienia kultury piwnej w duchu tradycji zamierza dorzucić Filip Paprocki - skutecznie zarażony bakcyliem warzenia.

- Wraz z kolegą biotechnologiem, w ramach projektu Fermentum



Mobile, zajęliśmy się przechowywaniem i namnażaniem szczepów drożdży, pozyskiwanych z zewnątrz. Ale, i tu niespodzianka, spróbujemy również wyizolować szczepy dzikich drożdży z okolic Gdańska. Jeśli taki organizm będzie dobrze rokował dla efektów fermentacji, projekt się powiedzie i znajdzie zastosowanie w miejscowym piwowarstwie, to będzie można z czystym sumieniem stwierdzić, że spożywamy piwo regionalne - rozmarza się nasz rozmówca.

Znamy już nazwę dla przyszłego szczepu gdańskich drożdży: lambic gedanensis. Lambic - bo dzikie, nadlatujące z powietrza, w średniowieczu wykorzystywane powszechnie, współcześnie stosuje się przy fermentacji tego belgijskiego piwa. Gedanensis - wiadomo. Gdańsk znów w awangardzie? Tym razem piwnej... przedsięwzięcia. ■

AMERYKAŃSKIE SMAKI W SOPOCIE

Tym, którzy zapomnieli, lub jeszcze u nas nie byli przypominamy, że Star Texan Restaurant mieści się w centrum Sopocin Villi Sentoza przy ulicy Grunwaldzkiej 89.

Star Texan ma formę klasycznego dinera, czyli amerykańskiej restauracji z lat 50-tych ubiegłego wieku z dużym całorocznym ogródkiem. Oryginalny wystój wnętrza utrzymany jest w stylu hollywoodzkich filmów drogi. Przytulna sala, w centrum której eksponowany jest bar, i wygodne czerwone łóże.

Specyfika potraw restauracji, bogaty wybór dań oraz zróżnicowany przekrój kulinarny, szybko zyskały uznanie wśród bywalców. W Star Texan odkryjesz doskonałe połączenie potraw typowo amerykańskich, teksańskich oraz kuchni meksykańskiej. Nasza kulinarna podróż zaczyna się od kombinacji trzech najwspanialszych przystawek: chrupiących skrzydełek, pysznych łódeczek z ziemniaków oraz złocistej mozzarelli, serwowane z sosami blue cheese, śmietanowo-szczypiorkowym oraz pomidorowym. Następnie krem pomidorowo-bazyliowy podawany z fetą i grzankami czosnkowo-serowymi. Docierając w odległą zakątki słonecznego Meksyku, kosztujemy fajitę, czyli marynowaną, grillowaną pierś z kurczaka z wołowiną podawaną na gorącym żeliwnym naczyniu z chrupiącą cebulką i papryką. Do tego placki pszennej tortilli, sałatka rzymska, salsa, śmietana, sos ze świeżego avocado oraz serowe papryczki jalapeños. Dla miłośników prawdziwych burgerów, balsamicznych steków i grillowanych żeber, zawsze znajdzie się coś pysznego. Może to być stek z rostbefu grillowany z sosem burbon, podawany z warzy-



wami oraz pieczonym ziemniakiem. O ile znajdzie się miejsce na deser, bestsellerem jest ciepły torcik czekoladowy, polany karmelem z lodami waniliowymi, posypyany orzechami, przyozdobiony bitą śmietaną.

Podczas wizyty w Star Texan, w każdy weekend najmłodszy Goście będą się doskonale bawić pod okiem doświadczonych animatorek, które zorganizują im czas, a tym samym dadzą rodzicom chwilę wytchnienia. ■

CHEF'S TABLE – CZYM ZASKOCZY NAS SZEF KUCHNI?

Kolacja bez menu – tak w skrócie można opisać ideę Chef's Table. Jemy po prostu, to co poda nam szef kuchni. To nowy pomysł w ofercie restauracji Wave w sopockim hotelu Sheraton.



Odrębne pomieszczenie i dziesięcioosobowy stół otoczony kilkuset butelkami wina – w tak niezwykłej atmosferze udajemy się w pełną doznań kulinarną podróż. Autorski jadłospis szef komponuje specjalnie na to jedno wyjątkowe spotkanie. Przez cały czas towarzyszy nam także sommelier, dobierający odpowiednie wina do kolejnych potraw.

– To miejsce ekskluzywne, do którego przychodzimy przede wszystkim po nowe doznania smakowe. Goście nie znają wcześniej menu, stąd ważnym czynnikiem jest tutaj element niespodzianki. Dodatkowo intymna atmosfera doskonale sprzyja np. ważnym spotkaniom biznesowym i negocjacjom – podkreśla Anna Żebrowska, manager ds. marketingu i PR Sheraton Sopot Hotel.

Pierwsza kolacja Chef's Table autorstwa szefa kuchni Marka Soczewki, upłynęła pod znakiem morskich inspiracji. Przystawkę stanowiły: solony, wędzony łosoś, ośmiornica marynowana w cytrusach, przegrzanki oraz czarny kawior. Zaskakującym daniem było też carpaccio z kaczki opalane leszczyną, podane ze świeżymi borowikami, konfiturą z agrestu i jagód, szalotką gotowaną w białym winie oraz z pudrem z foie gras. Kolejna potrawa, tzw. red snapper, (ryba drapieżna) została lekko podduszona w cydrze

i przyprawiona jedynie pieprzem i solą, a towarzyszyła jej komosa ryżowa z sepią, duszona kapusta pak choi, sos z homara oraz chips z jarmużu.

Wybornie smakował też sorbet ze śliwek, zanurzony w nalewce z dodatkiem wędzonej śliwki, a całość została dodatkowo schłodzona ciekłym azotem. Na danie główne składały się policzki wieprzowe ze świni rasy iberico. Ich mięso ma lekko orzechowy smak, do którego dodatkami były pure z dyni, pietruszki oraz młode warzywa (cukinia, marchew, groszek i szparagi). Deser składał się z sernika z koziego twarogu podanego z czekoladowym biszkoptem oraz sosem z czarnej porzeczki.

Warto wspomnieć, że przez cały czas trwania kolacji szef kuchni jest do naszej dyspozycji. Możemy więc podpytać go o sposób przygotowywanego przez niego dania oraz składników. To taki wy-cinek restauracji „tu i teraz”, tylko dla nas. Jedyne, co nam pozostaje to poddać się fantazji i talentowi kucharza. Pamiętajmy jednak, by wcześniej uprzedzić go, jeśli np. nie jadamy mięsa. Koszt tej nietypowej kolacji wynosi ok. 400 zł (wino nie jest wliczone w cenę).

W kolacji Chef's Table udział wziąć może od 4 do 10 osób. Choć to zupełna nowość na kulinarnym mapie Trójmiasta, to już zdobyła prestiż i uznanie. Wciąż też wzrasta zainteresowanie tym niecodziennym pomysłem na wspólne spędzenie czasu.

ar



Sempre

Pizza & Vino



La nostra Di Parma

Sopot
Menta Cassino 49
Grunwaldzka 11
Gdańsk
Targ Rybny 11/U1
Długa 6/7/8

WYJĄTKOWA WIGILIA FIRMOWA TYLKO W BRASSERIE D'OR!

w cenie już od **85 PLN** za osobę



Restauracja Brasserie d'Or to:

- kuchnia kreatywna w niezwykłych wnętrzach
- Debiut Roku w konkursie Poland 100 Best Restaurants
- jedna z trzech najlepszych restauracji w Sopocie według rankingu TripAdvisor

Antonina
Villa & Restauracja

ul. Obrońców Westerplatte 36A, Sopot
tel. 512 540 300, e-mail: restauracja@brasserieedor.pl
www.brasserieedor.pl



BRASSERIE D'OR

KUCHNIA KREATYWNA

KUCHNIA SZEFA KUCHNI RADOSŁAW JANICKI

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Radosław Janicki, szef kuchni w sopockiej Ristorante Sempre mimo młodego wieku zna się na włoskiej kuchni jak mało kto. Jego potrawy są też najlepszym dowodem na to, że na trójmiejskiej mapie kulinarnej można jeszcze czymś zaskoczyć. Czym? O tym opowie sam zainteresowany.



Radosław Janicki i Mathias Stolarski, właściciel restauracji Sempre.

Kuchnia rodem ze słonecznej Italii podbija nasze serca i podniebienia już od wielu lat. Trudno jest się więc wyróżnić i przyciągnąć gości. Jaki jest twój przepis na sukces?

Przed wszystkim wciąż podnoszę swoje kwalifikacje i umiejętności, na czele z tym, że nauczyłem się języka włoskiego. Dzięki temu mogę szukać inspiracji w oryginalnych przepisach i zamawiać produkty wprost od producentów. To znacznie ułatwia i skraca drogę do ciekawych

rozwiązań. Drugi, niezbędny do sukcesu element to oryginalne i świeże produkty, choć teraz chyba każdy szef kuchni podkreśla to do znudzenia (śmiech).

Rzeczywiście, nie wypada nie wspomnieć o wierności produktom najwyższej jakości. Co w takim razie lubisz najbardziej przyrządzać?

Ostatnio przede wszystkim owoce morza. Ja i cała załoga Sempre chcemy być uczciwi wobec naszych gości. Stąd z góry informujemy, że małże, krewetki królewskie, czy mule dostępne są tylko

w czwartki, piątki i w weekendy. Wszystko to dlatego, że raz w tygodniu mamy dostawę, co daje gwarancję świeżości produktów. Oczywiście jesteśmy otwarci na wszelkie pomysły i sugestie. Jeśli więc innego dnia goście zawczasu dokonają rezerwacji i zamówią sobie danie z owocami morza, wówczas jesteśmy w stanie zrealizować również dodatkowe zamówienie.

Czy często zdarzają się takie „misje specjalne”?

Tak naprawdę coraz częściej. Owoce morza cieszą się ogromnym powodzeniem. Podobnie dzieje się z polędwicą wołową. Na początku podchodziłem trochę sceptycznie do wprowadzenia jej do karty. Ku mojemu pozytywnemu zaskoczeniu był to strzał w dziesiątkę, mimo że jest to drogie mięso. Tendencje kulinarne ulegają wielu zmianom i trendom. My Polacy już dawno doceniliśmy wartość prawdziwie dobrych składników, ale także jesteśmy otwarci na eksperymenty. I całe szczęście, bo dzięki temu moja praca mi się nie nudzi i wciąż stawia przede mną nowe wyzwania.



Jakie?

Największym wyzwaniem dla kucharza jest uzyskanie smaków charakterystycznych dla danego regionu, czy kraju. Tak samo jest z kuchnią włoską. Pasta, czy pizza nigdy nie będą smakować tak, jak w sercu Toskanii, jeśli nie włożymy w nie całej masy zaangażowania. Do tego dochodzi oczywiście klimat całej restauracji, który nadaje potrawom odpowiedniej oprawy. Stąd cieszę się, gdy nasi goście mówią, że wracają do nas, bo znów czują się jak na wakacjach. Nie brakuje u nas także m.in. młodych par, które właśnie w Sempre wyznają sobie miłość, czy rodzin z dziećmi, które wiedzą, że na milusińskich również czekają zdrowe i smaczne dania.

W Trójmieście wybór restauracji wydaje się wręcz przeogromny, a pizza i spaghetti to żelazne elementy wielu menu, niekoniecznie włoskich... Czym jeszcze można zadziwić gości?

