

prestíž

magazyn trójmiejski

ARTUR
SIÓDZIAK
ŻYCIE PO...

ABELARD GIZA
SATYRA BEZ TABU

MAREK DYJAK
NA WESOŁO

MICHAŁ
BĘDŹMIROWSKI
MODNY TATA

TYMON TYMAŃSKI
ROCK&ROLL W ŻYCIU I NA SCENIE

MAZDA6

PIĘKNO I DYNAMIKA



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

mazda

MAZDA. Przełamujemy konwencje.

BMG GOWOROWSKI

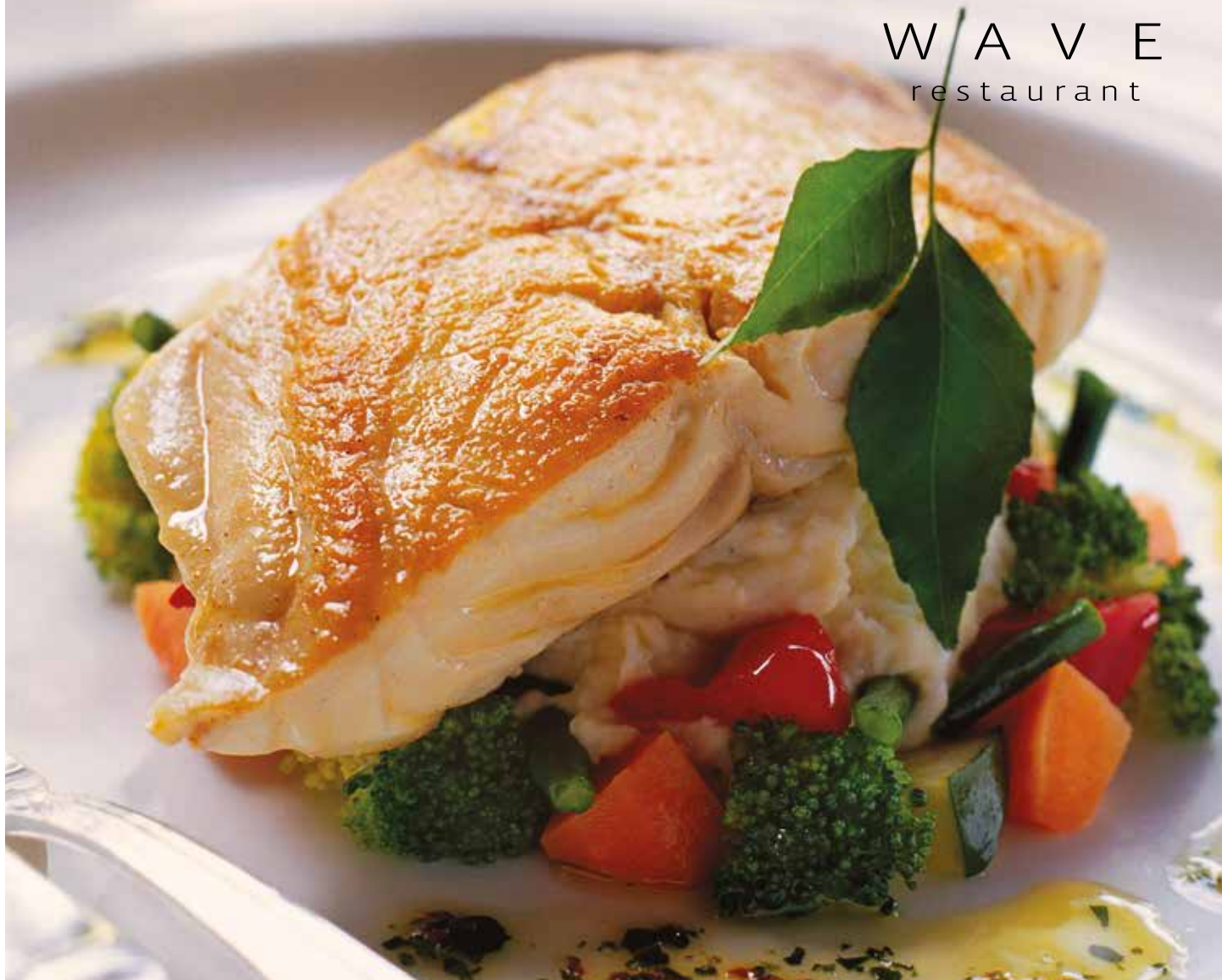
80-718 Gdańsk, ul. Elbląska 81, tel.: 58 322 22 22
81-537 Gdynia, ul. Łużycka 9, tel.: 58 660 49 49
76-251 Bolesławice k/Słupska, ul. Słupska 6, tel.: 59 848 70 70

 **Znajdź nas na Facebook**

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO₂ wynoszą odpowiednio: od 4,2 do 6,4 l/100 km oraz od 108 do 150 g/km. Samochód jest wyposażony w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany [HFC-134A] o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdziesz na www.mazda.pl



W A V E
restaurant



Bogactwo morza w Restauracji Wave

Codziennie w lipcu i w sierpniu **Fish Market** w restauracji Wave tuż przy Molo w Sopocie. Świeże, pyszne ryby już od 10 PLN/ 100g.

W każdy słoneczny dzień zapraszamy również na **Grill Rybny**. Pieczone w folii i bezpośrednio na ogniu ryby już od 15 PLN/100g.

Dodatkowe informacje: 58 767 1061
Restauracja Wave, ul. Powstańców Warszawy 10, Sopot

Restauracja Wave
Codziennie 13.00-20.00
Fish Market i Grill Rybny

w ofercie m.in. okoń morski,
dorsz, losoś, halibut,
karmazyn, turbot

spg
Starwood
Preferred
Guest

L MERIDIEN

aloft

FOUR
POINTS

WESTIN

THE LUXURY
COLLECTION

W
HOTELS

Sheraton

ST REGIS

element



Bohaterem naszego okładowego wywiadu jest Tymon Tymański, którego nikomu nie trzeba przedstawiać. Umawiając się z nim na wywiad rzuciliśmy mu tylko jedno hasło - żadnych ograniczeń! Ma być rock and roll bez lukru, bez ściemy, totalna wiwisekcja z tulańczką po Sopocie w tle.

Dla nas był to pewnego rodzaju eksperyment, bo nieczęsto zdarza się robienie wywiadu wypijając hektolitra wina i krążąc po sopockich klubach, ale się udało. Przed nami Tymon, jakiego nie znacie. I zapewniam, wszystko co do tej pory myśleliście o Tymonie, a baliście się zapytać, jest prawdziwe. Pytaliśmy o wszystko, a on na wszystko odpowiadał. Bez cenzury. Prawdziwa rockandrollowa jazda bez trzymanki.

Jazdę bez trzymanki zafundowali nam ostatnio także politycy w kwestii in vitro. Niejaki Jerzy Chrościkowski, senator PiS, całkiem poważnie przekonywał w Senacie, że alternatywą dla in vitro jest modlitwa i przytaczał twarde dowody naukowe zebrane w parafiach mówiące, że im więcej się modlono tym więcej rodziło się dzieci. Nie sprecyzował tylko, czy chodziło o dzieci biskupów i księży, czy faktycznie o pary bezpłodne.

Inny as z Senatu, niejaki Grzegorz Czelej zastąpił pytaniem, czy dzieci osób bezpłodnych przenoszą bezpłodność dalej, a wiekowa pani senator, której nazwiska nie ustaliłem, szczerze przejęła się strasznym losem mężczyzn, dawców nasienia, których w gabinetach zmusza się do grzechu onanizmu. Proponuję za kotarką ustawić konfesjonał, aby taki delikwent mógł się od razu wypowiadać z grzechu ciężkiego.

Żeby nie było, że tylko PiS krytykuje in vitro. Cegielkę do muru ciemnogrodu wrzucają także politycy PO. Poseł Hodorowicz grzmi, że nie poprze ustawy, bo „jest to metoda inżynierska, a nie medyczna, sprowadza człowieka do roli produktu i pozbawia go atrybutu cudu natury”. Z tym cudem natury to się facet trochę zagalopował, bo przecież wiele jest prawnie lub moralnie usankcjonowanych zachowań, zjawisk łamiących prawa natury. Choćby przeszczep serca. Albo celibat księży - pokażcie mi ssaka, który nie kopuluje, bo tak mu mówi natura.

Niestety, to co się ostatnio wydarzyło w tej kwestii pokazuje dobitnie w jak wielkim odrealnieniu żyją politycy i przedstawiciele kościoła, jak bardzo oddalili się od spraw normalnych ludzi. Grzmią o etycznych dylematach, uprawiają populizm w najczystszej postaci, zamiast rzetelnie pochylić się nad problemem.

Czy przygotowanie narodowego programu walki z niepłodnością, którego in vitro powinno być tylko niewielkim elementem, to problem?

Czy nie można wsłuchać się w głos ludu, a nie w głos księdza straszącego Sądem Ostatecznym i wywyższyć prawa bożego nad ludzkim?

Co trzeba mieć w głowie i w sercu, by zmuszać kobiety do rodzenia dzieci poczętych w wyniku gwałtu i jednocześnie odmawiać prawa do posiadania dzieci tym, którzy mogą w tej kwestii liczyć tylko i wyłącznie na naukę, bo modlitwa zawiodła?

O tym, jak wspaniałym przeżyciem może być rodzicielstwo przekonuje Michał Będziński, z którym wywiad przeczytacie w tym numerze Prestiżu. Autor popularnego bloga Modny Tata niedawno został ojcem. Bruno był dzieckiem zaplanowanym, poczętym i urodzonym w sposób naturalny. Fajnie jest widzieć szczęście i absolutne przekonanie, że to właśnie dziecko jest największą wartością w życiu każdego człowieka. To, co mu przekazemy, jak go wychowamy, jakimi wartościami będziemy go karmić, jak w nim będziemy pielęgnować uczucie miłości. W zdegenerowanym świecie to niezwykle istotne, wręcz strategiczne z punktu widzenia przyszłości świata w perspektywie kilku pokoleń.

No i na koniec, skoro jesteśmy przy zdegenerowanym świecie i miłości, przytoczę historię, która mnie zmroziła. W Newsweeku przeczytałem wywiad z gejowskim reżyserem teatralnym, który zrobił sztukę na podstawie spotkań towarzyskich i sex randek z innymi gejami, zaaranżowanych za pomocą służącej do tego mobilnej aplikacji.



Z lektury dowiedziałem się czym tak na prawdę jest koński targ. Cytuję:

„Grupa wybrańców spotyka się przed północą w umówionym miejscu. Wchodzą klacze, czyli kolesie z workami na głowie, „biały” czyli pasywny, „czerwony” aktywny. Pół godziny później wchodzą ogiery. Pasywni niczego nie widzą, są z nimi jeszcze stajenni, którzy się opiekują klaczą, kiedy np. musi iść siku. A potem w zależności od rodzaju kaptura, wiadomo, czy kolesie chcą z kondomem, czy bez. (...) jest mnóstwo kolesi HIV plus czy zarażonych czymś innym. Zawsze ich pytam przed spotkaniem, czy są zdrowi. Większość, 99 proc. z nich mówi prawdę, chociaż od razu tłumaczą się, że biorą leki albo że w kondomie będzie bezpieczne. Znam jednak mnóstwo osób, które robię to „bb”, czyli bez”.

Zatrważając, szczególnie w kontekście ostatnich danych, mówiących, że w ciągu ostatnich 6 lat podwoiła się w Polsce liczba zakażonych wirusem HIV i codziennie 3 osoby dowiadują się o chorobie. Tymczasem Piotr Trojan na końcu tego wywiadu przekonuje, że „tak na prawdę chodzi o miłość”. Ale „żeby umieć kochać, trzeba wprzód umieć myśleć” - że też przytoczę słowa wielkiej pozytywistycznej mentorki Elżby Orzeszkowej.

Tego właśnie życzę wszystkim, którzy spierają się o in vitro, gejom z końskiego targu, księżom, ortodoksyjnym katolom i sobie - człowiekowi, który stoi gdzieś pośrodku tego wszystkiego i jest coraz bardziej przerażony.

Jakub Jakubowski

SPROSTOWANIE

Informujemy, że w nr 57 podaliśmy zły adres salonu Auto-Mobil w Wejherowie. Prawidłowy adres to Wejherowo, ul. Gdańska 17.

prestiz
magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY

Magazyn Prestiz,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja@trójmiasto@prestiz.pl
www.magazynprestiz.com.pl
Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz,
tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@prestiz.pl
Wydawca: Prestiz Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot

Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski
Redakcja: Max Radke, Małgorzata Rakowiec, Agata Rudnik, Małgorzata Promień, Marta Legieć, Agnieszka Polkowska, Marta Jaszczerka, Paulina Błaszczakiewicz, Marcin Wiła, Michalina Domoń
Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Wiktor Wiktorow
Skład gazety: Konrad Rószkowski
Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Dział sprzedaży i marketingu

Maria Bek (szef), tel.: 602 458 109, bek@prestiz.pl
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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

www.facebook.com/prestiz.trójmiasto
www.issuu.com/prestiz

DOM JUTRA MOŻE BYĆ TWÓJ DZISIAJ!



Technology of Living

Domy Hybrydowe to jedyne tak zaawansowane technologicznie budynki mieszkalne na rynku - wyprzedzamy dzisiejsze myślenie o budownictwie mieszkaniowym o kilkanaście, a być może nawet o kilkadziesiąt lat. Dom Hybrydowy to dom energooszczędny (pasywny), wyposażony w System Hybrydowy składający się z odnawialnych źródeł energii elektrycznej i ciepłej, oraz oferujący dużą elastyczność przy dostosowywaniu układu funkcjonalnego i estetyki budynku do potrzeb i życzeń przyszłych jego mieszkańców. Dzięki harmonijnemu połączeniu i optymalnemu zestrojeniu zastosowanych technologii Domy Hybrydowe są ekologiczne, komfortowe oraz mają wybitnie niskie koszty eksploatacji (w niektórych modelach nawet tylko 200 zł), przy cenie zakupu porównywalnej z ceną domu tradycyjnego.



**Zadzwoń i umów się na spotkanie, aby dowiedzieć się więcej
o technologii Domów Hybrydowych**

Domy Hybrydowe Sp. z o.o.
Tritum Business Park
Al. Zwycięstwa 241, 81-521 Gdynia
(58) 670-46-47



Na okładce:
Tymon Tymański
Foto: Mona Blank



Michał Będźmirowski - Modny tata

68

nr 7 (2015 r.) www.magazynprestiz.com.pl

FELIETON

- 8 Zza szklanego ekranu: Skąd są najgorsi kierowcy - Małgorzata Rakowiec
- 10 Krzywym okiem - Michał Stankiewicz

WYDARZENIA

- 12 Ćwiczyli dla Nepalu, Łąto z Anną Lewandowską
- 14 Mercedes i golf, Dymiecki wygrywa Seura Cup
- 16 Maybachem do Tre Mare, Święto piwa w Gdańsku
- 18 W poszukiwaniu sensu i motywacji, Studia dla Laury
- 19 Morskie święto w Gdańsku, Biznes pod siatką
- 20 Baśniowy świat Quadrille
- 21 Fitness na plaży, SKAT zaprosił na golfa
- 22 Łapiąc wiatr w żagle, Golfiści grają dla noworodków

TEMAT Z OKŁADKI

- 26 Tymon Tymański - Jestem pojebem

ŁUDZIE

- 34 Poważny komik - Abelard Giza
- 38 Od króla tygodnia do króla Artura - Artur Siódmiak
- 41 Z Michałem wśród zwierząt - Gerecja - Perfekcyjna pani domu
- 42 Hydraulik od siedmiu boleści - Marek Dujak

PODRÓŻE

- 46 Portugański koniec świata

MOTORYZACJA

- 48 Jaguar wraca do klasy średniej
- 50 Trójmiejsie moto nowości
- 52 Szwedki mocarz
- 53 Miejski bestseller Mazdy
- 54 Audi Centrum Gdańsk
- 56 Porsche road tour na pomorzu

DESIGN

- 58 Prestiżowe wnętrza - Mieszkanie bliżej natury
- 60 Wygoda w biurze
- 62 W sieci Gdynia Design Days

MIEJSCA

- 64 Idea pełna sztuki
- 65 Trzecia odsłona Kamieniczek Królewskich
- 66 Folwark Dajak

STYL ŻYCIA

- 68 Modny tata - Michał Będźmirowski

ZDROWIE I URODA

- 74 Kwas Hialuronowy - fakty i mity
- 76 Zabiegi gwiazd

MODA

- 78 Przygotuj się na słońce
- 80 Western Swing

KULINARIA

- 86 Kuchnia szefa kuchni - Yannick Chauvet
- 87 Winem odpędźcie troski
- 88 Łąto na talerzu
- 90 Kolacja na 4 ręce
- 92 Historie kucenne - Claudia Filippi-Chodorowska i Kuba Maj
- 94 Orientalne skami InAzia
- 96 Uczta w grant Cru
- 96 Slow food na molo

KULTURA I SZTUKA

- 98 Sztuka trójmiasta: Grafika
- 100 „Zbliżenia” Tomasza Gudźowatego
- Dokument ma się dobrze
- 102 Prestiżowe Imprezy

BIZNES

- 104 Zyskowe inwestycje z Noble Bankiem
- 106 Biznes i polityka, Kurs na HR
- 108 Kreatywna przestrzeń dla biznesu
- 110 Miliardy dzięki nieruchomościom

KRONIKA PRESTIŻU

- 112 Z miłości do wnętrza, Zayder w Avocado
- 114 No.33 zaprasza, Hawajske rytmy Dizajnersów
- 115 Inauguracja Tre Mare, HR w Zatoce
- 116 Letnia Gala Biznesu
- 118 Nowy Jaguar, Żagle i biznes, Trenowali na molo
- 120 Baśniowe Quadrille, Projekt na start!



Jestem pojebem

26



Jaguar wraca do klasy średniej

48



Sztuka trójmiasta: Grafika

98

ART DECO

APARTAMENTY GDYNIA CENTRUM



**II ETAP
JUŻ W SPRZEDAŻY**



[WWW.ABINWESTOR.PL](http://www.abinwestor.pl)



SKĄD SĄ NAJGORSI KIEROWCY

Małgorzata Rakowiec

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

Kiedyś charakteryzowała ich gigantyczna antena, a najlepiej dwie, z przodu i z tyłu, i model auta – najczęściej honda civic albo jakiś inny japoniec. No i jeszcze dodatkowa rura wydechowa i spojery.

Teraz to się zmieniło, bo poziom życia wzrósł, zmieniły się też samochody, ale maniery na drodze, niestety, pozostały te same: gaz do dechy na brukowanych uliczkach, gdzie tłumy turystów i spacerowiczów, za żadne skarby niezatrzymywanie się przed przejściem dla pieszych i muzyka na full-a przy otwartych oknach, nawet kosztem klimatyzacji. Oczywiście uogólnienia zawierają zawsze margines błędu, ale pozwalają zaobserwować pewne tendencje. Ja znajduję pewną zbieżność pomiędzy tym, skąd pochodzi kierowca, a jego zachowaniem na drodze.

Możemy w takie własne badania się w trójmieście pobawić, zwłaszcza teraz, bo w czasie wakacji zjeżdża do nas wielu turystów z różnych zakątków Polski i sprawdzić, czy nasze obserwacje zgodne są z tymi, do których doszli inni badacze ruchu drogowego. Analizę zależności pomiędzy miejscem zamieszkania a zachowaniem za kółkiem przeprowadzili dziennikarze jednego z ogólnopolskich dzienników

Wykazali oni, że najgorszym refleksem mogą pochwalić się **kierowcy** z Kielc, gdzie średnio tylko pięć aut zdążyło ruszyć w ciągu 15 sekund od zapalenia się zielonego światła. Podobnie wypadł Wrocław i Toruń – poniżej średniej, która dla wszystkich przebadanych miast wyniosła 10 samochodów. A gdzie **kierowcy** ruszają najsprawniej? W Krakowie w ciągu 15 sekund na skrzyżowanie wjeżdża średnio 16 kierowców!

To ważna podpowiedź dla tych, którzy już są spóźnieni na ważne spotkanie – nie warto ustawiać się za samochodami, które na tablicy rejestracyjnej mają literki: TK, DW albo CT.

Mnie jednak zainteresowała inna kategoria drogowych przewinień, która pokrywa się z moimi obserwacjami i pasuje do opisu, który zawarłam na początku tego tekstu.

Dziennikarze przeprowadzili dość prosty test, który polegał na próbie pokonania dwujezdniowej ulicy na przejściu bez sygnalizacji świetlnej. Niestety, średnio dopiero co siódmy kierowca przepuszczał pieszego. Najgorzej wypadł Olsztyn, gdzie średnio pieszy musiał przepuścić aż 30 (!!!) samochodów, zanim mógł przejść na drugą stronę. Kolejne miejsca, gdzie pokonanie przejścia było dużym wyzwaniem to Lublin i Bydgoszcz. Najkulturalniejsi kierowcy znaleźli się w Katowicach, gdzie co drugi kierujący zatrzymywał się, aby przepuścić pieszego (brawo!).

Trzeba założyć, że te zachowania z rodzimych miast kierowcy przenoszą na drogi, które pokonują podczas letnich wakacji. Te założenia potwierdza obserwacja postępowania przyjezdnych w Trójmieście.

Ja mam swój ranking i, z góry przepraszając tych, których te uogólnienia skrzywdzą, na pierwszym miejscu antyzachowań na drodze stawiam kierowców z warmińsko-mazurskiego. Wciskanie pedału gazu na kameralnych uliczkach, przejeżdżanie prawie po piętach przechodniów należy do zachowań, które, przynajmniej części z nich, nie są obce.

Tyle, że cały czas nie mogę zrozumieć ciśnienia kierowców, w autach oznaczonych NOL, NOS, NO, czy NE. Przecież oni są tu na urlopie, to my się spieszymy do pracy! Czyli to nie pośpiech ich nakręca... Więc co?

All you need is...
MADISON

shopping
services

health
beauty

cuisine



Gdańsk, ul. Rajska 10

www.facebook.com/galeria.madison / www.madison.gda.pl

KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

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



■ Nagrody. Kto nie lubi ich dostawać. Nie ma tygodnia, a raczej dnia, żeby ktoś komuś ich nie przyznał. W czerwcu też były. I to zasłużone. Najpierw PKO Bank Polski został nagrodzony podczas sopockiego Forum SAP za sprawne uruchomienie nowego systemu bankowości elektronicznej w trakcie fuzji z bankiem Nordea.

■ Warto tutaj przybliżyć szczegóły tej fenomenalnej i słusznie nagrodzonej operacji. W ub. roku PKO BP przejęło bank Nordea, a wraz z nim kilkadziesiąt tysięcy klientów, w tym firm. Scalanie systemów bankowych trwało pół roku, w tym czasie dawni klienci Nordei byli poddawani różnym testom. Najważniejsze z nich to: dotychczasowe oddziały straciły część uprawnień do obsługi klientów, używane i ważne karty płatnicze nie współpracowały z bankomatami, a dostęp do banku w Internecie został mocno utrudniony. Konsultanci telefoniczni przerzucali z infolini na infolinię. W końcu nastąpił wielki finał – posunięcie strategiczne godne Napoleona i Aleksandra Wielkiego. Pod koniec kwietnia tego roku PKO BP wprowadził zupełnie nowy system bankowości elektronicznej. Na dwa dni firmy zostały całkowicie odcięte od swoich kont. A po ponownym przywróceniu okazało się, że historia ich kont została wykasowana. Można zobaczyć tylko transakcje dokonane po lutym 2014 roku. Usunięto też tzw. filtrowanie, czyli wyszukiwanie danej płatności wg kwoty, daty albo płatnika.

■ Wygląda na to, że szefostwo PKO BP podjęło jakąś tajną współpracę z konkurencyjnymi bankami, a jego zadaniem było pozbycie się jak największej liczby swoich klientów. Za doskonałą realizację – nagroda Forum SAP należała się w 100%. A nawet w 200%. Mistrzostwo! Gratulujemy!

■ Nagrody wręczali też Pracodawcy Pomorza. Na uroczystej gali w Grand Hotelu wśród nagrodzonych za zasługi dla biznesu (generalnie za wszystko) znaleźli się m.in. Bronisław Komorowski, Janusz Piechociński oraz Elżbieta Bieńkowska. Zasługi tej trójki na rzecz polepszenia sytuacji przedsiębiorców w Polsce są powszechnie znane – po dwóch kadencjach rządów PO – PSL mamy niższe podatki, no i przejrzyste przepisy, samowola urzędów została ukrócona, a przywileje podatkowe i socjalne wybranych grup zlikwidowane. Co więcej nierentowne sektory żyjące na

koszt państwa, jak np. górnictwo zostały w końcu zreformowane, no i kwota wolna od podatku znacznie podwyższona, nie mówiąc już o swobodzie jaką dano Polakom w wyborze funduszy emerytalnych. Oczywiście to zasługa nie tylko wspomnianej trójki, ale szerszego składu rządzących, niemniej mieli oni znaczny udział w tych sukcesach.



■ Często zdarza mi się wspominać Elżbietę Bieńkowską, była minister infrastruktury i rozwoju. Mniej więcej 3 lata temu jechałem pociągiem na trasie Szczecin – Trójmiasto. W Koszalinie okazało się, że pociąg kończy swoją trasę, a odcinek do Sławna (niecałe 40 km) pojedziemy autobusami. Stamtąd znów pociągiem. Powód: brak torów, jakieś naprawy, itp. W drodze powrotnej było podobnie. Przy kolejnej podróży przerzuciliem się więc na samochód, choć

droga nr 6 należy chyba do najwolniejszych w kraju. Brak pobocza na wielu odcinkach, nieliczne obwodnice, mnóstwo miejscowości, radary, ograniczenia prędkości i rosnący ruch – to wszystko powoduje, że dzisiaj ze Szczecina można szybciej dojechać do Warszawy (560 km) niż do Trójmiasta (350 km). Ostatnio zmęczony koszmarną jazdą samochodem postanowiłem przeprosić się z pociągiem (połączeń lotniczych Szczecin – Trójmiasto nie ma). Z przyjemnością powróciłem do wspomnień sprzed lat. Znow znalazłem się w najstarszym składzie jaki używa obecnie PKP – co przyznają sami konduktorzy, no i znow mogłem stanąć na sławieńskiej, gościnnej ziemi wędrując po torach do podstawionego autobusu. Wtedy z uśmiechem wspominałem panią wicepremier. Zresztą nie tylko ja – na twarzach wszystkich pasażerów ciągnących swoje tobołki w tą i z powrotem malował się radosny uśmiech. Ci najstarsi wręcz promienieli wspominając zapewne pionierskie lata 40. kiedy różnymi środkami transportu przebijali się na tzw. Ziemię Odzyskaną. Za takie przygody nagród nigdy dość. ■



HOTEL MARINA
CLUB
★ ★ ★ ★ ★



Wakacje w środku jeziora

Sila K/Olsztyna

**HOTEL ROKU
2014** w kat. **SPA**



www.hotelmarinaclub.pl

Ćwiczyli dla Nepalu

Pomoc ofiarom trzęsienia ziemi w Nepalu – taki był cel charytatywnego treningu funkcjonalnego UNICEF Time To Share zorganizowanego przez hotel Sheraton na sopockim molo. Gościem specjalnym imprezy był Borys Szyc.



Natalia Gacka i trening z taśmami Thera Band



Grunt to dobra rozgrzewka



Borys Szyc się nie oszczędzał

Trzeba przyznać, że popularny aktor nie wymiękał, zarówno podczas intensywnych ćwiczeń prowadzonych przez Natalię Gacką, mistrzynię świata w fitness sylwetkowym, jak i w czasie specjalistycznego treningu z taśmami Thera Band. Zresztą nikt się nie oszczędzał, a każdy ćwiczył na miarę swoich możliwości.

Niezbyt sprzyjająca pogoda nie odstraszyła miłośników aktywności fizycznej, a każdy znalazł coś dla siebie. Michał Wlazło, zawodowy mistrz Europy w K1, dał prawdziwie bokserki wycisk już podczas rozgrzewki, trenerzy z Trec Nutrition Team udowodnili niedowiarkom, że przy odpowiedniej technice i motywacji można pokonać własne ograniczenia, a Grzegorz Stypik i trenerzy z grupy CROW jak zwykle dosłownie dali odczuć czym smakuje hasło grupy – wchodzi kto chce, wychodzi kto może.

mr



Na granicy wytrzymałości

Fot. Karol Kacperski

Łało z Anną Lewandowską

Sala gimnastyczna AWFIS w Gdańsku wypełniła się po brzegi. Nie mogło być jednak inaczej skoro na wspólny trening z okazji powitania lata zaprosiła Anna Lewandowska.

Znakomita trenerka personalna, wielokrotna medalistka mistrzostw Europy w karate, a prywatnie żona najlepszego polskiego piłkarza Roberta Lewandowskiego, zaprezentowała ćwiczenia będące połączeniem fitness i karate. Nie brakowało przysiadów z kopnięciem lub uderzeniem, wyskoków, a także motywujących ćwiczeń w parach.

Anna Lewandowska promowała również swoją książkę „Żyj zdrowo i aktywnie z Anną Lewandowską”. Trenerka prezentuje tam przepisy i podpowiedzi, jak zdrowo się odżywiać i żyć, jak trenować i gdzie szukać motywacji.

mp



Anna Lewandowska

Fot. Krzysztof Nowosielski

G D Y N I A

Baldinini

MILAN | ROME | FLORENCE | VENICE | PARIS | MOSCOW

Kolekcja Jesień-Zima 2015/16
już w sprzedaży

Wiosna-Lato 2015 WYPRZEDAŻ

Mercedes i golf

Za nami jedenasta edycja turnieju Mercedes Trophy. W Sierra Golf Club w Pętkowicach spotkało się ponad 100 golfistek i golfistów, aby powalczyć o jedno z trzech miejsc w polskim teamie, który w październiku pojedzie na finał do Stuttgartu.

W tym roku polską drużynę będą reprezentować: Renata Cebula - Jawińska, Krzysztof Okrągły i Piotr Mondalski. Finał już na początku października w Stuttgarcie. Organizatorem eventu była marka Mercedez-Benz Polska. Wsparcia przy organizacji imprezy udzielił lokalni dealerzy.

Turniejowi Mercedes Trophy towarzyszył ogromny upał, ale nawet on nie pozbawił uczestników motywacji. Dodatkowym, corocznym zwyczajem jest zbiórka pieniędzy na cele charytatywne. Zebrane podczas turnieju fundusze zostaną przekazane Fundacji Mam Marzenie.



Mercedes GLE Coupe



Mercedes E500 Cabrio



Mercedes G63 AMG

Mercedes Trophy to oprócz turnieju golfowego także samochody tej luksusowej niemieckiej marki. Tegoroczną niespodzianką była prezentacja nowości w ofercie Mercedes - modelu GLE Coupe. Jest to połączenie SUV'a i auta sportowego. Kolejną nowiną i zaskoczeniem okazał się model Marco Polo, który jest niezwykle wygodnym samochodem kempingowym. Auto jest w stanie pomieścić 4 osoby dorosłe umożliwiając im także wygodne spanie w swoim komfortowym wnętrzu. Ponadto ogromnym udogodnieniem jest kuchenka, zlew oraz lodówka.

Niewątpliwymi gwiazdami okazały się aż 3 modele Klasy G 63 AMG, które zostały sprowadzone ze Stuttgartu na turniej Mercedes Trophy. Dwa spośród zaprezentowanych modeli pochodziły z limitowanej edycji Crazy Colors. Największe wrażenie robi fakt, że od ponad 30 lat ten model Mercedes jest produkowany w prawie niezmienionej formie. Atrakcją dla gości były jazdy testowe modelami Mercedes, m.in. E500 oraz SL500.

mw



Zwycięzcy Mercedes Trophy

Fot. Krzysztof Nowosielski

Dymecki wygrywa Sequra Cup

Dariusz Dymecki i Claudine de Cordier zwyciężyli w drugiej edycji golfowego turnieju Sequra Cup. Jednodniowe zawody, którym towarzyszyło wiele atrakcji, rozegrane zostały na polu golfowym Tokary Golf Club koło Gdańska.

Dariusz Dymecki na pokonanie 18 dołków potrzebował 78 uderzeń. To o 11 prób więcej niż wynosi rekord pola ustanowiony rok temu podczas Sequra Cup przez Jakuba Dymckiego. Zwycięzca był o dwa uderzenia lepszy niż drugi w klasyfikacji Paweł Mazur.

Podczas turnieju zorganizowano również bezpłatną Akademię Golfa, w ramach której goście mieli okazję zapoznać się z historią tego sportu, zasadami gry, technikami przyjmowania właściwej postawy i trzymania kija, jak również metodami skutecznych uderzeń. Akademię prowadził trener PGA Polska - Wacław Laszkiewicz. Atrakcją była też wystawa malarstwa hipicznego znanego artysty plastyka Zenona Pecko oraz pokaz zabytkowych Mercedesów.

mr



Fot. tobestudio.pl



STWORZONE NA NOWO

VOLVO XC90
MADE BY SWEDEN

Luksusowy model o majestatycznej linii nadwozia, który dzięki nowoczesnym silnikom zapewnia dynamiczną jazdę i rewelacyjne osiągi.

Intuicyjny ekran dotykowy ułatwia dostęp do setek funkcji podczas prowadzenia, a zestaw audio Bowers & Wilkins pozwala czerpać satysfakcję z najwyższej jakości dźwięku. Wszystko w wyjątkowym wnętrzu wykończonym z niezwykłą starannością miękką skórą, drewnem i metalem.

Już w salonie!

W zależności od wersji silnika zużycie paliwa w cyklu mieszanym wynosi od 2,7 do 7,7 l/100 km, emisja CO₂ od 64 do 179 g/km. Informacje o działaniach dotyczących odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji na: www.volvocars.pl

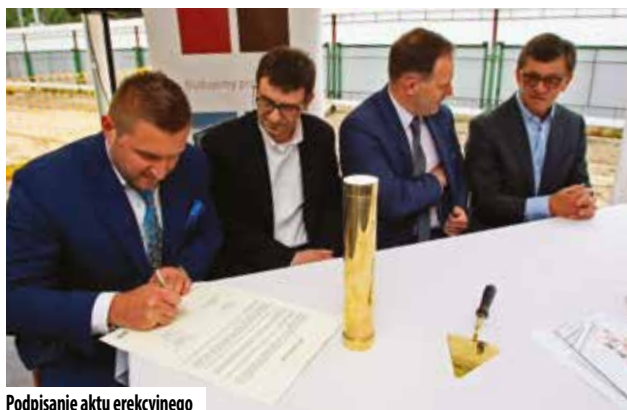
DRYWA Sp. z o.o.
Autoryzowany Dealer Volvo

ul. Kartuska 410
80-125 Gdańsk

Tel.: (058) 3 222 333
www.drywa.dealervolvo.pl

Maybachem do Tre Mare

Wmurowanie kamienia węgielnego i aktu erekcyjnego, prezentacja luksusowego Mercedesa Maybach oraz bankiet w hotelu Sheraton – w taki sposób spółka NDI zainaugurowała swoją najnowszą inwestycję – budowę apartamentowca Tre Mare.



Podpisanie aktu erekcyjnego

Kompleks trzech apartamentowców powstanie w I kwartale 2017 r. w Jelitkowie na granicy Gdańska i Sopotu, w odległości zaledwie 200 m od plaży. W czterokondygnacyjnych budynkach znajdą się 63 apartamenty o powierzchni od 37 do 240 m².

Na najwyższych piętrach znajdują się między innymi dwupoziomowe, przestronne penthouse'y o powierzchni od 215 do 235 m², z otwartą antresolą, dzięki której salony będą miały nawet

6 metrów wysokości. Właściciele prestiżowych penthouse'ów oraz apartamentów na najwyższej kondygnacji otrzymają prywatne tarasy dachowe z widokiem na morze o powierzchni 100 m².

Tre Mare to inwestycja luksusowa, stąd też taka oprawa uroczystości inauguracyjnej. W garażu mieszkańca Tre Mare z pewnością znakomicie będzie się prezentował zaprezentowany przez firmę Witman Mercedes Maybach, najbardziej luksusowa limuzyna koncernu ze Stuttgartu. To w rzeczywistości jeszcze lepiej wyposażona i większa klasa S600 będąca kontynuatorem marki Maybach, synonimu luksusu i przepychu dedykowanego głównie arabskim szejkom. Mercedes Maybach reklamowany jest jako najwygodniejsza, najbardziej luksusowa i najlepiej wyposażona limuzyna na świecie. I chyba nie ma w tych słowach przesady.

mp



Mercedes Maybach

Fot. Karol Karpinski

Święto piwa w Gdańsku

Wyjątkowe smaki, autorskie receptury, prawdziwy aromatyczny mix – tak można podsumować pierwszą edycję Festiwalu Piv Rzemieślniczych Hevelka by Stary Browar Kościerzyna. W Amber Expo swoje piwne wyroby zaprezentowało 25 browarów, które warzą piwo metodami tradycyjnymi.