Wydaje mi się, że najważniejsze to wyjść naprzeciw oczekiwaniom i poniekąd czytać w myślach. To trochę, jak bycie czarodziejem (śmiech) i czarowanie nowych smaków skrojonych na potrzeby gości. Moim pomysłem jest więc wprowadzenie dodatkowej, tygodniowej karty dań. Przez cały tydzień będzie można spróbować u nas ciekawych potraw, których wcześniej nie było w menu. Te, które będą cieszyć się największą popularnością zostaną z nami na dłużej. Co więcej, czekam też na pomysły od wszystkich, którzy śledzą nasz profil na Facebooku i piszą w komentarzach swoje uwagi. To świetny sposób na komunikację i doskonałe źródło inspiracji. Niebagatelną rolę odgrywają też właściciele restauracji. To światowi ludzie, zakochani w Italii, znający się na kulinariach i potrafiący również czerpać inspirację z różnych smaków.

Wracając jeszcze do włoskich produktów najwyższej jakości, część z nich dostępnych jest już na sklepowych półkach także w

Polsce. Czy mógłbyś podać jakiś prosty przepis na smaczne danie, które pozwoli nam choć na chwilę przenieść się na Półwysep Apenińskim?

Myszę, że świetnie sprawdzi się np. nasze pappardelle con parma, rucola e pomodorini. Każdy ze składników, a więc makaron pappardelle, szynkę parmeńską oraz rukolę i pomidorki cherry możemy bez problemu kupić w wielu sklepach. Pamiętajmy jednak, by wybierać produkty wysokiej jakości, bo szynka szynce nierówna... Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Na patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy szynkę parmeńską, którą możemy podlać białym winem. Po chwili smażenia mieszamy szynkę i powstały sos z makaronem. Pamiętajmy bowiem, że Włosi mieszają pastę z sosem, a nie polewają go na wierzch, tak, jak my mamy w zwyczaju. Dodajemy rukolę i przekrojone na pół pomidorki cherry. To bardzo prosty przepis, ale gdy mamy dobre produkty, to naprawdę wiele nie potrzeba, by otrzymać znakomity efekt. To zresztą moja dewiza – im mniej tym lepiej.

Naprawdę?

Oczywiście! Teraz, jesienią wprowadzam do karty np. dania z aromatycznymi borowikami, które same w sobie są na tyle cudowne, że nie potrzebują licznych towarzystwa. Analizując oryginalne włoskie przepisy, widzę, że ich sekretem jest właśnie prostota. Własnoręcznie zrobiony makaron posypany jedynie parmezanem to również duet idealny. Jeśli do tego podamy naprawdę dobre wino – sukces kulinarny gwarantowany.

Czyli to jest takie proste?

A po co wszystko komplikować? Oczywiście każdy z nas ma czasem ochotę na coś wyszukanego i właśnie m.in. po to wybieramy się do restauracji. W domu jednak nie ma sensu jeszcze bardziej utrudniać sobie życia, mamy wystarczającą ilość obowiązków.

Zdarza się, że klienci proszą jeszcze o keczup do pizzy?



Coraz rzadziej. Polacy są coraz bardziej uświadomieni kulinarnie i wiedzą, że pizza najlepiej smakuje z aromatyczną oliwą.

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

W Sempre włoski placek przygotowujemy jest tylko z trzech składników: mąki, oliwy i wody. Zamiast żółtego sera w Sempre używamy białej mozzarelli Fior di Latte. Oryginalne są również wprowadzane z Włoch dodatki: salami, parmezan, gorgonzola, szynka parmeńska, a nawet kapary, karczochy, oliwki i suszone pomidory. Nawet szynka gotowana jest w 100% włoska. Wszyscy w Sempre, na czele z właścicielami, wierzymy, że jakość nie tylko się broni sama, ale też sprzyja temu, by w restauracji celebrować jedzenie. Na tym nam zależy.

DO PRZYWIDZA NIE TYLKO NA NARTY



Jeszcze do niedawna ośrodek Zielona Brama w Przywidzu kojarzył się przede wszystkim z najdłuższym na Pomorzu stokiem narciarskim i stadniną koni. Teraz Zielona Brama ma podbić również rynek gastronomiczny. O pomysle na kulinarne oblicze Zielonej Bramy rozmawiamy z właścicielem Piotrem Krzyżanowskim.

AUTOR: MATYŁDA PROMIEŃ

Dlaczego zatem warto przyjechać coś zjeść do Zielonej Bramy?

Uważamy, że aktywny wypoczynek w harmonii z naturą powinien stać się stylem życia i antidotum na stres. Dobra kuchnia stanowi znakomite uzupełnienie czasu spędzonego w siodle, na spacerze, na nartach, czy na rowerze. Oboje z żoną pochodzimy z domów gdzie

wielopokoleniowe spotkania przy stole były na porządku dziennym. Na stole pojawiały się specjały oparte na starych, dziś już zapomnianych recepturach.

Chcemy ten klimat rodzinnych spotkań upowszechniać. Szef kuchni Tomasz Szzydowski tworzy wyjątkową jakość opartą na dobrych i zdrowych produktach w pełnej harmonii z naturą, która stanowi dla niego natchnienie i inspirację. Stąd nazwy dla weekendowych spotkań w Przywidzu, jak: skarby lasów, polska tradycja kulinarna, czy święto gęsi...

Jaki zatem pomysł ma szef kuchni na dziczyznę i drób?

Nasza kuchnia kontynuuje i rozwija najlepsze tradycje kuchni staropolskiej, w której doskonale zanano walory dziczyzny ze względu na jej smak i mniejszą zawartość szkodliwych tłuszczów. Z tych samych powodów szczególną uwagę poświęcamy dzikiemu ptactwu i gęsinie przyrządzanej na bazie starych przepisów z autorskim podejściem szefa kuchni.

Przywidz otoczony jest pięknymi lasami, czuje się tutaj po prostu matkę naturę. Czy będzie to miało odzwierciedlenie w restauracyjnym menu?

Większość naszych potraw powstaje z produktów pochodzących z najbliższej okolicy, często z gospodarstw ekologicznych, co

zapewnia ich wyjątkowy smak i jakość. Nasza szarlotka tak wybornie smakuje w zimowe wieczory, bo jabłonie rosnące na miedzach, z których zbieramy jabłka, nigdy nie zaznały chemii. Pamiętajmy, że tradycyjna polska kuchnia wyrosła wśród pól i lasów i dlatego tak wiele w niej ryb, drobiu, dziczyzny, ziół i grzybów. Spacerując w przywidzkim lesie, czy nad jeziorem, mijamy kępy macierzanki, mięty i czarnego bzu. Te aromaty pojawiają się w naszych potrawach i stanowią filozofię kuchni w Zielonej Bramie.

I tak na koniec podsumowując, proszę o kilka słów na temat całego kompleksu, wszystkich atrakcji i dlaczego warto do was przyjechać?

Zielona Brama się rozbudowuje, na terenie kompleksu powstał hotel z winnicą oraz lądowisko dla małych samolotów.

W przyszłym roku pojawi się driving range, kolejka wąskotorowa łącząca hotel ze stokiem narciarskim, lądowisko dla awionetek, a także piękna sala weselna. Niewątpliwie wartością są ludzie, dla których Przywidz stał się miejscem aktywności i prezentowania stylu życia. Mamy do dyspozycji najdłuższy stok na Pomorzu, gdzie działają dwa wyciągi orczykowe, snow tubing i dwa wyciągi o niskim prowadzeniu liny. Na terenie stadniny działa szkoła dresażu Zofii Górskiej i Agaty Lenartowicz, instruktorzy jazdy konnej Bartek i Asia prowadzą szkolenia i wyjazdy w teren. Prezes Polskiego

Stowarzyszenia kowali artystycznych Adam Stachowicz zawsze znajduje czas dla gości, aby poczęstować kawą

w swojej kuźni, pomóc samodzielnie wykuć pamiątkę lub porozmawiać o pięknie zaklętym w metalu. Prowadzimy zajęcia ze starych rzemiosł, od ziarenka do bochenka – pieczenie chleba, warsztaty w glinie i drewnie, terenowe gry i zabawy inspirowane w najlepszym wydaniu harcerstwa.



Ośrodek "Zielona Brama"

Przywidz woj. pomorskie, ul. Gdańska 26, Tel: (58) 682 51 55, Email: przywidz@zielonabrama.com.pl

WIECZÓR W RYTMIE FLAMENCO!

Tradycyjne hiszpańskie potrawy, a także widowiskowy pokaz tańca flamenco, czekały na gości kolejnej już imprezy z cyklu Lobster & Art. Wieczór Hiszpański, nad którym patronat objął Honorowy Konsul Hiszpanii w Gdańsku, przyciągnął duże grono miłośników dobrej kuchni i sztuki.

Na stołach gości obecnych podczas wieczoru pojawiły się kolorowe przystawki tapas, a także dania główne, takie jak paella valenciana i tortilla español. Goście mogli również wypróbować tradycyjną hiszpańską Sangrię, czyli owocowy napój alkoholowy na bazie wina. Spotkanie przyciągnęło zarówno mieszkańców Trójmiasta jak i przedsiębiorców, było więc niepowtarzalną okazją na nawiązanie nowych znajomości i kontaktów.

- Główną ideą przyświecającą naszym wydarzeniom jest przybliżenie mieszkańcom Trójmiasta kultury i kuchni z różnych zakątków świata - mówią Danuta Jasik i Sylwia Pawłowska, właścicielki Lob-



stera. - Wierzymy, że kuchnia i sztuka to idealne połączenie, dlatego podczas naszych wydarzeń pragniemy zapewnić lokalnym artystom przestrzeń na zaprezentowanie swojej twórczości - dodają właścicielki.

Główną atrakcją wieczoru był występ Beaty Tyszki ze szkoły tańca La Paloma. Artystka zaprezentowała publiczności radosny, niezwykle ekspresyjny pokaz tańca flamenco. O oprawę muzyczną zadbał zaś wirtuoz gitary Mikołaj Dudkiewicz. Już 29 listopada Lobster zaprasza na Wieczór Polski, podczas którego zaprezentowane zostaną najciekawsze propozycje kulinarne i artystyczne z naszego kraju.

mr

Fot. Pompejusz Plomba

REKLAMA

Sempre
Pizza & Vino



La nostra Margherita

Sopot
Monte Cassino 49
Grunwaldzka 11

Gdańsk
Targ Rybny 11/U1
Długa 6/7/8

NIC NA PRZEKÓR SOBIE

ROZMAWIAŁA: MICHALINA DOMOŃ / FOTO: ARCHIWUM ARTYSTKI



Aleksandra Prusinowska na tle swojego linorytu pt. "Uczta".

Choć jest autorką precyzyjnych, realistycznych prac, uwielbia twórczość Andrzeja Fogłta i minimalizm. Nie zastanawia się nad inspiracją, w końcu ta sama przychodzi do artysty. Wraz z prof. Januszem Akermannem prowadzi pracownię linorytu na gdańskiej ASP i jest autorką wielu barwnych grafik. Choć twierdzi, że ciężko jest tworzyć coś na przekór sobie, nie ustaje w poszukiwaniu nowych form wyrazu. Jej prace mają w sobie to coś: ducha nowoczesności, ponadczasową prawdę i tajemnicę, przed którą widz zawsze staje najchętniej. Aleksandra Prusinowska.

W

ielu artystów wspomina, że już od dziecka wiedzieli, co będą robić. Jak było z tobą?

To był czysty przypadek. Gdy miałam siedem lat rodzice zapisali mnie i starszego brata na kółko plastyczne, prowadzone przez Michała Ereszkowskiego, żebyśmy mieli jakieś zajęcie.

Brat dobrze się zapowiadał, miał talent plastyczny, ja nigdy specjalnie się tym nie interesowałam, ale była to dla mnie fajna forma spędzenia czasu, bo lubiłam zajęcia manualne. Na początku nie chcieli mnie tam przyjmować, bo mówili, że jestem za mała i żeby mama przyprowadziła mnie za kilka lat. Ale mama się uparła i udało się. Byłam pracowita i bardzo szybko robiłam postępy. W szkole byłam przeciętnym uczniem, więc zawsze wiedziałam, że nie pójdę na przykład na prawo czy medycynę. Akademia Sztuk Pięknych była dla mnie jedynym wyborem, bo nic innego nie przychodziło mi do głowy. Nie brałam w ogóle pod uwagę, że mogę się nie dostać.

I dostałaś się za pierwszym razem...

Tak, byłam trzecia na liście. Po egzaminach czułam się pewnie, ale ciężko na to pracowałam, bo każdą wolną chwilę poświęcałam na rysunek i malarstwo. Musiałam zrezygnować na przykład z żeglarsstwa, które uprawiałam do piętnastego roku życia. Każda prze-

rwą w rysowaniu powoduje, że ręka jest mniej sprawna.

Spotkałaś jakieś osoby, które były dla Ciebie zawodowymi drogowskazami, które wpłynęły znacząco na to, kim jesteś dziś jako artystka?

Dlaczego realizm?

Często próbowałam z niego zrezygnować, próbując stworzyć coś w zupełnie innym kierunku, np. coś bardziej ekspresyjnego. Jednak próbując, doszłam do wniosku, że nie jest to zgodne z moim charakterem. Musiałam się pogodzić z tym, że tworzę realistycznie. Podobnie jak mój charakter, realizm jest poukładany i ma w sobie pewną sztywność, bo z góry zakłada, jak pewne rzeczy mają być przedstawione. Ciężko jest walczyć z samym sobą i na przekór sobie robić coś zupełnie innego.

Jednocześnie jednak kreujesz surrealne przestrzenie, nie powielasz tego co widzisz...

Nie jestem zwolenniczką przenoszenia zdjęcia na płótno. W takiej sytuacji lepiej po prostu zrobić zdjęcie, a nie męczyć się przy malowaniu. Zawsze mam jakąś swoją historię do opowiedzenia. Jednak często jest tak, że to, co sobie wyobrażę, zupełnie inaczej wygląda na płótnie czy papierze, niż sobie to wymyśliłam.

Co jest wartościowego w tworzeniu?

Tworzenie jest najbardziej wartościowe dla samego artysty. To forma autoterapii, uzewnętrzniania siebie. Czasami mam problem



Linoryt "Główne danie".



Linoryt "Imieniny".

z pokazaniem swoich prac, bo są niekiedy bardzo osobiste. Nieraz sztuka odkrywa te fragmenty wnętrza, których nie chcemy na co dzień pokazywać, co może wiązać się z zawstydzeniem. To może rodzić dylematy i ambiwalentne odczucia. Nie jestem typem ekshibicjonistki.

Skąd zamiłowanie do dużych formatów?

Ta tendencja chyba pochodzi z mojej uczelni. Gdy się przygotowujesz do dyplomu, łatwiej jest stworzyć dziesięć dużych obrazów niż trzydzieści małych. Namalowanie dużej pracy często zabiera tyle samo czasu, co namalowanie mniejszej. Potem człowiek przyzwyczaja się do dużych płócien i ciężko jest przejść na małe. Poza tym duży format bardziej oddziałuje, a jednocześnie więcej wybacza. Choć ostatnio próbuję się przekonać do mniejszych formatów, bo łatwiej pokazać je w galeriach.

Inspirujesz się snami, czego wyrazem są twoje obrazy z cyklu „Sen”. Co jest w snach pasjonującego?

O snach pisałam pracę magisterską i wtedy skrupulatnie notowałam swoje sny. Pasjonuje mnie w nich to, że zdarzają się tam sytuacje, których nie da się przewidzieć, pojawiają się postaci, które mogą nas zaskoczyć. To wszystko składa się na fikcyjne historie, które często opierają się na emocjach i mocno na nas oddziałują.

Co jeszcze cię inspiruje?

To najgorsze pytanie, bo ja się za bardzo nad inspiracją nie za-

stanawiam. Często jeden obraz, który tworzę, staje się inspiracją dla drugiego. Jestem trochę marzycielką, więc w mojej głowie cały czas snują się różne historie. Ale dużo dają też wyjścia do ludzi: do pubu, kina, na wystawę. Tam też jest dużo inspiracji.

Masz swój kanon ulubionych artystów?

To mi się bardzo często zmienia, podobnie jak z muzyką. Zależy od okresu, jaki przechodzę w życiu. To, co mi się kiedyś wydawało fascynujące, teraz mnie wręcz nudzi. Kiedyś fascynował mnie impresjonizm, dziś wydaje mi się sztampowy i oklepany. Teraz interesuje mnie sztuka współczesna. Najbardziej podobają mi się rzeczy, których nie jestem w stanie sama zrobić, czyli prace ekspresyjne, abstrakcyjne i minimalistyczne. Cenię twórczość Andrzeja Fogtta, którego z resztą poznałam ostatnio na plenerze. To artysta dużego formatu. W zeszłym roku podobało mi się malarstwo Marcina Kowalika. Ostatnio przykuły moją uwagę najnowsze obrazy Ewy Juszkiewicz.

Tworzysz malarstwo i grafikę. W jaki sposób te dwie formy wyrazu się uzupełniają i czy któraś z nich jest ci bliższa?

Ostatnio dużo czasu poświęcałam na grafikę, bo chciałam jak najlepiej wykorzystać dostęp do prasy na ASP. Przez ostatnie cztery, pięć lat tworzyłam głównie linoryty, dlatego teraz lepiej czuję się w grafice niż w malarstwie. Mam w tym dużą łatwość, potrafię przewidzieć efekty działania i lubię eksperymentować z techniką i tematem. Z malarstwem jest nieco trudniej. Mam kilka obrazów, które od jakiegoś czasu wciąż przemalowuję, bo nie jestem z nich zadowolona. Czasem mam poczucie, że brakuje mi techniki i czuję się, jakbym była początkującą artystką. To może wynikać z tego, że chciałabym się trochę odciąć od tego, co tworzyłam na uczelni i poszukiwać nowych form wyrazu. Jeszcze nie udało mi się stworzyć pracy, z której byłabym w stu procentach zadowolona. Cały czas dążę do stworzenia dzieła mojego życia (śmiech).

Jesteś młodą artystką, ale na swoim koncie masz już kilka nagród i wyróżnień, między innymi II miejsce w Podróży Artystycznej Hestii. Czym jest dla ciebie udział w konkursach?

W takich konkursach najważniejszy jest udział w wystawie. Zorganizowanie wystawy wymaga nakładu czasu i energii, a tu wszystko jest zrobione za ciebie. Nie musisz się martwić o zawieszenie obrazów czy katalog. To przede wszystkim świetna forma promocji dla artysty. Wygrana jest zawsze miłym dodatkiem, ale ogromnym sukcesem jest już sam udział w wystawie.

Nad czym obecnie pracujesz?

Pracuję nad dwoma cyklami obrazów, które chcę pokazać na wystawach w 2015 roku. Ostatnio głównie zajmowałam się tylko grafiką, która jest bardzo czasochłonna i teraz chcę wrócić do malowania. Jeden cykl ma roboczy tytuł „Koniec świata” i przedstawia różne warianty tego, co by się mogło wydarzyć, gdyby ten koniec świata nastąpił. Drugi cykl przedstawia postaci, wtapiające się w tło jak kameleon, poprzez kompozycję figur i wzorów. Dwie wystawy odbędą się już na pewno: jedna na przełomie maja i czerwca w Galerii Miejskiej w Częstochowie, druga w sierpniu w Dworcu Sierakowskich w Sopocie. Prowadzę też rozmowy z galerią Next w Bydgoszczy, gdzie planuję pokazać prace na targach sztuki.



Olej na płótnie "Portret"

ZAWSZE BYŁAM MELOMANKĄ

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ



Katarzyna Borek i Wojtek Orszewski

Jest jedną z najwybitniejszych pianistek młodego pokolenia. Uważa, że z klasyki można zrobić wszystko, bo z niej powstało i cały czas powstaje wszystko to, co w muzyce najlepsze. Biorąc udział we wspólnym projekcie z Wojciechem Orszewskim pokazała, że w sztuce jest trochę inaczej niż w życiu, bo na tym polu przeciwieństwa się przyciągają. Prestiżowi Katarzyna Borek opowiada między innymi o swojej pasji, roli sztuki i zmieniających się potrzebach kulturalnych ludzi.

Kim dzisiaj czuje się Katarzyna Borek? Jesteś młodą, ale już uznaną artystką. Zwykle w takiej sytuacji punkt widzenia się zmienia. Tak jest też w twoim przypadku?

Mój punkt widzenia na to co robię dzisiaj i jak postrzegam swoją rolę jako muzyka zdecydowanie różni się od mojego podejścia sprzed kilku lat. Przez długi czas koncentrowałam się głównie na swojej karierze jako koncertującej pianistki. Od zawsze interesowałam się muzyką bardzo szeroko, ale przez wiele lat poświęcałam się głównie wielogodzinnej pracy na fortepianie, budowaniu repertuaru i zdobywaniu doświadczenia jako solistka. Grałam koncerty we wspaniałych salach koncertowych i festiwalach związanych głównie ze środowiskiem muzyki klasycznej. Obecnie oprócz grania recitali pianistycznych, współtworzę projekty, które łączą różne gatunki muzyki. Zajęłam się też komponowaniem muzyki filmowej i teatralnej.

Skąd to zaangażowanie do tak wielu różnych muzycznych eksperymentów?

To się zrodziło z prostej myśli: „Muzyka jest jedna”. Kocham klasykę - jej wielobarwność, głębię, dostojność, wirtuozerię. Zdaję sobie także sprawę z oczywistego wpływu dzieł wielkich kompozytorów na muzykę współczesną. Istnieją jednak gatunki, które rozwijają się obecnie niezależnie od muzyki klasycznej. Ja zawsze byłam melomanką i poprzez słuchanie studiowałam muzykę rockową, jazzową, elektroniczną, eksperymentalną, a także etniczną. Uwielbiam chodzić na koncerty artystów spoza świata muzyki klasycznej.

Co się dla ciebie liczy w muzyce?