Stoisko Browaru Gościszewo

Fot. Marek Stiller

Ponad 150 unikatowych gatunków piwa można było degustować podczas dwóch festiwalowych dni. Wszystko to piwa wyjątkowe, których próżno szukać w sklepach. Festiwal był także okazją do tego, by pokazać, że piwo to nie tylko typowe jasne pełne. Dlatego też w nalewkach dominowały najróżniejsze lagery, piwa ciemne, wiele rodzajów piwa AIPA i IPA oraz piwa pszeniczne.

Z tych ostatnich nam najbardziej zasmakowało Kościerskie



Stoisko Starego Browaru Kościerzyna

Pszeniczne ze Starego Browaru Kościerzyna o mocno owocowym smaku i lekkim kwasowym aromacie. Odkryciem imprezy były piwa wędzone, takie jak gęsty porter z Browaru Gościszewo wędzony dymem czereśniowym, czy też Grodziskie z browaru Pinta – piwo górnej fermentacji mające swoje korzenie jeszcze w średniowieczu o wyraźnie wyczuwalnym aromacie dymu i wędzonki.

Pozytywnie zaskoczył też Browar Lubrow, który zaprezentował piwo Yerba IPA, pierwsze w Polsce piwo uwarzone z dodatkiem Yerba Mate. Ziołowy aromat sprawiał, że już pierwszy kontakt z kubkami smakowymi był bardzo przyjemny. Podobnych mieszanek było o wiele więcej – piwo warzone z herbatą Earl Grey, z kawą, miętą czy kolendrą było ciekawą podróżą w piwny świat.

mp

SAMOCODY LUKSUSOWE
REALIZACJA ZAMÓWIEŃ INDYWIDUALNYCH



UNIKALNE PODEJŚCIE DO LUKSUSU

Szukasz luksusowego samochodu dopasowanego specjalnie do Ciebie?

Nasza firma pomoże Ci je odnaleźć najszybciej i najkorzystniej. Zajmujemy się sprzedażą samochodów uznanych marek klasy Premium m.in. Bentley, Aston Martin, Porsche, Ferrari, Lexus, Mercedes-Benz, Audi, BMW. W ofercie mamy zarówno pojazdy nowe jak i używane. Realizujemy indywidualne zamówienia wedle oczekiwań i możliwości finansowych naszych klientów. Badamy historię serwisową, stan prawny oraz stan techniczny pojazdów dostarczając ich pełną ekspertyzę.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i kontakt z działem sprzedaży.



Salon sprzedaży ul. Wejherowska 56, 84-240 Reda, tel 690810888, 531833928, 668424569
www.unique-cars.pl, email: biuro@unique-cars.pl

■ W poszukiwaniu sensu i motywacji

O tym jak pasja przekłada się na motywację w biznesie i w życiu prywatnym opowiadał Mateusz Kusznierewicz podczas warsztatów rozwojowego w Olivia Business Centre. Warsztaty to trójmiejski etap cyklu „Znajdź Sens”, tegorocznej akcji charytatywnej fundacji Między Niebem a Ziemią.

Efektom akcji będzie książka - relacja z warsztatów, zawierająca wywiady, felietony, myśli i przepisy osób, które prowadziły każdy warsztat, a na koniec roku Fundacja - tradycyjnie już - zorganizuje aukcje charytatywne. Fundacja Między Niebem a Ziemią założona została 4 lata temu przez radcę prawnego mec. Sylwię Zarzycką. Jej celem jest pomoc nieuleczalnie chorym dzieciom i ich rodzinom.

Mateusz Kusznierewicz opowiadał o drodze do swoich sukcesów, ale i o porażkach, o wyciąganiu wniosków z błędów i porażek i przekuwaniu ich na sukces, o tym co ważne i dlaczego w naszym życiu tak ważna jest rodzina, przyjaciele, praca i ciągłe stawianie sobie kolejnych celów, wyzwań i ich realizacja. Po wykładzie odbył się rejs z Mateuszem Kusznierewiczem po Zatoce Gdańskiej, a wieczorem uczestników warsztatów ugościła restauracja Morska w Sopocie.

Dochód z warsztatów przeznaczony zostanie na leczenie ośmioletniego Pawełka z Gdańska, chorego na rdzeniowy zanik mięśni typu SMA 1. To nieuleczalna i śmiertelna choroba, która zaatakowała wszystkie mięśnie szkieletowe chłopczyka. Pawełek jest bezwładny, ale w pełni świadomy, myśli, interesuje się wieloma rzeczami i uczy jak każde zdrowe dziecko. Rozumie każde



Fot. Krzysztof Nowosielski

pytanie ale ciężko mu wyrazić swoje potrzeby. Do dyspozycji ma tylko oczka - to jedyna część ciała, którą może poruszać.

Z historią Pawełka i innych dzieci objętych pomocą Fundacji Między Niebem a Ziemią można się zapoznać na stronie www.miedzyniebemaziemia.pl

mp

■ Studia dla Laury



Laura Makena

40 tysięcy złotych - tyle kosztuje rok nauki w Gdańskim Uniwersytecie Medycznym ponadprzeciętnie uzdolnioną studentkę z Kenii Laurę Makena. Laura chce być pediatrą i po ukończeniu studiów wrócić do swojego kraju i leczyć kenijskie dzieci. Pomoc zaoferował Pierwszy Gdański Klub Soroptimist International organizując w Zatoce Sztuki imprezę charytatywną.



Fot. Karol Kacperski

Aukcja dzieł sztuki

W Zatoce Sztuki odbyły się m.in. koncerty aktora i wokalisty Marka Kaliszuka, Rafała Ostrowskiego, solisty Teatru Muzycznego, aukcja dzieł sztuki i przedmiotów podarowanych przez znakomitych artystów. Z aukcji, przebojowo poprowadzonej przez Rafała Ostrowskiego i Krzysztofa Skibę, pozyskano 6.710 zł. Do dzisiaj gdańskie Soroptimistki zebrały na studia dla Laury 24 tys. zł. Wspomóc Laurę można doknując wpłat na konto Soroptimist International Gdańsk. Nr konta 07 1140 2017 0000 4102 1301 1183 z dopiskiem „Studia dla Laury”.

mp

Morskie święto w Gdańsku

Ponad 100 jednostek zaprezentowało się tysiącom turystów i mieszkańców na Molławie wieńczący tym samym dziewiętnastą edycję morskiego święta Baltic Sail Gdańsk 2015. To były piękne cztery dni - wypełnione atrakcjami, niezapomnianymi chwilami i morskim klimatem.



Żaglowiec Baltic Beauty

Paradę otwierał Generał Zaruski - flagowa jednostka Gdańska. Na pokładzie znaleźli się m.in. minister sportu Adam Korol, prezydent Gdańska Paweł Adamowicz, a także utytułowani sportowcy, m.in. Piotr Myszkowski, Przemysław Miarczyński, Paweł Tarnowski i Dariusz Michalczewski. Widzów obserwujących paradę zaskoczyła załoga jachtu Libava, która oddała dwa strzały na wiat z pokładowych dział.

Po zakończeniu parady wiele jachtów wypłynęło w rejsy. Wśród nich jacht True Delphia, na którego pokładzie z kapitanem An-



Żaglowiec Minerva

drzejem Kopytko w pierwszy wakacyjny rejs pożeglowali laureaci ogólnopolskiego konkursu Programu Edukacji Morskiej w Gdańsku „Świat za sto lat”.

Podczas Baltic Sail mogliśmy zobaczyć w akcji rekonstruktorów historycznych, którzy zaprezentowali efektowną bitwę żaglowców. Śledziliśmy też zmagania młodych żeglarzy w pokazowych regatach, trening ratowników, nie zabrakło koncertów, rejsów jachtami, a także pokazu mody z XVIII wieku. Tradycyjnie już odbył się wyścig o Bursztynowy Puchar Neptuna. W tym roku najlepszy na trasie Górki Zachodnie - Sopot - Górki Zachodnie, okazał się katamaran Tornado Garmin z Filipem Walczakiem na pokładzie.

mp



Bitwa żaglowców

Biznes pod siatką

32 drużyny, 2 dni rywalizacji, 110 meczów rozegranych - tak w liczbach można podsumować piątą edycję turnieju BVB Cup, który został rozegrany na sopockiej plaży. Triumfátorem turnieju została drużyna Adva Optical Networking, która w finale pokonała reprezentację hotelu Sofitel Grand Sopot.

Na trzecim miejscu natomiast uplasowali się pracownicy przedsiębiorstwa wodociągowego Saur Neptun Gdańsk, którzy w walce o podium ograli drużynę PGE Arena Operator. Ideą rozgrywanego do pięciu lat turnieju jest, oprócz dostarczenia sportowych emocji, integracja pracowników firm.

- Sport wyzwala wiele pozytywnych emocji i jest świetną pła-

czyną integracji ludzi pracujących w jednej firmie. Widać to nie tylko po zawodnikach, ale także kibicach, którzy przychodzą dopingować swoje firmowe zespoły - komentuje Monika Reszko z Human - Concept & Solutions, pomysłodawczyni turnieju. - Eksperci wskazują, że sport jest doskonałą alegorią naszego codziennego, pracowniczego życia. Na co dzień też jesteśmy przecież częścią zespołu, mamy wspólny cel, określone kompetencje i zakres odpowiedzialności. Wiele cech, takich jak skuteczność w życiu zawodowym, postawa zaangażowania i pozytywne nastawienie widoczne są także na boisku - dodaje Monika Reszko.

Podczas wieńczącej turniej uroczystej gali w hotelu Mera w Sopocie wręczono także nagrody w konkursie na Sportową Firmę Roku. Wyróżnienia trafiły do firm Adva Optical Networking, Grupa Lotos i Goyello.



Zwycięzcy BVB Cup



Reprezentacja Sofitel Grand Sopot

■ Baśniowy świat Quadrille



Podczas otwarcia gościom towarzyszyli bohaterowie Alicji z Krainy Czarów

Piękny, spektakularny, wyjątkowy, magiczny.... takie przymiotniki można mnożyć opisując hotel Quadrille Conference & SPA w Gdyni Orłowie. Przekonaaliśmy się o tym podczas uroczystego otwarcia kompleksu. To było wejście w baśniowy świat Alicji z Krainy Czarów.

XVIII-wieczny zespół pałacowo - parkowy przy ul. Folwarcznej w Orłowie, niegdyś posiadłość rodziny von Krockow, a jeszcze do niedawna I LO w Gdyni, zmienił się nie do poznania. To z pewnością jeden z najpiękniejszych w Polsce, a może i w Europie hoteli butikowych z fantastycznym SPA i wyjątkową restauracją Biały Królik, w której niepodzielnie rządzi szef kuchni Mariusz Popielarz. Jego specjalnością są potrawy charakterystyczne dla kuchni Kaszub, Żuław i Mierzei.

Stylistyka Quadrille w klimacie „Alicji z Krainy Czarów” faktycznie przenosi nas w wyjątkowy świat. Nazwa restauracji nawiązuje do postaci przewodnika Alicji po baśniowym świecie. Zachwyt wzbudza niezwykle hol wejściowy, w którym pełno jest odniesień do książki Lewisa Carrolla. Czarno-biała posadzka ma się kojarzyć nam z partią szachów rozgrywaną przez bohaterów opowieści. Dzieła dopełniają lustra i wzory dające wrażenie zaburzenia percepcji. Wisienką na torcie są wyjątkowe apartamenty. Jest ich 12, każdy inspirowany inną częścią powieści. Pałac otoczony jest dwu-hektarowym, urokliwym parkiem ze starodrzewem.

mp



Gości witał Szalony Kapelusznik

Fot. Krzysztof Nowosielski



Jeden z apartamentów



Recepcja



Hotelowy park



Hotelowy basen

■ Fitness na plaży

Ponad 100 zawodniczek i zawodników wystartowało w drugiej edycji zawodów Grand Prix Fitness Aleksandry Kobiela & BS Suple. Na plaży przy sopockiej Zatoce Sztuki rywalizowano w kilku kategoriach.



Anna Ostrowska

Najważniejsze kategorie, The Best Fitness Body Women i The Best Athletic Body Men wygrali odpowiednio Anna Ostrowska i Mariusz Lewandowski. Panie startowały także w kategorii Fitness Bikini (zwycięstwo: Anna Ostrowska), Fitness Figure (zwycięstwo: Justyna Soja) oraz Fitness Lady (zwycięstwo: Valentina Kozłowska). Najwięcej emocji wśród publiczności wzbudził jednak konkurs na najgrabsze pośladki. Według jury na tytuł ten zasłużyła Ilona Rybarczyk.

Wieczorem odbył się wspólny pokaz mody, na który kreacje przygotował Michał Starost z firmą UFUFU, a imprezę poprowadził wokalista Przemek Radziszewski z The Voice of Poland.

mp



Ilona Rybarczyk



Mariusz Lewandowski

■ SKAT zaprosił na golfa

Oksana Wojtkiewicz i Mikołaj Geritz w kategorii Stroke Play Brutto oraz Siergiej Berezin w kategorii Stableford Netto zwyciężyli w turnieju SKAT International Golf Cup 2015. Ten prestiżowy turniej, sklasyfikowany w kategorii II przez Polski Związek Golfa, odbył się w kompleksie Sierra Golf Club, w Pętkowicach koło Wejherowa.

Turnieju wzięło udział łącznie ponad 150 uczestników z Polski i zagranicy. Na zwycięzców turnieju czekały atrakcyjne nagrody - specjalnie zaprojektowane, unikalne statuetki SKAT International Golf Cup, vouchery pobytowe w 5 gwiazdkowym hotelu, vouchery na rejsy promami w obrębie Europy, ufundowanymi przez portal PromySkat, a także sprzęt golfowy najwyższej klasy.

Dla zaproszonych gości i pracowników grupy SKAT, którzy nie mieli nigdy okazji grać w golfa została zorganizowana Akademia Golfa - zajęcia golfowe z profesjonalnym trenerem Golfa PRO. Oprócz sportowych zmagani przygotowano także liczne atrakcje m.in. degustację produktów ekskluzywnych marek, wernisaż malarstwa trójmiejskiej malarki, muzykę na żywo, czy fireshow z udziałem kobiecego zespołu.

- Golf to sport, który sprawia dużą przyjemność każdemu bez względu na wiek i płeć. Ta gra łączy w sobie wiele pozytywnych elementów. Oprócz rywalizacji sportowej na zadbanych polach i na tle pięknych krajobrazów, można korzystnie spędzać czas nie tylko relaksując się, ale również można spotkać wyjątkowe osoby i podzielić się z nimi sportową pasją. Jest to też sposób na regularne spotkania z przyjaciółmi oraz na dobrą zabawę z rodziną - powiedział Prezes SKAT Transport Waldemar Łazarczyk.

mp



Fot. materiały prasowe



Łapiąc wiatr w żagle

Pięte miejsce zajęła załoga magazynu Prestiż w drugiej eliminacji Biznes Ligi Żeglarskiej. Wygrała ekipa trojmiasto.pl. Na prowadzeniu w klasyfikacji generalnej plasuje się STBU Sailing Team.

W odróżnieniu od pierwszej rundy, teraz na wodzie wiał dość słaby wiatr, co nie znaczy, że emocji nie brakowało.

- Ścigaliśmy na jachtach Delphia24 One Design - szybkich i zwinnych łódkach regatowych. W stawce 6 zespołów bardzo dobrze radziliśmy sobie na starcie, ale w trakcie dystansu, gdy trzeba było postawić genakera, niestety traciliśmy. Na pocieszenie dodam tylko, że nasza załoga złożona jest z samych amatorów, tak zwanych niedzielnych żeglarzy, a w innych ekipach nie brakuje prawdziwych zawodowców. Najważniejsza jest jednak zabawa, z każdym wyścigiem i treningiem nabieramy doświadczenia i w kolejnych rundach powinno być coraz lepiej - mówi Jakub Jakubowski, redaktor naczelny magazynu Prestiż.

Regaty wygrała załoga portalu trojmiasto.pl, która po słabszym pierwszym wyścigu później pływała bezbłędnie. Drugie miejsce przypadło załodze Dobrych Jachtów, a trzecie STBU Sailing Team. Tuż za podium finiszowała załoga ArgoCard, a na ostatnim miej-



Zwycięska załoga trojmiasto.pl



Załoga Magazynu Prestiż (nr 6) na starcie przeważnie była z przodu

Fot. Marta Dębska, Shh. Pictures

scu ukończyli regaty Przyjaciele GSC Yachting.

Biznes Liga Żeglarska organizowana jest przez GSC Yachting oraz Yacht Club Sopot. To nowy koncept skierowany do firm i instytucji będący nie tylko cyklem regat, ale też szkoleń prowadzonych pod okiem czołówek polskich żeglarzy sportowych. Więcej szczegółów można znaleźć na stronie www.biznesligazeglarska.pl oraz na profilu facebook GSC Yachting. Partnerami wydarzenia są: Delphia Yachts Kot, Promarina Sopot, Garmin.

mp



Michał Stankiewicz, sternik w załodze Magazynu Prestiż



Czasami powiało mocno



Jakub Jakubowski, trymer foka w załodze Magazynu Prestiż

Golfiści grają dla noworodków

Pomorska Fundacja Neonatologii "Dobrze, że jesteś" po raz kolejny organizuje turniej charytatywny "Golfiści Noworodkom". Odbędzie się on 1 sierpnia 2015 r. na polu golfowym Sand Valley Golf & Country Club w Pasłęku. Dochód z turnieju przeznaczony zostanie na pomoc dzieciom Oddziału Neonatologii Szpitala Specjalistycznego im. św. Wojciecha w Gdańsku. Tych urodzonych za wcześnie, zbyt małych i chorych.

Rocznie w Szpitalu św. Wojciecha przychodzi na świat ponad 3 tys. dzieci, na Oddział Intensywnej Terapii trafia około 350 chorych noworodków. Te liczby potrzebują wsparcia a turniej „Golfiści Noworodkom” jest próbą niesienia takiej pomocy. Podczas zeszłorocznego turnieju fundacja zebrała ponad 30 tys. zł. Między innymi to dzięki tym funduszom można było zakupić nowoczesny aparat USG, który pozwalała dokładniej diagnozować wczesne wady rozwojowe u noworodków.

Sam turniej, podobnie jak w zeszłym roku, obfitować będzie



Fot. Archiwum

w wiele niespodzianek. Po golfowych rozgrywkach odbędą się konkursy: putowania oraz hole in one. Zwycięzca tego ostatniego stanie się szczęśliwym posiadaczem sportowego samochodu. Dla wszystkich dostępna będzie również Akademia Golfa. Wyjątkowym momentem będzie licytacja prac byłych już podopiecznych Oddziału Neonatologii.

Współorganizatorami turnieju są autohouse.pl, Valentini oraz Sand Valley Golf & Country Club. Zgłoszenia przez stronę sandvalley.pl.

mp



Salony firmowe
Galeria Bałtycka Gdańsk
Fashion House Gdańsk
Park Handlowy Matarnia
C.H. Madison Gdańsk
C.H. Klif Gdynia

 **Valentini**
www.valentini.pl

Niech odpoczynek

**Poszybuj prosto do ciepła
odpoczynku i niech Cię przywita...**



Natura, z której czerpiemy olejki, zioła, inspiracje i spokój. Sento SPA otulone zapachami drewna, schowane za ramionami drzew, odpręża i pozwala odetchnąć pełną piersią.



Mądrość gromadzona latami i garściami! Szukając wiedzy, trafiliśmy na właściwe tropy, wskazówki, lata doświadczenia, praktyki, nauki...



Tradycja Dalekiego Wschodu! Wybierz się w głąb siebie, zachwyć się drzeniem mis i tybetańskich gongów. Poczuj wachlarz zabiegów niosących odprężenie.

SPAdnie Ci z nieba.



**Odetchnij, zatrać się w harmonii,
żeby spokojem sięgać po horyzont...**



Klekotki
Sento SPA

WWW.WWW.KLEKOTKISENTO SPA.PL

TEL: 55 249 00 00, 55 249 77 00

SENTOSPA@HOTELMLYNKLEKOTKI.PL

f /HOTELMLYNKLEKOTKI

TYMON TYMAŃSKI JESTEM POJEBEM

AUTORZY: MICHAŁ STANKIEWICZ, JAKUB JAKUBOWSKI/FOTO: MONA BLANK





Muzyk, kompozytor, aktor, poeta, skandalista. Ostatnio zaśląnął **Polskim Gównem**, musicalu o krajowym showbiznesie. Ma na swoim koncie niezliczoną liczbę romansów, skandali oraz – jak na rockendrollowca przystało – imprez. Tymon Tymański, dzisiaj gdańszczanin, a przez lata związany z Sopotem – w nocnej rozmowie z Michałem Stankiewiczem i Jakubem Jakubowskim. Oczywiście w Sopocie. I jak zawsze w trasie.

Tymon Tymański: Ja dzisiaj nie mogę za ostro, najwyżej kilka butelek wina. Spatif?

Michał Stankiewicz, Jakub Jakubowski: Spatif. Ale najpierw siądziemy w domu. Wino też jest. Spatif to Twoje ulubione miejsce?

Kiedys tam mieszkałem w pewnym sensie. Chociaż pierwsze wspomnienie z Sopotu to fontanna. Jeździłem do Sopotu na wargary i taki osiowy moment dla mnie to czerwiec 1986, czyli zaraz po Czarnobylu, kiedy ja zdałem maturę, a mój kolega Lopez jej nie zdał. Zrobiliśmy wtedy bardzo fajną imprezkę na Monte Casino i piliśmy z powodu zdania i nie zdania matury. Była z nami niejaka Palma i Olaf Deriglasoff. To był mój pierwszy moment poznania z subkulturą Monciaka.

Czyli twój początek końca. (śmiech). Zresztą do Monciaka i tematów kombatanckich zaraz dojdziemy, ale najpierw trochę polityki. Głosujesz na swojego kolegę Pawła Kukiza?

Co Wy, bez jaj.

Nie? A poczekaj, czy przypadkiem nie mówiłeś o nim coś publicznie? Udzielałeś mu poparcia?

Przez chwilę zastanawiałem się nad tym. Mnie Kukiz niepokoi, ponieważ jest oszołomem, tzn. ja też jestem oszołomem, ale Kukiz jest oszołomem, którego ja nie rozumiem. Bo ja jestem trochę oszołomem na pokaz, a pod spodem mam bardzo racjonalne poglądy buddyjsko - humanistyczne. On mnie na chwileczkę zwiódł tematem demokracji bezpośredniej, która funkcjonuje w Szwajcarii. W Szwajcarii mam syna i trochę jakby tematu liznąłem. Tylko facet jedzie po prostu na negacji, bo jest populistą. Szuka po

prostu takiego elektoratu, który jest wkurwiony na maxa. I znalazł.

Ale chyba nie jest wyjątkiem jeśli chodzi o populizm. Tak jak wszyscy politycy - PiS, PO, PSL czy SLD.

Ja Pawła lubię jako kolegę, ale w niego nie jako polityka. Jeśli chodzi o jego muzykę, nigdy w życiu nie wiedziałem, o co mu chodzi. Analizuję czasem jego karierę. Pamiętam kiedy w latach 80. występował z zespołem „Hak” i śpiewał „O o łowiane głowy, o, o bez wyrazu twarz” - to było dość cienkie wejście. Potem wyskoczył z zespołem „Piersi” i nagle zrobił się ostrym punkiem. A potem znowu: „Całuj mnie, to taka piękna gra”. Kurwa, o co chodzi temu mojemu koledze?

A Aya RL?

Bez jaj. Podobało wam się to? To były jakieś gejawate piosenki. Moim zdaniem Kukiz to prowokator, który ma cały czas jakiś problem z czymś, czego sam do końca nie zgłębił. Ja nie wierzę w ludzi pełnych jadu. Uważam, że można pożartować sobie, po krzyczeć, ale gdzieś musi być jakaś teza, trzeba mieć jakiś program. Z czym idziesz do wyborów? Co proponujesz? JOW-y? Co to są kurwa JOW-y? I jak poprawi życie bezrobotnych, emerytów, źle opłacanych ludzi pracy?

To na kogo postawisz jesienią?

Mam to w dupie, nie przejmuję się tym. Ja zawsze głosowałem na partie liberalne, ale PO zawiodło mnie na całego i ostatni raz dałem kredyt zaufania. Nie mam już złudzeń. Jak słyszę co PO mówi o PiS to bez jaj, to też jest sprawa wyolbrzymiona. Pracowałem w TVP za Wildsteina i Urbańskiego, był u nas w ekipie buddysta, gej i prawicowiec. I nikomu to nie przeszkadzało. Tak samo w Agorze lansują tezę, że jak przyjdzie PiS, to będzie źle. Bez przesady z tą nagonką. Choć mam i PO i PiS w dupie.

Skoro o dupie mowa, to pogadajmy o gównie. Po latach ukazało się Polskie Gówno, twój musical, nad którym pracowałeś długie lata. Planujesz poważniejszą karierę aktorską?

Ja od zawsze miałem chrapkę na kino. Jako młody chłopak marzyłem, by robić muzykę do filmów. Widziałem film o Komedzie i myślałem, żeby pojawił się też i mój Polański. Ale zamiast Polańskiego pojawił się Olaf Lubaszenko z wizją komedii złodziejskiej. Przeczogaliśmy się przez wszystkie kluby na Monciaku, w efekcie czego miałem robić muzykę do Sztosa. Niestety finał był inny. Poszły w grę jakieś układy.

Polskie Gówno to jest twój pogląd na showbiznes, czy po prostu film?

To jest po prostu film, w którym rozliczyłem się z pewnego okresu życia. Po rozpadzie Miłości i śmierci Jacka Oltera nie miałem pomysłu na jazz. Do tego trzeba mieć bandę oddanych chłopaków, ale pomyślałem jednak, że wrócę. Spotkałem chłopaków z Olecka, zrobiłem zespół pod „Wesele” Wojtka Smarzowskiego, czyli Tranzystory. Trafiłem wtedy nagle do 4 ligi, bo ludzie lubią to co robiłeś kiedyś, a nie coś nowego. W Polsce jest tak, że jak grałeś agrorocka to masz go grać dalej, bo na tym się wychowali. Na szczęście Wojtek Smarzowski został wtedy moim Polańskim. Powiedział mi: napisz mi muzykę jak Polowirus. I tak trafiłem do „Wesela”. Tam, na planie wszyscy stali się artystami filmu, dużo się wtedy nauczyłem.

Czyli Polskie Gówno zawdzięczamy też Smarzowskiemu?

To na pewno mój mentor i przyjaciel, ale tak naprawdę musiał zrobić swój film, a Wojtek dodał mi animuszu. Pamiętam jak wysłałem scenariusz Smarzowskiemu. On to zjebał i dał mi krótki







kurs pisania. I po 3 miesiącach mniej więcej wiedziałem jak to zrobić. Wojtek pojawiał się też na montażach i mówił - to cięć, to wypierdalać.

Sukces?

Finansowo słabo. Budżet filmu zamknął się w niecałym milionie zł. Jesteśmy w plecy pewnie połowę z tego, ale to nie koniec - bo dopiero DVD wyszło. Planowaliśmy 250 tys. biletów, a poszło 50 tys. Błędy przy promocji, mały budżet itd. Ale dla mnie osobiście - tak kiedy w lipcu wyszedłem z pierwszą kopią filmu zakrzyknąłem z radości. No i przecież dostaliśmy nagrody na festiwalach w Koszalinie i w Gdyni.

Będzie Polski Mocz?

Mocz nie, ale film tak. Napisałem konspekt filmu o Krzysku Klenczonie, postać pięknego luzera, outsidera, postać po ary-stotelejsku tragiczna, kultowa, niesamowita, której jednak coś nie wyszło. Postać trochę zapomniana, bo ludzie mało wiedzą o jego karierze.

A ty jaką jesteś postacią? Też luzerem i outsiderem?

Mam czas pojechania i mam czas racjonalizmu. Czas kiedy gotuję zupę, robię obiad i czas kiedy się bawię. Trudno powiedzieć. Choć myślę, że jestem pojebem i zawsze będę. Jakoś sobie radzę, przy okazji udaje mi się uniknąć podstawowych nałogów. Wielu mich kolegów wylądowało poza granicą, jeżeli chodzi o alkohol i ćpanie. Potrafię to jakoś umiarkować. Mam dobre geny.

Takim apogeum pojechania to były chyba czasy Totartu?

Owszem, ale były to czasy, kiedy nie było co robić za bardzo. To był trudny moment dojrzewania. My, tacy nadwrażliwi ludzie jak Paweł Konjo Konnak czy Zbyszek Sajnog, nie pasowaliśmy do triady Solidarność - Kościół - Komuna. Kiedy poznałem tych chłopaków na UG miałem poczucie, że mamy coś ważnego do przerobienia. Często słyszę takie zdania, że Janiszewski, Skiba, Konjo i ja mamy podobną stylówkę - to rodzaj trójmiejskiego rapu, nacechowanego jodem i nadaktywnością. W Totarcie było kilku takich wariatów, którzy się czymś wyróżniali. Jeden świetnie pisał, drugi świetnie rysował, trzeci był bardzo czytany. Nie było to może jakieś wybitne tworzenie, ponieważ byliśmy wtedy bardzo młodzi. Na pewno nauczyliśmy się wielu technik i sztuczek, które pchnęły nas w kierunku scenicznego happeningu.

A propos Totartu. Konjo faktycznie oddał kiedyś stolca na scenie?

Tak. To było podczas występu w Rzeszowie. Jechaliśmy 40 godzin, byliśmy zmęczeni podróżą. Jest ciemno jak w dupie, sala na 100 osób, no i zaczyna się akcja. Sajnog czyta manifest, ludzie słuchają. Akompaniowałem wtedy Totartowi w duecie z perkusistą zespołu Milion Bułgarów. No i Konjo nagle wyskakuje, ni stąd ni zowąd, półnagi w kabaretkach. Tańczy, wije się, ja śpiewałem piosenkę zespołu Suicide i nagle patrzę, że Konjo wyciąga tacę i wali na nią kłoca. Planowaliśmy taki rozwój sytuacji, ale tak czy owak zaskoczenie było. No i co? Z racji, że jestem osobą zespołowo - lojalną ograłem mu to gównem zrobiwszy mu odpowiedni podkład muzyczny. Efekt był taki, że ludzie zaczęli szturmować do wyjścia. Zostało może z 5 osób, Konjo był cały w gównie, a ja



rozbiłem basówkę w takt muzyki Wagnera i w finalnej euforii zlałem się na klatę Konia. Na drugi dzień byliśmy bogami w Rzeszowie. To były pojebane czasy.

To był wasz najbardziej hardcorowy występ?

W sumie, tak. W ogóle Totart to był czas kiedy dosyć mocno przeginaliśmy.

Wróćmy do Sopotu. Tutaj miałeś najgorętsze okresy twórczo - seksualno - imprezowe.

Tak. W latach 91 - 95 mieszkalem na rogu Haffnera i Monciaka. Z tarasu widziałem całą ulicę, piłem herbatkę albo piwko, grałem na gitarze. Tutaj napisałem z 50 numerów.

Zacząłeś od „Miłości”.

Niejako dzięki Mikołajowi Trzasce rozpoczęło się mieszkanie w Sopocie, a dokładnie przez jego ówczesną dziewczynę, a później moją pierwszą żonę Anię Lasocką. Zamieszkaliśmy na strychu na ulicy Haffnera. Ten strych był magiczny. To był czas kiedy powstała wspomniana „Miłość” w składzie z Jackiem Olterem, Leszkiem Możdżerem i Mikołajem Trząską. Mieliśmy trzy, cztery próby w tygodniu. Przedtem graliśmy głównie na ulicy. To był rok 1992, mozolna praca zaowocowała pierwszymi sukcesami - zaczęliśmy wygrywać te wszystkie plebiscyty Jazz Forum, sporo grać po całej Polsce i nie tylko. W 1993 roku wydaliśmy pierwszą płytę i zaczęły się dziać coraz ciekawsze rzeczy.

Długo mieszkaleś w Sopocie?

Może nie długo, ale kilka razy. Z pierwszą małżonką, potem z kolejną. W kilku miejscach. Zmiany zamieszkania związane były oczywiście z kobietami. Kiedy miałem 27 lat rozstałem się

z Anią. Byłem chwilowo bezrobotny i bezdomny. Rozpoczęła się pijatka z jakimiś półgłówkami. Zaczęli mi wtedy puszczać muzykę grunge'ową. Okazało się, że jestem w dupie, bo zostałem na etapie Coltrane'a, Davisa i Zappy, a tu nowa muzyka rockowa urywa dupę. Była Nirvana, Pearl Jam, Soundgarden. Zacząłem walić nosy, chlać wódę i słuchać muzyki młodzieżowej. To było dla mnie bardzo cenne i odświeżające doświadczenie.

Trzeba przyznać, że refleksem muzycznym się nie wykazałeś.

Kiedyś miałem próbę z Miłością, graliśmy wtedy bardzo trudne kompozycje i nagle zmęczeni idziemy sobie do kuchni i Lechu Możdżer włączył telewizor. Leci „In Bloom” Nirvany. Moje oko widzi trzech przystojnych chłopaków śpiewających jak Beatlesi. Słyszę zabebistę kawałek czując wielką zazdrość mówię do Leszka „wyłącz to, wracamy do pracy”. Nie mogłem tego znieść. Okazało się, że dzieje się zabebisty rock, a ja gram jazz jebany. Ale rok po odejściu Ani już grałem tego hałaśliwego rocka. Założyłem pierwszą kapelę rockową Trupy, potem Czan. Wydzierałem się i postanowiłem odwrócić życiową sytuację: grać jazz dla przyjemności, a zacząć zarabiać z rockandrolla. Potem uciekłem z Sopotu na Zaspę, gdzie przez pewien czas mieszkalem z moją drugą małżonką Martą i kolegą Lopezem, poetą i happenerem. Napisałem tam muzykę do Polovirusa Kur. Potem kupiłem mieszkanie na styku Sopotu i Gdańska, gdzie napisałem muzykę do Sztosa.

Aż znów wróciłeś do Sopotu.

Tak, pojawił się Robert Brylewski z córką Sarą. Zaczął się mój zakazany romans. Rzuciłem się w pogoń za szczęściem i zamieszkalem znów w Sopocie. Wtedy rezydowałem przez okragły rok w Mandarynce, było to tuż po śmierci Jacka Oltera. To był ciekawy okres, gdyż nie mogłem widywać mojej dziewczyny mającej



lat 15. Musiałem kupować jej telefony komórkowe, które natychmiast jej zabierano. W Sopocie dużo się działo, był to jeszcze czas przedibizowy. Było wielu fajnych artystów, w Spatifie przesiadywali muzycy, malarze i ich piękne dziewczyny. Przychodzili koledzy Umiastowski, Cześnik, Czerniawski, bywał Deriglasoff, Nawrocki, Trzaska, Mazzolowie, etc., po prostu było ciągle wesoło. Graliśmy też często w Spatifie, Sfinksie i innych klubach naszej perły Bałtyku. To było takie drewniane, klimatyczne miasteczko pełne bohemy i świetnej muzyki. I to był mój Sopot. Ponownie wróciłem do Sopotu, gdy miałem 40 lat. To był czas kiedy rozstałem się z Sarą. Przeżywałem wtedy kolejny życiowy rozpad, ale że zawsze jakoś szybko radziłem sobie w tych sytuacjach, pojawił się znów Spatif. A co robiłem w Spatifie...? Dupy wrywałem zawsze. W Spatifie najczęściej, ale też i w Papryce na przykład.

Wracając do Mandarynki. Chodziła legenda miejska, że Tymon jest właścicielem.

Miałem przyjaciela, który był socjologiem i dorobił się jakiś tam pieniędzy. Miał parę budynków i też parę biznesów. Andrzej Marossek był gościem bardzo energicznym, który wymyślił, że można założyć trójmiejską firmę płytową. Jako, że uwielbiał Małeńczuka i Kazika, ale też Kobiety, Ściankę, itp., wpadliśmy na pomysł, że wydajemy alternatywne płyty, a Mandarynka będzie naszym zapleczem. Trzecim macherem był Jacek Podworski, mój ówczesny menago i przyjaciel, który został szefem Mandarynki i prezesem wydawnictwa. Miałem też tam studio, w którym kleciłem muzykę do Wesela. Przeżyłem tam wiele fajnych imprez, m.in. z nieodżałowanym Grześkiem Ciechowskim i całą Republiką, tuż przed śmiercią Grzeska. Zanim Mandarynka stała się klubem, stanowiła biuro Biodro Records oraz artystyczny squat, w którym mieszkaliśmy z kumplami freakami - perkusistą Rorym, DJ Zi-

bim i jego dziewczyną Magdą, fajną tancerką i wreszcie z pianistą Sławkiem Jaskułką.

Ale włóczyłeś się chyba wszędzie?

Jasne. Z fajnych jeszcze miejsc, które pamiętam było jeszcze Siouxi. To był mały klub między tunelami u góry Monciaka. Taka salka z wygłuszeniem, gdzie pot i woda zbierały się na ścianie i nieco waliło grzybem. To był klub na godziny. Bywałem też w Sfinksie w latach 90. Paliliśmy jointy, piliśmy dziesiątki browarów, po czym pijani ładowaliśmy w morzu.

Plaża to obowiązkowy punkt programu. Przynajmniej latem.

Molo też i to często. Właśnie po imprezach kończyliśmy niczym kupa pijanych i naćpanych Morrisonów. Było takie straszliwe lato, bodajże w 94 roku, kiedy po prostu było tak gorąco, że przełamałem pigment i zrobiłem się brązowy jak Indianin. Wtedy piliśmy głównie wodę z piwem. A jak się pije wodę z piwem, to trzeba wiedzieć, że woda odbiera mózg, a piwo odbiera kontrolę nad pęcherzem. Zdarzało się, że człowiek budził się zły z potem i nie tylko. Pamiętam też imprezę, na której po pijaku usiłowałem poderwać swoją kuzynkę. Upał, woda, głośnie muzyka, towarzyski flirt... ocknałem się z kuzynką na kolanach pośród piasków sopockiej plaży... I na szczęście zdołało do mnie dotrzeć, co jej proponuję. Szybko złapałem pion i odprowadziłem do klubu. Na szczęście wygrał rozsądek.

Dzisiaj masz jakieś miejsca swoje w Sopocie?

Nie.

No to cześć.

Cześć.

■

REKLAMA

Zaspokoimy Wasz głód!



f /bialewinoiowoce
tel. 514-204-284



POWAŻNY KOMIK

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA/FOTO: DARIA ZARÓWNA

Jeden z najbardziej znanych polskich komików. Nie ma dla niego tematów tabu. Dla wielu bezkompromisowy mistrz stand-upu. Abelard Giza, opowiada o tym co go śmieszy, inspiruje, a co wywołuje w nim złość i bunt, którymi dzieli się na scenie.

ubisz przeklinać?

Nie że lubię. Używam przekleństw jak wszystkich innych słów. Słowo „miłość”, czy słowo „kurwa” mają swoje znaczenia i mają swoje zabarwienia emocjonalne. Żadne z nich nie jest słowem zabronionym, ale powinny być używane w odpowiednich ilościach i w odpowiednich sytuacjach. Wszystko zależy od kontekstu.

Ale podobno kiedyś nie przeklinałeś. „Kurka”, to był max twoich możliwości.

Zgadza się. Uważałem, że przekleństwa to zło. Może wynikało to też z tego, że byłem mniej wkurzony na świat, niż jestem teraz. Miałem przepiękne dzieciństwo. Cała moja rodzina zawsze mnie dopinguwała i wspierała. Otaczałem się fantastycznymi ludźmi. I nadal tak jest, ale chyba nadszedł w końcu moment, w którym zacząłem się przejmować tym, co się dzieje dookoła i zaczęło mnie to mocno denerwować. Zacząłem przeklinać przez stand-up. Musiałem sobie poluzować język i potraktować te przekleństwa jak zwykłe słowa. Nie mogę przecież opowiadać o czymś, co mnie denerwuje i krzyknąć „kurka!”, bo to brzmi nienaturalnie. O, widzisz, sama się śmiesz. Oczywiście, uważam, że nadużywanie bluźgów jest niepożądane, ale jeśli wyrażają jakiś stan, to czemu z nich nie korzystać?

A gdy przeklina kobieta?

Przeszkadza mi nadużywanie przekleństw. Jeśli ktoś przeklina, a nie musi, to mnie to razi. Nie ma znaczenia, czy jest to starszy pan, dziecko czy kobieta. Kulturowo jest to ugruntowane, że kobiety nie powinny przeklinać, bo są piękne i delikatne. I faktycznie, bluźgi w ustach kobiety brzmią jakoś inaczej. Uważam jednak, że tak naprawdę wszyscy powinniśmy mieć powód, do tego, aby przeklinać.

Stand-up wymaga innego języka?

Nie, stand-up wymaga naturalnego języka.

To czym się różni stand-up od kabaretu?

Wiedziałem, że to pytanie padnie. Trzeba przyjść i zobaczyć, aby wiedzieć czym się różni.

Byłam.

No to Ty mi powiedz.



Na kabarecie jest grzeczniej, a u was na stand-upie było hardcorowo. Gdy twoi znajomi posługują się takim językiem jak wy, to jest to dla ciebie normalne. Gdy jednak widzisz faceta z telewizji, który rzuca mięsem i porusza tematy tabu, to początkowo budzi to zdziwienie, pewną konsternację. Jeśli ci to nie przeszkadza, wpasowujesz się i świetnie się bawisz, co nie zmienia faktu, że humor jest hardcorowy.

No właśnie, to jest kwestia tego pierwszego zderzenia. Myślisz sobie, że skoro stoję w świetle reflektorów, to nie powinienem tak mówić. Zawsze bawi mnie widz, który słysząc przekleństwo ze sceny, mówi do swojego towarzysza: „Ty, kurwa, przeklą!”. To jest totalna hipokryzja. Poza tym stand-up nie musi być wulgarny. Wszystko zależy od komika, który stoi na scenie. Według mnie stand-up to bardzo naturalistyczna, szczerza wypowiedź występującego. Światło i mikrofon są tylko po to, żeby go lepiej było widać i słysać. Dla mnie te występy są jak rozmowy na imprezie. Spotykamy się w pubie, wnerwiamy czy śmiejemy się z tych samych rzeczy, mamy podobne spojrzenie na świat. Wydaje mi się, że właśnie najfajniejsza w stand-upie jest ta autentyczność. Opowiadam historie, które mi się przydarzyły, część z nich podkolorowuję, dodaję jakiegoś smaczku, aby były one śmieszne i interesujące. Ale w większości są to rzeczy, które biorą się z mojego serca, głowy i duszy. Muszę i chcę je powiedzieć.

Polacy są przygotowani na stand-up?

Są, zdecydowanie tak. Jako Stand-Up bez Cenzury udaje nam się czasami w ciągu 3 dni zgromadzić nawet 4-tysięczną publiczność. Jeśli więc ktoś mówi, że stand-up jest niszowy, to jest to bzdura. Ekipa Comedy Lab z Krakowa bez żadnych telewizyjnych twarzy w swoim składzie, zapełniła ostatnio klub 400 osobami. Co jest powodem? Ludzie chyba mają już dosyć tego, co leci w telewizji albo po prostu chcą spróbować czegoś innego. Większość z nich wychodzi z naszych występów zadowolona i chętnie wraca po więcej. Polacy zaczęli być gotowi na stand-up tak naprawdę wtedy, gdy pierwsze komputery zostały podłączone do internetu. Humor całego świata przybył do nas za pośrednictwem łącza.

Różny humor.

Marzy mi się, żeby każdy miał wybór. Jeśli lubisz abstrakcyjne poczucie humoru, to idź sobie na np. Karola Kopca. Jeśli lubisz coś spokojniejszego, to idź na Artura Andrusa czy Andrzeja Poniedziałskiego.

Albo na Antka Dąbrowskiego czy Olkę Szczęśniak.

Bardzo się cieszę, że wymieniasz tych ludzi, choć pewnie czytelnicy nie będą mieli pojęcia o kim mówisz. Mam nadzieję, że do czasu. Jest masa komików, tak samo jak masa zespołów muzycznych, do których nie dotrzemy jako odbiorcy, bo nie są promowani w mainstreamie. Łukasz „Lotek” Łodkowski, czy Rafał Pacześ, to są mega śmieszni ludzie, którzy wciąż są nieznanymi i na razie przyciągają niewielką publiczność. Mam nadzieję, że to się szybko zmieni.

Humor Polaków zmienił się na przestrzeni lat?

Oczywiście.

Jakie tematy się najlepiej sprzedają? Co śmieszy Polaków, a co nie?

Myślę, że każdego śmieszy co innego. Mamy 38 mln ludzi w Polsce i 38 mln poczuc humoru. Kościół czy wulgarność są tematami, które zawsze wywołują napięcie u słuchacza. Katyń, Żydzi to hasła, które możesz ubrać w dziesiątki kontekstów, a i tak potrafią zmrozić. Ja mam luz, żeby się śmiać ze wszystkiego.



Nie masz tematów tabu, których nie poruszasz?

Nie, w mojej głowie nie ma czegoś takiego jak tematy tabu. Dla mnie tabu, to syfiasty dowcip, kiedy poruszasz jakiś ważny, ciężki, kontrowersyjny temat i używasz do tego żartu, który jest żenujący i zły. Czasami słyszę: „tak, jasne, wystarczy wyjść z mikrofonem i powiedzieć kurwa, dupa, gówno i już jest śmiesznie”. Nie, nie wystarczy. Weź mikrofon, wejdź na scenę i tak powiedz. Zobaczysz, co się wydarzy. Będzie cisza. Same przekleństwa nie są śmieszne, same ciężkie tematy nie są śmieszne. Uśmiech powoduje dopiero sposób ubrania tematu w słowa i myśl.

Uważasz się za zabawnego człowieka?

Skłamałbym, gdybym powiedział, że nie. Przecież, gdyby było inaczej, to umarłbym z głodu (śmiech). Zawsze byłem duszą towarzystwa, czy w domu przy rodzinnym stole, czy w szkole. Lubię być na scenie, lubię być w centrum uwagi. To jest super uczucie. Ale bywam zmęczony i smutny. Miewam dni, kiedy nie chce mi się żartować. Bywam zabawnym człowiekiem, o! To jest najlepsze określenie. Bywam.

Masz jakieś inne pasje? Masz na to czas?

Czytam książki w biegu i przejazdem. Jednak cały swój wolny czas poświęcam mojej rodzinie, moim dwóm ukochanym kobietom. Moja córka ma 1,5 roku i jest bardzo absorbującym człowiekiem. Muszę więc pilnować czy dobrze zjechała ze zjeżdżalni, czy nakarmiła lalkę, czy trzeba zatańczyć z misiem. To są poważne sprawy, więc większość swojego czasu spędzam w ten sposób.

Podobno, gdy byłeś młody, to nigdy się nie buntowałeś.

Zgadza się. Po prostu nie miałem przeciwko czemu się buntować. Rozumiałem moich rodziców, nie ciągnęło mnie ani do fajek, ani do alkoholu. Dostawałem zrozumienie i miłość w domu. Teraz mam to samo, ale chyba zaczynam się buntować przeciwko temu, co dzieje się poza moim światem. Widzę ile zła jest dookoła. To mnie wkurza i próbuję coś z tym zrobić. Staram się, aby mój stand-up był zaangażowany w różne sprawy. Nawet monolog o publicznych toaletach, wydawać by się mogło, że jest tylko o publicznych toale-

tach, a chodzi o to, że wkurza mnie, że ludzie nie potrafią zachować w nich porządku, mimo, że wszyscy z nich korzystamy. Nie myśl, że chcę być jakimś moralistą, absolutnie nie.

A jakimi zasadami kierujesz się w życiu?

O kurczę.

Nigdy ci nikt nie zadał tego pytania?

No chyba właśnie nie (śmiech). Myślę, że zasady po części kształtujemy sobie sami, przez rodzinę, środowisko, w którym się wychowujemy, przyjaciół, książki czy filmy. Uważam, że ważne, aby w życiu kochać, być życzliwym czy przyzwoitym, jak to mawiał pan Bartoszewski. Może i walę teraz takie typowe truizmy, ale myślę, że to prawda. Na pewno ważna jest też w życiu tolerancja i nierobienie nikomu krzywdy.

Nadal ludzie myślą, że jesteś Arabem albo Żydem?

Dla mnie to już jest coraz mniej śmieszny temat. Nie dlatego, że się wkurzam, ale dlatego, że jest to już mocno wyeksploatowane. Raz na ruski rok zdarzy się, że ktoś powie coś, co mnie w tej materii rozbawi. Jednak częściej są to teksty w stylu „Kebab, coś tam”, „Arab, coś tam”, zupełnie bez żadnego żartu. Mimo imienia i wyglądu zawsze byłem lubiany. Myślę, że jeśli do takich spraw podchodzisz na luzie, gdy wierzysz w siebie i świat dookoła w ciebie wierzy i lubi, to nie ma to znaczenia jak wyglądasz, czy jak się nazywasz i jak cię przezywają. Warto mieć poczucie humoru, aby móc się z takich rzeczy śmiać. Jeśli ty wyśmiejesz jakąś swoją wadę, to ja już nie będę mógł cię zaatakować. Ktoś powie „jesteś jak Arab”, to ja odpowiem, że właśnie muszę iść przeparkować swoje wielbłądy. I olać to.

Twój dziadek ma na imię Hugon, mama Heloiza, a brat Hugo. O co chodzi z tymi oryginalnymi imionami w twojej rodzinie?

O nic. Imiona mamy fajne i oryginalne, choć kiedyś wkurzałem się, że mam na imię Abelard. Nie wiedziałem jeszcze wtedy, czym będę się w życiu zajmował.

Twój tata ma na imię Mirosław, więc bardziej tradycyjnie. Jednak ty przy wyborze imienia dla dziecka uderzyłeś w tą oryginalną strunę. Córka ma na imię Mia.

Twój tata ma na imię Mirosław, więc bardziej tradycyjnie. Jednak ty przy wyborze imienia dla dziecka uderzyłeś w tą oryginalną strunę. Córka ma na imię Mia.

A jak zdrobniale na ciebie mówią?

Głównie Abi. Czasami Abelardzik, ale to jest jednak dłuższa wersja. Przez lata podstawówki, szkoły średniej i studiów miałem masę przezwisk. Jakkolwiek sobie wymyślisz, żeby do mnie mówić, to pewnie już kiedyś ktoś tak mnie nazwał.

To kim jest Abelard Giza? Szczęśliwym człowiekiem, który bywa zabawny?

Bywam szczęśliwym człowiekiem. Cieszę się, że jestem w tym miejscu, w którym jestem, z tymi ludźmi dookoła, którzy są. Hmmm... tak, jestem szczęśliwym człowiekiem. To naprawdę fajne uczucie. Polecam! Abelard Giza (śmiech). ■





www.fabhome.pl

tel: 730-099-530

REKLAMA

BIKERS WORLD.PL

al. gen. Józefa Hallera 132, 80-416 Gdańsk

telefon: 58 341-32-17

e-mail: sklep@bikersworld.pl

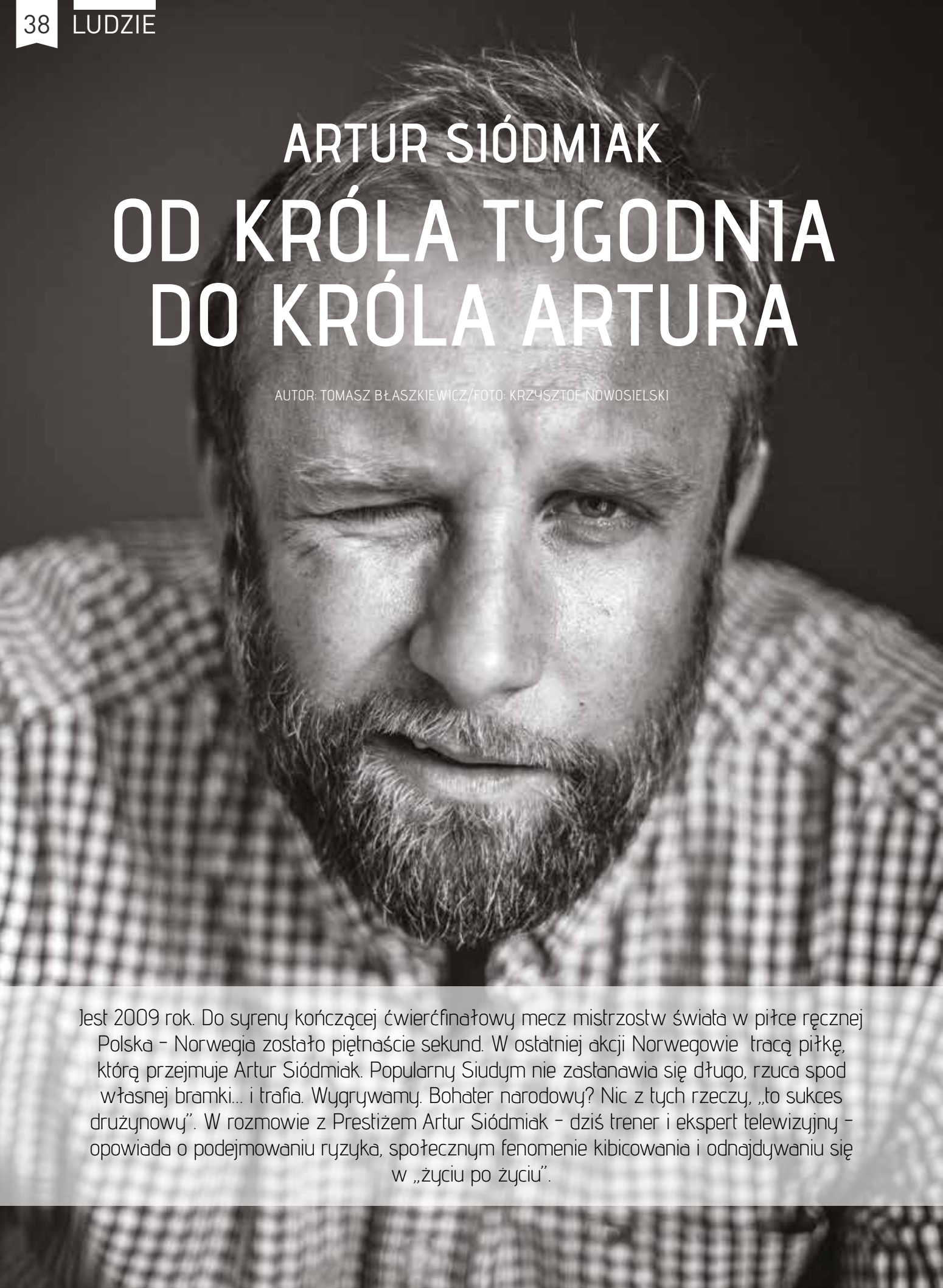
www.bikersworld.pl

czynne:

od pon.do pt. 11.00-19.00

sob. 11.00-16.00





ARTUR SIÓDMIAK OD KRÓLA TYGODNIA DO KRÓLA ARTURA

AUTOR: TOMASZ BŁASZKIEWICZ/FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jest 2009 rok. Do syreny kończącej ćwierćfinałowy mecz mistrzostw świata w piłce ręcznej Polska - Norwegia zostało piętnaście sekund. W ostatniej akcji Norwegowie tracą piłkę, którą przejmuje Artur Siódmiak. Popularny Siudym nie zastanawia się długo, rzuca spod własnej bramki... i trafia. Wygrywamy. Bohater narodowy? Nic z tych rzeczy, „to sukces drużynowy”. W rozmowie z Prestiżem Artur Siódmiak - dziś trener i ekspert telewizyjny - opowiada o podejmowaniu ryzyka, społecznym fenomenie kibicowania i odnajdywaniu się w „życiu po życiu”.

zęsto wracasz do ostatnich piętnastu sekund z meczu z Norwegią?

Tak, bo to wciąż bardzo medialny temat. Te piętnaście sekund to nagroda dla drużyny i dla mnie osobiście za lata, które razem przepracowaliśmy. Byliśmy ekipą, którą cechowała ogromna determinacja, wola walki. Dla mnie to bardzo miłe, nawet ktoś mnie kiedyś ochrzcił Królem Arturem. Nie zapominajmy, że to też sukces drużyny.

Sporo ryzykowałeś...

Bogdan Wenta, nasz trener, powiedział po meczu, że gdybym nie trafił, urwałby mi jaja (śmiech). Mówiąc zupełnie poważnie, ryzyko i wiara są wpisane w sport. Wóz albo przewóz.

Podejmowania ryzyka można się nauczyć?

Chyba nie, to się po prostu ma. W sytuacjach stresowych liczą się czytelne, proste komunikaty. Wtedy nie kalkulujesz, nie myślisz co będzie, jeśli nie trafisz. Ta bramka była ważna też dla mnie osobiście, bo pomogła mi wyjść z cienia.

Kiedy pomyślałeś, że piłka ręczna to całkiem dobry sposób na życie?

Gdy dostałem pierwszy kontrakt zawodowy w Wybrzeżu Gdańsk. Na studenckie czasy to wystarczało, chociaż byliśmy z Marcinem Lijewskim tak zwanymi królami tygodnia.

To znaczy?

Dostawaliśmy pensję, a po tygodniu już jej nie mieliśmy. Chodziliśmy do knajp na dobre żarcie, imprezowaliśmy, a później pożyczaliśmy pieniądze, żeby wystarczyć na chleb z dżemikiem. Lijek przyjechał do Gdańska po liceum, ja byłem na drugim roku studiów. Uczyłem go życia. Od robienia kotletów, po pranie i sprzątanie. Pamiętam, że zawsze podjadał mi jedzenie z lodówki i rzadko je potem uzupełniał. I mył się moim żelem pod prysznic (śmiech). To był dobry czas, razem chodziliśmy na imprezy, razem trenowaliśmy. Byliśmy beztroscy, a ten kontrakt dawał mi jakąś stabilizację, tu i teraz. Nie myślałem wówczas o przyszłości.

Stabilizacja przyszła z czasem?

Z czasem i wraz ze zmieniającymi się okolicznościami. Pewna presja, także życiowa, musiała przyjść po wyjeździe za granicę. Jeśli tam nie trenujesz na miarę talentu, nie przykładasz się, to już jesteś skończony. Jednak zacząłem to traktować w pełni profesjonalnie już podczas gry w Wybrzeżu, gdy dwukrotnie zdobyliśmy mistrzostwo Polski. Potem przyszedł okres, gdy w ogóle nie było pieniędzy, klub się prawie rozpadł.

Zwątpiłeś?

W pewnym momencie, tak. Chciałem to wszystko rzucić i zająć się pracą. Szukałem różnych możliwości, choćby pracy w ubezpieczeniach. Ale chwilę później pojawiła się szansa wyjazdu za granicę.

Chciałoby się powiedzieć, w ostatnim momencie.

Wtedy tak myślałem, ale dziś wydaje mi się, że to był najlepszy moment. Wyjechałem jako dojrzały człowiek, w wieku 28 lat. Już wiedziałem, co jest dla mnie ważne i wykorzystałem szansę.

I przyszedł też sukcesy reprezentacyjne. Miałeś poczucie, że łączycie Polaków?

Oczywiście. Podział w naszym kraju jest widoczny na każdym kroku, ale sport jednoczy, bez dwóch zdań. Nie oszukujmy się, że Polacy jeszcze kilka lat temu byli wielkimi fanami piłki ręcznej. Ale



kibicowali, bo były mistrzostwa świata albo Europy i chcieli przeżyć coś niezwykłego, a później cieszyć się tym sukcesem.

A ty jesteś kibicem?

Interesuje się sportem ogólnie, ale nie kibicuję żadnej drużynie, jednak myślę, że jeśli poszedłbym na mecz piłki nożnej Lechia - Legia, usiadł w zwykłym sektorze i zaczął chwalić Legię, to najpewniej dostałbym wpierdol. Te aspekty odsuwają mnie od piłki nożnej. Jeżdżąc po Polsce widzę, ile sił i pieniędzy angażuje się w zabezpieczanie meczów nawet na najniższym szczeblu. Te środki można przecież przeznaczyć na szkolenie dzieci.

Wracając do kibiców, tych właściwych, tłumaczysz sobie w jakiś sposób ten społeczny fenomen kibicowania? Patrząc na ostatnie piętnaście lat, zainteresowanie pojawia się tam, gdzie jest sukces.

Każdy sukces generuje olbrzymie emocje, dobrze pamiętam małyzomanię. Środowisko sportowe jest otwarte, trzymamy się z siatkarzami, czy piłkarzami nożnymi, więc te sukcesy się wzajemnie napędzają. Gdy dochodzi do meczu z Niemcami czy Rosją, budzą się dodatkowe emocje, uwarunkowane pewnie kwestiami pozasportowymi.

W końcu zawsze znajdzie się grupa kibiców, którzy chcą się odegrać za II wojnę światową.

Dokładnie. Balon jest nadmuchiwany, ale my jako sportowcy nie traktowaliśmy wówczas tych emocji osobiście. Ale faktem jest, że na mecze z tymi drużynami nie trzeba nas było wcale motywować. Zналиśmy nastroje społeczne.

Kto był waszym liderem?

Po latach mam poczucie, że to był zespół mocnych osobowości, tworzony przez wielu liderów. I na boisku, i poza nim. Każdy miał swoją rolę, z której wywiązywał się w charakterystyczny sposób. Nikt nie rzucał tak jak Karol Bielecki. Sławek Szmał potrafił bronić w beznadziejnych sytuacjach. Michał Jurecki był niezastąpionym jokerem. Pamiętam mecz z Duńczykami o wejście do finału. Michał zawsze trochę się jękał. Była dogrywka, gdy trener wezwał go i zapytał: - „Dzidia, jesteś gotowy”? Michał odpowiedział: - „Ttttt-trenerze, od urodzenia”! Po czym wszedł na boisko, rzucił dwie bramki i wygraliśmy. Wtedy to on był liderem. Zawsze go trochę tonowaliśmy, bo był młody, a miał dużo do powiedzenia (śmiech).

Była hierarchia?

Tak, ale stworzona w naturalny sposób, nikt się nie buntował. Młody zawsze wiedział, że jest młody.

A trener Wenta był liderem?

Czasami aż za bardzo (śmiech). Kiedyś ktoś nas nazwał „Orłami Wenty”. Teraz myślę, że to nie było przypadkowe. Bogdan miał wielką charyzmę, nienawidził przegrywać. Nawet gdy graliśmy

w piłkę nożną, czy karty, nie dawał za wygraną. Bogdan potrafił nas scalić. To była wspaniała drużyna.

Wydaje się, że w grze zespołowej zaufanie to kluczowa sprawa.

Musi być. Jeśli stoi obok ciebie facet i mu nie ufasz to nigdy nie wygrasz.

Jak je zbudowaliście?

Przez pozaboiskowe relacje. Jeździliśmy razem na wakacje, imprezowaliśmy, spędzaliśmy czas wolny. To spajało drużynę. Zналиśmy się jak tyse konie.

Zdarza się, że nieporozumienia w zespole nie wykluczają zawodstwa.

Bo tak powinno być. Jesteśmy zawodowcami, pracujemy na sukces drużyny. Ale są sytuacje, gdy trzeba przekroczyć pewną normę, granicę zaangażowania, wsadzić za kogoś głowę czy nogę. Mając zaufanie do drugiego zawodnika, czy w ogóle do drużyny, byłem w stanie zrobić wszystko. Ale nie wsadziłbym głowy za kogoś, komu nie ufam.

Umiałeś przegrywać?

Porażka zawsze była trudna do przyjęcia, ale nie przekładała się na brak szacunku dla przeciwnika. Po przegranym meczu pretensje można mieć przede wszystkim do siebie. Najgorszy jest moment, gdy idziesz do szatni i wiesz, że nie zagrałeś na miarę swoich możliwości albo miałeś pecha. Myślisz sobie: „Przecież oni są słabsi”.

Kiedy uznałeś, że trzeba powiedzieć stop i zacząć „życie po życiu”?

Ta decyzja dojrzała we mnie przez dwa lata, więc zmiana była dość bezbolesna. Chciałem, żeby moje „życie po życiu” było zaplanowane i przemyślane. W pewnym momencie pomyślałem, że

chcę pracować w mediach. To od początku stanowiło dla mnie pewną bazę. Mogłem coś od siebie dać, bo analizowanie i komentowanie meczów nie sprawia mi żadnych problemów.

Ciągnie cię jeszcze na boisko?

Jeszcze rok temu mnie ciągnęło, ale gdy z boku przyglądałem się jak kości trzeszczą, pomyślałem że to już nie dla mnie. Nie chciałem rozmieniać się na drobne, metryki nie oszukasz. Nadal lubię ten specyficzny zapach hali, kleju, ale nie chciałem w to znowu wchodzić. Gdy wróciłem do Polski uznałem, że warto przekazać swoje doświadczenie młodym ludziom, którzy nie są jeszcze ukształtowani, dzięki temu mogą mieć pozytywny wpływ na ich rozwój. Trochę na wzór campów Marcina Gortata zorganizowałem swoje eventy. Przez trzy ostatnie lata wszystko mocno się rozwinęło. Współpracujemy z ministerstwem sportu i turystyki, mamy objętych szkoleniem setki dzieci.

Zająłeś się też dość nietypową dyscypliną – plażową piłką ręczną.

zupełnie przypadkowo. Jeden z kolegów zaprosił mnie na mecz, zobaczyłem i spodobało mi się. Zorganizowaliśmy dwa turnieje. Jeden przed Stadionem Narodowym, a drugi w Gdańsku. Marketingowo zrobiliśmy dobry produkt i stwierdziłem, że to rozwojowy sport. W zeszłym roku organizowałem turnieje Artur Siódmiak Summer Tour. Jeśli uda się rozegrać cały tour także w tym roku, to w przyszłym postaramy się o organizację mistrzostw Europy.

Kariera sportowa to często okres wielu wyrzeczeń, które dotyczą także rodziny. Przewartościowałeś w ostatnich latach swoje życie?

Rodzina daje mi ogromną siłę. Lubię spędzać czas z najbliższymi, ale wiem, że nadal jest go zbyt mało. To ważne, bo czasami skupiasz się na nowych wyzwaniach, a zapominasz, że przez rok twój syn wyrosł. Przychodzą w życiu momenty, które łatwo przegapić. Później trudno nadrobić stracony czas.

Jesteś spełniony?

Tak, choć zawsze można stawiać sobie nowe cele. W Polsce jest wielu sportowców bardziej utytułowanych ode mnie, ale byłbym nie fair w stosunku do siebie i ludzi, z którymi współpracowałem, gdybym powiedział, że osiągnąłem zbyt mało. Lata kariery to nie tylko sukcesy sportowe, ale możliwość poznania innych kultur, języków, stylów życia, rozwoju intelektualnego. Grając we Francji, Niemczech, czy Szwajcarii mogłem tego wszystkiego doświadczyć. To też traktuję w kategoriach sukcesu.

Najważniejszy moment w życiu?

Igrzyska Olimpijskie w 2008 roku. Pojechaliśmy tam jako wicemistrzowie świata i chcieliśmy zdobyć medal. Ten wyjazd do Pekinu był z jednej strony spełnieniem marzeń z dzieciństwa, a z drugiej strony, to było też ogromne rozczarowanie, bo potknęliśmy się na Islandczykach. Mieliśmy ogromnego kaca moralnego. Chciałem kończyć karierę, bo zdawałem sobie sprawę, że to może jedyna szansa na zdobycie medalu olimpijskiego.

Co ci dało motywację?

Miłość do tego sportu. Wróciłem do klubu i wszystko przemyslałem, ochłonałem. Na kolejnym zgrupowaniu zaczęliśmy przeglądać metryczki i uznaliśmy, że nie jesteśmy jeszcze tacy starzy. Jeśli się postaramy to możemy zrobić dobry wynik na kolejnej imprezie.

I rok później zostałeś bohaterem ostatniej akcji w meczu z Norwegią...

I zdobyliśmy brązowy medal. Wiesz, to daje ogromnego kopa i wiarę, że masz talent. Coś w tym jest, że czasami trzeba zrobić krok w tył...



Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT GEREZA – PERFEKCYJNA PANI DOMU

Fot. Tadeusz Dobrzyński



Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK

Oliwskim zoo wstrząsnęła ostatnio informacja o śmierci małego lwa Moco, którego zaatakowała posocznica wywołana krwotocznym zapaleniem jelit. W naturze musi być jednak równowaga. Kolejne małe lwiątko spodziewane jest w sierpniu, a wśród nowonarodzonych potomków znajdują się m.in. mały mandryl, patas i gereza.

Panie dyrektorze, to musi być dla pracowników zoo zawsze ogromna radość, gdy pojawia się kolejne małe. Które maleństwa cieszą najbardziej?

Rzadkie zwierzęta mają dla nas większą wartość, choć serce wszystkim oddajemy tak samo (śmiech). Dla zwiedzających za to nie ma to aż tak wielkiego znaczenia. Każde zwierzątko jest dla nich ładne, brzydkie, miłe lub niemiłe. Kiedyś zrobiliśmy konkurs na najbardziej wdzięcznego zwierzaka. Rozdawaliśmy ankiety dzieciom i rodzicom. Wygrał... osiołek, jako najfajniejsze zwierzę w całym zoo. A my się staramy, hodujemy kondory, gerezy, czy mandryle, a tu osiołek okazuje się być największym „hitem”. (śmiech)

Skoro już wspomniał pan o mandrylach, to niedawno powiększyło się ich stado. Jak sobie radzą w większym gromie?

Mandryl to bardzo ciekawy gatunek. Samiczki są drobne, szare, zaś samiec jest dużo większy, ma beżowo - błękitną sierść sprawiającą wrażenie, że jest wręcz naoliwiona. Charakterystyczny jest też jego duży, wydłużony pysk z barwami wojennymi - czarnymi i czerwonymi, które eksponuje szczególnie w okresie godowym. W naturze budzi w ten sposób respekt, zaznaczając też w stadzie, że to on jest czołowym samcem. Mamy właśnie takiego potężnego samca, który nie toleruje męskich podrostków i trzyma ich na dystans. Jest też cała grupa samic, które u nas rodzą. Jedne są lepszymi matkami, inne gorszymi. Mieliśmy taką samicę, która po porodzie w tak nienaturalny sposób wychowywała małe, że budziło to wręcz grozę i zniesmaczenie. Brała maleństwo i przeciągała je wręcz po wybiegu, taplając jednocześnie w błocie. Potem przytulała malucha i karmiła. Teraz już jednak rodzą młodsze samice i niedawno właśnie malut-



Gereza

ki mandrylek przyszedł na świat. Dla mandryli największą zabawą i przyjemnością jest wygrzebywanie z ziemi smakolek. Aby umilić im czas, wrzucamy więc na wybieg np. larwy mącznika, czy rodzyнки, które uwielbiają.

Jakie jeszcze maleństwa pojawiły się w zoo?

Urodził się nam także mały patas, tzw. pies pustynny. Obecnie stado liczy 8 osobników chcemy, aby docelowo było ich około 14, bo w takich właśnie stadach żyją też na wolności. Jakiś czas temu mieliśmy z patasami pewną dramatyczną przygodę.

Co się stało?

Naturalne drzewa, które znajdują się na wybiegu, co jakiś czas muszą być podcinane, by małpki nie przeskoczyły przez ogrodzenie i nie wydostały się na zewnątrz. O pomoc w przycince prosimy straży pożarną. Podczas jednej z takich „akcji”, samiec czołowy bardzo przestraszył się warkotu piły i uciekł na ambonę - punkt widokowy dla małp. Był tak przerażony, że pod wpływem stresu wybił się mocno, wskoczył na krawędź betonowego ogrodzenia i znalazł się na zewnątrz. Wspiął się na sosnę i utknął na samej górze. Dzięki pomocy straży pożarnej, nasz weterynarz wysięgnikiem dotarł na górę i uśpił biedaka. Patas siedział na szczycie sosny tak długo, aż zasnął, po czym spadł z góry, jak worek ziemniaków. Co ciekawe, nic sobie nie zrobił!

Który gatunek małp jest pana ulubionym?