Przekaz emocjonalny, poziom wykonania i to, co artysta ma do

powiedzenia. W innych gatunkach muzycznych jest także wiele emocji i kolorów. To mnie fascynuje. Jestem dumna z tego, co do tej pory udało mi się osiągnąć nie tylko w muzyce klasycznej, ale i w projektach typu „cross-over”. Przykładami takich projektów są: „Chopin na 5 fortepianów”, pod kierunkiem znakomitego pianisty jazzowego Sławka Jaskułke. Kolejny przykład to mój udział w przedstawieniu „Rewolucyjna” w reż. Agaty Dudy - Gracz w gali Międzynarodowego Festiwalu Piosenki Aktorskiej we Wrocławiu. Moja najnowsza płyta „Tempus Fantasy”, którą nagrałam w duecie z producentem muzycznym Wojtą Monteur (Wojciechem Orszewskim) jest połączeniem fortepianu i ambientowej elektroniki. Wydaje mi się, że dzielenie artystycznej przestrzeni w tego typu projektach najczęściej wpływa pozytywnie na rezultat. Wyjątkowość duetu z Wojtkiem polega chyba na tym, że pochodzimy z różnych środowisk i wniesiliśmy do projektu inną wiedzę, która świetnie się uzupełniła. Wynieśliśmy z tej współpracy świeże spojrzenie na muzykę klasyczną. Wspomnę, że mamy okazję pracować w jeszcze szerszym gronie przy tworzeniu spektaklu muzycznego „Tempus Fantasy”, którego premiera odbędzie się już 22 listopada we wrocławskim Teatrze Muzycznym Capitol. W tym projekcie połączymy naszą muzykę z płytą z multimediami i choreografią tańca współczesnego. Podobnie duży zespół towarzyszył nam na Słowacji przy komponowaniu muzyki do spektaklu „Świadekto Krwi”.

Krótko mówiąc twój duet z Wojciechem Orszewskim, albo „artystyczny związek” zaprzecza homogamii. Tu przeciwieństwa się przyciągają...

(śmiech) Przede wszystkim nasz duet nie powstał po to, aby komuś coś pokazać, czy udowodnić, lecz z czystej chęci tworzenia

nowych przestrzeni muzycznych. Najpierw powstała muzyka "Tempus Fantasy", a potem cała ideologia projektu. Ja wniosłam do projektu całą wiedzę o muzyce klasycznej, wiedzę o historii, zapleczu powstania wybranych przez nas utworów, samych kompozytorach i przede wszystkim wiedzę o instrumencie, jego możliwościach, niuansach brzmieniowych. Wojtek zaś pokazał mi świat kreacji muzyki w świecie wirtualnym wewnątrz komputera, ale także swoje doświadczenie jako producenta muzycznego. W przygotowaniu do albumu przesłuchaliśmy dosłownie tysiące nagrań. Odsłuchiowaniu towarzyszyły konstruktywne rozmowy, wymiany doświadczeń, a następnie niezliczone próby wspólnych improwizacji na elektronikę i fortepian. Każdy z nas dzięki projektowi rozwinął się poprzez wymianę tej muzycznej energii.

Myślisz, że muzyka albo w ogóle sztuka może nie łączyć, ale zbliżać ludzi?

To dla mnie, dla naszego projektu bardzo ważne pytanie. Jest to teza, którą rozważamy nieustannie. Uważamy, że muzyka i inne dziedziny sztuki powinny stymulować ludzi do działania na rzecz budowania przyszłości i świata ponad podziałami. Wierzymy, że muzyka nie jest tylko i wyłącznie formą rozrywki, ale także kontemplacji i kreowania rzeczywistości. Muzyka posiada większy wpływ na ludzi niż wszyscy politycy świata razem wzięci. Dlatego traktujemy ją bardziej jako narzędzie duchowej komunikacji, niż sposobu zarabiania na życie. Poprzez muzykę na naszej płycie chcieliśmy dać słuchaczowi możliwość odcięcia się chociaż na chwilę od coraz szybciej pędzącego świata, w którym stale otrzymujemy niewyobrażalne dawki negatywnych informacji. Wszyscy zasługujemy na to, aby muzyka podnosiła nas na duchu i uwalniała na piękno świata, które w opozycji do kultu przemocy i medialnego sensacjonizmu jest dzisiaj coraz trudniej dostrzegalne.

A wy dajecie ludziom połączenie tradycji z nowoczesnością. Powiedz co jeszcze można zrobić z klasyki?

Można zrobić wszystko, bo wszystko narodziło się z jej materii.

W naszym projekcie bierzemy to co najwspanialsze z muzyki wielkich kompozytorów i przenosimy to na grunt języka współczesnego. Innymi słowy posługujemy się nowymi narzędziami do tworzenia muzyki, które w czasie powstania tych dzieł w oryginale nie były w zasięgu kompozytorów. Wielokrotnie zastanawialiśmy się, co by było gdyby kompozytorzy żyjący 200 lat temu mieli możliwość korzystania z procesorów efektowych, komputerów. Sam Claude Debussy powiedział: „Jestem przekonany, że muzyka z natury jest czymś co nie może być wtłoczone w tradycyjną, stałą formę”.... Sądzymy, że każdy kompozytor, który wyprzedzał swoją epokę innowacyjnym podejściem, skorzystałby chętnie z nowoczesnych narzędzi do tworzenia muzyki.

Myślisz, że właśnie dzięki takim przepraszam za określenie - kombinacjom można zachęcić ludzi do słuchania muzyki klasycznej? Mam wrażenie, że wokół niej nadal krąży wiele krzywdzących stereotypów. Słyszałaś o tym, że Polacy słysząc nazwisko Penderecki nie chcą słuchać płyty, bo z góry zakładają, że i tak będzie za trudno?

Muzyka Krzysztofa Pendereckiego należy do awangardy muzyki klasycznej i rzeczywiście może być trudna dla przeciętnego słuchacza. Natomiast my nie porównujemy naszej płyty "Tempus Fantasy" do dokonań Pendereckiego. Jego dzieła brzmią zupełnie inaczej i inny jest kontekst naszej płyty. W naszej muzyce usłyszymy echa impresjonizmu, improwizacje na bazie dzieł pochodzących z muzyki tonalnej z silnym motywem przewodnim. Nasz projekt ociera się o wymiar edukacyjny, ponieważ wykonujemy wspaniałe melodie w nowoczesnych aranżacjach. Dodatkowo, dla fanów muzyki klasycznej nasza płyta może brzmieć zaskakująco, ponieważ jest w niej beat i brzmi bardzo elektronicznie. Z drugiej strony, jako twórcy życzylibyśmy sobie, aby ludzie byli bardziej otwarci na odbiór muzyki klasycznej. Henryk Mikołaj Górecki wspominał kiedyś, że nigdy nie napisał żadnej kompozycji "pod publikę", ponieważ słuchacz powinien wykazać odrobinę wysiłku, aby tą muzykę zrozumieć. ■

REKLAMA

Pasjami...
restauracja autorska

WWW.HOTELREZYDENT.PL

ŚWIĄTECZE SPOTKANIA FIRMOWE

OD 80 ZŁ/OSOBA



SYLWESTER W STYLU VINTAGE

440 ZŁ/OSOBA



RESTAURACJA „PASJAMI...”, HOTEL REZYDENT Sopot, PL. KONSTYTUCJI 3 MAJA 3
REZERWACJA: TEL. +48 58 55 55 904 / 870, RESTAURACJA@HOTELREZYDENT.COM.PL

WZRUSZAJĄCA POŚWIATOWSKA



Małgorzata Bańska



Małgorzata Bańska świetnie interpretowała poezję Poświatowskiej

To był niezwykle magiczny wieczór. W klimatycznych wnętrzach restauracji Tłusta Kaczka, Małgorzata Bańska – polska wokalistka mieszkająca i tworząca przez wiele lat w Paryżu – przybliżyła gościom cudowną poezję Haliny Poświatowskiej. Było dużo pięknej poezji, muzyki i jak zawsze refleksji, która towarzyszy tej świetnej wokalistce i kompozytorce.

Muzyczna interpretacja twórczości wybitnej polskiej poetki niosła ze sobą spory ładunek emocjonalny. Podczas tego kameralnego recitalu o miłości i przemijaniu z niejednego oka poleciała łza. Nic dziwnego, wszak głównymi motywami jej twórczości poetyckiej były przeplatające się wzajemnie miłość i śmierć.

Poświatowska, która zmarła na serce w wieku zaledwie 32 lat, dawała wielokrotnie wyrazy sprzeciwu wobec nieugiętego losu. Ubolewała nad niedoskonałością ludzkiego ciała, ale i umiała wykorzystać każdy moment przemijającego życia. W swych utworach nie pomijała także swojej kobiecości, pisała o sobie i innych kobietach, kobietach-bohaterkach. Wszystko to osadzone było

w głębokich przemyśleniach filozoficznych. Poezja Haliny Poświatowskiej stanowi studium natury ludzkiej, kobiety pragnącej miłości i kobiety świadomej swej śmierci. Doskonale zinterpretowała to Małgorzata Bańska.

mr



MAŁGORZATA BAŃKA

To jest niewiarygodne, że tak bardzo można poczuć na skórze czyjaś poezję, że może ona wywołać tak silne emocje i odczucia. Poświatowska potrafi rozkołysać wszystkie zmysły człowieka, a to jest bezcenne. Pomyślałam, że trzeba to przekazać, podać dalej. Dlatego zebrałam wiersze i fragmenty

prozy, a następnie stworzyłam z tego całość. Aktualnie pracuję też nad płytą "Poświatowska", która ujrzy światło dzienne w przyszłym roku, przygotowuję jeszcze jedną niespodziankę muzyczną dla fanów poetki.

Wyjątkowe jest to, że Poświatowska trafia praktycznie do wszystkich, niezależnie od wieku, wykształcenia, czy statusu. Czytając jej wiersze o miłości i będąc do tego zakochanym, jesteśmy jeszcze bardziej zakochani. Ślemy sobie jej wiersze, które są naelektryzowane erotyką, które pobudzają naszą zmysłowość tak, że można to poczuć na własnej skórze.

Poetka pozwala też dotknąć tego czego się boimy, możemy się przyjrzeć z bliska śmierci i odnaleźć sens w przemijaniu. A wszystko to jest możliwe dzięki bogatemu słownictwu, którym operuje Poświatowska. To jest poruszające, obojętnie czy mówi o śmierci, czy o miłości, czy o przemijaniu, sprawia, że wszystko staje się ważne bo "żyje się tylko chwilę, a czas jest przezroczystą perłą wypełnioną oddechem". Oddychajmy więc świadomie, żyjmy tu i teraz bo "teraz jest, to tylko dzień odchodzi".



Koncert skłaniał do refleksji i zadumy



MAGIA POLSKICH ŚWIĄT W PRAWDZIWIE POLSKIEJ RESTAURACJI TŁUSTA KACZKA

Podarunek dla bliskiej osoby lub oddanego pracownika w postaci zaproszenia do naszej restauracji.
Oferujemy kolacje w postaci bufetu dla grup, o minimalnej liczbie 20 osób oraz menu serwowane dla indywidualnych gości.

BUFET

Przykładowy bufet

BUFET ZIMNY

- Kulebiak z sandaczem, szpinakiem i grzybami
- Pasztet z Topatki wieprzowej
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką
- Różowa polędwica wołowa
- Podwędzana pierś kaczki
- Galaretki z golonki
- Sałatka buraczana z kozim serem, orzechami i octem balsamicznym
- Ćwikła, marynowane warzywa, ogórki kiszane, smalec, pasztet, pieczywo

BUFET CIEPŁY

- Łazanki z kapustą i grzybami
- Winny gulasz z jelenia z włoszczyzną i orzechami
- Pstrąg w sosie cytrynowym z koprem
- Ziemniaki po polsku zapiekane z czosnkiem i majerankiem
- Zasmażane buraczki

DESERY

- Jablecznik i tartalетки czekoladowe

BUFET DO WYBORU

90 zł/osoba
110 zł/osoba
140 zł/osoba



MENU SERWOWANE

Przykładowe menu serwowane

PRZYSTAWKA CIEPŁA

Klasyczny tatar z łososia

ZUPA

*Krem ze słonecznika bulwiastego
z prażonymi migdałami*

DANIE GŁÓWNE

*Stek z wolno gotowanej karkówki
podany z sosem grzybowym
i zapiekanką ziemniaczaną*

lub

*Filet z pstrąga na komosie ryżowej,
sos pomarańczowy, pieczona
marchew, chipsy marchwiowe*

DESER

*Mus piernikowy z lodami
czekoladowymi i powidłami śliwkowymi*

MENU SERWOWANE DO WYBORU

110 zł/osoba
140 zł/osoba

KONTAKT

00 48 58 580 08 08
rezerwacje@tlustakaczka.pl

ADRES

www.tlustakaczka.pl
ul. Spółdzielcza 2, 81-545 Gdynia

GODZINY OTWARCIA

13:00 - 22:00
poniedziałek - niedziela

GUNTER GRASS W SOPOCKIEJ PGS

"Kosmopolityczne tradycje Pomorza - Chodowiecki, Grass, Świeszewski, Targońska" - taki był tytuł wystawy wybitnych artystów, którą zaprezentowano w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie. Na wernisażu zagościł sam noblista, Günter Grass.

W

ystawa rysunków jest zbiorem prac wykonanych w różnych technikach. Mogliśmy zatem zobaczyć osiemnastowieczne sztychy Daniela Chodowieckiego, grafiki Güntera Grassa ze zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku, grafiki i rysunki tuszem

Macieja Świeszewskiego oraz rysunki na płótnie Marii Targońskiej.

- Kluczem doboru prac pokazanych na wystawie była harmonia, różnorodność i pewna ciągłość. Przedstawione rysunki są powiązane ze sobą historycznie, wynikają ze wspólnego rdzenia, którym jest Gdańsk - mówi kurator wystawy i artysta, Maciej Świeszewski.

Każdy z prezentowanych twórców był lub jest w jakiś sposób z Gdańskiem związany. Daniel Chodowiecki urodził się tu w 1726 roku, jednak w latach 40. XVIII wieku wyjechał na stałe do Berlina. Laureat Nagrody Nobla w dziedzinie literatury i autor gdańskiej trylogii, Günter Grass również urodził się w tym mieście i spędził w nim lata swojego dzieciństwa. Otrzymał tytuł Honorowego Obywatela Miasta oraz doktora honoris causa Uniwersytetu Gdańskiego. Maciej Świeszewski ukończył gdańską Akademię Sztuk Pięknych, na której do dziś pracuje jako wykładowca, podobnie jak czwarta artystka z grupy prezentowanych, Maria Targońska.

Prace pokazywane w PGS, choć na pozór odmienne, szukające różnych form wyrazu: od przedstawiających rysunków Chodowiec-



kiego i podszytych ironicznym humorem Grassa, po ocierające się o abstrakcyjne formy obrazy Targońskiej czy Świeszewskiego, mają ze sobą wiele wspólnego.

- Wspólnym mianownikiem dla przedstawionych rysunków jest wnikliwa analiza rzeczywistości, którą każdy z twórców widzi tak, jak chce, zgodnie ze swoją naturą. Łączy nas również umiłowanie solidnego warsztatu - wyjaśnia Maciej Świeszewski.

Na wystawie można zobaczyć jego starsze grafiki, jedne z pierwszych wykonanych przez artystę oraz najnowsze, nie pokazywane jeszcze rysunki. Organizatorem ekspozycji jest Fundacja im. Daniela Chodowieckiego we współpracy z Akademią der Kunste w Berlinie. Założycielem fundacji jest Günter Grass, który stworzył ją w 1992 roku w celu pielęgnowania współpracy artystów z Polski i z Niemiec.

To nie ostatnia wystawa otwierana w sopockiej PGS w tym roku. Widomo, że przed jego końcem zostaną pokazane kolejne, choć organizatorzy nie chcą jeszcze wszystkiego zdradzać.

- Na pewno w najbliższym czasie zobaczymy wystawę poświęconą École de Paris, z pracami Tamary Lempickiej - zdradza na ten moment Maciej Świeszewski, który jest członkiem rady programowej galerii. Obecną wystawę można oglądać do 16 listopada, a obok niej prezentowane równolegle są dwie inne: "Realizm rosyjski XIX - XX wieku z prywatnej kolekcji Żerlicynów - Żarskich" oraz wystawa malarstwa Leona Tarasewicza.

md

Fot. Krzysztof Nowosielski



Maria Targońska i Günter Grass



Goście podziwiają prace Güntera Grassa

Restaurant & Bar

SZAFARNIA

10

SYLWESTER W SZAFARNI

WENECKI BAL MASKOWY
KONKURSY Z NAGRODAMI
KOLACJA
ALKOHOLE
LIVE MUSIC

250
zł/os

+48 533 874 006

+48 533 923 457

✉ restauracja@szafarnia10.pl

🌐 www.szafarnia10.pl

📍 ul Szafarnia 10 Gdańsk



Prestizżowe IMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK
CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO OGLĄDANIA

KUCHNIA+ FOOD FILM FEST



6. edycja Kuchnia+ Food Film Fest to łącznie 3 sekcje tematyczne, 13 filmów, dyskusje i spotkania z gośćmi specjalnymi, wydarzenia dodatkowe, w tym warsztaty kulinarne, również dla dzieci oraz inne, bardziej uroczyste imprezy. Przede wszystkim to jednak porcja znakomicie podanej edukacji w jednej z najważniejszych dla nas dziedzin - żywienia. Pokazom w kinie towarzyszą poczęstunki związane z tematyką danego filmu. Szczegółowy program na kuchniaplus.pl.

Gdańsk, KinoPort, 21-23 listopada

HALOWE MISTRZOSTWA ŚWIATA SUPER ENDURO



SuperEnduro to połączenie wyścigu z pokonywaniem przeszkód. Od zawodników wymaga zarówno szybkości, jak i precyzji, ponieważ każdy błąd może być tym na wagę złota. Do przykładowych przeszkód należą między innymi: kamienie, drewniane progi czy baseny z błotem. Nie jest to więc wyzwanie, któremu może sprostać każdy motocyklista. W Ergo Arenie zameldują się najlepsi specjaliści od super enduro na świecie z utytułowanym Tadeuszem Błazusiakiem na czele.

Gdańsk, Ergo Arena, 6 grudnia



DO SŁUCHANIA

NATALIA PRZYBYSZ



Brudne i surowe brzmienie rocka i bluesa z lat 60. oraz wokale Janis Joplin. W takim klimacie wystąpi w Sopocie Natalia Przybysz, jedna z najzdolniejszych wokalistek ostatniej dekady. Koncert promuje nowy album artystki „Prąd”. - Spotkanie z piosenkami Janis dało mi szansę doświadczenia żywiołu ognia, którego nie chcę już nigdy utracić - mówi artystka. - Zrozumiałam, że chcę śpiewać o trudnych stronach życia, że prawda ma moc. Piosenki, które teraz piszę są bardzo osobiste, czasem nawet dramatyczne - mówi Natalia Przybysz.

Sopot, Spatif, 19 listopada, godz. 21:00

YAMATO



Niesamowita dawka pozytywnej energii, dreszcze emocji i jedyne w swoim rodzaju oryginalne brzmienia Dalekiego Wschodu - to wszystko gwarantuje rewelacyjne przedstawienie. Zespół słynie ze spektakularnych widowisk, na których prezentuje sztukę gry na tradycyjnych bębnach taiko. To niezwykle połączenie

odgłosów bębnów z dźwiękami tradycyjnych instrumentów strunowych szarpanych (koto, chappa, shino-bue, samisen, kane). Bilety na makroconcert.pl, ebilet.pl, eventim.pl oraz w salonach Empik.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 25 listopada, godz. 19:00

STRAUSS GALA



Straussowska Orkiestra Festiwalowa zaprezentuje najsłynniejsze kompozycje rodziny Straussów - cudowne walce, zabawne polki oraz najpopularniejsze fragmenty z operetek: Zemsta nietopierza, Baron cygański, Wiedeńska krew, Noc w Wenecji. Nie zabraknie oczywiście słynnego walca Nad modrym Dunajem i Marsza Radetzkiego. Piękne układy choreograficzne prezentowane przez najlepszych tancerzy baletowych w Polsce, sprawią, że spektakl ten będzie niesamowitym przeżyciem.

Gdańsk, Filharmonia Bałtycka, 27 listopada, godz. 20:00

KONCERT MUZYKI FILMOWEJ



Zdarza się tak, że ścieżka muzyczna z filmu zapada nam w pamięć bardziej niż sam obraz. Melodie z „Władcy Pierścieni”, „Piratów z Karaibów”, czy „Jamesa Bonda” to prawdziwe klasyki. Koncert Muzyki Filmowej to niezwykła okazja, by usłyszeć je na żywo. Utwory wykonywane przez Polską Orkiestrę Sinfonia Iuventus

oraz Chór Akademicki Politechniki Warszawskiej ilustrować będzie projekcja fragmentów filmów i slajdów na ekranie kinowym. Prawdziwa uczta nie tylko dla kinomanów!

Gdańsk, Ergo Arena, 30 listopada, godz. 17:00

GLENN MILLER ORCHESTRA



Znakomity zespół profesjonalnych muzyków, którzy specjalizują się w tradycyjnej aranżacji bigbandowego brzmienia, zagrają swoje najbardziej znane utwory takie jak Moonlight Serenade, A String Of Pearls, In The Mood czy Little Brown Jug. Wyjątkowego uroku koncertowi nada rewelacyjna wokalistka Natalie

Angst, a wspaniała orkiestra pod batutą Wila Saldena doda całości nutkę żywiołowości i pikanterii. Bilety na makroconcert.pl, ebilet.pl, eventim.pl oraz w salonach Empik.

Gdynia, Teatr Muzyczny, 1 grudnia, godz. 19:00



DO SPOTKANIA

VIII POMORSKA GALA ŚLUBNA



Niepowtarzalna okazja dla par planujących organizację ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego. Swoje stanowiska wystawiennicze będzie prezentować wiele firm z całej branży ślubnej. Narzeczeni będą mogli poznać oferty fotografów, makijażystek, zobaczyć najnowsze kolekcje zaproszeń ślubnych, stoisko z dekoracjami,

a przede wszystkim suknie ślubne. Największą atrakcją będzie z pewnością pokaz sukien ślubnych. Nie zabraknie znanych marek! Pojawia się projekty Pronovias, Rosa Clara, czy Cymbeline a także premierowy pokaz hiszpańskiej marki YolanCris. Tegoroczną galę zakończy losowanie nagród, m.in. sukni ślubnej Sweetheart 2015 i garnituru.