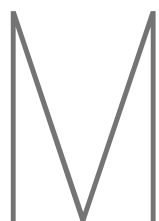
Moimi ulubienicami są chyba gerezy, przede wszystkim dlatego, że są najczystsze. Zastanawia mnie, że szympanse, które mają umiejętność logicznego myślenia i kojarzenia, to wokół siebie rozciągają taki bałagan, a i z higieną też zdecydowanie są na bakier. Gerezy za to mają jedno miejsce, w którym załatwiają swoje potrzeby, co więcej jedzą też w skupieniu i pilnują, by nie rozrzucić pokarmu nigdzie na boki. Ich wybieg jest też zawsze najczystszy, to prawdziwe „perfekcyjne panie domu” (śmiech). Dbają o swoje futro, które jest czarno białe i wzajemnie je sobie pielęgnują. Intelktem jednak nie dorównują szympansom, nie dają się tak łatwo oswoić i kontakt z nimi jest utrudniony. Są bardzo szybkie, jednak w naturze przegrywają z szympansami, które na nie polują. Osaczają takiego osobnika i choć gereza jest bardziej zwinna, to nie ma szans w takim starciu. To prawdziwe polowanie z nagonką. U nas urodziła się teraz mała, śnieżnobiała gereza. Wkrótce stanie się jednak tak samo czarno - biała, jak reszta stada.

HYDRAULIK OD SIĘDMIU BOLEŚCI

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ/FOTO: JACEK POREMBA



Ma głos jak dzwon, śpiewa o życiu w taki sposób, że nikogo nie pozostawia obojętnym. Obojętnie nie można przejść obok jego historii. O tym jak to jest być na samym dnie i pogrążyć się w alkoholowym nałogu Marek Dyjak powiedział już chyba wszystko i wszystkim. Nam dał się poznać z zupełnie innej strony – jako człowiek z dużym poczuciem humoru, dystansem i optymizmem w duszy.



Możemy mówić sobie po imieniu?

Jak pani woli?

WTo ja o to pytam, bo wiem, że zwykle nie przechodzi pan na ty z kobietami...

No nie, ale z panią mogę przejść. Jestem Marek Dyjak. (śmiech)

Widzę, że jednak masz poczucie humoru. Lubisz się śmiać?

No pewnie. Mam czarny humor i muszę ci powiedzieć, że mam pozytywne podejście do życia, czasem nawet aż za pozytywne.

Za pozytywne?

No tak. Czasami wydaje mi się, że te wszystkie moje walki i ta cała donkiszoteria, którą uprawiałem wydaje mi się bez sensu. Przyglądam się światu na trzeźwo i widzę, jakim hajem jest życie. Bycie opornikiem jest groteskowe. Uważam, że musi być jakaś równowaga, która u mnie jest lekko zaburzona, ale w moim życiu bywają naprawdę wesołe dni.

Co cię śmieszy?

Wyobraź sobie, że siedzę na ulicy, sam będąc dosyć szpetnym kolesiem z poważną nadwagą i przyglądam się różnym ludziom. Broń Boże nie oglądam się za dziewczynami, ale za ludźmi dziwnie wyglądającymi. Niektórzy ubierają się tak wesoło, że trudno mi powstrzymać śmiech. Od dziadka do babci, do przeróżnych osobowości. Świat jest tak kolorowy i to jest świetne.

Mówisz o swoich obserwacjach, więc ja teraz spojrzę na ciebie. Gdzie się ubierasz?

W domu.

(śmiech)

No wiesz, ja mam stały zestaw: biała koszula i marynarka, a poza tym chodzę w spodniach i t-shirtach. Nic szczególnego.

Gdzie to wszystko kupujesz?

Koszule w Hugo Bossie.

Trochę się u ciebie pozmieniało...

No tak. Cała seria moich marynarek, a mam ich trzydzieści, autentycznie pochodzi z taniej odzieży. Kupowałem je po trzy złote. Te lepsze były po pięć i wszystkie leżą na mnie świetnie. Dziś już nie ma szans na to, żeby kupić w centrum handlowym marynarkę, która miałaby jakiś kurwa sznyt! Ja nie kombinuję z ubiorem, bo na scenę wychodzę ubrany zawsze tak samo: w czarnej marynarce, koszuli, czarnych spodniach, czarnych skarpetach i czarnych butach. Buty mam dziwne - zawsze noszę te same od wielu lat - to są williamsy z kangura. Ściągam je z Australii.

Mówisz to poważnie?

Tak. To są buty ze skóry kangura. Wiesz one są specyficzne, bo można je nosić i latem i zimą.

Hydraulik z zamiłowaniem do mody. Nieźle brzmi...

Daj spokój. Hydraulikiem byłem chujowym jak nieszczęście.

A ty w ogóle miałeś okazję poznać ten

zawód?

Tak, przez dwa lata. Pamiętam to doskonale. To był istny dramat. Aż mi się gorąco zrobiło na samą myśl o tym, a do tego wszystkiego mamy lato. Nienawidzę lata, biorę leki i upał mnie dobija. Zdecydowanie wolę jesień.

Nauczyłeś się pozytywnego myślenia?

Nie miałem innego wyjścia. Kiedy spotykam się z publicznością, muszę wprowadzić się w stan tego mojego dziwnego fado.

Mój znajomy powiedział o tobie, że jesteś facetem, którego uwielbiają kobiety i mężczyźni po ciężkich przeżyciach. Opowiadał mi, jak popijając whiskey, słuchał jak śpiewasz: „Bo ja jestem proszę pani na zakręcie. Moje prawo, to jest pani lewo”...

I bardzo dobrze. Moja muzyka facetów zabija nie do końca. Trzyma ich w napięciu i w ryzach. To nie są moje teksty, ale można się w nich odnaleźć.

Powiedziałeś: facetów. W końcu słyszę to słowo, bo ostatnio mówi się tylko o chłopcach...

Trochę mnie to martwi. Dzieje się coś niedobrego. To kobiety przycisnęły bardzo mocno całą tę historię damsko - męską, nie zrezygnowały ze starych praw, a już czerpią nowe. Faceci zostali zahukani, ale jeszcze trochę normalnych zostało, tylko nie wiadomo gdzie ich szukać. Nawet wśród tych napakowanych kolesi też są dzieciaki.

Silni na zewnątrz, a w środku słabi?

Najczęściej tak jest.

A co tobie daje siłę albo chociaż poczucie, że ją masz?

Ciekawość.

Chyba nie ma osoby, która patrząc na ciebie powiedziała by, że jesteś chłopcem...

No nie, zdecydowanie chłopcem nie jestem. Wcześniej się ze starzałem.

Mój naczelny nie mógł uwierzyć w to, że jest w tym samym wieku co ty...

75 rocznik? Odpowiedź jest prosta - po prostu wypił mniej ode mnie. Pijąc człowiek szybko się starzeje, wewnętrznie też. Zobacz, ja i tak mam pokiereszowany ten ryj, że już w ogóle...

Nie lubisz swojej twarzy?

Nigdy jej nie lubiłem.

Ale ona jest charakterystyczna. Nie uważasz, że najgorzej jest być bezbarwnym? Ludzie o takich twarzach też chodzą po świecie...

Przyzwyczaiłem się do niej, ale wątpię w to, że ktoś dałby mi robotę w reklamie? Chodź pójdziemy zapalić...

Nadal marzysz o reklamie Wyborowej?

No pewnie, ale u nas nie ma takich reklam, podobnie jest też na Zachodzie. Już nawet papierosów zakazali. Pamiętasz, kiedyś Linda reklamował Westy...

Palenie to twoja jedyna używka?

Tak, ale lubię też kawę.



To ciekawe. Przed chwilą odmówiłaś pani przed koncertem, która proponowała ci kawę...

Tak, rozpuszczalną...To nie kawa, tylko jakiś wynalazek chemiczny, który niewiele miał wspólnego z tym napojem. Jak ty mnie dziś maglujesz, aż czkawki dostałem, przepraszam. Najgorzej jak czkawka łapie mnie na scenie, ale umiem to ukrywać.

Ile lat palisz?

Dwadzieścia jeden.

To krótko jak na twój wiek...

No, dość późno zacząłem, ale rachunek jest chyba wyrównany. Zostały mi wszystkie nałogi, ale tylko w paleniu jestem czynny.

Da się przetrwać w show-biznesie, kiedy się nie pije?

Jasne. Zawsze można powiedzieć nie. Ja nie robię z alkoholu nie wiadomo czego, bo ja go po prostu nie mogę pić. Jeśli znowu zacznę, to umrę.

Powiedziałeś, że alkohol w odpowiednich ilościach nie jest zły...

No pewnie, ale tylko wtedy, gdy ktoś jest zdrowy. Poza tym wódka jest niezdrowa.

Byłeś kiedyś na spotkaniu w klubie AA?

Nie. Chyba by mnie nie przyjęli, bo ja nie jestem anonimowym alkoholikiem. Jestem dość ekstrawertyczny. Gdzie, ja do anonimowego klubu? Przecież zawsze gadałem na ten temat - wszystkim, kogo tylko spotkałem na swojej drodze, niemal każdy dowiadywał się, że jestem byłym menelem i alkoholikiem.

W czym pomagał ci alkohol?

We wszystkim. Nawet w tym, żebym widział i oddychał.

A dzisiaj?

Dziś nie. Jestem przytyty i w ogóle jakiś taki kurwa... dziwny. Mam muzykę, dalej coś robię i czuję się potrzebny.

A co poza muzyką sprawia ci przyjemność?

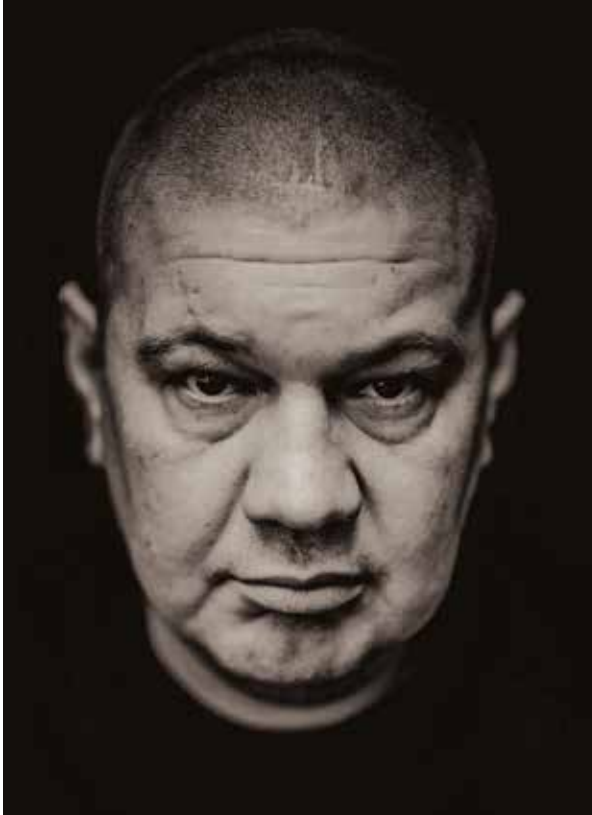
Trzy razy R - rekreacja, relaks i rozrywka.

Gdzie odpoczywasz?

Na rybach.

Trochę mnie zaskoczyłeś tym, że łowienie ryb można porównać z przyjemnością seksualną?

(Śmiech) No u mnie czasami tak bywa, że idę na ryby w garniturze, to trochę jak na randkę. Byłem ostatnio na wędkarskich zawodach i złapałem dwie ryby, w tym jedną niewymiarową. Miała 40 centymetrów, a powinna mieć 50! To nie ma znaczenia, bo jak pojawiłem się na tych zawodach właśnie w garniturze, to dostałem nagrodę za styl. To był piękny puchar - w końcu ktoś docenił mój styl i finezję. Wyobraź sobie, jak fajnie wygląda elegancko ubrany facet, który na środku rzeki macha takim sznurem? (Śmiech) Dobra, nie będę ci opowiadał o technikach wędkarskich. Łowią trzydzieści lat i trochę wiem na ten temat.



Lubisz ryby bardziej od ludzi?

Czasami tak. Wkurza mnie mentalność ludzi. Nie mogę włączyć telewizora, bo jak widzę to, co wyrabiają politycy, to jest jakaś masakra.

Opornik znowu się w tobie odzywa...

No tak, ja dopiero niedawno nauczyłem się obsługiwać telefon komórkowy.

A co z komputerem?

Nie używam.

To jak ty mi zrobisz autoryzację?

Zadzwoń do mnie i mi przeczytasz, co napisałaś albo poproszę cię, żebyś wysłała ten wywiad do mojej narzeczonej, która to ogarnia. Chociaż nie wiem....

Czego nie wiesz?

Czy to dobrze, żebyś wysłała wywiad do mojej narzeczonej.

Od wczoraj jestem z nią pokłócony...

Co zmalowałeś?

Dotarłem na 11 do hotelu i oczywiście obraza drobna, gdzie byłem, itd.? No ja się do tego nie nadaję...

A gdzie byłeś?

Na kolacji w restauracji.

I nie mogłeś jej tego powiedzieć. Przecież to z troski były te pytania...

No z troski...

Ale ładnie powiedziałeś: moja narzeczonej. Dziś nawet faceci dobrze po 30 mówią, że mają dziewczyny. Nikt nie używa takich słów...

Wiesz, w tej sytuacji jakieś maniery są potrzebne. Nie można kpić z kogoś, z kim się żyje.

A ty jesteś zaręczony ze swoją narzeczoną?

Nie, jestem po dwóch rozwodach, więc na razie nie planuję ślubu, ale w narzeczeństwie mogę być długo.

A co lubisz w kobietach?

Wszystko. Kobiety są podstawową siłą napędową facetów. Nic więcej nie ma. Kobiecość sama w sobie jest przepiękna dla facetów i właśnie z tego powodu oni zgadzają się na tak wiele różnych sytuacji, które zabijają męskość.

Ciężko się żyje z artystą?

Musiałabyś zapytać moją narzeczoną. Wydaje mi się, że każdy człowiek ma swój świat. Ja się nie czuję artystą. Jestem po prostu trochę inny, a w związku jestem ortodoksyjny: nie zdradzam, nie kombinuję.

Nie masz dystansu?

Nie. Miłość to miłość. Może mam trochę dystansu, ale takiego wynikającego z tego, żeby sobie dać żyć i dać żyć drugiej osobie. ■



MILA
BALTICA

WYKONAJ DOBRY RUCH

ZAMIESZKAJ NAD MORZEM

Mieszkania od
6900 zł/m²



Mila Baltica
Gdańsk-Zaspa
ul. Bolesława Chrobrego 94
Tel. +48 58 341 35 13

ROBYG
Grupa Deweloperska

www.gdansk.robbyg.pl

PORTUGALSKI KONIEC ŚWIATA

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Klify to nieodłączny krajobraz Algarve

Algarve jest niebieskie. Dużo bardziej niebieskie niż cała Portugalia. Jak reszta kraju tonie w charakterystycznych płytkach azulejos, ale też w wyjątkowym błękitie nieba i granacie oceanu ujętym w ramy poszarpanych skał.

Gdzie indziej, jak nie tu można zmierzyć się z atlantyckimi falami i wiatrem? Algarve, najbardziej wysunięty na południe region Portugalii, jest oazą dla kolekcjonerów zwykłych-niezwykłych wrażeń i rajem dla dla surferów, paralotniarzy i bodyboarderów. Szczególnie ukochali sobie Costa Vincentina.

PLAŻE I KLIFY

Krajobraz urzeka. Wszystko jest tu dzikie, nieuporządkowane, bez widocznej ingerencji człowieka. Szerokie, ogromne plaże oraz wysokie, czarne klify to całkowite przeciwieństwo wąskich, kameralnych plaż południowych, z rzeźbionymi wiatrem klifami w kolorze piasku i mnóstwem formacji skalnych powtykanych w wodę niczym zapalki. Postrzępione zatoczki i jaskinie na tle zachodzącego słońca wyglądają jak filmowa scenografia. Widok w sam raz na romantyczne zaręczyny lub choćby kieliszek białego wina wypity na jeszcze bielszym jachcie.

Zapaleni żeglarze, którymi uczucie dostatecznie jeszcze nie zawładnęło, a o romantyzmie słyszeli dawno temu w szkole, mogą po prostu bez celu pożeglować wzdłuż wybrzeża Barlavento i tamtejszych klifów. Jest też coś dla miłośników windsurfingu i jet skiingu, którzy od lat chętnie korzystają tu z długich plaż Sotavento we wschodniej części regionu. Zresztą całe Algarve jest rajem dla miłośników wody i plaż. Wystarczy jedno na nie spojrzenie i przestajemy się dziwić, że zaliczane są do najpiękniejszych na świecie.

HISTORYCZNY KOMIKS

Plaża Praia da Rocha w Portimão tak zachwyliła angielskich pisarzy i intelektualistów, że w latach 1930-50 spora ich grupka postanowiła osiedlić się w jej pobliżu. Śladów po nich można szukać można w centrum Portimão, w którym uwagę zwracają ławki pokryte białą - niebieskimi azulejos, przedstawiające ważne momenty w historii Portugalii. Charakterystyczne kafle są wszędzie - na ścianach domów, w kościołach, za ogrodowymi murami, w niemal wszystkich zaułkach. Są one znakiem firmowym Portugalii i na stałe wpisały się w jej krajobraz. Dawniej malowane ręcznie płytki opowiadały historię o królach, księżętach, zdobywcach. Dziś można je czytać jak historyczny komiks.

Włóczęc się niespiesznie po Algarve musimy dotrzeć na skraj regionu, na Przylądek św. Wincentego. Wysokie na 60 m klify przez setki lat, jeszcze w średniowieczu, dla mieszkających tu ludzi były po prostu końcem świata. Dalej widzieli już tylko bezkres oceanu. I dziś, jak wieki temu, wzburzone fale groźnie uderzają o kamieniste wybrzeże, wydobywając z siebie nie zawsze spokojne dźwięki. U brzegów przylądka stoczono dawniej wiele bitew, teraz klify obsiadają tłumy turystów. Niektórzy wchodzą na niewielką latarnię morską, z której można obserwować statki kursujące pomiędzy Morzem Śródziemnym, a Oceanem Atlantyckim. Przy dobrej pogodzie można dostrzec nawet brzeg Afryki.



Delfiny w Zoomarine

LEGENDA ŚW. WINCENTEGO

Nazwa przylądka związana jest z legendą, według której eskortowana przez kruki łódź z ciałem zamęczonego przez Rzymian św. Wincentego z Saragossy przydryfowała właśnie w to miejsce. Relikwie duchownego pochowano na cyplu, a przez wiele wieków przepływające w pobliżu statki, opuszczały żagle na znak czci dla świętego, licząc na jego błogosławieństwo. W 1173 r. relikwie św. Wincentego przewieziono do Lizbony - ponownie przy asyście kruków, które dzięki temu wydarzeniu znalazły się w herbie miasta.

W pobliskim Sagres książę Henryk, zwany Żeglarzem, założył w XV wieku szkołę nawigacji. Podobno sam bał się żeglować, ale do końca życia w 1460 roku inwestował ogromne pieniądze w budowę okrętów, kartografię, rozgryzanie sztuki nawigacji, a przede wszystkim w organizowanie morskich wypraw. Uczniowie z Sagres jako pierwsi odkrywcy wkroczyli na drogę w nieznane: najpierw wzdłuż afrykańskich wybrzeży, potem do Indii, Brazylii.

CHWILA CISZY

Dyskretne echa przeszłości słychać również w Tawirze oraz Lagos - miastach zabytkowych i dalekich od turystycznej sztampy. Zastanawiające, jak urocza Tavira zdołała uchronić się przed nowoczesnością. W przeciwieństwie do pobliskich kurortów nie ma tu kompleksów hotelowych, wieżowców, nawet McDonalda. Jest za to tradycyjna Portugalia z zabytkowymi kościołami, domami zdobionymi azulejos, brukowanymi uliczkami i przepięknymi plażami. Jest też Lagos, jedna z najstarszych i najatrakcyjniejszych miejscowości

w Algarve. Zabytkowe centrum mieści się w obrębie murów obronnych z XIV w. To właśnie z tego miejsca wyruszyli na podbój Nowego Świata liczni odkrywcy.

Ma Lagos też swoje imprezowe i beztroskie oblicze, w których jawi się jako kurort hałaśliwy i kosmopolityczny. Wizytówką dobrej zabawy są głównie turyści z Wielkiej Brytanii. Na szczęście ciszy i spokoju można szukać poza miastami. Ot, choćby ruszyć w drogę w poszukiwaniu dębów korkowych, z których słynie Portugalia, i która jest największym na świecie producentem korka. Dożywają 250 lat, nie są więc tak długowieczne

Plaża osłonięta klifami w Armção de Pera



Urokliwe mariny to krajobraz Algarve

jak drzewa oliwne, których jest tu pod dostatkiem, podobnie jak drzew chleba świętojańskiego, czy drzew migdałowych.

DOOKOŁA MAŁEJ PIŁECZKI

Nie tylko dla plaż, wody i zabytków ciągną tłumy do Algarve. Cały region obsiany jest polami golfowymi. Jest ich tu kilkadziesiąt. To prawdziwe zagłębie golfowe Europy. Miłośnikom tego sportu raczej nie trzeba przypominać, że w 1999 roku prowincja została wybrana najlepszym regionem golfowym na świecie. Portugal Masters to największy turniej golfowy w Portugalii i jeden z pięciu najważniejszych w Europie. Biorą w nim udział najlepsi gracze z całego świata. Rywalizację relacjonują stacje telewizyjne z 50 krajów.

Trawiaste pola z dołkami przeznaczone są dla początkujących i dla wymagających graczy. W golfa można grać w cieniu piniowego zagajnika, na szczycie klifu z widokiem na ocean, albo w sąsiedztwie plaży. Na terenie klubów znajdują się pięciogwiazdkowe hotele i wykwintne restauracje. Trudno się dziwić. Klienci przywożą tu ze sobą złote karty kredytowe, nie ograniczając się w wydatkach.

ZAMKI NA PIASKU

Ma też Algarve atrakcje dla dzieci lub tych, którzy dzieci wciąż w sobie pielęgnują. To choćby Zoomarine w sąsiedztwie Albufeiry. Pokazy filmów 4D, karuzele, baseny, zjeżdżalnie wodne, spływy sztuczną rzeką w ogromnych beczkach, sprawiają, że jest to miejsce idealne dla całodziennego rodzinnego wypoczynku. Główną atrakcją parku jest, obok pokazów fok i tropikalnych ptaków, możliwość pływania z delfinami. Wyeksponowane przy kasie zdjęcia świadczą o tym, że nawet gwiazdy światowego formatu skorzystały z szansy obcowania z nimi. Wśród nich Phil Collins. Warto pójść w jego ślady.

Chyba, że ktoś lubi babki z piasku. W miejscowości Pera przekonanie się można, jak trudna to sztuka. Międzynarodowy Festiwal Rzeźby z Piasku - FIESA, odbywający się od 2003 roku, to największe na świecie przedsięwzięcie tego typu. Do dyspozycji artyści mają 35 tys. ton piasku i 50 tys. m kw. terenu. Każdego roku inny temat jest dla twórców inspiracją. Może to być muzyka, historia, fauna i flora pięciu kontynentów, albo świat filmu. Kilometrowy Shrek z piasku potrafi zrobić równie duże wrażenie, jak całe to przedsięwzięcie.

ZJEŚĆ PORTUGALIE

Nie ma Algarve bez miejscowych smaków, jakże innych niż w pozostałej części kraju. Usytuowane przy portach restauracje serwują sardinhas grelhadas (grillowane sardynki), czy sopa de marisco (zupa z owoców morza). Deser to zawsze regionalny specjał dom rodrigo, czyli ciastko z migdałów i żółtek jaj. Wyjątkowo słodkie i wyjątkowo pyszne. Zakochani w portugalskim wybrzeżu powinni zanotować, że w sierpniu w Olhão czeka na nich Festival do Marisco (festiwal skorupiaków). To jedno z tutejszych największych wydarzeń kulinarnych. Najbardziej utalentowani szefowie kuchni prezentują najlepsze dania z owoców morza, przygotowywane w tradycyjny, jak i bardziej wyszukany, nowoczesny sposób. Tak właśnie można zjeść Portugalie. ■

JAGUAR WRACA DO KLASY ŚREDNIEJ

AUTOR: MARCIN WIŁA/FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jaguar jest jedną z tych marek Premium, która dość konsekwentnie trwa przy swoich pierwotnych założeniach. Coraz częściej jednak, aby sprostać wymaganiom rynku oraz potrzebom klienta „łamie się” w kierunku segmentów, które nie są jej domeną. Wkrótce na rynek trafi pierwszy SUV tej marki o roboczej nazwie F-Pace, a w czerwcu w salonie JLR Gdańsk pojawił się model XE.



Konstrukcyjnie jest on zupełną nowością w gamie Jaguara, ale klasowo stanowi pewnego rodzaju wskrzeszenie X-Type'a, czyli samochodu który oparty o płytę podłogową Forda Mondeo produkowany był w latach 2001-2009.

Mimo wszystko jednak, domeną Jaguara są luksusowe limuzyny z najwyższej półki, ewentualnie klasy średniej wyższej. Stąd też, w kontekście takich konkurentów jak BMW serii 3, Audi A4, Mercedes klasy C czy Lexus IS, Jaguar brzmiał dotychczas bardzo egzotycznie. Teraz ma się to zmienić i Brytyjczyk ma godnie stanąć w szranki z niemieckimi rywalami. XE ma nadwozie typu sedan o długości niespełna 4.7 metra. Jest też pierwszym w rodzinie Jaguara samochodem, który korzysta z nowej, aluminiowej konstrukcji.

Do napędu nowego Jaguara wykorzystywane są silniki 4, 6 i w przyszłości 8 cylindrowe. Najślabszy z nich to 2-litrowy diesel

występujący w dwóch wersjach mocy - 163 i 180 koni mechanicznych. Jednostki benzynowe rozwijają od 200 (2.0 I) do 340 (3.0 V6) koni mechanicznych. W późniejszym okresie na rynku pojawi się najmocniejsza, 550-konna odmiana, stanowiąca konkurencję dla takich modeli jak RS4 ze stajni Audi, M3 od BMW czy C63 AMG z palety Mercedesesa.

Standardowo napęd przekazywany jest na tylne koła, ale według zapowiedzi producenta w ofercie znajdą się też wersje wyposażone w napęd na 4 koła. Producent przewidział dwie skrzynie biegów. Podstawowe wersje z jednostką wysokoprężną pod maską posiadają 6-biegową skrzynię manualną, a benzynowe 8-biegową automatyczną.

W modelu XE debiutuje system wektorowania momentu obrotowego przez hamowanie, który poprzez delikatne przyhamowywanie poszczególnych kół pomaga utrzymać samochód na zadanym przez kierowcę torze jazdy. Ponadto zastosowano tu po raz pierwszy elektryczny układ wspomagania kierownicy. W zależności od wersji dostępne są systemy monitorowania martwego pola, automatycznego parkowania, kamera rozpoznająca znaki drogowe, wyświetlacz typu Head Up Display oraz aktywny tempomat.

Ceny Jaguara XE rozpoczynają się od 159 500 zł (2.0 diesel, 163 KM, wersja PURE), a kończą na kwocie 262 000 zł, którą trzeba zapłacić za najbogatszy model S z silnikiem 3.0 V6 o mocy 340 KM. ■



XE - JUŻ NA WOLNOŚCI

NOWY JAGUAR XE.

SPORTOWY SEDAN DOSTĘPNY OD 159 500 PLN*

JEDYNA MARKA PREMIUM Z 5 LETNIĄ GWARANCJĄ I 3 LETNIM PAKIETEM
SERWISOWYM W CENIE**

JAGUAR.PL



* Oferta dotyczy modelu Jaguar XE 2.0 D 180 KM Manual RWD Pure. Zużycie paliwa w cyklu mieszanym: 3.8 l/100 km, średnia emisja CO₂ 99 g/km. Cena brutto w PLN.

** Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oświadczenia gwarancyjnego ani oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego. Szczegóły dotyczące warunków udzielenia gwarancji oraz planu serwisowego dla modelu Jaguar XE dostępne u autoryzowanych dilerów marki Jaguar.

JLR Gdańsk Sp. z o.o.
Abrahama 5, Gdańsk 80-307
T: +48 58 554 00 66
Email: jaguar@jlr gdansk.pl



TRÓJMIEJSKIE MOTO NOWOŚCI

AUTOR: MARCIN WIŁA

Późna wiosna, lato i wczesna jesień to zazwyczaj najciekawszy okres na polskim rynku motoryzacyjnym. Premierę z marcowych targów w Genewie i kwietniowych z Poznania trafiają wówczas do trójmiejskich salonów. Przyglądamy się temu, co najświeższe na rynku i dostępne na Pomorzu.



AUDI R8 V10 COUPE

Najszybsze i najbardziej sportowe Audi w ofercie. Konkurent Ferrari, Lamborghini i Mercedesa AMG GT. Silnik o pojemności 5.2 litra o 10 cylindrach w układzie V generuje 540 (lub 610 w wersji Plus) KM. Napęd trafia stale na 4 koła. Trakcja dzięki temu jest na tyle dobra, że R8 pierwszą setkę osiąga już po 3.2 sekundy, do 200 km/h przyspiesza w 9.9 sekundy, a maksymalnie może osiągnąć 330 km/h. Dwuosobowy bolid to najwyższych lotów samochód sportowy dostępny w ogólnej sprzedaży.

Silniki: benzynowe 5.2 540 KM i 610 KM
Dostępny w Trójmieście: od września/październik 2015 roku
Cena: od 790 800 zł
Gdzie kupić: Audi Centrum Gdańsk



BMW SERII 1

Audi A3 Sportback i Mercedes klasy A zyskały odmłodzonego konkurenta spod znaku szachownicy. BMW wypuściło serię 1 po liftingu dostępną w wersji 3 i 5 drzwiowej.

Silnik: benzynowe: od 1.5 109 KM do 2.0 218 KM; diesle: od 1.5 95 KM do 2.0 224 KM
Dostępny w Trójmieście: od I kwartału 2015 roku
Cena: od 90 800 zł
Gdzie kupić: BMW Bawaria Motors, Gdańsk



MERCEDES GLE COUPE

Model GLE zastępuje popularnego ML'a w dwóch wersjach nadwoziowych – 5 drzwiowego kombi i SUV/coupe. Wersja coupe ma być głównym konkurentem BMW X6.

Silnik: benzynowe: od 3.0 333 KM do 5.5 584 KM; diesle: 3.0 258 KM
Dostępny w Trójmieście: od lipca 2015 r.
Cena: od 321 000 zł
Gdzie kupić: Mercedes-Benz BMG Goworowski, Gdynia i Gdańsk



AUDI RS3 SPORTBACK

RS3 Sportback to jeden z najbardziej rasowych kompaktów na rynku. Gra w tej samej lidze co Mercedes A45 AMG i jest postrachem autostrad. Setka w 4.3 sekundy i V-max 280 km/h.

Silnik: benzynowe: 2.5 367 KM
Dostępny w Trójmieście: od lipca 2015 roku
Cena: od 257 670 zł
Gdzie kupić: Audi Centrum Gdańsk



VOLVO V60 CROSS COUNTRY

Uterenowione kombi to samochód na każdą pogodę, ale niekoniecznie do katowania w terenie. Miłośnicy nart, surfingu i wypoczynku na łonie natury będą nim zachwyceni.

Silnik: benzynowe: 2.0 245 KM; diesle: 2.0 150 KM, 2.4 190 KM
Dostępny w Trójmieście: od czerwca 2015 roku
Cena: od 140 200 zł
Gdzie kupić: Volvo Drywa, Gdynia i Gdańsk



SKODA SUPERB

Luksusowa Skoda ma aspiracje, aby konkurować w klasie Audi i Mercedesa. Najnowszy model udowadnia, że są ku temu powody, ale przy tym zachowuje rozsądną cenę.

Silnik: benzynowe: od 1.4 125 KM do 2.0 220 KM; diesle: od 1.6 120 KM do 2.0 190 KM
Dostępny w Trójmieście: od czerwca 2015 roku
Cena: od 79 500 zł
Gdzie kupić: Auto Centrum Sopot



BMW 2 GRAN TOURER

Minivan z przednim napędem sprzedaje się tak dobrze, że producent rozszerzył ofertę o jego powiększoną wersję. Gran Tourer to rodzinny samochód mogący zabrać 7 pasażerów.

Silnik: benzynowe: 1.5 136 KM, 2.0 192 KM; diesle: 1.5 116 KM, 2.0 150 KM i 190 KM
Dostępny w Trójmieście: od czerwca 2015 roku
Cena: od 115 900 zł
Gdzie kupić: BMW Zdunek, Gdynia



VOLKSWAGEN CARAVELLE T6

Najnowsza odmiana bardzo popularnego użytkowego Volkswagena. Multivan to wygodny bus dla nawet 9 osób, Caravelle to luksusowy Multivan dla najbardziej wymagających.

Silnik: benzynowe: 2.0 150-204 KM oraz 2.0 TDI 84 - 180 KM
Dostępny w Trójmieście: od września 2015 roku
Cena: od 174 291 zł
Gdzie kupić: Volkswagen Plichta, Gdynia i Gdańsk



RENAULT ESPACE

Dobrze znany francuski Van w swojej najnowszej odsłonie przeistoczył się w eleganckie i luksusowe połączenie minivana i crossovera. Niezmienna pozostała przestrzeń dla 7 osób.

Silnik: benzynowe: 1.6 200 KM; diesle: 130 i 160 KM
Dostępny w Trójmieście: od maja 2015 roku
Cena: od 119 000 zł
Gdzie kupić: Renault Zdunek, Gdynia i Gdańsk

SZWEDZKI MOCARZ

AUTOR: MAX RADKE/FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI



Najbardziej luksusowy model w historii Volvo i jeden z najbardziej oczekiwanych modeli tej marki w historii – tak można określić najnowsze wcielenie modelu XC 90. Uroczysta premiera największego SUV-a w gamie szwedzkiego producenta odbyła się w salonie Volvo Drywa. Ceny XC90 zaczynają się od 229 900 zł.

Nowe Volvo XC 90 ma uczynić szwedzkiego producenta czołowym graczem na rynku dużych SUV-ów? Plany ambitne, ale XC 90 ma wszelkie predyspozycje, aby tak się właśnie stało. Podobnie jak poprzednik, nowe XC90 jest dostępne w wersji 7-osobowej. Drugi i trzeci rząd siedzeń jest przesuwany, a fotele w ostatnim rzędzie mają gwarantować komfort pasażerom o wzroście do 170 cm.

Nowe XC 90 jest pierwszym modelem Volvo zbudowanym na platformie podwoziowej SPA. Jak twierdzą inżynierowie dzięki niej samochód jest lżejszy, bezpieczniejszy i ma więcej miejsca w środku, można też dowolnie dostosowywać do naszych preferencji lub warunków na drodze takie parametry samochodu jak przedni i tylny zwis, rozstaw osi, czy wysokość. Warto dodać, że prześwit podwozia to prawie 24 cm, ale podczas wolnej jazdy w terenie możemy podnieść samochód do 28 cm, o ile oczywiście jedziemy wersją z układem regulowania wysokości zawieszenia.

XC 90 to najbardziej luksusowy model w historii Volvo. Widać to w każdym kawałku, od pięknej i eleganckiej formy, przez to co pod maską, po urzekające wnętrze. Kokpit zachwyca jakością wykonania, ergonomią, funkcjonalnością i pięknym wzornictwem, którego dominującym elementem jest dotykowa konsola central-



na. Konsola ma tylko kilka podstawowych przycisków nawigacyjnych. Cała reszta funkcji dostępna jest za pośrednictwem ekranu dotykowego.

Volvo XC90 wyposażone jest w mocne, dwulitrowe, czterocylindrowe jednostki z nowej gamy Drive-E. Samochód na razie dostępny jest z silnikami Diesla o mocy 190 i 225 KM. Wersje benzynowe dysponują mocą 320 KM. W późniejszym okresie będzie dostępna także wersja hybrydowa, w której silnik elektryczny będzie współpracował z najmocniejszą jednostką benzynową. XC90 dostępny jest zarówno w wersji AWD, jak i FWD. Topowa odmiana XC90 osiąga „setkę” w zaledwie 6 sekund.