Rumia, Hotel Faltom, 23 listopada, godz. 11:00 - 17:00

sanatorium

— restauracja —

nowe menu

najlepsze śniadania i makarony w Trójmieście
zapraszamy codziennie od 8:00

ul. Grunwaldzka 8-10, 81-759 Sopot tel. 58 550-00-01

www.sanatoriumsopot.pl

restauracja

morska



zaprasza codziennie od 13:00

- poniedziałek - stek z polędwicy wołowej 38 zł
wtorek - wszystkie pasty za 22 zł
środa - do każdego dania głównego deser gratis
czwartek - mule w atrakcyjnej cenie
piątek - dzień rybny - wszystkie dania rybne 30% taniej

od poniedziałku do piątku
wyjątkowe promocje na barze

Morska 9, **SOPOT**

tel. 58 351 35 55

morska.com.pl

facebook.com/morskasopot



PUŁAPKI W BIZNESIE, EGO I EMOCJE

O pułapkach w biznesie, emocjach wpływających na nasze decyzje, o trudnościach w podejmowaniu decyzji oraz o stawianiu sobie celów i sposobach ich realizacji opowiadali pomorskim przedsiębiorcom Sebastian Kotow i Mateusz Grzesiak, wybitni psychologowie biznesu, trenerzy rozwoju osobistego. Byli oni gośćmi kolejnej edycji imprezy "Private Banking po godzinach" zorganizowanej przez Noble Bank w Zatoce Sztuki.

Kilkaset osób wysłuchało pasjonujących wykładów o dużym potencjale motywacyjnym. Sebastian Kotow przekonywał, że jedną z największych pułapek, w jakie wpada człowiek, jest analizowanie wszystkiego i rozkładanie na czynniki pierwsze.

- To skutecznie powstrzymuje nas od działania, odwleka podejmowanie decyzji, sprzyja niezdecydowaniu. Czy pamiętasz te chwile w swoim życiu, kiedy podjęta przez ciebie decyzja pokierowała twoje życie na całkiem innej tory? A może pamiętasz też momenty, kiedy nie podjąłeś decyzji i do dzisiaj nad tym ubolewasz? - Pytał retorycznie Sebastian Kotow. - Podejmowanie decyzji to ważna życiowa umiejętność. Bez niej - będziesz stał w miejscu i się zastanawiał. Czasami może to trwać całe życie - dodał.

Jak już nauczymy się podejmować decyzje, staniemy się bardziej stanowczy, zdecydowani wpadamy najczęściej w kolejną pułapkę. Pułapkę własnych emocji. Bo to właśnie emocje wpływają na na-



Fot. Krzysztof Nowosielski

Mateusz Grzesiak

sze życiowe wybory, zarówno te prywatne, jak i zawodowe. Jak je opanować? Nauczyć się je rozpoznawać. Wiedzieć, jak konkretne emocje, zdarzenia wpływają na nasz organizm, na nasze zachowanie. I mieć to pod kontrolą.

- To klucz do sukcesu również w biznesie. W wielu firmach stawia się na zarządzanie emocjami, bo każdy dobry dyrektor zarządzający wie, że lepsze wyniki robi pracownik z głową nieobciążoną złymi emocjami, zadowolony nie tylko z pracy, ale po prostu z życia - mówi Sebastian Kotow.

Kolejny niewąlgiczny element to uczciwość i szczerłość - zdaniem Kotowa, ludzie dzisiaj szukają dróg na skróty, chcą osiągnąć sukces najmniejszym kosztem. To zresztą ludzki odruch szukania dojścia do czegoś po linii najmniejszego oporu.

- Przez to ludzie są gotowi wierzyć, płacić i podejmować decyzje, jak ktoś obieca im coś, co od razu przynosi niesamowite rezultaty. Życie brutalnie weryfikuje takie podejście. To pułapki myślenia.



Sebastian Kotow

W życiu za wszystko jest cena, którą musimy zapłacić. Ludzie często też myślą przyczynę ze skutkami. Mówią na przykład, że chcieliby mieć więcej odwagi, więcej dyscypliny, pieniędzy, bo wtedy będą skuteczniejsi i będą lepiej pracować. Ale to tak nie działa. Odwaga, dyscyplina, pieniądze, sukces to są rezultaty tego co się robi, rezultaty konfrontowania się z rzeczywistością, stawiania czoła pewnym wyzwaniom. My żyjemy w świecie przyczyny i skutku, prawa siania i zbierania, a ludziom się bardzo często te rzeczy myślą - mówi Sebastian Kotow.

Mylą się, bo często ludzie nie wiedzą kim są, nie mają własnej tożsamości, tworzą wokół siebie wirtualną rzeczywistość i traktują ją jak realny świat - to z kolei przekonanie Mateusza Grzesiaka. Twierdzi on, że nie potrafimy być szczerzy sami ze sobą, nie potrafimy spojrzeć w głąb siebie, do głębi naszych pragnień, zahamowań, emocji. Stąd też biorą się problemy z własnym ego, z własnym ja.

- Dlaczego im jesteśmy starsi, tym bardziej uciekamy myślami i nie koncentrujemy się na teraźniejszości? Dlaczego nie potrafimy cieszyć się chwilą, małymi rzeczami? Dążymy do zdobycia zaszczytów, pieniędzy, a kiedy już to mamy wcale nie przynosi nam to radości, wydaje nam się, że to mało, sięgamy po więcej i więcej. Nie zastanawiamy się nad tym co już mamy, a nad tym co jeszcze możemy mieć. Czy to ma sens? - pytał Mateusz Grzesiak.

"Private Banking po godzinach" to cykl ekskluzywnych, klubowych spotkań zainicjowanych z myślą o ludziach sukcesu, którzy pragną wciąż pogłębiać swoje pasje i zdobywać nowe biznesowe inspiracje. Noble Bank zaprasza do udziału w spotkaniach wybitnych ekspertów, a inspirującym dyskusjom towarzyszy nieformalna część koktajlowa. W swobodnej, klubowej atmosferze, starannie wyselekcjonowanych prestiżowych hotelach i restauracjach, goście spotkań mają okazję do rozmów i poszerzenia sieci biznesowych kontaktów.

mr



Firmowe spotkania wigilijne w Hotelu Haffner w Sopocie

od **67** zł/osoba

TRADYCYJNE MENU, WSPÓLNE KOLĘDOWANIE

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas spędzany z rodziną, ale warto też znaleźć moment na świętowanie w gronie współpracowników.

Wigilia firmowa w Hotelu Haffner**** to **tradycyjne polskie potrawy, profesjonalna obsługa, świąteczne dekoracje** i wyjątkowa atmosfera. W eleganckich wnętrzach, w przyjemnej atmosferze można czerpać radość z chwil spędzonych ze swoimi współpracownikami.

Proponujemy różne warianty menu, a każda z opcji może być modyfikowana, tak by w pełni spełnić Państwa oczekiwania.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo również możliwość organizacji **spotkań wigilijnych poza Hotelem Haffner******. Nasz zespół profesjonalistów przygotowuje catering w dowolnym, wybranym przez Państwa, miejscu.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Kontakt

Bartłomiej Sadowski
Kierownik Gastronomii
Tel.: +48 58 550 98 64
Tel.: +48 58 550 98 76
b.sadowski@hotelhaffner.pl

Marta Dulciewicz
Sales Manager
Tel.: +48 58 550 98 02
m.dulciewicz@hotelhaffner.pl

Rafał Starobrat
Sales Manager
Tel.: +48 58 550 98 66
r.starobrat@hotelhaffner.pl



Nowe Orłowo najlepsze w Europie

Osiedle Nowe Orłowo, realizowane przez firmę Invest Komfort i zaprojektowane przez gdyniąską pracownię Archdeco, laureatem prestiżowej nagrody International Property Awards 2014 w kategorii Najlepsze Budownictwo Mieszkaniowe w Europie.



Ta międzynarodowa nagroda uznawana jest na całym świecie jako znak doskonałości i najwyższy poziom realizacji. Inwestycja otrzymała od jury maksymalną ilość pięciu gwiazdek.

- Jury dostrzegło ogromną wartość Nowego Orłowa, jego doskonałe położenie. Istotny okazał się również kameralny układ urbanistyczny z niewielkimi budynkami. Uwagę jury zwróciły ciekawe rozwiązania architektoniczne, platformy widokowe na dachach, proste i nowoczesne bryły, precyzyjne zaaranżowane części wspólne, a także zastosowane szlachetne materiały wykończeniowe - mówi Iga Marmołowska, specjalista ds. marketingu Invest Komfort.

Warto przypomnieć, że w 2009 roku firma otrzymała nagrodę w konkursie International Property Awards w kategorii The Best High-Rise Development (Europa) za budynek Sea Towers. **mp**

O projektach w Olivii

Spotkanie Liderów Zarządzania Projektami, energiczna sesja networkingowa, inspirujące prelekcje obrazujące różne podejścia do zarządzania projektami oraz bardzo wartościowa dyskusja panelowa - tak można podsumować IV Pomorski Kongres Project Management, który odbył się w Olivia Business Centre.



Tematem przewodnim spotkania były „Wyzwania w projektach, a kompetencje zespołu projektowego”. Prelekcje, które pojawiły się w pierwszym panelu, pokazały bardzo szerokie spektrum zarządzania projektami, połączenie tzw. kompetencji twardych z miękkimi, ze szczególnym podkreśleniem priorytetów w zarządzaniu projektem, tj. ludzie, produkty, wyniki.

- Ludzie stanowią największą wartość każdego projektu, ludzie decydują o jego powodzeniu lub porażce. Dlatego tak ważne jest umiejętne zarządzanie, motywowanie, stymulowanie zespołu - mówi Ryszard Trykosko, prezes Gdańskich Inwestycji Komunalnych.

Spotkanie tak ciekawych praktyków z bardzo dużym doświadczeniem sprawiło, iż uczestnicy kongresu mogli dowiedzieć się dużo więcej na temat pomorskich inwestycji oraz pomysłów, jakie towarzyszyły ich realizacji. **mr**

Riviera zbiera laury

Centrum Riviera w Gdyni otrzymało dwie nagrody najważniejszej organizacji branży Retail - PRCH w kategoriach: najlepsza Przebudowa/Rozbudowa/ Modernizacja Centrum Handlowego Roku 2014 oraz w kategorii Kampania Otwarcia Roku 2014.



Nagrody zostały wręczone podczas gali w warszawskim Teatrze Capitol. Konkurs PRCH Retail Awards organizowany jest od 2010 roku przez Polską Radę Centrów Handlowych dla deweloperów, sieci handlowych, zarządców, inwestorów i specjalistów marketingu. Jury konkursu składa się ze specjalistów branży nieruchomości handlowych i marketingu.

W tym roku do konkursu zgłoszono 46 projektów, w tym 32 kampanie marketingowe. Jury doceniło skalę rozbudowy istniejącego wcześniej w tym miejscu Centrum Wzgórze i zmianę w Centrum Riviera. Uznaniem wzbudziła też kampania marketingowa "Poznajmy się bliżej", która towarzyszyła całej akcji otwarcia Rivieri. **mp**

Przyszłość wg. Angell'a

Bogaci będą coraz bogatsi, a biedni coraz biedniejsi, sprawiedliwość zniknie, a świat podzieli się jeszcze bardziej - takie zdanie o przyszłości świata ma profesor Ian Angell, światowej sławy naukowiec, futurolog, który był gościem gali z pomorskimi przedsiębiorcami w Olivia Business Centre.