Volvo jest synonimem bezpieczeństwa w motoryzacji, nic zatem dziwnego, że nowe XC 90 musi nie tylko spełniać wyśrubowane standardy ustanowione przez Volvo, ale też wyznaczać nowe kierunki. I tak właśnie jest dzięki dwóm zupełnie innowacyjnym systemom. Pierwszy z nich gwarantuje aktywację systemów bezpieczeństwa tuż przed niezamierzonym opuszczeniem drogi, drugi zaś to system zapobiegający kolizjom czołowym. Auto wyposażone jest także w układ ostrzegający przed kolizjami tylnymi i system ograniczający skutki zderzenia bocznego. ■



MIEJSKI BESTSELLER MAZDY

AUTOR: MARCIN WIŁA/FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nie ma dnia w światowej motoryzacji bez informacji na temat crossoverów. Albo na rynek trafiają nowe modele, ale te obecne odnoszą spektakularny sukces sprzedażowy. W przypadku Mazdy CX-3 sprawdza się jedno i drugie.



CX-3 to najnowszy i zarazem najmniejszy uterenowiony samochód w ofercie tego japońskiego producenta. Diler BMG Goworowski wyprzedził już prawie całą serię tych modeli, a aktualnie zamówione egzemplarze będą do odbioru dopiero w grudniu. Co sprawia, że CX-3 cieszy się takim powodzeniem?

Przede wszystkim atrakcyjność tego segmentu i wyjątkowa stylizacja nadwozia. Mazda CX-3 to kompakt o podwyższonym zawieszeniu, z możliwością zjazdu z utartych szlaków, dostępny również w wersji z napędem na 4 koła. Kokpit znany jest bardzo dobrze z Mazdy 2, na której platformie powstała CX-3. Ma ten sam co mniejsza siostra rozstaw osi wynoszący 2.57 metra, ale nadwozie jest dłuższe - ma bowiem 4.27 m długości. Pozwoliło to wygospodarować wewnątrz całkiem sporo użytecznej przestrzeni. Bagażnik ma pojemność 350 litrów.

Pod maską Mazdy znaleźć można zarówno silnik benzynowy 2.0 o mocy 120 lub 150 koni mechanicznych oraz diesla 1.5 105 KM. Dostępne są 4 pakiety wyposażenia i przyznać trzeba, że nawet w podstawowym wariantcie nie jest źle. Standardem jest manualna klimatyzacja, elektrycznie sterowane szyby oraz lusterka, a także wielofunkcyjna kierownica. Kolejne wersje z katalogu mogą po-



chwalić się między innymi 7-calowym dotykowym wyświetlaczem, reflektorami diodowymi typu LED, kamerą cofania oraz bezkluczkowym systemem otwierania samochodu.

Do testu od diler BMG Goworowski otrzymaliśmy samochód wyposażony w dwulitrową jednostkę benzynową o mocy 120 KM. Kierowca w czasie jazdy czuje się jak za kierownicą typowego kompaktu. Pozycja za kierownicą jest tylko lekko podwyższona w stosunku do osobówek, ale zapewnia dobrą widoczność obrysu samochodu, jak i jego otoczenia. Zastosowana także technologia SkyActive wyraźnie poprawia prowadzenie. Samochód jest stosunkowo lekki i precyzyjny w prowadzeniu, a dynamika i kultura pracy silnika w pełni satysfakcjonująca.

Ceny CX-3 rozpoczynają się od 66 900 zł za wersję z 2 litrowym silnikiem w słabszym wariantcie mocy i napędem na przednią oś. Najdroższy w gamie jest model z silnikiem diesla, z napędem na 4 koła, w najbogatszej odmianie wyposażeniowej SkyPASSION za 104 400 zł.

Mazda CX-3 to nowoczesny i nieduży samochód, który spełniać może kilka ról. Jak każdy crossover najlepiej czuje się w mieście, ale i poza nim nie zawodzi. Na tle konkurencji wyróżnia się przede wszystkim stylistyką, która nadaje mu indywidualny i dość unikatywny szyk na miejskich duktach. ■





AUDI CENTRUM GDAŃSK

Już we wrześniu tego roku, w Gdańsku przy ulicy Lubowidzkiej rozpocznie swoją działalność nowy przedstawiciel marki Audi. Audi Centrum Gdańsk będzie drugim w Polsce salonem zbudowanym według aktualnego stylu architektonicznego tego producenta, zwany Terminalem Audi. Inwestorem jest znany trójmiejski przedstawiciel marek z grupy Volkswagena – firma Plichta.

Salon będzie miał powierzchnię 4000 m². Showroom, w którym zaprezentowanych zostanie 17 egzemplarzy będzie liczył około 700m², pozostała powierzchnia to dział obsługi klienta, sprzedaży części oraz serwis. Ten ostatnim będzie drugim w Polsce i jedynym w północnej części naszego kraju, obsługujący samochody elektryczne z gamy Audi e-Tron.

Firma Plichta uruchomiła już stronę www.audicentrumgdansk.pl na której można znaleźć aktualności z budowy, a także konkurs, w którym główną nagrodą jest wyjazd do strefy Audi Quattro Experience, ponadto uzyskać można zniżki na części zamienne dla posiadaczy samochodów Audi.

Firma zaznaczyła już swoją obecność w Trójmieście poprzez działania marketingowe. Jest sponsorem Rajdu Kaszub oraz partnerem Beach Volleyball Business Cup, Sopot Film Festival i Maratonu Solidarności.

Po zakończeniu budowy w Gdańsku, inwestor rozpocznie pracę przy swoim drugim salonie zlokalizowanym w Gdyni, przy ulicy Łużyckiej.

Imperium motoryzacyjne Aleksandra Plichty jest jednym z 15 największych dealerstw samochodowych w Polsce. Jego firma rozpoczęła od sprzedaży samochodów Skoda w salonie w Wejherowie. W swoich salonach w 2014 roku sprzedała łącznie 3485 samochodów. ■

Nowe oblicze Audi w Trójmieście



Audi Centrum Gdańsk

» Wrzesień 2015

PORSCHE ROAD TOUR NA POMORZU

AUTOR: MARCIN WIŁA

6 modeli Porsche, 12 kierowców i 120 km kaszubskich tras – tegoroczna edycja Porsche Road Tour, mimo niezbyt sprzyjającej aury, dostarczyła wielu wrażeń i emocji. Nie mogło być jednak inaczej skoro do dyspozycji były samochody absolutnie wyjątkowe.



Do dyspozycji gości przeznaczone były zarówno modele stricte sportowe jak Cayman i Boxster GTS oraz 911 Targa 4 GTS, ale również te bardziej uniwersalne przeznaczone do codziennego użytku jak Panamera 4S, Cayenne Turbo, Macan S diesel i Cayenne S E-Hybrid (ten ostatnio służył jako pojazd techniczny). Trasa wiodła z Otomina, przez Kartuszy, Kościerzynę, aż do Gdyni.

Każdy z samochodów prezentował inne cechy i przeznaczenie. Do gustu najbardziej przypadła mi Panamera, z którą po raz pierwszy miałem bliższy kontakt. Jak mało który samochód, łączy ona cechy auta luksusowego i sportowego, a każdy z programów jazdy diametralnie różni się od siebie.

Cayman i Boxster w wersji GTS to samochody wybitnie sportowe. Świetnie wyważone, o doskonałej trakcji, ale i bardzo twardym zawieszeniu. To samochody stworzone z myślą o torze wyścigowym i równych, najlepiej krętych drogach. Jazda nimi po nierównościach szybko prowadzi do poczucia dyskomfortu, a w skrajnym przypadku do... dentysty lub ortopedy. Zagorzałym fanom marki jednak to nie przeszkadza.

Terenowe odmiany Porsche, choć pierwotnie krytykowane za swoją ideę, okazują się wyjątkowo wdzięcznymi samochodami.

Gigantyczna moc tkwiąca pod maską modelu Cayenne Turbo wprawia w osłupienie, gdy wciśnie się pedał gazu. Pneumatyczne zawieszenie natomiast powoduje, że po zakrętach jeździ jak rasowe Porsche, a po podniesieniu sprawdza się w, nie tylko lekkim, terenie.

Jego mniejszy brat Macan, szczególnie z silnikiem wysokoprężnym pod maską, to doskonały SUV do miasta i codziennej eksploatacji. Zamiast porywających osiągnięć ma inny atut – oszczędny silnik pochodzący ze stajni Audi, który potrafi zadowolić się naprawdę małymi ilościami paliwa (średnio ok. 8.5 l/100 km).

Na koniec zostawiłem wisienkę na torcie całej imprezy – legendarna 911-tka to symbol marki Porsche. W 4-napędowej wersji GTS z możliwością częściowego zdjęcia dachu typu Targa – to samochód w pewnym sensie kompromisowy. Stanowi bowiem doskonałe połączenie osiągnięć, wysmienitego prowadzenia i stosunkowo wysokiego komfortu jazdy.

Samochody marki Porsche są wyjątkowe. Ekskluzywne, eleganckie, drogie, a oferta marki jest uniwersalna. Jednak, aby się o tym wszystkim przekonać trzeba doświadczyć tego samemu. I to właśnie po to organizuje się takie imprezy. ■



Oryginalne części
i akcesoria BMW,
Serwis BMW,
BMW Lifestyle

Wakacje 2015



Radość z jazdy

NA TROPIE WSPANIAŁYCH PRZYGÓD.

WAKACJE Z AKCESORIAMI BMW, SERWISEM BMW I BMW LIFESTYLE.

Odpowiedni sprzęt i starannie dobrane akcesoria to gwarancja udanego urlopu. Nastaw się na doskonały wypoczynek oraz przyjemną drogę do miejsca docelowego. Poniżej przedstawiamy propozycje oryginalnych produktów i akcesoriów BMW, które z pewnością przydadzą się podczas wyjazdu na wakacje.



Plecak Motorsport.

Sportowy plecak utrzymany w stylistyce Motorsport. Zawiera przestronną komorę główną z szerokim otwarciem oraz wykończoną filcem kieszeń na laptopa. Wnętrze w kolorze srebrnym, z nadrukiem przedstawiającym stylizowany zarys toru wyścigowego.

cena **265 zł**



Uniwersalny adapter Snap-In do urządzeń Android.

Adapter umożliwia korzystanie z funkcji komunikacyjnych i rozrywkowych telefonu w samochodzie. Zapewnia nie tylko ładowanie telefonu komórkowego poprzez złącze Micro USB, ale również bezpieczny i stabilny montaż w uchwycie zatrzaskowym.

cena **675 zł**



BMW Kidsbike.

BMW Kidsbike to połączenie rowerka biegowego z tradycyjnym. Uczy dzieci utrzymywania równowagi i oceny prędkości już od najmłodszych lat, ułatwiając przejście na rower ze zwykłymi pedałami w późniejszym okresie. Odpowiedni dla dzieci w wieku od ok. 2½ roku (bez pedałów) do 6 lat (z pedałami).

cena **1 165 zł**

DOKĄD WYBIERZESZ SIĘ NA URLOP?

KILKA POMYSŁÓW NA WAKACYJNE KIERUNKI:



PILZNO.

700-letnie Pilzno nosi w tym roku tytuł Europejskiej Stolicy Kultury. Niewątpliwym atutem miasta jest piękna zabytkowa starówka. Dla turystów przygotowano także ponad 600 imprez kulturalnych. Pilzno jest dogodnie położone przy autostradzie E50 między Pragą a Norymbergą.



ISTRIA.

Idealny wybór dla tych, którzy kochają morze i lekko nostalgiczny klimat. Istria może się pochwalić nie tylko zachwycającym wybrzeżem i idyllicznymi zakątkami, ale i znakomitą kuchnią.



ALPY ÖTZTALSKE.

Austriackie Alpy Ötztalskie to prawdziwe eldorado dla miłośników górskich wypraw—można tam znaleźć fantastyczne formacje skalne, wyjątkowe górskie przełęcze i wspaniałe widoki.

Dealer BMW Bawaria Motors al. Grunwaldzka 195, 80-266 Gdańsk, tel.: +48 58 766 65 00

Oferta obowiązuje do 30.09.2015 r. lub do wyczerpania zapasów.

Dowiedz się więcej na
www.bmw.pl/wakacje



MIESZKANIE BLIŻEJ NATURY

PROJEKT: ARCH. ANNA MARIA SOKOŁOWSKA, DRAGON ART/ ZDJĘCIA: FOTO & MOHITO



Mieszkanie na osiedlu Garnizon to miejsce z przeznaczeniem na urlopową przystań dla młodego małżeństwa z małym dzieckiem. Wprowadzeniem do stylu, w jakim zostało zaprojektowane wnętrze była cegła, surowe drewno i skrzynki na owoce. Na podstawie tych 3 elementów została od podstaw stworzona aranżacja trzypokojowego mieszkania – styl industrialny, w wydaniu soft, nieco eklektyczny i z dodatkiem koloru.

Mieszkanie posiada główny ciąg komunikacyjny, jakim jest przestronny korytarz, z którego wchodzi się do sypialni, pokoju dziecka. Na jego końcu znajduje się otwarta przestrzeń z jadalnią, kuchnią i pokojem dziennym. W korytarzu zastosowano kilka ciekawych zabiegów na optyczne podniesienie i powiększenie pomieszczenia.

Z korytarza wchodzimy do przestrzeni dziennej, a pierwszą rzeczą, na którą zwraca się uwagę to przeszklona w całości ściana. Okna zajmują całą centralną część, gdzie znajduje się też wyjście na taras. Na oknach zamontowano jedynie drewniane białe żaluzje, aby w żaden sposób nie przesłaniać w ciągu dnia widoków za oknem. Kuchnia zajmuje dużą część otwartej przestrzeni, ale jest ona dwufunkcyjna. Dla zwiększenia przestrzeni roboczej w kuchni stanęła niewielka wyspa, która od drugiej strony pełni funkcję ścianki telewizyjnej.

Dzięki takiemu układowi przestrzeni wypoczynkowej udało się stworzyć przestrzeń nie zastawiając meblami bezpośrednich ciągów komunikacyjnych. Za sofą na dwóch ścianach znajduje się płytka ceglana, na której najbardziej zależało mieszkańcom. Na tej ścianie znajduje się też kolejny element must have, czyli skrzynki na owoce, ale w wersji i roli raczej niecodziennej. Skrzynki na owoce zostały pomalowane w kilku kolorach, i powieszone na ścianie w formie półek na książki - to nowa rola dla materiału z recyklingu. Warto też zwrócić uwagę na stół w części jadalnianej wykonany z autentycznej, zrecyklingowanej... łodzi rybackiej.



Drewno to kolejny element, który dominuje w przestrzeni i jest elementem łączącym całą aranżację. Ściana za łóżkiem w sypialni, fototapeta imitująca deski na ścianie optycznie powiększająca przestrzeń i drewniana podłoga z surowej deski olejowanej, która położona jest w całym mieszkaniu, nawet w łazience.

Łazienka jest najbardziej różnorodnym pomieszczeniem w mieszkaniu. Ciekawy patchwork z kolorowych płytek, a do tego lustro na całą ścianę, które daje efekt podwojenia przestrzeni. Kolorowymi płytkami zostały wyłożone tylko 2 pełne ściany w łazience, aby nie spowodować przesytu kolorem i wzorem. Pozostałe ściany pokryte są szarą płytką, która uspokaja wnętrze. ■

Lampy nad stołem - Muuto Plugged.

Stół w jadalni - Jakarta, Planeta Design.

Krzesła w jadalni - Inspirowane Eames Armchair.

Sofa - Sits, Tokyo.

Lampa podłogowa w salonie - Zuiver, Highland

Fotel w salonie - Lungeta.

Łóżko - Moma Studio, Norfolk.

Lampka nocna - Muuto, Wood Lamp.

Lampa podłogowa w pok. dziecięcym - Art of Perfect Design, Crane.

Płytki dekor w łazience - Mutina Azulej by Patricia Urquiola.

Drzwi - Galeria Prestige.

Dodatki - BoConcept.





1



2

3



8



7

WYGODA W BIURZE



3



6



5



4

1. GIROFLEX 353, cena: 3665 zł, Galeria Rubio, Gdańsk 2. SITAG Wave, cena: 2337 zł, Galeria Rubio, Gdańsk 3. Xenon, cena: 1891 zł, Galeria Rubio, Gdańsk 4. BOCONCEPT Ferrara, cena: 1279 zł, BoConcept, Gdynia 5. BOCONCEPT Wing, cena: 4153 zł, BoConcept, Gdynia 6. IKEA Volmar, cena: 899 zł, Ikea, Gdańsk 7. ERGOMAX Ergohuman, cena: 1879 zł, www.fajne-meble.pl 8. GIROFLEX 81 Leonardo, cena: 18685 zł, Galeria Rubio, Gdańsk



RUBIO realizacje



Restauracja to nie tylko dobra kuchnia, ale także przyjazne wnętrze, które zachęca do spędzania w niej czasu. Oto jak poradziliśmy sobie w jednej z Gdańskich restauracji, która zaufała nam przy doborze krzeseł, kanap i baz do stołów. Założenie było jedno – ma być jak najbardziej naturalnie.

W SIECI GDYNIA DESIGN DAYS

Za nami kolejna edycja największego w tej części Polski festiwalu wzornictwa - Gdynia Design Days. W dniach 3-12 lipca br. zarówno gdynianie, jak i turyści przekonali się, jak projektanci chcą usprawnić ich otoczenie, dowiadawali się czym jest design krzesła, a wspólnie z dziećmi poznawali świat robotów. Po wszystkim mogli też odpocząć w letniej atmosferze Terminalu Designu na placu Kaszubskim.

W

ystawa główna tegorocznego Gdynia Design Days odwoływała się do struktury sieciowej miasta, próbując wykorzystać design do poprawy jej kondycji. Dzięki temu udało się stworzyć projekty, które dostosowują przestrzeń publiczną do zmieniającego się stylu życia.

- Prace nad wystawą rozpoczęliśmy kilka miesięcy temu - mówi Jacek Ryń, kurator wystawy, grypa projektowa Razy2. - Całość jest dopracowanym projektem, który ma określonych odbiorców - miasto i jego mieszkańców. Chcemy, aby te prototypy miały swoją kontynuację i zostały wdrożone. Oczywiście wymaga to dalszych konsultacji i zaangażowania ze strony wielu osób - dodaje Jacek Ryń.

Każdego roku gdyńskie święto designu zaskakuje wydarzeniami i pomysłami na spędzanie wolnego czasu. Co w tym roku przyciągało mieszkańców i turystów?

- Poszerzyliśmy naszą ofertę dla dzieci. Z myślą o najmłodszych, zorganizowaliśmy m.in. wystawę pozwalającą prześledzić ewolucję krzesła, której kuratorem była Ewa Solarz, autorka książki D.E.S.I.G.N. Kolejnym naszym pomysłem było stworzenie Akademii Pana Technika - interaktywnej wystawy, pozwalającej poznać proste technologie. Jesienią tego roku będziemy kontynuować ten projekt w Pomorskim Parku Naukowo - Technologicznym Gdynia. Nie zabrakło też różnych ciekawostek, w tym najdłuższej sofa na świecie zaprojektowanej przez Andreasa Nørgaarda i wyprodukowanej przez firmę BoConcept - podkreśla Ewa Janczukowicz - Cichosz.

Sofa została wpisana do Księgi Rekordów Guinnessa, a podczas Gdynia Design Days pełniła funkcję mebla miejskiego, na którym uczestnicy festiwalu relaksowali się po zwiedzaniu festiwalowych wystaw, w przerwie między wykładami i po warsztatach.

Podczas festiwalu w różnych miejscach Gdyni wprowadzone zostały liczne przedmioty oraz konstrukcje zaprojektowane przez studentów gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych. Na bieżąco sprawdzana była ich użyteczność w mieście i kto wie, być może już wkrótce niektóre z nich uda się wdrożyć w tym mieście na stałe. To najlepszy dowód na to, że festiwal w realny sposób zmienia szarą rzeczywistość.

ar



Sofa BoConcept



NAP

BACK TO CRAFT



CONCEPT STORE

ŁÓŻKA MATERACE SOFY STOŁY KRZESŁA LAMPY TEKSTYLIA

SALON NAP GDYNIA: LEGIONÓW 112, tel. 502.264.378

shop online: www.nap.com.pl

LATO W SALONACH NAP ! KOLEKCJA MEBLI SITS -15%

*akcja promocyjna dostępna w salonach NAP od 16 czerwca do 31 sierpnia 2015 r.

IDEA PEŁNA SZTUKI



IDEA to nowe osiedle mieszkaniowe realizowane przez dewelopera EURO STYL w miejscu, w którym jeszcze kilka lat temu funkcjonowały Międzynarodowe Targi Gdańskie. Ten liczący ponad 4 hektary teren, położony u zbiegu ulic Droszyńskiego, Śląskiej i Beniowskiego zagospodarowany będzie budynkami, w których łącznie znajdzie się ponad 500 mieszkań.

Twórcy IDEI postawili sobie ambitny cel – stworzenie osiedla innego niż wszystkie. Poza wyjątkowo dużą przestrzenią publiczną dostępną nie tylko dla mieszkańców, ale również dla osób mieszkających po sąsiedzku (osiedle nie będzie ogrodzone), IDEĘ wyróżniać będzie wypełnienie tej przestrzeni oraz części wspólnych budynków elementami sztuki.

Artystką zaangażowaną do współprojektowania pierwszego

Efekty prac projektantów i artystki będzie można zobaczyć już w I kwartale 2017 roku – taki jest planowany termin ukończenia pierwszego z kilkunastu budynków planowanych na terenie inwestycji.



budynku realizowanego w ramach tej inwestycji, jest Dorota Krzyżanowska, malarka specjalizująca się w malarstwie sztalugowym, wodnym, rysunku i innych technikach, w tym technikach multimedialnych. Podobnie jak mama malarki – Stefania Andrykiewicz-Krzyżanowska – artystka uprawia malarstwo abstrakcyjne, wyróżniające się zastosowaniem intensywnych, niezwykle energicznych barw.

Fragmenty obrazów Doroty Krzyżanowskiej, które zostały przez nią zdigitalizowane z wykorzystaniem autorskiej techniki, znajdują się zarówno na elewacji (przy strefie wejść), jak i w przestrzeniach wspólnych wewnątrz budynku. Łącznie pod ekspozycję prac artystki przygotowano około 85 m² powierzchni, z czego większość znajdzie się w częściach wspólnych budynku.



Ideą przyświecającą twórcom osiedla było stworzenie przestrzeni zachęcającej do wspólnego spędzania czasu, przestrzeni, która łączy i ma szansę stać się sercem dzielnicy. Centralnym miejscem IDEI będzie ciąg pieszo-rowerowy zagospodarowany zielenią oraz elementami małej architektury – m.in. fontanną, placem zabaw oraz wiatą z punktem serwisowym dla rowerów. Wokół tej przestrzeni powstaną również lokale usługowe i kawiarnia. Obecnie w ofercie znajdują się komfortowe i funkcjonalne mieszkania umiejscowione w siedmiokondygnacyjnym budynku B1. Wśród nich dominują lokale 2- i 3-pokojowe, liczące odpowiednio od 41 do 48 i od 59 do 69 m². Ponadto w budynku znajdzie się także kilka mieszkań czteropokojowych o powierzchniach dochodzących do 92 mkw. Ceny rozpoczynają się od 6200 zł za m². Więcej informacji na temat inwestycji znaleźć można na stronie dewelopera: www.eurostyl.com.pl.



TRZECIA ODSŁONA KAMIENICZEK KRÓLEWSKICH



Już wkrótce do szykownych Królewskich Kamieniczek dołączy kolejny budynek - Kamieniczka Rubinowa. Kamieniczka Rubinowa to ten ostatni element, który dopełni całości sopockiej inwestycji. Pod względem architektonicznym nowa kamieniczka będzie budynkiem bliźniaczym względem Kamieniczki Platynowej i stanie w jej bezpośrednim sąsiedztwie.

Co czyni Kamieniczkę Rubinową wyjątkową? Przede wszystkim jej lokalizacja. Nieruchomość wzniesie się przy ul. Władysława Łokietka w Sopocie - w uroczej, zielonej okolicy, sąsiadującej z terenem Sopockich Błoni. Od plaży dzielić ją będzie jedynie 500 m, a do słynnego Molo można będzie stąd dotrzeć podczas 20 minutowego spaceru. Tym sposobem, zarówno miłośnicy spokojnego wypoczynku wśród natury, jak i ci, lubiący rozrywkę i korzystanie z udogodnień, jakie oferuje miasto, poczują się tutaj jak „ryba w wodzie”.

Kamieniczka Rubinowa spodoba się wszystkim tym, którzy lubią rzeczy proste i ładne. Jak wszystkie inwestycje BMC, będzie to budynek w gustownym stylu - funkcjonalny, elegancki i z klasą. Jego prostą formę dopełnią imponujące przeszklenia oraz prze-



stronne balkony i tarasy, z kolei drewniane zdobienia elewacji podkreślą nadmorski charakter miasta. Budynek wkomponuje się idealnie w kameralną zabudowę ul. Władysława Łokietka, nawiązując przy tym stylem do dawnych kamienic sopockich.

Na czterech kondygnacjach kamieniczki rozłożone zostaną mieszkania o powierzchniach od 38 do 75 m². Ze względu na ciekawe aranżacje wnętrz, w kombinacjach dwu i trzypokojowych, mieszkania sprostają zarówno potrzebom singli, par, jak i rodzin. Tutaj każdy miłośnik nadmorskiego kurortu znajdzie coś dla siebie.

Cenisz sobie komfort, wygodę i wysoką jakość? Jesteś estetą i miłośnikiem piękna? Lubisz kojący widok morza i przyjemny szum fal? Czy po prostu marzysz o zamieszkaniu w Sopocie? To dobrze się składa, bo my możemy zrealizować Twoje marzenia. Poczuj się jak królewicz i pozwól nam stworzyć Twoją bajkę. Wybierz Kamieniczkę Rubinową i zamieszkać w Sopocie. **Po królewsku.**



FOLWARK DAJAK

Cisza, spokój, piękne okoliczności przyrody i smaczne jedzenie. To wszystko znajdziemy w koleczkowskim Folwarku Dajak, w którym gospodarzami są Przemysław i Aleksandra Paneczko.



Jak długo już państwo prowadzą Folwark Dajak?

Przemysław Paneczko: Kupiliśmy to miejsce w 2003 roku, jednak w obecnej wersji działamy od czterech lat. To co państwo widzicie teraz, to jest realizacja naszych przymysłów i założeń. Oczywiście przed nami jeszcze wiele pracy, ale jesteśmy na dobrej drodze, aby wszystkie nasze plany w niedalekiej przyszłości urzeczywistnić.

Co było w tym miejscu wcześniej?

P.P: Zanim kupiliśmy to miejsce znajdowała się tutaj stajnia i mały bar z tarasem. Zmieniło się prawie wszystko oprócz wspólnego widoku, który cały czas urzeka naszych gości. Ci, którzy nie byli u nas przez dłuższy czas, nie poznają tego miejsca.

A skąd nazwa?

P.P: Pierwszym właścicielom tego obiektu pomagał budować go mistrz Polski WKKW oraz trener kadry juniorów WKKW Krzysztof Rafalski, który na swoim koniu o imieniu Dajak odnosił największe sukcesy. Stąd właśnie nazwa tego miejsca, która miała podkreślać jego „konny” charakter. A że bardzo mocno zapadła w pamięć, to aby nie być mylonym z żadnym innym miejscem, do nazwy dodaliśmy tylko wyraz „folwark”.

Aleksandra Kowalewska-Paneczko: Bo są tu ludzie i zwierzęta, jak to w folwarku.

Skąd pomysł na założenie Folwarku?

P.P: Geneza tego pomysłu jest dość długa. Od 1989 roku prowadziliśmy duży zakład odzieżowy. Pod koniec lat 90. ten segment przemysłu zaczął radzić sobie coraz gorzej. Produkcja w Turcji czy Chinach była o wiele tańsza. Uznaliśmy, że może to już być zmierzch tego, co chcielibyśmy robić, a oprócz tego byliśmy już trochę wypaleni. Zarządzanie dużą firmą nie należy przecież do

łatwych zadań. Wyjście z sytuacji przyszło niespodziewanie. Moją pasją była kiedyś jazda konno, a tak się złożyło, że poprzedni właściciele tego obiektu, w którym trzymałem swojego wierzchowca zaproponowali mi kupno stadniny. W 2003 razem z żoną staliśmy się właścicielami tego miejsca.

Teraz Państwo pracujecie razem, ale z tego co słyszę wcześniej też tak było.

A.P: Tak. Całe życie ze sobą pracujemy. Nie przeszkadza nam to kochać się tak samo mocno jak w młodości. Kiedy mąż wyjeżdża na „swoje” zgrupowania dzwonimy do siebie kilka razy dziennie.

Czy prowadzenie wspólnego biznesu jako małżeństwo się sprawdza?

P.P: Sprawdza się rewelacyjnie. Motorem napędowym na





pewno jest moja żona, która wkłada w to miejsce całe swoje serce. Doskonale się nawzajem uzupełniają.

Jest jakiś podział obowiązków?

P.P: Na mojej głowie są sprawy finansowe, księgowe. Oczywiście, jeśli coś gdzieś trzeba naprawić, to również należy to do moich obowiązków. Żona natomiast jest bardzo kreatywna. Dba o wygląd folwarku.

A kim są Państwo z wykształcenia?

P.P: Ja jestem inżynierem mechanikiem.

A.P: A ja architektem wnętrz.

Patrząc na Folwark, to zdecydowanie widać. Macie państwo czas na jakieś inne pasje?

P.P: Moją wielką sportową pasją, bo oddaje się jej od 40 lat, jest karate. Jestem posiadaczem jednego z najwyższych stopni w Polsce, 6 Dana. Codziennie ćwiczę, jestem też nauczycielem karate.

A.P: Moją pasją jest nasz Folwark. Oprócz tego wciąż pracuję jako architekt, uwielbiam malarstwo oraz sztukę użytkową. Całymi godzinami mogę oddawać się pielęgnowaniu roślin, które jak państwo widzicie odwzajemniają mi się z namiązką.

Co wchodzi w skład Folwarku?

P.P: W skład folwarku wchodzi stajnia, bar i restauracja serwująca pyszne posiłki. Na tych, którzy chcą zostać z nami dłużej czeka 8 pokoi gościnnych, każdy z łazienką i dostępem do WiFi.

Co państwo oferujecie?

P.P: Ciszę, spokój, piękne widoki. Szkółka jeździecka pozwala na doskonalenie umiejętności jeździeckich pod okiem profesjonalistów. Klimat tego miejsca i cudowna atmosfera u nas panująca



„Jest takie miejsce w Koleczkowie, gdzie gospodarze dbają o każdy szczegół, aby goście czuli się wyjątkowo, gdzie doznania estetyczne dorównują kulinarnym. To Folwark Dajak – idealne miejsce zarówno na imprezy dla entuzjastów rustykalnych i dworkowych klimatów, jak i na weekendowy odpoczynek od zgiełku miasta.

Do tego konie, las i otwarte przestrzenie łąk... Ciszą latem dzwoniąca śpiewem skowronków, zimą otulona puchową pierzyną... Jedno z tych miejsc, gdzie nie pstry się na zegarek, gdzie zawsze jest czas na długie biesiady. W stajni parskają konie, a kot wygrzewa się w słonecznych promieniach. Bielona obszerna weranda latem zaprasza powiewającym woalem zasłoni, chłodniejszą porą kusi ciepłymi kocami, zaciszne patio w letnie wieczory rozświetlają lampionami i świecami. Zimą w Dajaku skrzypi się rozległymi śnieżnymi połaciami łąk i przykrywa sosny białymi czapami. Rozpędzony kulig płoszy sikorki, spod kopyt pryska lód, skry śpią się z pochodni. Wewnątrz wesoło trzaska ogień w kominku, choinka szeleści i migocze strojąc suknię, pachnie jabłkami i cynamonem, a pierogi smakują jak nigdy dotąd...”

Anna - Pierwsza „Panna Młoda Folwarku”.

to przede wszystkim zasługa mojej cudownej żony. Można u nas dobrze i smacznie zjeść oraz fajnie się bawić. Organizujemy imprezy firmowe, rodzinne i wesela. Mamy na swoim koncie też kilka ślubów plenerowych zawartych w naszej uroczej altance z widokiem na konie.

A.P: W zależności od pór roku oferujemy przejazdy bryczkami, wozami drabiniastymi, czy organizujemy kuligi. Okolice są przepiękne, co sprzyja spacerom czy rowerowym wędrówkom.

P.P: Tak, klientom bardzo podoba się atrakcja przejazdu wozami drabiniastymi. W czasie jazdy gra harmonista lub skrzypek. Wóz jedzie nad jezioro, gdzie serwowane jest wino musujące z owocami, a następnie odbywa się tam zabawa. Dla mnie jest to taki klimat lat międzywojennych, po prostu coś niesamowitego.

Folwark cieszy się dość dużą popularnością.

A.P: Jesteśmy mile zaskoczeni, że tak szybko zdobyliśmy popularność, ale nie narzekamy. Dziękujemy wszystkim za to, że doceniają nasze wysiłki i starania. Jest to motorem do dalszej ciężkiej pracy.

Wspomnieliście państwo o restauracji. Jaką serwuje kuchnię?

A.P: Polską, domową i bardzo prostą. Jak to ktoś ostatnio powiedział – taką jak u babci. Inspiracje czerpiemy z domowych smaków. Nasza szefowa kuchni, Ewa, pochodzi z tych okolic, co również ma przełożenie na dania, które przyrządza.

Specjalność zakładu?

A.P: Przede wszystkim pierogi, przygotowywane na różnoraki sposób, w zależności od pory roku. Bazujemy na sezonowych produktach najwyższej jakości. Ale są u nas również przepyszne zupy, pieczone mięsa oraz ciasta.

P.P: Gdy szefowa kuchni przygotowuje pierogi z jagodami, śmietaną i cukrem to wiem, że już jest lato (śmiech). Oprócz tego bardzo chwalony i popularny jest nasz schabowy z kostką i zasmażaną kapustą.

A jakie państwo mają plany związane z Folwarkiem?

P.P: Postawiliśmy sobie dosyć wysoko poprzeczkę i z roku na rok ją podwyższamy. Kto stoi w miejscu, ten się cofa, dlatego wciąż chcemy się rozwijać. Plan są bardzo rozległe i mamy nadzieję, że uda się je zrealizować. Nie wystarczyłoby czasu, aby o wszystkich opowiedzieć.

Mogłoby się wydawać, że życie w takim miejscu jak to, wśród przyrody i zwierząt jest spokojne. A jak jest naprawdę?

P.P: Żaden biznes nie jest spokojnym sposobem na życie, bo żaden biznes nie jest samograjem. Trzeba wiele trudu i energii włożyć, aby wszystko działało jak należy. Ale w Folwarku wszystko wydaje się prostsze. ■

MICHAŁ BĘDŹMIROWSKI

„

Chcę pokazać się jako ojciec, stylowy facet, człowiek mający coś do powiedzenia zarówno w kwestii mody, ale także polityki, kultury, zdrowego stylu życia, rodziny itd. Chcę motywować, wzbudzać dyskusje na tematy, które dotąd były martwe, jak np. rola ojca w życiu dziecka.





MODNY TATA

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ/FOTO: ANNA NOWOCIŃSKA

Przygotowując się do rozmowy z bohaterem naszego wywiadu zastanawiałam się, jak wygląda statystyczny ojciec Polak. Czy w ogóle możemy mówić o typowo polskim modelu ojcostwa? Mam co do tego wątpliwości, ale jeśli większość mężczyzn ma do tych spraw takie podejście, jak Michał Będźmirowski to jestem spokojna. Młody, przystojny, świetnie ubrany, a do tego wykształcony. Idealny, ale niestety zajęty, co pewnie zasmuci sporą część naszych czytelniczek. Michał Będźmirowski w wywiadzie dla Prestiżu mówi o swoim ojcostwie oraz pierwszych krokach w wirtualnym show-biznesie, którego sercem jest blog modnytata.pl.



Kim jest modny tata?

Normalnym facetem, mężem, ojcem, zawodowo wykładowcą akademickim. Jestem głową rodziny realizującą się zarówno w pracy, jak i w domu. Jestem ojcem. I to jest najważniejsza rola w moim życiu. Pomyśl na modnego tatę przyszedł spontanicznie. Zaczęło się niewinnie... od zdjęć na Instagramie. Okazało się, że mój profil spotyka się z bardzo miłym odzewem, że jest ogromna potrzeba pokazywania stylu życia normalnego faceta, pracującego i zarabiającego na rodzinę, a jednocześnie mężczyzny z pasjami, potrafiącego znaleźć balans między obowiązkami, a przyjemnościami, nie tracąc przy tym nic z życia rodzinnego.

Od niedawna jesteś w tej roli, ale chyba przy okazji odkryłeś niszę na rynku medialnym?

Zdecydowanie jest to ogromna nisza. Bo owszem, mamy sporo mężczyzn, którzy istnieją w social mediach, celebrytów, blogerów, ale tylko nieliczni pozostają w tradycyjnych związkach małżeńskich/partnerskich, mają dzieci. Częściej prezentują modę, bywają na salonach, ale nie idzie za tym jakiś konkretny przekaz. Ja sobie założyłem, że chcę łamać aktualnie istniejący stereotyp mężczyzny i ojca, który nie musi być tylko zapracowanym żywicielem rodziny. Może być także stylowy, zadbany, starający się poświęcać każdą wolną chwilę rodzinie. I tu warto podkreślić - nie chcę kreować się na tatę-nianię, bo nią nie jestem. Nigdy nie będę perfekcyjnym ojcem, choć bardzo chciałbym nim być. Nie mam patentu na wychowanie dziecka, nie jestem na pewno ojcem idealnym, ale chcę pokazać, że ojciec też może i powinien uczestniczyć w życiu dziecka od samego początku.

Jest tak dlatego, ponieważ w Polsce kwestie związane z rodzicielstwem są rzucane na kobiety. Jeśli pada słowo ojciec, to raczej w kontekście patologii, niż czegoś pozytywnego..

To dziwne, bo ojcostwo jest bardzo męskie. Nie ma przecież nic fajniejszego niż widok ojca z dzieckiem na rękach, prawda?

Prawda. Jakim ojcem był twój tata?

Cudownym. Nie mogę powiedzieć nic złego, jeśli chodzi o wychowanie mnie. Wiadomo, że w pierwszym okresie życia to mama była tą osobą, która poświęcała całą uwagę mi i mojemu bratu, kiedy ojciec pracował. Natomiast nigdy nie było sytuacji, że odczuwałem brak taty, bo po przyjęciu z pracy do domu ojciec bawił się z nami, grał w piłkę, przekazał fajne wartości, jeśli chodzi o morale i zasady w życiu.

Coś szczególnego po nim odziedziczyłeś?

Upór w dążeniu do celu. Ta upartość może być dwójako rozumiana, bo jedni są za nią doceniani, a inni ganieni. Ojciec był na tyle mocną postacią w moim życiu, że poszedłem jego śladem, jeśli chodzi o życie zawodowe. On jest profesorem na uczelni i mi też ta dydaktyka przypadła do gustu.

Czym się konkretnie zajmujesz?

Posiadam stopień naukowy doktora nauk społecznych w dyscyplinie: nauki o bezpieczeństwie w specjalności bezpieczeństwo narodowe. Prawie od siedmiu lat stoję po drugiej stronie biurka i przekazuję wiedzę studentom.

Miałam o tobie zupełnie inne wyobrażenie, kiedy weszłam na stronę Modny Tata...

(śmiech) Zdaję sobie z tego sprawę. Fajne jest to, że dzięki sile internetu można pokazać, że nauczyciel akademicki, wykładowca, doktor to wcale nie musi być gość, który dwadzieścia cztery godziny na dobę siedzi w książkach, pisze artykuły, jeździ na sympozja, a jego strojem roboczym jest garnitur, koszula i krawat.

Dajesz na blogu złote rady?

Oczywiście, że nie. Ja piszę o sobie i nikogo nie moralizuję. Nie mam w sobie na tyle bezczelności. Jeśli pojawia się wpis dotyczący ojcostwa to tylko pokazujący moje życie. Nie mówię, że jest idealne, że jestem wzorem do naśladowania. Po prostu chcę pokazać także tę część, najważniejszą dla mnie, gdzie spełniam się jako ojciec. Ale to tylko wycinek projektu. Poza tym nie skupiam swojej uwagi wyłącznie na wrzucaniu swoich zdjęć z synkiem. Nie aktualizuję codziennie treści, bo mam jeszcze życie, które jest przepełnione różnymi obowiązkami.

Ile masz lat?

31

Parafrazując słowa z ostatniej rodzicielskiej kampanii społecznej, która miała na celu zachęcenie kobiet do rodzenia dzieci można powiedzieć, że: Zdążyłeś skończyć studia, zdążyłeś zrobić karierę i zdążyłeś zostać ojcem...

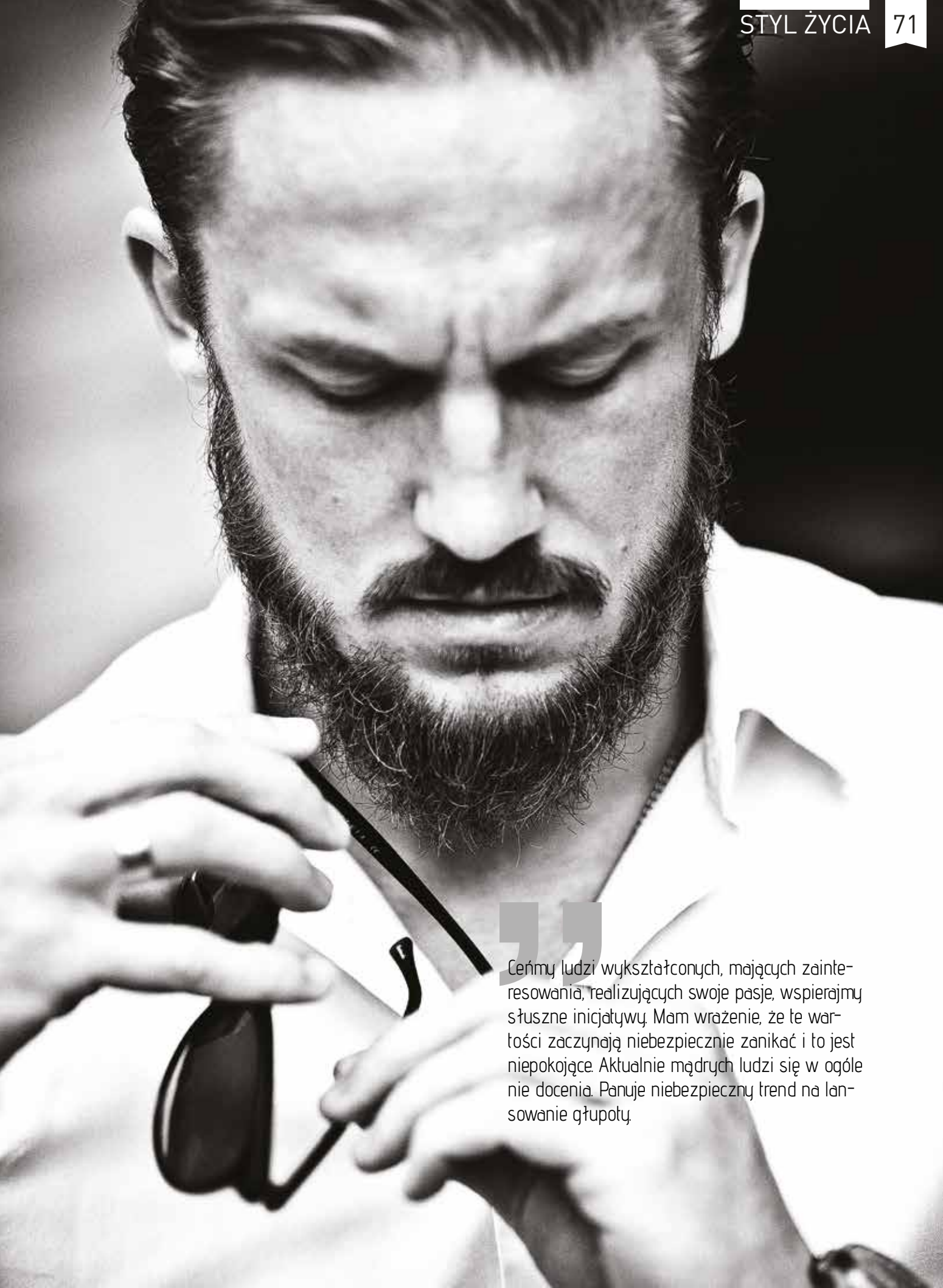
Można? Można.

Powiedz mi, co właściwie chcesz osiągnąć projektem „Modny Tata”?

Projekt to przede wszystkim coś mojego. Daje mi bardzo duże możliwości, z których mam nadzieję skorzystać i to w różnych aspektach. Chcę pokazać się jako ojciec, stylowy facet, człowiek mający coś do powiedzenia zarówno w kwestii mody, ale także polityki, kultury, zdrowego stylu życia, rodziny itd. Chcę motywować, wzbudzać dyskusje na tematy, które dotąd były martwe, jak np. rola ojca w życiu dziecka. Ostatnio zorganizowałem event, który miał zapoczątkować aktywizację ojców w aspekcie czytania dzieciom. Bardzo szerokie spektrum możliwości, codziennie mam w głowie nowe pomysły.

Ale już za dwadzieścia lat to może być fajna pamiątka...

Zdecydowanie. To jest właśnie ta wartość dodana, że ja za dwadzieścia



”

Ceńmy ludzi wykształconych, mających zainteresowania, realizujących swoje pasje, wspierajmy słuszne inicjatywy. Mam wrażenie, że te wartości zaczynają niebezpiecznie zanikać i to jest niepokojące. Aktualnie mądrych ludzi się w ogóle nie docenia. Panuje niebezpieczny trend na lansowanie głupoty.

lat na to spojrzę i będę miał co wspominać. Mając siwe włosy usiądę ze swoim synem na kanapie i powiem mu: „Zobacz synek, brałeś udział w tej kampanii, tacy byliśmy”. I tego nikt nam nie zabierze.

Jak w waszej rodzinie wygląda podział obowiązków?

Moja żona Paulina teraz nie pracuje, jest jeszcze na urlopie i wraca do pracy we wrześniu. Ponad rok zajmowała się Brunem. To było dla nas bardzo ważne, żeby nie oddawać go przez pierwszy okres nikomu obcemu na wychowanie. Natomiast jeśli chodzi o mnie, to ja mam obowiązki typowego faceta: praca, zakupy i gotowanie. Poza tym oczywiście zabawa z maluszkami, czytanie bajek i wspólne spędzanie czasu.

Szczególnie te dwie rzeczy, czyli zakupy i gotowanie to obowiązki typowego faceta. Wiesz na jednym z portali społecznościowych przeczytałam wpis kobiety: „Kiedy ja robię zakupy, to jemy, a kiedy on to pijemy”.

(śmiech) No u nas jest trochę inaczej. Nie wierzysz, że facet może robić zakupy i gotować?

No wierzę, ale wiesz to raczej tak na chwilę niż na co dzień....

(śmiech) Ja tak robię na co dzień.

Zazdroszczę twojej żonie, ale zostawmy już temat gotowania, bo tego nie znoszę. Wymieniłeś też czas dla siebie wśród tych obowiązków typowego faceta. Naprawdę go masz?

Tak. Ja w tym projekcie pokazuję m. in. to, że facet powinien mieć czas dla siebie, powinien być zadowolony i szczęśliwy. Oczywiście to samo dotyczy kobiet i matek. Chodzi tu o realizację zadań dnia codziennego. Nie może być tak, że facet przychodzi do domu i przynosi ze sobą swoje frustracje z pracy. Różnie w życiu bywa, ale totalnie nie rozumiem facetów, którzy non stop narzekają i spędzają - jak to udowodniono naukowo - ze swoim dzieckiem tylko 9 minut dziennie.

Czego słuchasz z Brunem?

Dla każdego coś miłego. Słuchamy zarówno piosenek dla dzieci, które razem śpiewamy, ale też piosenek, których ja słuchałem za młodu. Jest też miejsce na aktualne hity, przy których razem tańczymy. Bruno to uwielbia, jest bardzo umuzykalniony i na pewno postaramy się tego nie zaprzepaścić. Poza muzyką jest też literatura, staramy się codziennie czytać i wywoływać jakieś nowe bodźce. Mam wrażenie, że Bruno jest szczęśliwym dzieckiem, bo uśmiech nie schodzi z jego twarzy właściwie wcale, no może jak jest głodny.

Powiedz mi, jak ty jako tradycyjny polski ojciec podchodzisz do kwestii adopcji dzieci przez pary homoseksualne?

To delikatny temat. Jeśli chodzi o uregulowanie kwestii związków partnerskich, to jestem jak najbardziej za. Ten temat powinien być przez nasz sejm przegłosowany już dawno temu. W stosunku do świata jesteśmy w tym aspekcie ciągle w tyle. Mam wrażenie, że większość z nas definiuje związki partnerskie jako pary homoseksualne, a przecież nie jest to jednoznaczne. Natomiast jeśli chodzi o posiadanie dzieci przez pary homoseksualne, to jest bardzo złożony temat. Jeśli chodzi o Polskę i nasze konserwatywne poglądy, to wydaje mi się, że ciężko byłoby takim rodzinom odnaleźć się w naszym społeczeństwie. Mając z kolei na uwadze to, jak świat idzie do przodu, na przykładzie chociażby piosenkarza Rickiego Martina, czy Eltona Johna, którzy żyją w związkach partnerskich i wychowują dzieci, to pokazuje nam, że taki model rodziny także może zdawać egzamin.

Bardzo się zmieniłeś po tym jak zostałeś ojcem?

Mam nadzieję. Myślę, że zmądrzałem, mam dużo więcej cierpliwości, pewne wartości się zmieniły, ale absolutnie nie jest tak, że przed narodzinami syna moje życie wyglądało jak jedna wielka zabawa.

Ty jesteś chyba uporządkowany?

Staram się. To są wartości, które wyniosłem z domu i które odgrywają bardzo ważną rolę zarówno w mojej pracy zawodowej, jak i życiu rodzin-

nym. Wiem, że na moich barkach spoczywa bardzo duża odpowiedzialność za tego małego człowieka, który jest totalnie bezbronny, a ja mam być wzorem i autorytetem.

Wiesz rzadko się słyszy takie opinie wśród mężczyzn. Po naszych ostatnich publikacjach w Prestiżu, które dotyczyły kryzysu męskości, muszę przyznać, że twoje podejście do życia stanowi niezły kontrast.

Ten syndrom Piotrusia Pana faktycznie opanował większą część współczesnych mężczyzn, ale wydaje mi się, że to nie wynika tylko z wygody, ale też i z aktualnej sytuacji, w której znajdują się młodzi ludzie. Zaczynamy zarabiać własne pieniądze w okolicach trzydziestego roku życia i ciężko wtedy od razu zakładać rodzinę i podejmować ważne, życiowe decyzje. Ja to doskonale rozumiem, bo swego czasu rozpatrywałem swoje życie właśnie w takich kategoriach: pracuję na uczelni, doktoryzuję się, będę zarabiał fajne pieniądze i prowadził fajne życie - w końcu tyle jest na świecie miejsc do zwiedzania i osób do poznania. Czegoś mi jednak brakowało. Teraz czuję, że jestem spełniony.

Pełnia szczęścia. Czyli można?

Jak widać tak, choć sceptycy powiedzą, że tych wszystkich pasji, które posiadam w swoim życiu, czyli sportu, książek i własnego rozwoju nie można połączyć z codziennym, rodzinnym życiem.

A z czego zrezygnowałeś?

Z niczego. To kwestia dobrej organizacji. Wstaję ok. godziny 5.30, żeby pobiegać. Kiedyś robiłem to o godzinie 7, czy 8 dziś jest to o wiele wcześniejsza pora. Później wracam do domu, robię zakupy, śniadanie i jadę do pracy.

Polski David Beckham!

(śmiech) Fajny z niego facet. To przykład człowieka sukcesu, który doskonale połączył rolę mężczyzny pracującego z rolą ojca. Jak widzimy w mediach ma fajną i szczęśliwą rodzinę. Żona także sprawnie sobie radzi jako businesswoman. Rodzina działa jak sprawna firma.

A twoja żona czym się zajmuje?

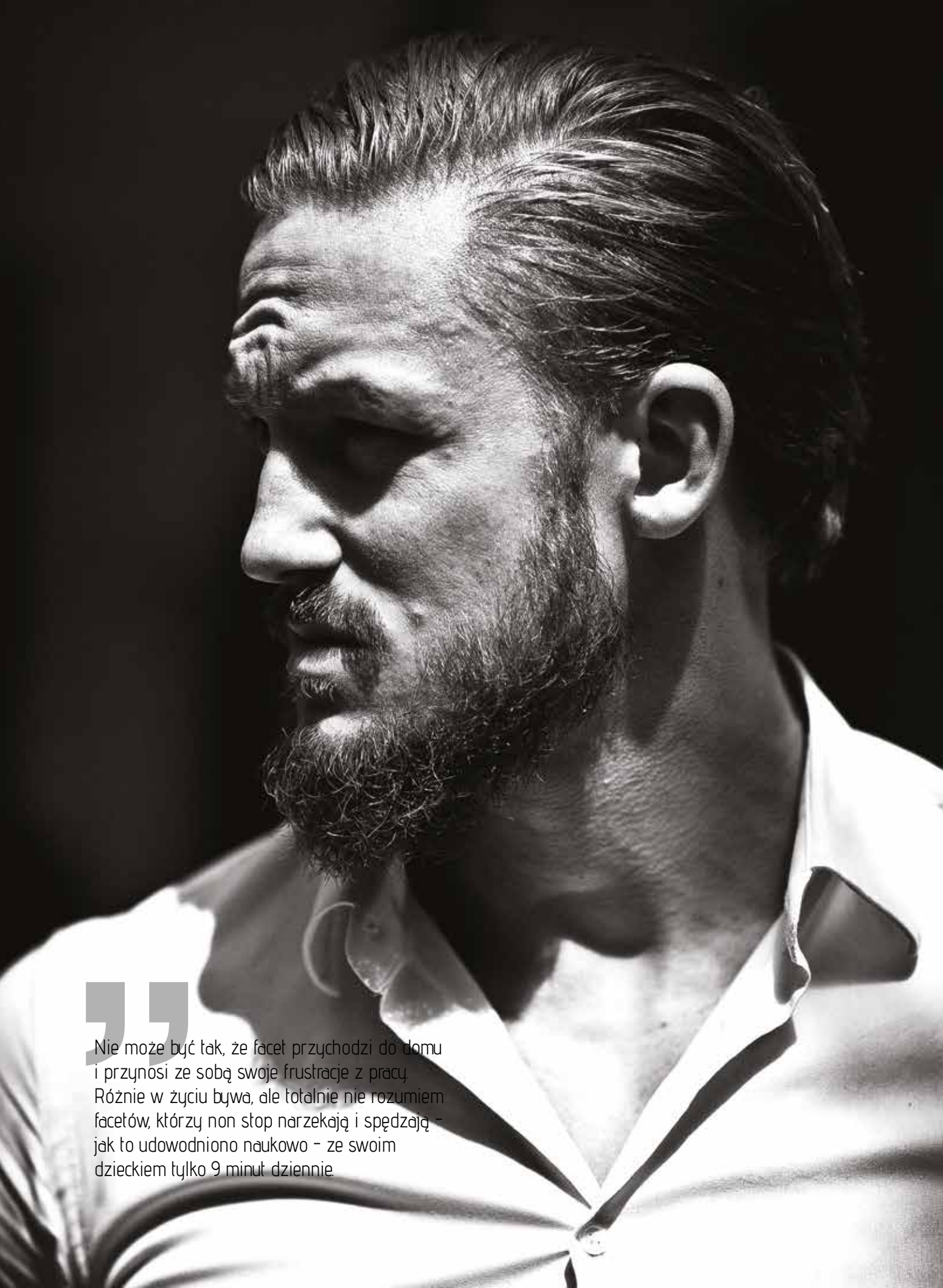
Jest doktorem prawa i radcą prawnym.

Pięknie. To mamy polskich Beckhamów.

Tak wyszło. (śmiech)

Wiesz, mam pewne refleksje po naszej rozmowie. Zaistniałeś w social mediach. Powiedz mi, jak Modny Tata czuje się w towarzystwie szafiarek, blogerek i celebrytów? Mamy Rafała Maślaka, Ekskluzywnego Melenę, Chujową Panią Domu. Wszyscy ci ludzie bazują na codzienności, która wzbudza jakieś tam kontrowersje. Czy myślisz, że Modny Tata, który swoją uwagę skupia na pozytywnych kwestiach dotyczących ojcostwa zostanie w tej internetowej rzeczywistości na dłużej?

Po pierwsze Modny Tata różni się od innych blogerów, celebrytów i szafiarek tym, że ma coś do powiedzenia. Nie chcę być tylko ładnie ubrany i pozować do zdjęć, nie zależy mi na wywołaniu kontrowersji, wręcz przeciwnie - mam nadzieję, że zacznę się w końcu w Polsce doceniać ludzi inteligentnych, ludzi, którzy prezentują sobą coś więcej niż tylko ładną buzię. Obserwacje istniejących profili na portalach społecznościowych, blogów doprowadziły mnie do wniosku, że należy coś w tym świecie zmienić. Cerimy ludzi wykształconych, mających zainteresowania, realizujących swoje pasje, wspieramy słuszne inicjatywy, tj. czytanie książek i to nie tylko dzieciom, ale także sobie. Aktualnie mądrych ludzi się w ogóle nie docenia. Panuje niebezpieczny trend na lansowanie głupoty. Przecież mnóstwo tych celebrytów, wirtualnych gwiazd ma setki tysięcy obserwujących, w tym młodych ludzi, którzy wymagają odpowiedniego ukształtowania, właściwych wzorców. Oczywiście nie mówię, że ja nim jestem, ale staram się przekazać poprzez swój projekt, ideę ciągłego rozwoju, motywuję do działania, zachęcam do wspólnego spędzania czasu z rodziną. Mam wrażenie, że te wartości zaczynają niebezpiecznie zanikać i to jest niepokojące. ■



”

Nie może być tak, że facet przychodzi do domu i przynosi ze sobą swoje frustracje z pracy. Różnie w życiu bywa, ale totalnie nie rozumiem facetów, którzy non stop narzekają i spędzają - jak to udowodniono naukowo - ze swoim dzieckiem tylko 9 minut dziennie.

KWAS HIALURONOWY – FAKTY I MITY

AUTOR: OLIWIA BOZEK/OLLIE.PL

Kwas hialuronowy to jedna z bardziej popularnych substancji wykorzystywanych w kosmetyce, medycynie estetycznej i chirurgii plastycznej. Stosuje się go do nawilżania i pielęgnacji skóry, korekty zmarszczek, powiększania ust i piersi, wolumetrii twarzy. Czy z pomocą kwasu hialuronowego można „cofnąć” czas? Poznajcie fakty i mity na temat kwasu hialuronowego.

Kwas hialuronowy ma właściwości hydroskopijne - jedną z jego podstawowych funkcji jest zdolność wiązania wody, która zapewnia utrzymanie odpowiedniego nawilżenia tkanek. Z biegiem czasu i pod wpływem promieniowania słonecznego, poziom kwasu hialuronowego w skórze zmniejsza się, co powoduje zmniejszenie nawilżenia skóry.

ZABIEGI Z ZASTOSOWANIEM KWASU HIALURONOWEGO SĄ INWAZYJNE I BOLESNE.

MIT: Pomimo tego, że iniekcja preparatów z kwasem hialuronowym odbywa się przy użyciu igły, istnieje kilka skutecznych sposobów, które doceniło już wielu pacjentów. Należą do nich m.in. miejscowe znieczulenie kremem, które należy zastosować od 30 do 60 minut przed zabiegiem oraz stosowanie kaniuli (bardzo cienkiej rurki) zamiast igły (co pozwala ograniczyć również liczbę wkłuć oraz czas gojenia). Warto dodać, że część kwasów hialuronowych zawiera lidokainę, czyli substancję miejscowo znieczulającą.

REZULTATY WIDOCZNE OD RAZU, RÓWNIEŻ PO PIERWSZYM ZABIEGU.

FAKT: Pierwsze efekty uzyskuje się już po pierwszym zabiegu. Przez okres 24-48 godzin może się utrzymywać obrzęk, który jednak samoistnie zanika. Jakie efekty można uzyskać? Przede wszystkim znacznego spłycenia zmarszczek, głębokiego nawilżenia lub też korekty kształtu (policzków, brody, nosa, ust). Czasami, zdarza się, że jakiś czas po zabiegu dokonuje się dostrzyknięcia preparatu. Warto też zwracać uwagę na jakość preparatu, lepsze preparaty dają dłuższy efekt.



KWAS HIALURONOWY WYWOŁUJE REAKCJE ALERGICZNE.

MIT: Kwas hialuronowy jest związkiem naturalnie występującym w organizmie człowieka. Kwas hialuronowy to substancja fizjologiczna i biogodna, więc bezpieczna. W przypadku kwasu hialuronowego ryzyko uczulenia jest bardzo niewielkie. Nawet przed zabiegami chirurgicznymi z użyciem kwasu hialuronowego nie przeprowadza się standardowo próby uczuleniowej. W przypadku, gdy mamy uczulenie na krem z kwasem hialuronowym, prawdopodobnie uczula inny składnik, niż kwas hialuronowy.

ZABIEGI Z KWASEM HIALURONOWYM POWODUJĄ NIENATURALNY, PRZERYSOWANY EFEKT.

MIT: Efekt zabiegu jest związany z ilością zużytego preparatu. Nienaturalny, przerysowany wygląd może być spowodowany podaniem zbyt dużej ilości preparatu lub niewłaściwym jego rodzajem. Aby tego uniknąć można wykonać zabiegi w dłuższym czasie, zachowując 14-dniowe odstępy.

NIE MOŻNA ZNIWELOWAĆ NIESATYSFAKCUJĄCEGO EFEKTU.

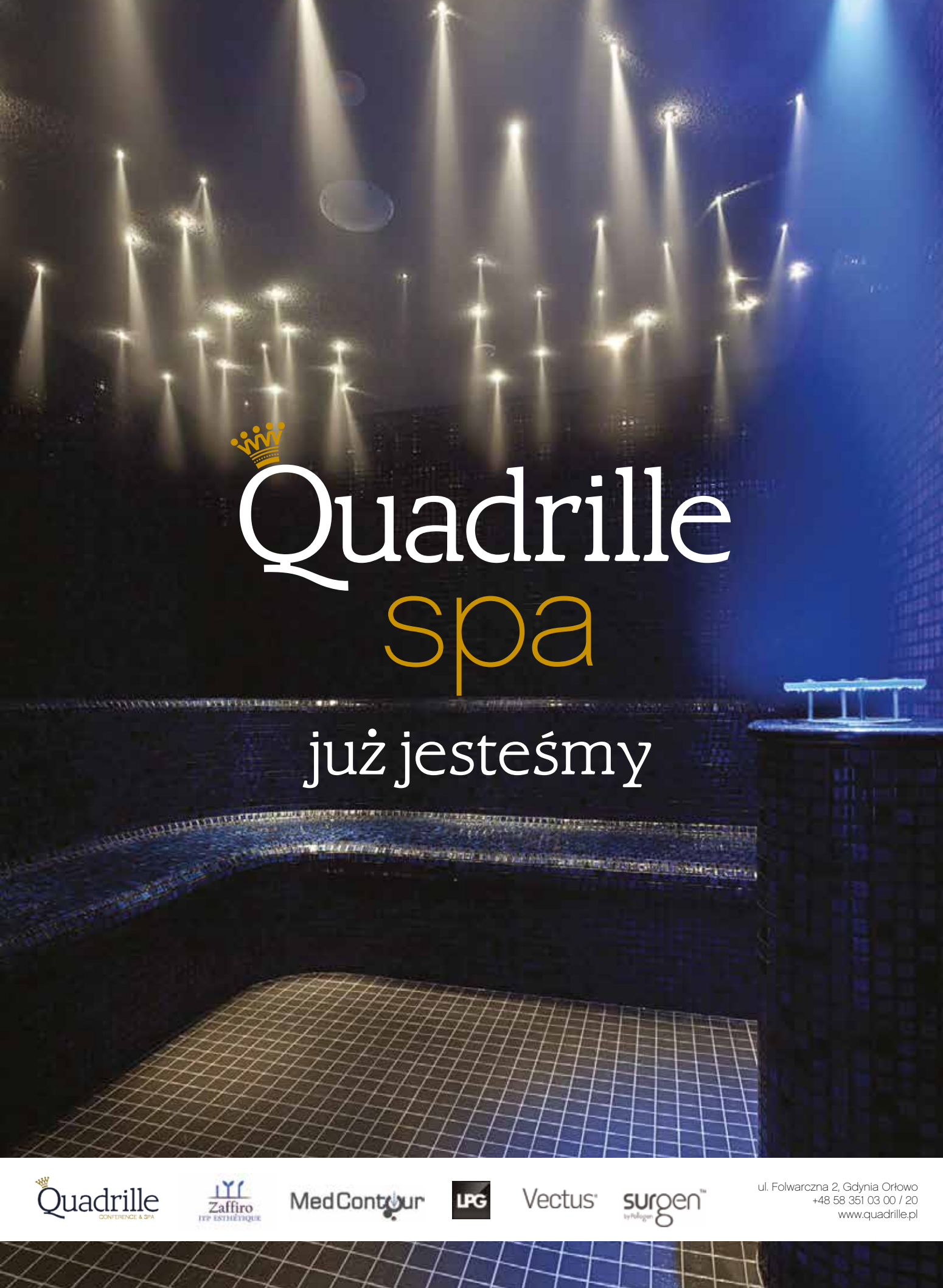
MIT: Efekty zabiegu utrzymują się przeważnie od 6 do 12 miesięcy. Jeśli jednak zaistnieje konieczność natychmiastowego odwrócenia skutków przeprowadzonego zabiegu, to w przeciagu 48 godzin można wstrzyknąć kwas hialuronowy rozmasować, a w razie konieczności zneutralizować jego działanie podając hialuronidazę.

STAN SKÓRY PO WCHŁONIĘCIU PREPARATU BĘDZIE GORSZY NIŻ PRZED ZABIEGIEM.

MIT: Obserwujemy, że u pacjentów, którym wstrzyknięto kwas hialuronowy kolejne zabiegi wykonuje się w coraz dłuższych odstępach czasu. Dzieje się tak, ponieważ podanie kwasu hialuronowego przywraca skórze odpowiedni poziom nawilżenia i stymuluje fibroblasty do syntezy białek podporowych i rekonstrukcji włókien kolagenowych, a także hamuje rozpad kolagenu. Dzięki temu poprawia się kondycja skóry, jest ona nawilżona i odżywiona. ■

Główne wskazania do zabiegów z kwasem hialuronowym:

- rewitalizacja, odżywienie i nawilżenie skóry
- poprawa napięcia skóry
- modelowanie twarzy
- korekcja zmarszczek.



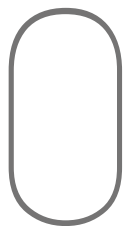
Quadrille spa

już jesteśmy

ZABIEGI GWIAZD

AUTOR: MATHYŁDA PROMIEŃ

Wśród gwiazd światowego formatu nienaganne dbanie o urodę stało się priorytetem. Dla idealnej cery czy smukłego, wymodelowanego ciała gwiazdy są w stanie zrobić naprawdę dużo. Operacje plastyczne, zabiegi z medycyny estetycznej to już codzienność w Hollywood. Jednak większość z celebrytów utrzymują, iż swój wygląd zawdzięczają cudownym dietom i ćwiczeniom.



czywiście to idealna podstawa do pracy nad swoim wyglądem jednak umówmy się, dieta nie poprawia rysów twarzy, czy nie wypełnia ust. Są jednak gwiazdy, które swoimi doświadczeniami dot. zabiegów postanowiły się podzielić.

VANQUISH

W roku 2014 wyszczuplona Whoopi Goldberg pojawiła się na rozdaniu Oskarów wzbudzając wiele emocji. Jak się później okazało swoją nową sylwetkę zawdzięcza bezinwazyjnemu i bezbolesnemu zabiegowi. Swoimi spostrzeżeniami postanowiła się podzielić na wizji programu The View, podczas którego zasymulowano procedurę zabiegu. Vanquish to prawdziwa rewolucja w medycynie estetycznej. Dzięki technologii LAHF - redukcja tkanki tłuszczowej z brzucha i boczków nigdy nie była tak łatwa.

Vanquish działa szybko, krótko, nieinwazyjnie i bezkontaktowo, a co najważniejsze - zabieg nie boli i jest w pełni bezpieczny dla pacjenta. To również ulubione urządzenie mężczyzn, którzy zwykle stawiają na szybki efekt i nie lubią bólu. Na polskiej premierze Vanquisha nie zabrakło również naszych gwiazd, które na co dzień jak wiadomo dbają o nienaganną sylwetkę. Premierowy zabieg przeprowadzany przez dr Piotra Zawodnego ze szczecińskiej kliniki Estetic podziwiała gwiazdy (Olga Borys, Beata Sadkowska, Katarzyna Paskuda, Tomasz Jacyków, Marek Krupski).

ULThera

Coraz więcej aktorów korzysta z terapii, którego rezultatem będzie uzyskanie napiętej, elastycznej skóry w sposób bezinwazyjny. Nowoczesna medycyna estetyczna radzi sobie ze zmarszczkami i wiotczącą z wiekiem skórą twarzy, dając efekt porównywalny do liftingu chirurgicznego. Rekordy popularności biją zabiegi termiczne, wykorzystujące m. in. ultradźwięki. A korzystają już z nich, zachowujące swój naturalny wygląd 40-ladne gwiazdy m.in. Jennifer Aniston, Cate Blanchett, Amanda Holden i Cameron Diaz.

Takim zabiegiem zdecydowanie jest Ulthera, która otwiera nowy rozdział w dziedzinie odmładzania skóry. Ulthera przywraca młodość dzięki skoncentrowanej energii ultradźwięków. Rezultatem zabiegu na twarz jest wyraźne uniesienie górnych powiek, policzków linii żuchwy czy podbródka. W programie Klinika Urody, Kasia Klich wykonała zabieg Ulthera, tym samym niwelując drugi podbródek. Jak donosi „kolorowa” prasa Bogusław Linda również korzystał z niechirurgicznego liftingu - Ulthera.



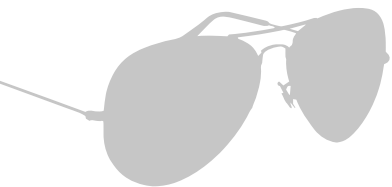
OSOCZE BOGATOPŁYTKOWE

W ostatnich miesiącach rekordy popularności również bije zabieg tzw. „wampirzy lifting”. Organizatorzy Gali Oskarów obdarowali swoich uczestników kuponami na zabieg, które znalazły się w torbie z prezentami. Jedną z pierwszych osób, która podzieliła się swoimi wrażeniami na temat zabiegu była Kim Kardashian. Terapia z zastosowaniem osocza autologicznego pozwala uzyskać naturalne efekty regeneracji i odbudowy skóry widoczne, jako: poprawa elastyczności, napięcia i gęstości skóry, wygładzenie zmarszczek, rewitalizacja, odmłodzenie i ujednolicenie kolorytu skóry. Z autologicznego zabiegu skorzystała również Joanna Krupa czy modelka Bar Rafaeli. W Trójmieście zabiegi z wykorzystaniem osocza bogatopłytkowego znajdziecie m.in. w Sopotkiej Fabryce Urody i W Centrum Medycznym Dr Kubik w Gdyni.

INTRACEUTICALS

Terapia Intraceuticals jest jednym z zabiegów z nielicznych zabiegów, do którego bez problemu przynajmniej się znane nam osoby. I tak lista korzystających z tego zabiegu jest długa: Madonna, Eva Longoria, Jennifer Lopez, Naomi Campbell, Kate Perry, Justin Timberlake, Justyna Steczkowska, Joanna Krupa i wiele innych. Na czym polega zabieg? Intraceuticals to zmodyfikowany i udoskonalony australijski system rewitalizacji skóry. Wykorzystuje zjawisko infuzji, wprowadza substancje aktywne w głąb skóry za pomocą czystego tlenu, oraz ciśnienia hiperbarycznego. Zabieg przywraca skórze zdrowy, młody wygląd oraz jednolity koloryt, dlatego można go wykonać tuż przed ważnym wydarzeniem. W Trójmieście Intraceuticals dostępny jest w Zemsai SPA w Gdyni oraz w Salonie Urody Drausal w Sopocie.