Jako futurolog, Ian Angell wypowiadał się na różne tematy. Były wśród nich pieniądze, podatki, polityka, informatyka, szeroko rozumiane bezpieczeństwo, niewłaściwe wykorzystywanie sztucznej inteligencji przez wielkie firmy, marketing i strategię sprzedaży. Podczas gali w Olivia Sky Club Ian Angell podkreślał, że nieważne jak zrobotyzowana zostanie praca, ludzki talent i umysł zawsze będą najbardziej pożądanym dobrem, należy im jednak stworzyć odpowiednie warunki do rozwoju.

- Niektóre moje poglądy w sprawach polityki i pieniędzy są brutalne, ale logiczne i prawdziwe. Moim celem jest wyostrenie umysłów - powiedział Ian Angell.

Profesor Ian Angell zabrał wszystkich chętnych w rejs pod prąd. Jego kontrowersyjne, konstruktywne i radykalne opinie nie pozostawiają publiczności obojętną. Angielski naukowiec uważa m.in., że w przyszłości „prawa człowieka” będą znaczyły tyle co „boska moc królów”. Bogaci będą coraz bogatsi, a biedni coraz biedniejsi. Co więcej, takie pojęcia jak „wspólne dobro” i „sprawiedliwość” zostaną wykreślone ze słownika. **mr**



Fot. We Love Photo

Święta Bożego Narodzenia w Osadzie MŁYŃSKIEJ



Sylwester w XVII-wiecznym Młynie Klekotki i Sento Spa

Sylwester w niezwyklej scenerii starego wodnego Młyna

Wybierz sam miejsce idealne dopasowane do Twoich
potrzeb celebrowania Nowego Roku 2015, proponujemy:

Sala w Młynie • Sala Kominkowa • Weranda
Winiarnia • Ogród Zimowy • Restauracja



Trójmiasto na skrzydłach

Skrzydła Trójmiasta 2014 zostały rozdane. Czytelnicy portalu Trojmiasto.pl, w niezależnym, otwartym głosowaniu wybrali zwycięzców w sześciu kategoriach. Nagrody zostały wręczone laureatom plebiscytu w trakcie uroczystej gali w Teatrze Muzycznym w Gdyni.

mp



Od lewej: Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza, Ryszard Trykosko, prezes firmy Gdańskie Inwestycje Komunalne.



Przemysław Miarczyński z żoną.



Katarzyna i Maciej Dobrzyniec, Łoża Gdańska BCC.



Od lewej: Joanna Lewy, dyr. sprzedaży hotelu Gdańsk, Karolina Wójcik, dyr. zarządzająca hotelu Gdańsk.



Od lewej: Kazimierz Wierzbicki, prezes Grupy Trefl, Jacek Karnowski, prezydent Sopotu.



Basia Ritz, właścicielka Ritz Restaurant, z mężem.



Agnieszka Bomba, wiceprezes trojmiasto.pl i Michał Kaczorowski, prezes trojmiasto.pl, witają Henrykę Krzywonos - Strycharską.



Marta Nicgorska, szefowa działu pr trojmiasto.pl, Jakub Jakubowski, redaktor naczelny magazynu Prestiż.



Maria Bek, dyrektor sprzedaży i marketingu magazynu Prestiż, z mężem Łukaszem, właścicielem firmy ML-Car.



Piotr Stefaniak, prezes firmy Inpro, z małżonką. Z prawej: Michał Kaczorowski, prezes trojmiasto.pl.



Od lewej: Mikołaj Chrzan, z-ca red. naczelnego Gazety Wyborczej Trójmiasto, Krzysztof Romański, UM Gdynia, Bartosz Bartoszewicz, radny miasta Gdyni.



Od lewej: Arkadiusz Hronowski, szef Spatifu i klubu B90, Ewa Hronowska, Wojciech Radtke, organizator Slow Food Festival.



Od lewej: Katarzyna Nagórka - Protasiuk, notariusz, Adam Protasiuk, prezes Regionalnej Izby Gospodarczej Pomorza, Monika Stankiewicz, International Coach Federation, Andrzej Stankiewicz, radca prawny.



Od lewej: Tomasz Klosowski, prezes portu lotniczego Gdańsk, Mira Kister - Okoń, Mira-Art., Krzysztof Okoń.



Mateusz Mika, reprezentant Polski w siatkówce, mistrz świata.

Liderzy rynku kapitałowego

Pierwsze spotkanie cyklu "Liderzy rynku kapitałowego" organizowane przez Trójmiejską Kancelarię Finansową odbyło się w hotelu Haffner w Sopocie. Ideą cyklu jest możliwość poznania najbardziej wyjątkowych osób wśród praktyków polskiego rynku kapitałowego. Gościem specjalnym pierwszego spotkania był Arkadiusz Chojnacki - prezes i zarządzający nowopowstałego OPTI TFI. Goście zostali też wprowadzeni przez ekspertów firmy Wealth Solutions w tajniki inwestowania w sztukę i alkohole kolekcjonerskie.

mr



Od lewej: Paweł Cioban, radca prawny, dr Rafał Mroczkowski, doktor nauk prawnych.



Arkadiusz Chojnacki, Trójmiejska Kancelaria Finansowa, Stanisław Fiedur, prezes zarządu TFF S.A.



Janusz Ufnalewski, przedsiębiorca, właściciel PRI AKWA.



Jacek Pietrzak, Business Software Solutions.



Od lewej: Arkadiusz Chojnacki, CFA, prezes i zarządzający OPTI TFI, Andrzej Jelinek, Trójmiejska Kancelaria Finansowa.



Dariusz Paulo, indywidualna praktyka lekarska, Małgorzata Paulo.



Od lewej: Arkadiusz Chojnacki, CFA, prezes i zarządzający OPTI TFI, Tomasz Kuprasz, Trójmiejska Kancelaria Finansowa, Waldemar Stachowiak, zarządzający OPTI TFI.



Od lewej: Magdalena Reszke, manager sprzedaży, Paweł Morozowicz, zarządzający portfelami alkoholi inwestycyjnych, Karolina Nowak, zarządzająca inwestycjami w dzieła sztuki, wszyscy Wealth Solutions.



Dariusz Kuskowski, dyr. regionu północnego SG Equipment Leasing Polska, Edyta Kuskowska, stomatolog.

Fot. Karol Kacperski

Pokaż, nie mów!

Ponad 500 osób wzięło udział w pierwszej konferencji z cyklu Show me, don't tell me. W sali Colmbus sopockiego hotelu Sheraton można było wysłuchać motywacyjnych i edukacyjnych wykładów najlepszych polskich trenerów rozwoju osobistego, mówców motywacyjnych i trenerów biznesu.



Jakub Wesołowski i Olivier Janiak.



Mateusz Grzesiak, trener rozwoju osobistego, Grzegorz Gosk, Ergo Pro.



Katarzyna Stachyra, właścicielka firmy Casada Beauty.



Marta Baczevska - Golik, firma Housetube.



Od lewej: Olivier Janiak, Mariusz Radomski, organizator konferencji, Krzysztof Florian Kwiatek, manager klubu Unique.



Od lewej: Marcelina Ruskowska, organizatorka konferencji, Joanna Jabłczyńska, aktorka i prawniczka.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Po godzinach z Noble Bankiem

Noble Bank zainaugurował w Zatoce Sztuki kolejny cykl spotkań "Private Banking po godzinach". Tradycyjnie już sala konferencyjna Zatoki Sztuki pękała w szwach. Nie ma się co dziwić, bo wykłady najlepszych polskich psychologów biznesu i trenerów rozwoju osobistego, Sebastiana Kotowa i Mateusza Grzesiaka, były znakomite!

mr



Od lewej: Daniel Nowak, Noble Bank, Wojciech Baumgart, PGN Rubicon.



Od lewej: Robert Jaś, Noble Bank, Marcin Ostrowski, prezes firmy Motoraporter, z żoną.



Witold Nykiel, firma Euro-Industry.



Od lewej: Paweł Grabowski, Noble Bank, Karina Trawińska, Paweł Goldziński, kierownik projektów Personel Profit Sp. z o.o.



Od lewej: Hubert Lenkiewicz, Zbigniew Nowak.



Ryszard Machnikowski, Baltex Energia I Górnictwo Morskie S.A., Magdalena Miśkowska, Noble Bank.



Od lewej: Jarosław Prondziński, Nowa Energia S.A., Mateusz Grzesiak, Bolesław Prondziński, Expro sp. z o.o.



Nicolas Lapp, właściciel firmy Skarbnica Win, z partnerką Pauliną Kowalewską.



Od lewej: Robert Jaś, Noble Bank, Janusz Benesz, Stowarzyszenie Trefl Pomorze.

Fot. Krzysztof Nowosielski

VIP EVENT ma już 3 lata.

Agencja Eventowo - Artystyczna VIP EVENT świętowała w hotelu Szydłowski swoje trzecie urodziny. Zebrani goście - klienci, kontrahenci i sympatycy VIP EVENT, obejrżeli prezentację multimedialną podsumowującą 3 lata działalności firmy, następnie Fatima Zblewska - właściciel Agencji - wręczyła podziękowania dla firm, z którymi miała przyjemność współpracować.

mp



Tomasz Koprowski, Lechia Gdańsk, z narzeczoną.



Agata Skrobisz, kierownik artystyczny Sceny Teatralnej NOT, z partnerem.



Od lewej: Alicja Studzińska, firma Motorhouse Chwaszczyno, Katarzyna Krajewska - Turyczyn, KKT Studio, Anna Stankiewicz - Ostaszewska, firma Anja Coraletti, Monika Staniecka, Staniency Nieruchomości.



Łukasz Olechnowicz, Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Katarzyna Krajewska - Turyczyn, KKT Studio, Michał Zaraś, Inkubator Przedsiębiorczości Starter.



W środku: Fatima Zblewska, założycielka VIP EVENT, Marzena i Tomasz Muklewicz



Od lewej: Marianna Mehring-Steinborn, NianiaTrojmiasto.pl z mężem Samuelem, Aleksandr Jezierski, Jezierski Art.

Fot. Karol Kacperski

■ Prawnicy mają wielkie serca

142.600 zł - taką kwotę zebrano na rzecz fundacji Między Niebem a Ziemią podczas aukcji charytatywnej w Sky Club'ie Olivia Business Centre. Fundacja ma pod opieką kilkadziesiąt dzieci śmiertelnie i nieuleczalnie chorych. **mr**



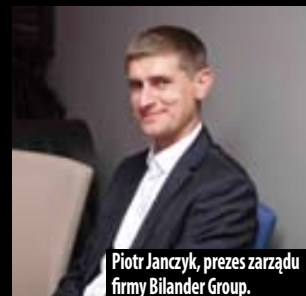
Od lewej: mec. Eliza Falba - Komorowska, adwokat i Anna Kruszyńska, manager restauracji Sanatorium.



mec. Andrzej Zwara, prezes Naczelnej Rady Adwokackiej.



Mecenas Krzysztof Podniesiński.



Piotr Janczyk, prezes zarządu firmy Bilander Group.



Paula Rettinger, fundacja Między Niebem a Ziemią.



mec. Dariusz Mądry z żoną.



W środku: mec. Dariusz Mądry, radca prawny, wspólnik w Kancelarii. Z prawej: Maciej Grabski, prezes Olivia Business Centre.



Agnieszka Łangowska, manager restauracji Thusta Kaczka w Gdyni, Tomasz Mrozik, szef kuchni restauracji Thusta Kaczka.



Od lewej: Andrzej Sulima, radca prawny, Filip Szulc, notariusz.



Od lewej: Anna Turzyńska - Karakiewicz, notariusz, Aleksandra Reinhardt, notariusz, Bartłomiej Reinhardt, członek zarządu firmy Majka Reinhardt Sp. z o.o.



Od lewej: Magdalena Pawłowska, właścicielka Insource PR, Małgorzata Ziemkowska, dyrektor Biura Zarządu Olivia Business Centre.



Od lewej: Małgorzata Kropielnicka, radca prawny, Filip Szulc, notariusz, Anna Parol, prawnik.



Sylwia Zarzycka, prezes fundacji Między Niebem a Ziemią, Marcin Żebrowski, TVN24.



Grażyna Stefaniszek, przewodnicząca Regionalnej Grupy IPMA, Roman Stefaniszek.

Święto Piwa w MAN

18 października firma MAN zorganizowała Dzień Otwarty. Jak co roku, utrzymany on był w klimacie bawarskiego Oktoberfest. Goście mogli napić się piwa, rozsmakować się w pysznych bawarskich i polskich potrawach. Całości dopełniała muzyka, zabawy taneczne, jak i konkursy przygotowane przez firmę MAN; m.in. przetaczanie opony, przeciąganie ciągnika siodłowego, picie piwa na czas, czy trzymanie beczki piwa na wyciągniętych rękach. Goście bawili się wylśmienicie.



Miroslaw i Marzena Gaffka, właściciele firmy GMM.



Od lewej: Tomasz Lustyk i Tomek Stępniewski, MAN.



Fatima Zblewska, właścicielka Agencji Eventowo - Artystycznej VIP EVENT, odpowiedzialna za organizację całej imprezy.



Emilia Mielewczyk, firma EMGTOOLS.



Grzegorz Kosecki, właściciel firmy Perfekt Serwis, z żoną.



Katarzyna i Artur Ciszewscy, właściciele firmy Lukaar.



Od lewej: Arkadiusz Anczyński, regionalny dyrektor sprzedaży MAN, Andrzej Gałczyński, szef MAN Truck Centrum Gdańsk, Izabela Szota, MAN.



Od lewej: Arkadiusz Anczyński, regionalny dyrektor sprzedaży MAN, Andrzej Gałczyński, szef MAN Truck Centrum Gdańsk, Izabela Szota, MAN.



Dariusz Dziedzic, MAN Diesel & Turbo, z żoną Alicją.



Z prawej: Leszek Pobłocki, MAN. W środku: Marcin Więkowski, firma Enbud, z żoną.



Od lewej: Andrzej Gałczyński, szef MAN Truck Centrum Gdańsk, Jacek Szczygielski, Izabela Szota, MAN, Paweł Luks, Skoda Auto Plichta.



Od lewej: Arkadiusz Anczyński, Marcin Kołakowski, Pomorski Klub Biznesu, Meritum Bank, Beata Galas, Beata Jaron, Mariusz Śmigieński, MAN.



Od lewej: Tomasz Lustyk i Tomek Stępniewski, MAN.



Od lewej: Miroslaw Zdrojewski z żoną i Roman Zdrojewski z żoną, właściciele firmy FPHU Zdrojewscy.

PANORAMA[®]

DACHÓWKA STALOWA

NOWOŚĆ

SPÓJRZ

Z PEWNIEJSZEJ PERSPEKTYWY



ORYGINALNY
WZÓR



PATENT



50 LAT
GWARANCJI

www.dachowkastalowa.eu



BALEXMETAL

BUDUJEMY RAZEM
WE BUILD TOGETHER

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk ul. Długa 77/78
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39
Cafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Mount Blanc Gdańsk, Galeria Bałtycka
Pialnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelatio Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Marengo, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
The Coffee Factory, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Cormer Cafe, Gdynia, ul. Świętojańska 78A
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Cafe Rесто, Sopot, Hotel Rezydent
Bookarna, Sopot, ul. Hafnera 7/9
Mount Blanc, Sopot, Centrum Hafnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pialnia 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

Amber Side, Gdańsk, ul. Żaglowa 11
Goldwasser Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22,
Restauracja Nautilus, Gdańsk, ul. Bałtycka 5
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Billy's, Gdańsk, Długie Pobrzeże
Restauracja Goldwasser, Gdańsk, Długie Pobrzeże 22
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
WNS, Gdańsk, CH. Manhattan
Metamorfioza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Kameralna 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browaria, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdańskie 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
Cco, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Latajacy 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 Ristoratore, Gdynia, CH Klif
Althaus, Gdynia, ul. Świętojańska 81
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mścwoja 9
Trafil Jedzenie i Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barraconda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Ruola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
(Muzeum Marynarki Wojennej)
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Mariuszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Thusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
Green Way, Gdynia, ul. Abraham 24
Restauracja Sztuczka, Gdynia, ul. Abraham 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Tró Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Tawerna Oliwska, Gdynia, ul. Oliwska 1
Piano Club Barbados, Gdynia, Centrum Kwiatkowski
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Hafnera
Grono di Ruola, Sopot, ul. Wybiickiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galena 63, Sopot, Centrum Hafnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Hafnera
Green Way, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 47
Restauracja Thai Thai, Sopot,
ul. Powstańców Warszawy 17 (przy Hotelu Bayjoni)
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Gianni, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63
U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60
Ristorante Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11
Restauracja Morska, Sopot, ul. Morska 9
Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49
Ruola, Sopot, Krzywy Domek
Flaming&Co, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1
Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35
Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
White House, Sopot, Plac Zdrojowy 1

Unique Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Avocado Fusion Restaurant&Sushi, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuszki 10
Restauracja Orano-Roxane, Sopot,
ul. Bohaterów Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Ruola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Hafnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młynska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 2
Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek)
Steak House Del Monaco Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 14

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Belleza - salon fryzjersko - kosmetyczny, Gdańsk, ul. Leśna 1
Fryzjerna, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elzbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko - Kosmetyczny ExcellentQ,
Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Rocciali, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Prime Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camille Albane, Gdańsk, CH Madison
Studio Fryzjerskie Welkom 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 Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Rock Star Look, Gdynia, ul. Mściwoja 3
do No7, Gdynia, ul. Bema 10
Perfumeria i Gabinet Kosmetyczny Guerlain,
Gdynia, ul. Abraham 24
Najla studio fryz. - kosm., Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Gómski 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
Dermastyl, Gdynia, ul. Bałtyckiej 26
Salon Ideale, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Bratński Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Głaz, Sopot, ul. Jagiello 4
Salon Kosmetyczno - Fryzjerski Styl,
Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, ul. Niepodległości 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al. Niepodległości 688

SPA&WELLNESS

City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Body Line, Gdańsk, ul. Gasna 58
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA,
Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniewskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwki, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spaamed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 10
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Zwirki i Węgury 24
SPA w Hotelu Kuracjynym, 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
AquaPark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

Dr Pemak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8
Ośrodek Medycyny Estetycznej Dwór Kuznicki,
Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
Centrum Odnowy Biologicznej Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abraham 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Instytut Urody Vivien, Gdynia, ul. Świętojańska 34
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Anna Omernik, Gdynia, Sea Towers
Instytut Bielska Professional, Gdynia,
ul. Hryniewickiego 6C/6 (Sea Towers)
Klinika Urody Medidem, Gdynia, ul. Abraham 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DO, Gdynia, ul. Bema 18/1
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Hafnera 10/2
Este Med, Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 10
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. Ołowianka 1
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Zajazd pod Oliwką, Gdańsk, ul. Kościuska 1
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Hotel Kuracjyn, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Blic, 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 Sentosa, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Hafner, Sopot, ul. Hafnera 59
Hotel Kozi Gród, Pomlewo, 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. Miałki Szlak 43/45
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8
KMI Kaszubowski, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abraham 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
Witman 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
Gajoch, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Centrum Mot Clagio, Sopot, Al. Niepodległości 948
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Lexus Trójmiasto Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3 (Nowe Orłowo)

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 44
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
Mała Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abraham 24
Centrum Optyczno - Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok,
Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Centrum Medyczne Dyrus Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med, Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto Dietetyki, Gdynia, ul. I Armii WP 13
ArtDent 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, 1 Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

Kate&Kate Fashion Jewellery, Gdańsk, ul. Wartka 4/2
Design, Gdańsk, ul. Sobotki 1/2
Sofia Lengua, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 28/1
Infashion, Gdańsk, ul. Parka 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranio, 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
Polish Fashion Show, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 132 A

Premium Sound, Gdańsk, ul. Trawki 7
Lingerie, 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)
NAP Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Infashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Studio Marzeń, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 9
Epicerium, 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 MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Betty Barday, Gdynia, CH Klif
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Hewelina, Gdynia, CH Klif
Grey Wolf, Gdynia, CH Klif
Gyber Werber, 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
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
So in Love, Gdynia, Centrum Riviera
Gin Luv, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
SunLoox, Gdynia, Centrum Riviera
Fellina, Gdynia, Centrum Riviera
Strellson, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Clintex, Gdynia, Centrum Riviera
Eklea, Gdynia, Centrum Riviera
Peko Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 11
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Lingerie, Gdynia, ul. Zwirki i Węgury 8
Biopiekarnia Ziarno, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Salon Sukien Ślubnych Celebrity BRIDAL,
Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Studio Fotograficzne Stiller, Gdynia, ul. Abraham 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
Interno Design, Gdynia, ul. Powstańców 241/12 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Manitico, Sopot, ul. Królowej Jadwigi 7/1
Milliesimo Wino i Spirituality, Sopot, ul. Hafnera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Atelier DaVinci, Sopot, ul. Grunwaldzka 23/1
Ser Lancelot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOC Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Bea Concept, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6 (Dom Zdrojowy)
Designzoo, Sopot, Al. Niepodległości 606-610

INNE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Gdańskie Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Lebońska 38
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Województwa, Gdańsk, ul. Wajdeloty 17
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Ułhagen 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Reckzowicz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagorska - Protasiuk,
Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Akwanium Gdynińskie, Gdynia, Skwer Kościuszki
Kancelaria Radców Prawnych Leśniewski, Dobrzański,
Gdynia, ul. Abraham 41/16
Wzrasta Szkoła Komunikacji Społecznej, Gdynia, ul. Armii Krajowej 46
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmond 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piuski 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piuski 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Kancelaria Finansowa Titum Group,
Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Timeless Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok. 11
Grupa Inwestycyjna Hessa, 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, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk

50 zł*

PRZY ZAKUPACH ZA MIN. 300 ZŁ

DO WYKORZYSTANIA
W SKLEPACH
STACJONARNYCH



GDANSK
G.C.H. MANHATTAN

UL. GRUNWALDZKA 82



WORLD BOX
WORLD BOX.PL

SKLEP KOSZYKARZA.PL

* PROMOCJA WAŻNA DO 31.12.2014. OFERTA NIE ŁĄCZY SIĘ Z INNYMI PROMOCJAMI I NIE DOTYCZY KOLEKCJI JORDAN RETRO.

AutoMobil®

AUTO Z DOBREJ RĘKI

NOWY Jeep RENEGADE



Jeep

Do końca listopada do każdego zakupionego samochodu Jeep box dachowy* GRATIS!



Gdynia, ul. Wielkopolska 241
tel. 58 660 57 19, kom. 725 575 006

* THULE Extreme 450 Junior

www.auto-mobil.pl