Młodość i zdrowy wygląd pozostaje w modzie od wieków. Cel pozostaje wciąż ten sam, jedynie metody ulegają zmianom. Odpowiednio dobrany zabieg pozwoli wydobyć naturalne piękno, podkreślić atrybuty urody. ■



OPTYK STUDIO
1242



Ray-Ban

OAKLEY

PRADA

Persol

Galeria Bałtycka // POZIOM -1

Bałtycka@1242.eu // tel. 505 275 305

REKLAMA

HOTEL ASTOR

Jastrzębia Góra

rodzinne pobyty pełne atrakcji

☀ program Twoje Dziecko - Ważny Gość

liczne udogodnienia dla dzieci

☀ animacje dla dzieci

pełne atrakcji zajęcia z profesjonalnymi animatorami

☀ kids zone

kraina zabaw, zewnętrzny plac zabaw

☀ strefa małego smakosza

menu dla dzieci

dzieci do 6 lat
BEZPŁATNIE

dzieci 7-15 lat
50% CENY
dostawki



www.astorhotel.pl

+ 48 58 771 55 55

astor@astorhotel.pl



PRZYGOTUJ SIĘ NA SŁOŃCE

1



2



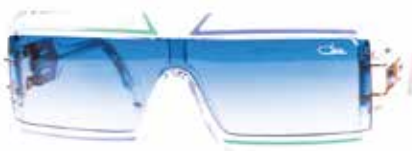
8



3



9



7



4



5



6



1. OAKLEY, cena: 719 zł, Studio 1242, Galeria Baltycka. **2.** PRADA, cena: 1199 zł, Studio 1242, Galeria Baltycka. **3.** RAY-BAN AVIATOR, cena: 639 zł, Studio 1242, Galeria Baltycka. **4.** DIOR TECHNOLOGIC, cena: 1790 zł, Optical Christex, Sopot Dom Zdrojowy. **5.** DOLCE&GABBANA SPAIN IN SICILY, cena: 3300 zł, Optical Christex, Sopot Dom Zdrojowy. **6.** MIU MIU, cena: 1250 zł, Optical Christex, Sopot Dom Zdrojowy. **7.** CHEAP MONDAY RESIN, cena: 530 zł, OOG Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3. **8.** JPLUS BRAD, cena: 900 zł, OOG Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3. **9.** CAZAL LEGENDS, cena: 985 zł, www.gloomysunday.pl

OPTICAL CHRISTEX
SALONY OPTYCZNE



Cartier - jedna z 5 autoryzacji w Polsce.





WESTERN SWING

Kapelusz: Dancing Team Riders
Kamizelka: Charme
Spodnie: Orsay/Showroom Khaki
Naszyjnik: Orska
Bransoleta: Orska
Pasek: River Island
Okulary: Mango
Buty: Simple



Kapelusz: Dancing Team Riders
Koszula: Dancing Team Riders
Torebka: Dancing Team Riders
Spódnica: Dan Hen/Showroom Khaki
Kamizelka: Charme
Bransoleta: Orska



Kapelusz: Dancing Team Riders
Kurtka: Dancing Team Riders
Naszyjnik: Orska
Bransoleta: Orska
Pasek: River Island
Torebka: Simple
Buty: Simple

Kurtka: Simple
Spódnica: Simple
Torebka: Simple
Koszulka: River Island
Bransoleta: Orska
Naszyjnik: Orska





Naszyjnik: Dancing Team Riders

Kapelusz: Dancing Team Riders

Koszula: Dancing Team Riders

Spodenki: Wrangler

Pasek: River Island



Koszula: Simple
Spódnica: Dan Hen/Showroom Khaki
Kurtka: Wrangler
Torebka: Simple
Bransoleta: Orska

★ **Fotograf:** Martyna Gumula
★ **Asysta fotografa:** Monika Stegienko
★ **Modelka:** Aleksandra/D'Vision
★ **Stylizacja:** Aleksandra Urbanowska
★ **Asysta stylistki:** Róża Stawiej, Justyna Siekierko
★ **Włosy:** Anna Nerko
★ **Make-up:** Michał Sadowski
★ **Produkcja:** Rebellius Team
★ **Miejsce:** Studio Sensi

KUCHNIA SZEFA KUCHNI VIVE LA FRANCE!

AUTOR: AGATA RUDNIK/FOTO: KAROL KACPERSKI

Klasyczna historia. On – Francuz, Ona – Polka. Zakochali się w sobie, a ponieważ ona tęskniła za ojczyzną, postanowili zamieszkać nad Bałtykiem. Yannick Chauvet, szef kuchni restauracji Cyrano et Roxane w Sopocie, we wszystko co robi wkłada serce i pasję. To dzięki niemu w Sopocie możemy skosztować prawdziwych smaków rodem ze słonecznej Oksytanii.

Co wiedziałeś o Polsce zanim tu zamieszkałeś?

Znałem trochę historii tego kraju, ale poza tym była dla mnie jedną wielką tajemnicą. Teraz po przeszło ośmiu latach mieszkania czuje się tu już naprawdę dobrze.

Co na początku było najtrudniejsze?

Papierkowa robota (śmiech). Począwszy od dokumentów aż do rachunków włącznie. No i oczywiście język.

A jak po tylu latach radzisz sobie z językiem polskim?

Moja żona mówi po francusku, więc trudniej jest mi się zmotywować do nauki. Chodziłem na zajęcia z języka polskiego, ale od kiedy na świat przyszło nasze dziecko, kompletnie nie mam na to czasu. Rozumiem jednak bardzo wiele słów. Wielu Polaków mówi też po angielsku, więc kłopotów z komunikacją w zasadzie w ogóle nie mam.



No dobrze, w takim razie przejdźmy już do rozmowy o jedzeniu. Skąd czerpiesz inspiracje do tworzenia kolejnych mniej lub bardziej wymyślnych dań?

Pochodzę z Perpignan, to blisko Hiszpanii. Moja cała rodzina nadal tam mieszka. Inspiracje czerpię m.in. od moich dziadków, świetnych kucharzy. Szukam też pomysłów w książkach i gazetach, a pamięcią wracam też do dzieciństwa. Moja kuchnia to przede wszystkim ryby oraz świeże warzywa i owoce. Te produkty nie tylko mnie inspirują, ale są też moim życiem.

Jakie smaki pamiętasz z domu?

Moja babcia robiła ślimaki z sosem pomidorowym. Była Włoszką i jako mała dziewczynka zamieszkała we Francji, stąd w jej kuchni było wiele makaronów, czy gnocchi. Ten sos pomidorowy był tak cudowny, że jedliśmy go w zasadzie do wszystkiego.

Czy trudno jest przekonać Polaków do francuskich smaków?

Zdecydowanie nie! W naszej karcie najbardziej popularny jest obecnie stek z czerwonego tuńczyka z zieloną sałatką i sosem wierzga, a także udo z kaczki confit z ziemniakami i oczywiście zupa



Yannick Chauvet

rybna z Prowansji. Przyrządzam ją zgodnie ze smakami, jakie pamiętam. Jest bardzo aromatyczna, dodaję od niej wiele przypraw, w tym czosnek i szafran. Podajemy ją z grzankami i serem.

A do jedzenia ślimaków?

Nie! Sprzedajemy je w dużych ilościach, bo przyrządzamy je na trochę inny sposób. Zgodnie z tradycją, jaka panuje w południowej Francji. Nie podajemy ich z muszlą, która zapewne najbardziej „przeraża”. Świetnie sprzedaje się też nasza ośmiornica, podawana z papryką, suszonymi pomidorami, czosnkiem, sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Jest chrupiąca na zewnątrz i delikatna w środku. Cztery lata temu, z ogromną dozą ostrożności podaliśmy ją pierwszy raz i choć miała zagościć w menu tylko na chwilę, stała się naszym sztandarowym daniem.

Jakie będzie kolejne menu?

Wciąż jeszcze nad nim pracuję. Rozmyślam, oglądam telewizję, czytam artykuły, odwiedzam restauracje i staram się mieć oczy i uszy szeroko otwarte. Lubię tworzyć nowe rzeczy. Nie mogłbym gotować przez kilka lat wciąż tego samego.

Co gotujesz w domu?

Wszystko zmieniło się dwa lata temu. Teraz, gdy mamy dziecko, oboje przyrządzamy bardzo prostą kuchnię. Latem uwielbiam przygotowywać sałaty różnego rodzaju. Zimą więcej uwagi poświęcam rybnym i mięsny. Czasem chodzimy też do restauracji. To miłe, gdy ktoś ci podaje jedzenie i nie musisz nawet zmywać.

Lubisz polską kuchnię?

Oczywiście uwielbiam pierogi, ale też golonkę, oscypki oraz barszcz. Polskie jedzenie jest jednak dla mnie zbyt tłuste i do tego trudno jest mi się przyzwyczaić. ■

WINEM ODPEŁDŹCIE TROSKI!

AUTOR: AGATA RUDNIK

Taki napis widnieje w sopockiej restauracji i winiarni Cyrano et Roxane. Jej właściciel Marc Petit o winach opowiadać mógłby godzinami, a mi zdradził dlaczego wina porównać można do perfum i które wino jest jego ulubionym.

Cyrano et Roxane to nie tylko restauracja, w której spróbować możemy prawdziwej francuskiej kuchni, ale także na własnym podniebieniu przekonać się, jak smakują najlepsze wina z południowej Francji. To one zajmują tu miejsce centralne...

To prawda. Gdy tworzymy menu od razu myślimy o tym, jakie wino najlepiej pasować będzie do danej potrawy. Tworzymy pewnego rodzaju „pomost” między winem a potrawą. Wina to nasza pasja, a szczególnie te z południa Francji. Co ważne, współpracujemy tylko z tymi winiarzami, których znamy osobiście. Wspólnie z nimi wyselekcjonowaliśmy z piwniczki najlepsze butelki. Czerwone wina z południa są bardzo intensywne, głębokie i taniące. Często wyczuwalne są w nich czerwone i czarne owoce, a nawet aromaty skóry i piżma. Szczep syrah na przykład charakteryzują pikantne nuty pieprzu, a królujący w regionie Cahors szczep malbec ma intensywną, ciemną barwę, zaś dominują w nim aromaty fiołka, jeżyny i owoców leśnych.

Czy my, Polacy już nauczyliśmy się pić dobre wina

Myślę, że tak. Obserwujemy coraz większe zainteresowanie. Nie brakuje też gości świetnie znających się na winach, podró-

żujących po świecie, którzy wiedzą, że u nas znajda autentyczne francuskie smaki. Często powtarzam, że wino jest jak perfumy i każdemu pasować może zupełnie inny bukiet. Dobre wino to takie, które odpowiada klientowi, po prostu.

Które wina cieszą się więc największą popularnością?

Latem poszukujemy czegoś orzeźwiającego i delikatnego, stąd ogromnym powodzeniem cieszą się wina białe i różowe. Większość polskich gości preferuje jednak wina czerwone, wyraziste, o intensywnych aromatach, stąd wina z południa Francji są tak bardzo doceniane.

A jakie jest pana ulubione wino?

To bardzo trudne pytanie. Wszystko zależy bowiem od tego co jem, czy jestem na wakacjach, czy może odpoczywam po pracy. Wczoraj wieczorem wspólnie z żoną otworzyliśmy białe wytrawne wino muscat z Perpignan. Było tak ciepło, że oboje byliśmy spragnieni czegoś świeżego i dającego wytchnienie po upalnym dniu. Najczęściej piję jednak szczodre i krągłe wina z Langwedocji oraz z Gaskonii, z której pochodzę. To po prostu taki lokalny patriotyzm (śmiech).



Jako ambasadorzy tradycji południa Francji, zdecydowaliśmy się na współpracę z wyłącznie winiarzami, których cenimy i znamy osobiście.

Wina produkowane są zgodnie z tradycją i naturą, w niewielkich, rodzinnych winnicach. To gwarantuje ich autentyczny, niepowtarzalny smak i wysoką jakość.



Restauracja Cyrano-Roxane
Bohaterów Monte Cassino 11
81-704 Sopot
tel. +48 660 759 594
www.cyrano-roxane.pl



Lato na talerzu

Latem wszystko jest łatwiejsze, przyjemniejsze, a jedzenie ma niepowtarzalny smak. To czas kiedy nie przesadzamy z jego ilością, ciężkością i wybieramy potrawy lekkie. Świeże owoce i warzywa kuszą zapachami i kolorami, ryby przyciągają aromatem, wybieramy chłodnik zamiast talerza gorącej zupy, a śniadanie staje się najważniejszym posiłkiem dnia. Razem z Eintopf wybraliśmy dla was kilka potraw, które będą smakowitym dodatkiem do tej najlepszej pory roku. Chce się jeść, chce się żyć! Smacznego.

CHŁODNIK Z BOTWINKI

Składniki:

- 1 pęczek botwinki
- 1 pęczek kopierku
- 1-2 zielone ogórki, posiekane w kostkę
- 1/2 pęczka rzodkiewek, posiekane w plastry
- 1 L kefiru lub maślanki
- 1 szklanka wody
- sól i pieprz
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 jajka na twardo
- szczypta cukru

Botwinę umyć, posiekać. Jeśli miała buraczki, obrać je i również drobno posiekać. Wrzucić wszystko do garnka, zalać wodą, posolić, dodać cukier i gotować na średnim ogniu ok. 15 minut, do miękkości. Dodać sok z cytryny, wymieszać i odstawić do wystygnięcia. W malakserze wymieszać ze sobą kefir, koperek, dodając sól i pieprz do smaku. Mieszanke kefirową dodać do ugotowanej botwiny, wymieszać, dodać ogórka, rzodkiewki, wstawić do lodówki na 2-3 godziny. Wleć zupę do miski, dodać ugotowane jajko. Smacznego!

JAJECZNICA Z WĘDZONKAMI SARDYNKAMI NA CHLEBIE

Składniki:

- 4 jaja
- 4 wędzone sardynki
- garść kielków, daliśmy z rzodkiewki
- garść szczypiorku
- 4 pajdy chleba
- sól, pieprz
- masło

Z jajek zróbcie na patelni jajecznicę, doprawcie ją solą i pieprzem. Kromki chleba posmarujcie masłem, ułóżcie na nich jajecznicę, rozłóżcie następnie kielki, połóżcie po 2 sardynki na pajdę, posypcie szczypiorkiem. Smacznego!



Eintopf to potrawa jednogarnkowa. W tym garze siedzi gotujące małżeństwo - Justyna i Daniel Hof, mocno przyprawione pasją do kuchni i gotowania. Na co dzień prowadzą kulinarnego bloga na łamach którego dzielą się przepisami swoich dziadków, rodziców, znajomych, ulubionych kucharzy i wreszcie autorskimi pomysłami wprost z podniebienia. Dla nas będą gotować co miesiąc, udowadniając, że wszędzie dobrze, ale w domu smakuje najlepiej.



Fot. Panna Lu

KOLACJA NA 4 RĘCE

Adam Woźniak, szef kuchni restauracji Mercato w gdańskim Hiltonie oraz Marin Gimenez Castro, zwycięzca pierwszej edycji Top Chef w Polsce i właściciel autorskiej restauracji Salto w Warszawie, byli głównym aktorem kolacji na 4 ręce. Obaj szefowie kuchni przedstawili swoje autorskie dania charakterystyczne dla Argentyny i Polski, które skomponowane w całość stanowiły doskonałą ucztę dla koneserów sztuki kulinarnej.



Martin Gimenez Castro zachwycił gości rostbem z Hereford Warmia, czyli z miejsca słynnego z dostaw wołowiny kulinarnej najwyższej jakości. Odpowiedni ekologiczny sposób żywienia stada Hereford decyduje o wielu cechach wołowiny, tj. barwa, kruchość, smak i zapach a przede wszystkim wartości zdrowotne. Wołowina podana przez Martina była sezonowana przez 30 dni, dzięki czemu uzyskała niezrównaną delikatność struktury i pełnię swojego smaku. Natomiast połączenie jej z czekoladą i bagna cauda (czyli sosem czosnkowym) stało się prawdziwą ucztą dla podniebienia.

Kolejnym ciekawym aspektem kolacji była zdekonstruowana tarta limonkowa, czyli odpowiednik pochodzącego z Florydy key lime pie. Ten deser na pewno na długo utkwi gościom w pamięci, bardzo orzeźwiający i jednocześnie delikatnie słodki, czyli idealna kompozycja na lato. Adam Woźniak natomiast zaprezentował lokalnie poławianego węgorza, wędzonego przez 16 godzin w specjalnych warunkach i podanego w glazurze z miodu i demi glace, a to wszystko dopełnione smakiem jabłka. Podany przez Adama Młody Fagas w akompaniamentcie boczników, marchewki uzupełniony żurówką również zdecydowanie wywarł na gościach wrażenie.

mp



Fot. Karol Kasperski





„Starannie wybieramy producentów wina.”



„Dbamy o najwyższą jakość naszej oferty.”



„Robimy to, bo wino to nasza pasja. Dzielimy się nią z Wami.”

Sklep Winiarski Winers / ul. Miąłki Szlak 52 / 80-717 Gdańsk / tel. 887 559 666


winers
Winers. For the special moment.

HISTORIE KUCHENNE



Fot. Karol Kacperski

CLAUDIA FILIPPI - CHODOROWSKA

Z ziemi włoskiej do Polski w jej wykonaniu nabiera podwójnego znaczenia. Konsul Honorowy Republiki Włoskiej w drugim pokoleniu. Wybitny ekspert kuchni włoskiej, znawczyni kuchni świata. W prosty sposób zdradza największe kulinarne tajemnice Italii. Przez ponad 10 lat współwłaścicielka restauracji Rozmaryn w Sopocie, stoi również za sukcesem Toscana w Sopocie. Ordana całkowicie pasji gotowania. Jest członkiem zrzeszenia włoskich restauratorów na świecie „Ciao Italia” w Rzymie.



Fot. Karol Kacperski

KUBA MAJ

Współwłaściciel restauracji Rucola, Tapas de Rucola, Grono di Rucola, Vinegre di Rucola, Tandoori Love. Słusznie nazywany „artystyczną duszą trójmiejskich kulinariów”. Pasionat dobrych wnętrz, fotografii, jedzenia, kuchni świata i podróży, z których przywozi całe mnóstwo kulinarnych inspiracji. Lubi jadać nie tylko w swoich restauracjach, bo – jak twierdzi – uwielbia miejsca stworzone dla smakoszy, w których można cieszyć się życiem i kulturą jedzenia.

LETNIE SMAKI NA TALERZU

AUTOR: AGATA RUDNIK

Kiełbasa z grilla, gofry i tłusta smażona ryba w panierce – czy to jedne typowe polskie smaki kojarzone z latem? Claudia Filippi-Chodorowska, Honorową Konsul Republiki Włoskiej, znawczyni kuchni śródziemnomorskiej oraz Kuba Maj, pasjonat kuchni świata opowiadają o prostych i pysznych alternatywach i letnich potrawach z całego świata, które możemy sami przyrządzić w mgnieniu oka.

Claudia Filippi - Chodorowska: Słuchajcie z tymi letnimi smakami jest tak, że kojarzą się ze wszędybylskim grillowaniem. Kielbasa, kaszanka, karkówka, rzeczy ciężkie i niezdrowe. We Włoszech grill był popularny 30 lat temu. Nagle ktoś powiedział, że jest kancerogeny i to całe to szaleństwo opadło. Jeśli jednak grillują, to ryby i owoce morza lub warzywa.

Kuba Maj: Zwęglona kielbaska z grilla nie jest ani zdrowa ani smaczna. A takie krewetki możemy przecież przyrządzić w minutę!

CFC: Myślę, że to się zmienia, bo powoli zdajemy sobie sprawę z tego, że nie można tak „mordować” jedzenia. I tak na przykład warzyw nie powinniśmy gotować 40 minut, jak to mamy w zwyczaju. Gotujemy je raczej w formie blanszowania. Wrzucamy na osolony wrzątek, a potem aby zatrzymać proces dalszej obróbki termicznej włóżmy je do miski z zimną wodą. Dzięki temu osiągną piękny kolor, będą zdrowsze i piękniejsze.

Agata Rudnik: A wracając do grillowania. Jaką mamy alternatywę dla kielbasek i karkówek?

CFC: Zaczniemy od ryb i to od tych najtańszych i najprostszych do kupienia, a więc – świeżych śledzi. Grillujemy wypatroszone, ale zostawiamy głowę, bo po odcięciu wypływają z niej najlepsze soki. Śledzia doprawiamy solą, pieprzem, odrobiną czosnku i dodajemy kilka igiełek posiekanego rozmarynu. Maźnijmy go pędzelkiem oliwą i wrzucmy na grill. Jest boski! Pamiętajmy, by nie używać żadnych tacek aluminiowych, bo potrawy się na nich po prostu gotują. Grill musi być ustawiony wysoko nad żarem, nie zaś nad palącym się węglem drzewnym.

KM: proszę bardzo, jakie to banalne i pyszne. Śledź jest u nas zupełnie nie doceniany.

CFC: Drugi polski specjał, ale z tzw. wyższej półki to małe węgorze tzw. palczaki – o grubości palca. Kroimy je na długie kawałki, przyprawiamy solą, pieprzem i rozmarynem i wrzucamy na grill ze skórą. Z ryb słodkowodnych dobrze sprawdzi się także filet z lina, który wystarczy przyprawić jedynie solą i pieprzem tuż przed położeniem na grilla. Włosi już od wielu lat nie doprawiają ani ryb ani mięs, czy owoców morza, dają właśnie tylko sól i pieprz. To powrót do naturalnych smaków.

KM: Ja sam jakiś czas temu ładowałem do krewetek liście limety, czy tamaryndowca i zauważyłem, że przestały mi smakować. Jeśli mamy produkty wysokiej jakości, wymyślne przyprawy są zbędne. Najlepszym przykładem jest ceviche, czyli pokrojona surowa ryba polana sokiem z limonki, a na Karaibach czasem też podawana jest z mleczkiem kokosowym. W Polsce chyba jednak ludzie się jeszcze boją takich eksperymentów.

CFC: Wciąż też jeszcze jemy za mało chłodziaków. Sztandarowym jest chłodziak litewski, choć jeszcze w żadnej polskiej restauracji tego prawdziwego nie spotkałam. Nie powinno się do niego dodawać rzodkiewek, ale za to należy dodać gotowane szyjki rakowe. Możemy też ugotować cielęcinę, odstawić ją, by wystygła. Sos w formie galarety z pieczeni cielęcej kroimy w kosteczkę i wrzucamy do naszego chłodziaka. To dopiero jest chłodziak litewski z czasów międzywojnia! W Polsce coraz bardziej staje się popularne. Zaczyna się robić popularne gazpacho i tarator, czyli chłodziak bułgarski. To biały chłodziak na kefirze lub jogurcie z ko-



Fot. Karol Kasperski

perkiem, czosnkiem, ogórkiem i orzechami włoskimi. Chłodziaki są wspaniałe. Możemy też np. zblendować ogórek, szczypior i pomidory ze śmietaną. To takie polskie gazpacho. Ostatnio zrobiłam chłodziak z czereśni i podałam go z grzankami ze słodkiej chałki.

KM: Mamy też mnóstwo wspaniałych sałat. Dużym ułatwieniem są też dostępne w sklepach gotowe mieszanki.

CFC: Wystarczy dodać do nich chociażby tuńczyk. Do sałat zielonych proponuję także drobno posiekane anchois doprawione oliwą, cytryną, odrobiną czosnku i chili. Wystarczy też, jeśli jedynie natrzemy ząbkami czosnku miskę, w której mieszamy sałatę.

AR: Lato to bogactwo owoców, co niebanalnego możemy z nich przyrządzić?

CFC: Ja robię tak zwaną macedonię. Wszystkie owoce, które mam pod ręką kroję na kawałki, i zasypuję cukrem. Następnie wlewam do nich pół szklaneczki białego wina lub Prosecco, możemy też skropić je rumem karaibskim i sokiem z cytryny. Najlepiej smakuje zimna, prosto z lodówki.

AR: Co jeszcze dobrze sprawdzi się w czasie upałów?

CFC: Sztandarową potrawą Mediolanu jest cotoletta alla milanese. To sznycel z kosteczką cienko rozbity, w panierce z jajka i tartej bułki. W upalne dni cotolettę je się z zimną z sałatą z pomidorów, cebuli i dużą ilością bazylii, doprawioną solą, pieprzem i oliwą. Pamiętajmy, że dla Włochów dzień bez makaronu to dzień stracony, więc podczas upałów je się np. farfalle z pomidorami, bazylią i odrobiną czosnku i oliwy.

KM: Nie masz wrażenia, że w tamtym klimacie to wszystko inaczej smakuje? To kwestia klimatu, temperatury...

CFC: Oczywiście...

AR: Odwiedziliśmy dziś różne regiony Włoch, to może teraz zawędrujemy trochę dalej?

KM: W Maroko cudowna jest czerwona cebula, która jest słodka i można ją jeść jak jabłko. Do tego dodaje się tam dużo kolendry i mięty. W Tajlandii za to kocham najbardziej sałatkę z żółtej papai z chili, suszoną krewetką, octem rybnym, sosem przypominającym sojowy i czosnkiem. Ech... chyba wszyscy się już romarzyliśmy... ■

ORIENTALNE SMAKI W IN AZIA

Jesteś ciekaw jak smakuje miecznik? Albo co znajduje się w koszyku dim sum? Swoją ciekawość zaspokoisz w restauracji In Azia w sopockim hotelu Sheraton. My już wiemy, gdyż uczestniczyliśmy w kolacji degustacyjnej promującej nowe menu restauracji. To była prawdziwa uczta smaków.



Miecznik z warzywami i kielkami mizuny

Koszyk dim sum to orientalna przystawka pełna aromatycznych smaków. W koszyku znajduje się biała ryba, krewetka obtoczona chrupiącym ciastem, sago z tapioki, kurczakiem, orzeszkami ziemnymi i krewetką w formie kulki, wonton, czyli chiński, gotowany pierożek nadziewany wieprzowiną i imbirem, a także samosa z warzywami.

Drugą przystawką były małże z krewetkami, winem i orzeźwiającą kolendrą, a dopełnieniem pierwszej części kulinarnej podróży po orientalnych smakach była oryginalna zupa tajska Tom Yum. W restauracji In Azia otrzymamy ją w oryginalnej, azjatyckiej wersji, bez powszechnego w polskich restauracjach mleka kokosowego.

Restauracja In Azia jest też jedną z niewielu restauracji, w których zjemy miecznika. Jest on przygotowywany na grillu Teppanyaki, dzięki czemu jest niezwykle soczysty. Na talerzu towarzyszą mu smażony ryż, warzywa, kielki mizuny oraz niesamowity sos z kumkwata, czyli chińskich pomarańczy. Na grillu Teppanyaki przyrządzana jest także polędwica serwowana ze szparagami, kielkami fasoli mung, trzema rodzajami grzybów azjatyckich (shi-take, shimeji białe i ciemne) i sosem ze śliwek.

Zwieńczeniem kulinarnej uczty był deser - macarons z zielonej herbaty z kremem z marakuji, prażoną białą czekoladą i sosem kardamonowym.

mp



Koszyk dim sum

UCZTA W GRAND CRU

Śledź bałtycki w tempurze lub pieczony rostbef wołowy z rukolą, parmezanem, truskawkami i pomarańczową oliwą na przystawkę, makaron tagliolini nero z wędzonym łososiem bałtyckim, filet z sandacza lub stek wołowy jako danie główne, a na deser chłodnik z mango z mlekiem kokosowym i malibu - to tylko niektóre propozycje w nowym menu restauracji hotelu Grand Cru w Gdańsku.



Stek z wołowiny argentyńskiej

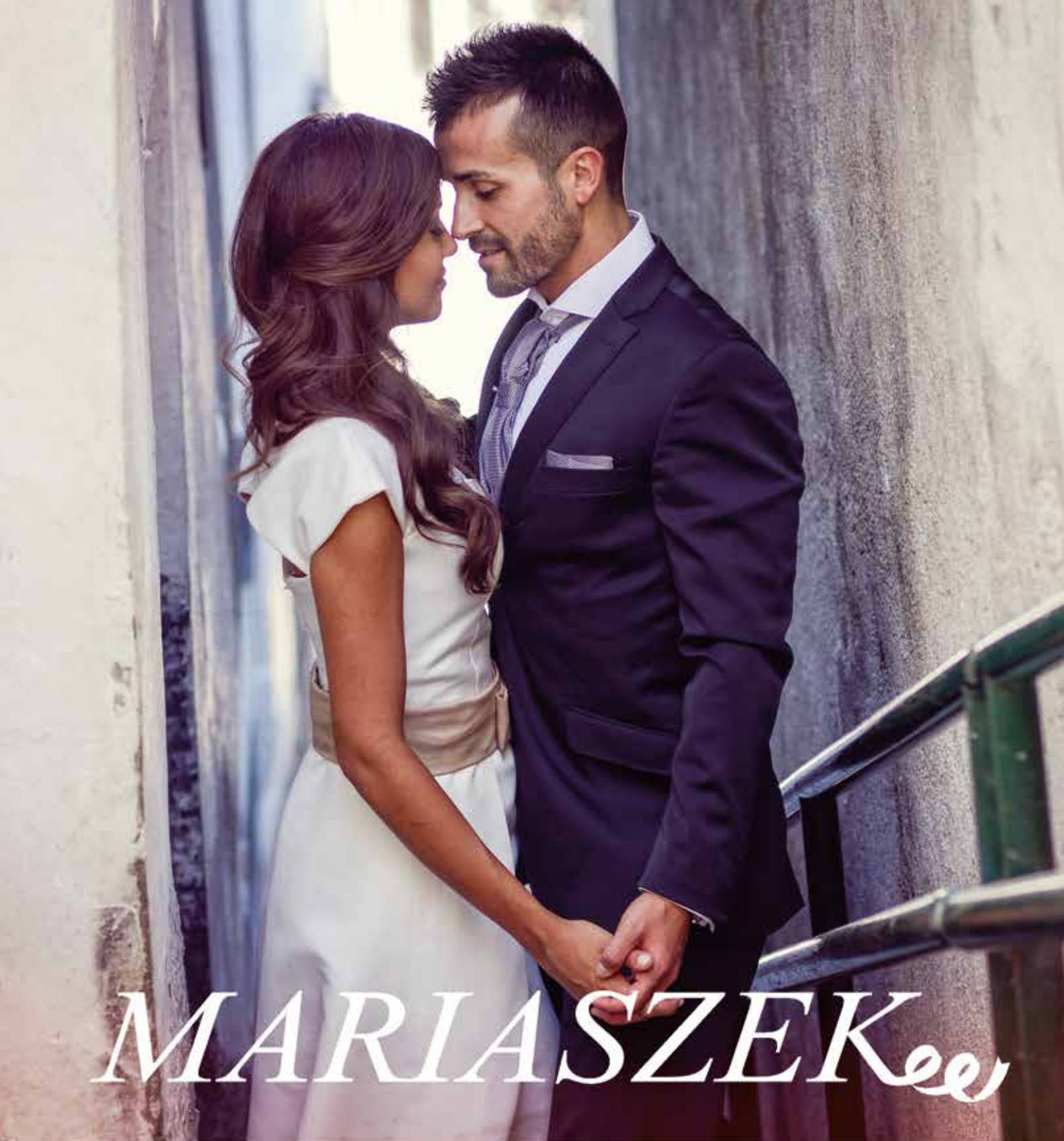
Kulinarną ucztę warto rozpocząć od przystawki. Śledź bałtycki w tempurze z marynowaną cytryną smakuje wyśmienicie. Jeśli nie przepadamy za rybami to z pewnością przypadnie nam do gustu pieczony rostbef wołowy. Szef kuchni Tomasz Król zaskoczył miksem smaków, mięso podawane jest bowiem z rukolą, parmezanem i truskawkami. Zaskakujące, ale niezwykle przyjemne smaki odnajdziemy w kremie z pieczonej papryki z czerwonym winem i prażonymi migdałami.

Po takich przystawkach apetyt rośnie. Tagliolini nero to makaron barwiony atramentem kałamarnicy z wędzonym łososiem, szpinakiem, śmietaną i zielonym pieprzem. Niezwykle smacznym daniem głównym jest także filet z sandacza. W Grand Cru podawany jest on z puree z ziemniaków truflowych oraz z okrą, warzywem, które w smaku przypomina bakłażana i fasolkę szparagową. Danie doprawione zostało pianką z limonki i mięty. Podczas degustacji najbardziej jednak smakował nam stek z polędwicy wołowej z duszonymi papryczkami i puree z czarnej fasoli i cebuli. Na uwagę zasługuje także stek z prosięcia kaszubskiego z młodą kapustą zapiekanką z batatów.

mp



Rostbef wołowy z parmezanem i truskawkami



MARIASZEK

Przyjęcia weselne

- Ciekawe menu
- Elegancka, przestronna sala
- Profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie
- Przyjemna atmosfera

www.mariaszek-gdynia.pl

gdynia@mariaszek.pl

Tel. 605 788 755

Mariaszek Orłowo Restaurant, Gdynia ul. Spółdzielcza 1, obok C.H. Klif

SLOW FOOD NA MOLO

Dania z ryb bałtyckich i słodkowodnych, owoce morza, dania wegańskie i wegetariańskie, specjały kuchni pomorskiej oraz dania narodowe Grecji, Japonii, Francji, Włoch, Maroka, Tajlandii, Hiszpanii, Szwecji, Norwegii i Polski – to wszystko czekało na gości trzeciej edycji festiwalu Slow Fest Sopot. Na molo przy wspólnym długim stole wystawiało się w ciągu dwóch dni ok. 50 wystawców.



Burgery z Delmonico Cut Steakhouse

Swoje wyroby prezentowali lokalni producenci żywności naturalnej i tradycyjnej. Na festiwalu nie brakowało dań bazujących na wołowinie, jagnięcinie i wieprzowinie wyprodukowanej na Kaszubach, jak również wypieków, słodczy i deserów zawierających w swoim składzie inny cenny kaszubski produkt jakim jest truskawka kaszubska.

Na stołach wśród wielu propozycji kulinarnych dominowały dania z ryb bałtyckich i słodkowodnych, tj. dorsz, flądra, turbot, śledź, łosoś bałtycki oraz sum, szczupak i sandacz. Firmową potrawę kurortu tzw. „sopocki śledzik” przyrządzał własnoręcznie prezydent Sopotu Jacek Karnowski.

Co nas urzekło najbardziej? Z pewnością propozycja sopockiej restauracji Toscana - carpaccio z łososia doprawione oliwą truflową. Inną propozycją Toscany był śledź solony z dodatkiem oliwy z oliwek, pietruszki, czosnku i papryczki peperoncino. Inny pomysł na śledzia znalazł szef kuchni restauracji White Marlin w Sopocie - wędzona ryba z dodatkiem musu jabłkowego smakowała wybornie.

Pozostając jeszcze przy rybach - warto było stać w długiej kolejce po stek z łososia z żurawiną i miodem w aromacie świeżych ziół, z kawielem i szczawiem krwistym. To propozycja restauracji

Otwarta. Z kolei restauracja Dym na Wodzie z Ustki zachwyciła łososiem bałtyckim przyprawionym kolendrą, szczypiorkiem, chilli, skórką z cytryny z tatarskim z pomidora i emulsją z rukwi wodnej. Nie mogliśmy sobie też odmówić przyjemności degustacji pieczonej ikry turbot oraz pysznych burgerów ze szlachetną wołowiną wagry serwowanych przez restaurację Delmonico Cut Steakhouse.

Podczas festiwalu nie zabrakło też zup. Naszym zdaniem najlepszą zupę rybną przygotował Krystian Szidel, szef kuchni restauracji Wave w hotelu Sheraton. Świetne wrażenie pozostawiły po sobie - zupa rakowa autorstwa Łukasza Cegłowskiego, szefa kuchni restauracji 1611 w hotelu Dwór Oliwski oraz chłodnik z buraków i truskawek z waniliową kluską z restauracji Czarny Kos.

Idea wydarzenia opiera się na szeroko pojętej edukacji kulinarnej związanej z regionem Pomorza i Morza Bałtyckiego, przypomnianiem zapomnianych miejscowych tradycji kulinarnych oraz odkrywaniem starych smaków i poznawaniem nowych potraw i przepisów. Organizatorami są Wojciech Radtke, szef Slow Food Polska na Pomorzu, a także agencja Niechta Niechta oraz Akademia Kulinarna Fument.

mp



Na festiwalu dominowały potrawy rybne

Fot. Karol Kasperski



Fot. Karol Kasperski

Frekwencja dopisała



Jacek Karnowski i Wojciech Radtke

IF

RESTAURANT
& lounge Bar

Zapraszamy

IF Restaurant ugości Was
autorską, nowoczesną, ukraińską kuchnią,
w której świat wprowadza
finalista ukraińskiego Masterchefa
Igor Misewicz



www.restauracjaif.pl
f / Ifrestaurant

ul. Podjazd 2, 81-805 Sopot w pobliżu SKM
godziny otwarcia 12-24
t: (58) 380 30 04 w godz. 12 - 22
e: rezerwacje@restauracjaif.pl

SZTUKA TRÓJMIASTA: GRAFIKA

AUTOR: MICHALINA DOMOŃ

Niegdyś uboga krewna malarstwa, z czasem doczekała się miana niezależnej sztuki, choć ciążyło na niej brzemie sztuki użytkowej. Dawniej krytycy zwracali uwagę na jej ograniczenia, jednak dokonania najwybitniejszych grafików dowodzą, że jak każda dziedzina artystyczna ma swój odrębny język, który wciąż intriguje twórców i odbiorców.

Siedemnastowieczne grafiki Rembrandta już za życia artysty cieszyły się popularnością wśród kolekcjonerów. Autor miał tego świadomość i część nich tworzył w celach komercyjnych. Po śmierci artysty zapotrzebowanie na jego twórczość wzrosło do tego stopnia, że nadmiernie zwielokrotniona ilość odbitek jego prac, wpłynęła na obniżenie ich jakości. Dziś wśród kolekcjonerów grafika wciąż cieszy się dużym zainteresowaniem.

- Grafika w Europie rozwija się od momentu upowszechnienia produkcji papieru czyli XV w. W czasach nowożytnych stosowana była do ilustrowania książek, potem jako technika głównie reprodukcyjna dzieł malarskich. Dopiero w XVIII w. pojawili się artyści - peintres-graveurs, którzy wykonywali ryciny według własnych projektów. Grafika uzyskała autonomię, jako niezależna dziedzina wypowiedzi artystycznej - mówi Alicja Harackiewicz, historyk sztuki i właścicielka Proarte Fine Art Gallery.

Wśród technik graficznych współcześnie stosowanych można wymienić: linoryt, akwafortę, akwatinę, suchą igłę, rzadziej mezzointę, czy litografię. Na drugim biegunie jest cała masa technik nowych, często cyfrowych. Jak zauważa Szymon Romanowski z Galerii Triada, grafika zawsze cieszyła się zainteresowaniem i nic nie zapowiada zmiany w tym obszarze.

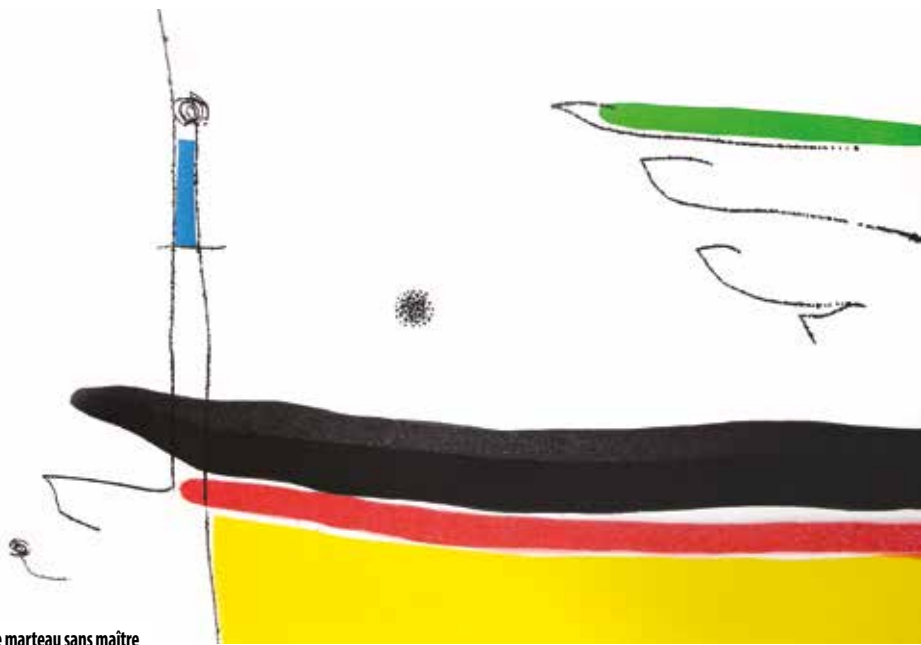
- Jest stonowana, idealna na prezent, pasuje niemal do każdego wnętrza. Choć dziś ma dużą konkurencję w postaci powstałych nowych technik, wciąż są artyści tworzący w tej szlachetnej materii. Jest bowiem coś magicznego w ryciu rysunku na miedzianej czy cynkowej blasze, w odbiciu lustrzanym, a potem trawieniu owej blachy kwasem. I to niesamowite oczekiwanie, co też spod tej pracy wyjdzie - mówi Szymon Romanowski.

Wśród artystów tworzących grafikę w ofertach trójmiejskich galerii powtarzają się niektóre nazwiska. Jednym z nich jest nieżyjący już gdański twórca Ryszard Stryjec. W jego dorobku znalazło się kilka tysięcy grafik.

- W swojej twórczości graficznej podejmował tematy mitologiczne, biblijne, czy sceny fantastyczne, które wplatał w charakterystyczne miejsca związane z Gdańskiem - mówi Marcin Bildziuk, artysta malarz i krytyk sztuki prowadzący Galerię Blik.

Kolejnym twórcą jest Czesław Tumielewicz, który zawodowo związany jest z gdańską ASP. Sposób przedstawienia świata w jego akwafortach wpisuje się w nurt realizmu magicznego. W Galerii Triada obok wspomnianych nazwisk, popularnością się cieszą prace Aleksandry Makowskiej, Ewy Kutylak i młodej absol-

Joan Miró: Le marteau sans maître



wentki gdańskiego ASP, Agnieszki Rzończy.

Również Galeria Blik ma sporą ofertę grafiki. Obok prac zaliczanych do sztuki dawnej, artystów takich, jak: Johan Carl Schultz, Bruno Reinhold, czy niedawno pokazywany w sopockiej PGS Daniel Chodowiecki, znajdziemy tu duży wybór grafik współczesnych, autorów takich, jak m.in.: wspomniany Ryszard Stryjec, Czesław Tumielewicz, Wojciech Jakubowski, Bolesław Rogiński, Stanisław Rolicz, Edward Dwurnik oraz Tadeusz Dominik.

Z kolei Galeria Art Affairs zwraca uwagę na zainteresowanie pracami Wojciecha Sęczawy czy Magdaleny Hanysz - Stefańskiej. Ciekawą pozycją są tu również obrazy angielskiego artysty Marka Wigana.

- Ogromne połączenie papieru pokrywa różnymi kolorami, a z jego prac emanuje energia - mówi Marzena Zubilewicz z galerii Art Affairs.

Galeria Glaza Expo Design może pochwalić się wszystkimi grafikami Wojciecha



Lena Subota: Bez komentarza



Ryszard Stryjec: Harpia

Góreckiego.

- Z tym artystą, współpracujemy od początku naszego istnienia, podobnie jak z Cezarym Paszkowskim - mówi Barbara Glaza, właścicielka galerii. Jak przyznaje, największym powodzeniem cieszą się grafiki przedstawiające architekturę Gdańska, ale są również amatorzy innych tematów. - Na przykład prac Leny Suboty, autorki niezwykle oryginalnych, ba-

śniowych grafik, które podziwiać możemy również na porcelanie. W jej twórczości wyraźnie widać wpływy kultury rosyjskiej - zauważa Barbara Glaza.

Mówiąc o grafice, nie sposób nie wspomnieć o propozycjach Proarte Fine Art Gallery. Znajdziemy tu nazwiska czołowych twórców europejskiej awangardy, takie jak Pablo Picasso, Marc Chagall, czy Jean Miro. W ofercie galerii znajduje się m.in. oryginalna akwaforta Joana Miró pt. „Bezpański młot”.

- To jedna z dwudziestu trzech prac, które artysta wykonał jako

ilustracje do surrealistycznej powieści „Le marteau sans maître” („Bezpański młot”) z 1934 roku autorstwa René Chara - czołowego francuskiego pisarza, związanego z grupą surrealistów Bretona. To świetny przykład bogatej, ilustratorskiej sztuki Miró. Praca jest własnoręcznie podpisana przez Chagalla i René Chara na stronie kolofonu. Specjalnie przygotowany do edycji papier posiada filigran wydawcy - wyjaśnia Alicja Harackiewicz.

Innym, kolekcjonerskim rarytasem w Proarte Fine Art Gallery jest cykl akwafort Marca Chagalla, które artysta tworzy w latach 1923-27 na zamówienie Ambroise Vollarda jako ilustracje do powieści M. Gogola „Martwe dusze”. Chagall w mistrzowski sposób zilustrował świat prowincjonalnej Rosji, pełnej dziwacznych zajazdów, szynków i małomiasteczkowych salonów, świat zaludniony barwnymi postaciami drobnych właścicieli ziemskich, ciemnych chłopów, woźniców i urzędników.

Dostępność ciekawej grafiki jest w Trójmieście bardzo duża i praktycznie każdy może znaleźć coś dla siebie. Jakich grafik najczęściej poszukują klienci galerii?

- Odwiedzają nas kolekcjonerzy szukający prac, które wzbogacą ich zbiory, szczególnie tych, powstałych po latach 50. XX wieku, ale też grafików tworzących współcześnie. Tematyka prac jest bardzo zróżnicowana, od przedstawień zabytków Gdańska, po prace z nurtu realizmu magicznego, czy tematyki niefiguralnej. Popularne są również exlibrisy, które podobnie jak grafiki o innej tematyce są chętnie kupowane na prezent - mówi Marcin Bildziuk.

Jednak jak przyznaje Marzena Zubilewicz z galerii Art Affairs, na to pytanie nie ma jednoznacznej odpowiedzi, bo sprzedają się zarówno akwaforty, linoryty, drzeworyty, jak i monotypy, litografie. Kupujący są zazwyczaj świadomi tego, co kupują i zwracają uwagę na nazwiska.

Galeria Sztuki Glaza Expo Design

Galeria skupia w sobie lata tradycji, doświadczenie oraz eksperckie rozeznanie w świecie sztuki. W 2011r. otrzymała dyplom i medal od Prezydenta Miasta Gdańska Pawła Adamowicza. Był to dowód uznania i szacunku za wkład w życie kulturalne miasta. Od początku swego istnienia Galeria jest sceną dla wernisaży i wystaw cenionych artystów oraz obiecujących talentów. Od 25 lat w bogatej ofercie galerii przewijają się malarstwo sztalugowe, rysunek, akwarela, grafika, autoryzowane serigrafie, rzeźba, ceramika, designerska biżuteria, moda a także wyjątkowo dekoracyjne i użytkowe szkło renomowanej w świecie rodzinnej huty szkła Studio Borowski. Galeria wspiera odwiedzających w ich wyborach oferując także doradztwo i usługi w zakresie projektowania wnętrz i wzornictwa przemysłowego.

20 sierpnia 2015 roku o godz.16.00 Galeria Sztuki Glaza Expo Design po raz kolejny zaprasza na odwiedzin. Tym razem na wyjątkowy wernisaż malarstwa Krzysztofa Iwina,

absolwenta Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, połączony z wystawą obiektów stworzonych z metalowych elementów, którym artysta, wspólnie z muzykiem i plastykiem Miervuugiem Svergiem nadał formę bulwersujących „Blajwinów”.

Będzie to również wernisaż wystawy rzeźb wykutych z metalu prezentowanych przez członków Stowarzyszenia Polskich Artystów Kowali, połączony z pokazem kucia w zaaranżowanej mini kuźni na ulicy przed wejściem do Galerii. W trakcie wernisażu posłuchać będzie można muzyki Miervuga Sverga. Wystawa potrwa 2 tygodnie. Wydarzenie odbywać się będzie w ramach projektu „Świat zaklęty w metalu” częściowo sfinansowanego ze środków Urzędu Miasta Gdańska, które otrzymało Stowarzyszenie. Galeria Glaza Expo Design oraz Akademia Sztuk Pięknych są partnerami tego projektu. Kolejny pokaz kucia w metalu odbędzie się 28 sierpnia o godz.16.00



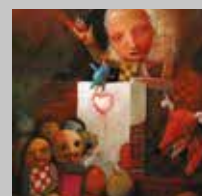
Glaza Expo Design - Galeria Sztuki

ul. Długi Targ 20/21; 80-828 Gdańsk

www.glazadesign.pl



/ GlazaExpoDesign



„ZBLIŻENIA” TOMASZA GUDZOWATEGO

Niezwykłe zdjęcia przyrody Tomasza Gudzowatego, jednego z najwybitniejszych polskich, współczesnych fotografów, można zobaczyć w sopockiej Państwowej Galerii Sztuki. Wystawa zatytułowana „Closer” potrwa do 4 października. Na retrospektywę składa się kilkaset prac, które zostały zebrane w książce, jaka zostanie wydana niedługo pod tym samym tytułem.

Książka będzie dostępna w dwóch wersjach: kieszonkowej i kolekcjonerskiej. W sopockiej Państwowej Galerii Sztuki można zobaczyć czterdzieści wybranych zdjęć w dużym formacie: od najwcześniejszego okresu, po te najnowsze, zrobione jesienią ubiegłego roku oraz instalację składającą się z cyklu kilkuset małych fotografii, obrazujących migrację antylop Gnu z Kenii – fotografie wykonane osiem lat temu.

Tomasz Gudzowaty fotografuje od ponad dwudziestu lat. Okres ten zaowocował wieloma prestiżowymi nagrodami. Przełomem w jego karierze był rok 1999, kiedy to został laureatem pierwszej nagrody World Press Photo w kategorii Przyroda. Zdjęcie, przedstawiające dwa młode gepardy przed zabiciem swojej pierwszej



Za to zdjęcie Tomasz Gudzowaty otrzymał nagrodę World Press Photo

Fot. Tomasz Gudzowaty/Worldpressphoto.org

ofiary, stało się rozpoznawalne niemal na całym świecie. Jak zauważają krytycy, jego prace stanowią nie tylko wyjątkową wartość dokumentalną, ale również artystyczną. Jak przyznaje autor, na przestrzeni lat jego podejście do fotografii cały czas ulega ewolucji.

– To nieustanny proces, podczas którego tworzymy własny styl. Zawsze byłem zwolennikiem jednego zdjęcia, które obrazuje cały temat. Bardzo ważna jest również płaszczyzna intelektualna, która towarzyszy fotografowi. Uważam, że fotografem człowiek staje się dopiero po wielu latach praktyki. Kiedy po dziesięciu latach pracy, otrzymałem propozycję stworzenia retrospektywnej książki, odmówiłem – przyznaje Tomasz Gudzowaty.

Obecnie artysta pracuje wspólnie ze swoją żoną Melody oraz włoską edycją „Vogue’a” nad dużym projektem fotograficznym „Planet Alive”. To nowy obszar w twórczości Gudzowatego, w którym łączy dotychczasowe doświadczenie z fotografią mody. **md**

DOKUMENT MA SIĘ DOBRZE

„Deep Love” w reżyserii Jana P. Matuszyńskiego najlepszym filmem 13 edycji Gdańsk DocFilm Festival. W konkursowe szranki stanęły 24 filmy traktujące o godności i znaczeniu człowieka w miejscu pracy – w kontekście gospodarki globalnej, jednoczącej się Europy, na tle fuzji przedsiębiorstw, eksplozji technologii, ale i biurokracji czy oligarchizacji gospodarki.

Jury festiwalu, któremu przewodniczyła Magdalena Piekorz, nie miało wątpliwości, że film „Deep Love” zasługuje na pierwsze miejsce. Nagrodę przyznano za wysokie walory artystyczne oraz spójność formy i treści oraz za umiejętne ukazanie, że wolność jest wewnętrzną sprawą jednostki. Deep Love to opowieść o sześćdziesięciolatku, który pomimo ciężkiej choroby walczy o swoją pasję, jaką jest nurkowanie.

Wyróżnienia jury przypadły ponadto meksykańskiej produkcji „Rozpruwacz” opowiadającej o rzeźniku, którego męczą

koszmary o tym, że zabite zwierzęta zaczynają się na nim mścić, a także holenderskiemu filmowi „Nie widzą zła” o trzech sędziwych małpach żyjących w domu spokojnej starości. Obraz ukazuje relacje pomiędzy szympansamami i ludźmi na przestrzeni lat.

Trzecim wyróżnionym filmem jest belgijski obraz „Miejsce dla każdego”. Twórcy filmu zabierają nas do wioski w Rwandzie. Dwadzieścia lat po zbrodniach wojennych jej mieszkańcy, pochodzący z wrogich plemion Tutsi i Hutu, żyją obok siebie. Dzięki obrazowi, który był realizowany ponad 4 lata, mamy szansę przyjrzeć się ich wzajemnym relacjom. Poznajemy przedstawicieli młodego pokolenia, którzy zmagają się z trudną przeszłością, lecz chcąc funkcjonować w teraźniejszości muszą wybaczać. Nie jest to łatwe, kiedy mordercy i ocaleni mieszkają po sąsiedzku.

Nagroda publiczności przypadła filmowi „Ukraińcy” w reż. Leonida Kantera i Ivana Yasni. Twórcy filmu spędzili dwa miesiące u boku żołnierzy z korpusu ochotniczego oraz lokalnej armii broniących przez 242 dni międzynarodowego lotniska w Doniecku. W filmie odnajdujemy realistyczną relację z pierwszej linii frontu w jednej z najgorętszych stref wojennych we wschodniej Ukrainie. **mp**



Kadr z filmu „Deep Love”

Fot. Materiały prasowe

10. Festiwal Goldbergowski

Goldberg Festival

Kościół OO. Franciszkanów p.w. Św. Trójcy
Dyrektor naczelny i artystyczny Alina Ratkowska
www.goldbergfestival.pl

organizator



Bettina Ranch / Stefan Geyer /
Collegium 1704 Prag /
Goldberg Baroque Ensemble /
Mahan Esfahani / Ingrida Gápová
Georg Poplutz / Musica Alta Ripa /
Petra Somlai / Arte dei Suonatori

Gdańsk 28.08-6.09.2015



zrealizowano ze środków
Ministra Kultury
i Dziedzictwa Narodowego
**Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.**

producent:



współpraca:



dziedziniec
Stowarzyszenie Przyjaciół
Kościola Św. Trójcy

partnerzy:



patroni medialni:



Prestiżowe IMPREZY

AUTOR: AGATA RUDNIK

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA

ARTUR SYCHOWSKI



Wieczór z muzyką klasyczną i Arturem Sychowskim, laureatem sześciu festiwalu pianistycznych. Artysta zaprezentuje nowoczesne spojrzenie na muzykę oraz swobodę poruszania się pomiędzy różnymi gatunkami. Występ stanowić będzie unikalne połączenie autorskich kompozycji, improwizacji utworów klasycznych oraz improwizacji jazzowych. Ideą, która przyświeca twórczości Artura, jest „Impresja Serca”: przekonanie, że prawdziwą muzykę tworzy się przede wszystkim w oparciu o intuicję oraz emocje.

**Gdańsk, Ratusz Staromiejski,
19 lipca, godz. 19:00**

ENERGA Sopot CLASSIC



W programie cztery koncerty: inauguracyjny pt. George Gershwin - Amerykanin w Sopocie; koncert polskiej muzyki współczesnej; koncert muzyki flamenco oraz koncert finałowy, czyli muzyczne spotkanie Polskiej Filharmonii Kameralnej Sopot ze zjawiskowym trębaczem, Reinholdem Fridrichem. Koncert inauguracyjny będzie świętem muzyki amerykańskiej pierwszej połowy XX w. W Operze Leśnej wybrzmia uwiłbione dzieła Gershwi-
na, tj. choćby Błękitna Rapsodia czy Amerykanin w Paryżu. Więcej na www.sopotclassic.pl

**Sopot, Opera Leśna i Zatoka Sztuki,
2-9 sierpnia**

MOZARTIANA



Muzyka Mozarta w najpiękniejszych miejskich krajobrazach Gdańska: w Parku Oliwskim, Katedrze Oliwskiej i w Domu Uphagena. W czasie trwania Festiwalu, w alejach Parku Oliwskiego, a także na ulicy Długiej i Długim Targu w Gdańsku spotkacie aktorów, którzy swoim gestem i kostiumem wprowadzą w nastrój epoki. W koncercie finałowym usłyszymy światowej klasy brytyjską sopranistkę Carolyn Sampson, trzech solistów, Polski Chór Kameralny i orkiestrę instrumentów historycznych pod dyktando Jana Łukaszewskiego.

**Gdańsk, różne lokalizacje,
16-22 sierpnia**



DO SPOTKANIA

SEE BLOGERS



Ponad 600 bloggerów, 50 specjalistów i 120 godzin wykładów, warsztatów i prezentacji. To jedno z największych blogowych wydarzeń w Polsce. Do Gdyni przyjadą czołowi blogerzy kulinarni, modowi, technologiczni, nie zabraknie autorów blogów parentingowych, podróżniczych, czy tych dotyczących zdrowego stylu życia, a także youtuberów. W programie m.in. edukacja marketingowa, warsztaty tematyczne i solidny zastrzyk wiedzy z zakresu marketingu, SEO, prawa oraz budowania wizerunku własnej marki.
**Gdynia, Pomorski Park
Naukowo-Technologiczny, 25-26 lipca**

CANDY DULFER & BAND



Finałowy koncert Ladies Jazz Festival. Candy Dulfer to istny wulkan i kameleon na światowej scenie. Smooth jazzowe początki kariery w latach 90. Współpraca z największymi sławami jazzu i pop. Kontrakty, płyty, nominacje do Grammy, nagrody i tysiące niezwykłych koncertów pod każdą szerokością geograficzną świata. Nowa dekada XXI wieku to kolejna nowa twarz artystki. Nowy album, nowy zespół, nowe brzmienie, które zachwyca miłośników muzyki, zabawy tańca. Aż chce się z nią bawić, szaleć i wyginać.

**Gdynia, Teatr Muzyczny,
31 lipca, godz. 20:00**

LENNY KRAVITZ



To będzie wyjątkowe, klimatyczne show, pełne energii i wspaniałej muzyki. Nie zabraknie największych hitów Kravitz, głównie jednak koncert ma być promocją ostatniego krążka „Strut”. Płyta utrzymuje się bardzo wysoko na listach sprzedaży, a w każdym radio słychać „The Chamber” - niekwestionowany hit. „Strut” znajduje się na liście pięciu najczęściej słuchanych rockowych albumów w serwisie deezer.com. Płyta ta, mimo iż sięga do korzeni, nie jest archaiczna. To zupełnie nowe brzmienie, ale w starym sprawdzonym stylu.

**Gdańsk/Sopot, Ergo Arena, 8 sierpnia,
godz. 18:00**



DO OGLĄDANIA

LOTOS POLISH OPEN



Rywalizacja, sportowe emocje na najwyższym poziomie, mnóstwo imprez towarzyszących i niesamowita atmosfera - to największy turniej w Polsce zaliczany do zawodowego cyklu Pro Golf Tour z pulą nagród 120 tys. zł. Weźmie w nim udział ok. 130 najlepszych europejskich zawodników, wśród nich Polacy z Adrianem Meronkiem i Maksem Sałudą na czele. Odbędzie się też towarzyski Turniej o Puchar Prezesa Grupy LOTOS, rozegrany zostanie też turniej Pro-Am, dostępna będzie Akademia Golfa z możliwością uzyskania zielonej karty.

**Pętkowice, Sierra Golf Club,
24-29 lipca**

LECHIA - JUVENTUS



Na towarzyski mecz z Lechią przyjedzie finalista Ligi Mistrzów, Juventus Turyn. Lechia obchodzi w tym roku 70-lecie, więc „Stara Dama” jest idealnym rywalem. To właśnie Juventus był jedynym rywalem biało-zielonych w europejskich pucharach. W 1983 roku w Pucharze Zdobywców Pucharów Juventus z Bońkiem i Platinim w składzie dwa razy pokonał ówczesnego trzecioliговca z Polski 7:0 i 3:2. Ceny biletów: 40 (dla niepełnosprawnych), 90, 150, 250 zł. Wejściówki Premium wycofano na 500 zł, VIP na 950, natomiast na łóżę 1800.
**Gdańsk, PGE Arena,
29 lipca, godz. 20:45**

Dyrektor Artystyczny Wojciech Rąjski

Energia Sopot Classic

2-9
SIERPNIA
2015

Tylko tego lata
ENERGETYZUJĄCA
MUZYKA
LAT 20. I 30.
na scenie Opery Leśnej

VEDYCJA

Bilety:
Cena: 15-50 zł
Punkt Informacji Kulturalny Sopot
Informacja Turystyczna Sopot
Opera Leśna
www.sopotclassical.pl

Sponsor Tytułarny

Mecenas Festiwalu

Organizatorzy

Patroni Honorowi

Sponsorzy

Partnerzu

Patroni Medialihi



ZYSKOWNE INWESTYCJE Z NOBLE BANKIEM

AUTOR: MAX RADKE/FOTO: KAROL KACPERSKI

Jeszcze kilka lat temu o obligacjach korporacyjnych mało kto w Polsce słyszał. Z nieufnością też podchodzono do zarabiania na wierzytelnościach, bardziej kojarząc to z działalnością szarej strefy niż z nowoczesnym produktem inwestycyjnym. Wiatr nowości wieje także ze strony funduszy inwestycyjnych. Te nowości na polski rynek od lat skutecznie wprowadza Noble Bank. O innowacyjnych produktach i usługach, niszach inwestycyjnych opowiada Artur Chomicz, Senior Private Banker Noble Bank.

W ofercie Noble Banku zawsze mocną pozycję miały niszowe produkty inwestycyjne. Jakże zatem niszę znajdujecie dla swoich klientów i czy jest to bezpieczne inwestowanie?

Pierwszym innowacyjnym i niszowym rozwiązaniem, które Noble Bank wprowadził do oferty były obligacje korporacyjne. Dzisiaj jest to jeden z najpopularniejszych instrumentów finansowych, a Noble Bank jest zdecydowanym liderem w tym segmencie. Od 2010 do końca 2014 roku uplasowaliśmy obligacje o wartości prawie 6 miliardów złotych w ramach 206 emisji dla 47 przedsiębiorstw. Obroty na naszym, wewnętrznym rynku wtórnym stanowią ok. 1/3 obrotów realizowanych na publicznym rynku Catalist.

Czym zatem są obligacje korporacyjne i jak wygląda inwestowanie w te aktywa?

Obligacje korporacyjne są alternatywnym w stosunku do kredytów bankowych źródłem pozyskiwania finansowania przedsiębiorstw. Dzięki emisji obligacji spółka pozyskuje finansowanie z rynku, a możliwość elastycznego formułowania warunków emisji obligacji stanowi o atrakcyjności tej formy pozyskania kapitału. Przedsiębiorstwo może zaplanować warunki emisji dopasowane do jego sytuacji finansowej i potrzeb kapitałowych. Z kolei dla inwestora indywidualnego obligacje korporacyjne są rozwiązaniem pośrednim pomiędzy lokatami bankowymi a rynkiem akcji. Są lepiej oprocentowane od lokat, ale obciążone też ryzykiem.

Dość dynamicznie rozwija się także rynek wierzytelności. Jak na tym można zarobić?

Firma windykacyjna wykupuje pakiety wierzytelności od innych podmiotów, najczęściej od instytucji finansowych, ale nie tylko i potem je odzyskuje. Klient swoimi środkami partycypuje w zakupie takiego pakietu wierzytelności, w ramach pewnej konstrukcji, najczęściej funduszu i jako właściciel certyfikatów funduszu wierzytelności partycypuje w zysku generowanym z odzyskanych wierzytelności.

Dobre wyniki osiągają fundusze inwestycyjne skupione w Noble Funds. Nowością jest fundusz typu long/short. Jak działa taki fundusz i dlaczego warto w niego inwestować?

Fundusze typu long/short zaliczają się do szerokiej kategorii funduszy hedgingowych, które wykorzystują zaawansowane strategie inwestycyjne. W Polsce jest to jeszcze niszowa kategoria funduszy, natomiast na rynkach rozwiniętych napływy kapitału do funduszy tego typu przewyższyły w 2014 roku jakąkolwiek inną klasę aktywów inwestycyjnych. Strategia long/short



Artur Chomicz, Senior Private Banker Noble Bank

polega na tym, że zarządzający inwestuje w akcje spółek mając jednocześnie otwarte pozycje na wzrosty i na spadki. Kluczem do wygenerowania dodatniej stopy zwrotu jest odpowiedni dobór par spółek. Najlepiej jeśli są to spółki funkcjonujące na tym samym rynku, w tej samej branży, na które wpływają te same czynniki ekonomiczne. W ramach takiej pary zarządzający stara się wyselekcjonować spółkę mocniejszą i spółkę słabszą. Akcje spółki mocniejszej kupuje, a akcje spółki słabszej sprzedaje (krótka sprzedaż) zajmując tzw. krótką pozycję, tak że spadki notowań spółki słabszej są dla nas korzystne. Taki mechanizm powoduje, że nie interesuje nas czy na rynku jest hossą czy bessą, bo na każdym scenariuszu zarabiamy jeśli tylko dokonamy dobrej selekcji par spółek.

Fundusze mogą inwestować na konkretnym rynku, bądź w konkretne branże. Jakie branże uważacie za najbardziej perspektywiczne w najbliższych latach?

Aktualnie naszą uwagę skoncentrowaliśmy wokół branży medycznej oraz biotechnologicznej tworząc fundusz Global Health Selection. Fundusz skupia swoją uwagę przede wszystkim na rynku amerykańskim, ponieważ to właśnie tam swoją siedzibę mają spółki będące globalnymi liderami w dziedzinie tworzenia nowoczesnych leków, których opracowanie wymaga ogromnych nakładów finansowych. Na perspektywę rozwoju rynku wpływają przede wszystkim czynniki demograficzne, na skutek których rosną sukcesywnie wydatki na szeroko rozumianą ochronę zdrowia. Rozwojowi tych branż sprzyjają również najnowsze odkrycia z dziedziny biotechnologii – leki na nieuleczalne dotychczas choroby, jak choćby niektóre odmiany nowotworów. Nie bez znaczenia jest tu również podpisanie w 2010 roku przez prezydenta Obamę Affordable Care Act (ACA) zwanego potocznie „Obamacare”, który spowodował objęcie 10 mln mieszkańców USA bezpłatną opieką medyczną. Według danych The Economist Intelligence Unit (EIU), w latach 2014-2018 globalna sprzedaż produktów farmaceutycznych będzie rosła o 6,9%, natomiast sektor biotechnologiczny o 9% rocznie.



...to, czego potrzebujesz



- leasing samochodowy • leasing maszyn rolniczych • leasing maszyn budowlanych •
- leasing sprzętu medycznego • leasing pozostałych maszyn i urządzeń •
- inne formy finansowania •

- Przyjdź i sprawdź nas -

Służymy Tobie pomocą od Poniedziałku do Piątku od 9.00 do 18.00
Rumia, Dąbrowskiego 17/3, Tel.: 513-501-501, e-mail: kontakt@allleasing.pl
www.allleasing.pl

BIZNES I POLITYKA

Lech Wałęsa laureatem nagrody Diamentowego Oxera przyznawanej co dwa lata przez Pracodawców Pomorza. Były prezydent został uhonorowany za szczególny wkład w zmianę ustroju gospodarczego po 1989 roku. Nagrodę wręczono podczas Letniej Gali Biznesu, która odbyła się w ogrodach sopockiego Grand Hotelu.

Pracodawcy Pomorza organizując Letnią Galę Biznesu chcą podziękować wskazanym przez kapitułę osobom lub instytucjom mającym istotny wpływ na kondycję polskiej gospodarki oraz wspierających rozwój przedsiębiorczości, wręczając specjalne nagrody środowiska gospodarczego.

Wśród laureatów tegorocznej gali znaleźli się prof. Piotr Skowron z Wydziału Chemii Uniwersytetu Gdańskiego - wyróżniony

nagrodą Primum Cooperatio za współpracę środowiska naukowego i gospodarczego oraz Jan Łabas, prezes zarządu ALU International Shipyard - uhonorowany Złotym Oxerem za wizję, konsekwencję i determinację w budowaniu firmy przemysłu okrętowego.

Sporo kontrowersji wzbudziły nagrody przyznane politykom. Nagroda specjalna Dialogus Supra Omnia (Dialog ponad wszystko) trafiła do prezydenta Bronisława Komorowskiego za konsekwencję i determinację w inicjowaniu oraz wspieraniu dialogu społecznego w Polsce. Wyróżnienie Audacia Et Prudentia (Odwaga i roztropność) trafiło do Elżbiety Bieńkowskiej, b. wicepremier i ministra infrastruktury i rozwoju (2013-2014), obecnie europejskiego komisarza ds. rynku wewnętrznego, przemysłu, przedsiębiorczości oraz małych i średnich przedsiębiorstw. Kapituła nagrody doceniła szczególny wkład byłej wicepremier w rozwój Polski z wykorzystaniem funduszy Unii Europejskiej.

Nagrodę specjalną Ventus Inter Vela (Wiatr w żagle) otrzymał wicepremier, minister gospodarki Janusz Piechociński za aktywną działalność na rzecz wspierania przedsiębiorczości w Polsce oraz promocję eksportu i polskich przedsiębiorców na rynkach zagranicznych.

mr

Fot. Krzysztof Nowosielski



Od lewej: Janusz Piechociński, Jan Łabas, ALU International Shipyard, Dorota Pyć, wiceminister transportu, budownictwa i gospodarki morskiej

KURS NA HR

Rola HR w zarządzaniu strategicznym, współpraca organizacji biznesowych z uczelniami wyższymi, budowanie marki budowania marki pracodawcy wśród pracowników firmy oraz wyzwania związane z napływem nowych inwestorów na rynek pomorski - o tym dyskutowano podczas konferencji „Kurs na HR” zorganizowanej w Zatoce Sztuki przez Grupę Progres.

Fot. Karol Kasperski



Cezary Maciołek, wiceprezes Grupy Progres

W wydarzeniu wzięło udział ponad 50 zaproszonych gości, a wśród nich członkowie zarządów, dyrektorzy lokalnych organizacji, osoby zarządzające działami personalnymi, przedstawiciele władz samorządowych oraz urzędów państwowych, a także pracownicy najbardziej renomowanych uczelni wyższych. Uczestnicy, w malowniczej scenarii sopockiej plaży wzięli udział w dyskusji moderowanej oraz dwóch sesjach networkingowych, wystąpili też czterech, ciekawych prelekcji.

O wyzwaniach związanych z pojawieniem się na rynku pomorskim nowych inwestorów mówił Marcin Grzegory, wiceprezes Invest in

Pomerania. Zwrócił on uwagę na to, że województwo pomorskie jest atrakcyjnym miejscem dla inwestorów i coraz więcej firm lokuje tu swoje siedziby, przedstawicielstwa, centra logistyczne, fabryki, itp. Wyzwaniem jest znalezienie i przygotowanie pracowników, często wykwalifikowanych specjalistów w najróżniejszych branżach. Dlatego, jak podkreślił Marcin Grzegory, konieczna jest ścisła współpraca między władzami samorządowymi, organizacjami biznesowymi i uczelniami wyższymi, a nawet szkołami zawodowymi.

Inną ważną kwestią mającą wpływ na sukces firmy, na którą zwrócono uwagę na konferencji, jest nieustanna motywacja pracowników i budowanie relacji między pionem zarządzającym a wykonawczym. Budowanie autorytetu, sposób wydawania poleceń, możliwości samorozwoju, jasno wytyczona ścieżka awansu, premie, bonusy - wszystko to ma wpływ na efektywność pracowników i ich większą identyfikację z firmą.

Część oficjalną zwieńczyła dyskusja moderowana poświęcona wyzwaniom związanym z rekrutacjami pracowników. Spotkanie od samego początku miało interaktywny, warsztatowy charakter. **mp**

COURTYARD[®] Marriott[®]

GDYNIA WATERFRONT



NOWY HOTEL W GDYNI

- * 200 KOMFORTOWYCH POKOI
- * POKOJE PREMIUM I BUSINESS Z WIDOKIEM NA MORZE
- * NOWOCZESNE CENTRUM KONFERENCYJNE
- * SALA BALOWA Z TARASEM WIDOKOWYM
- * GÅRD - RESTAURACJA SKANDYNAWSKA



ul. Jerzego Waszyngtona 19; Gdynia
+48 58 743 07 00; hotel@courtyardgdynia.com

KREATYWNA PRZESTRZEŃ DLA BIZNESU

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: JOANNA ROSZKOWSKA, WE LOVE PHOTO

Wsparcie z zakresu finansowania pomysłu, rozwoju na rynkach międzynarodowych, edukacji, obsługi administracyjnej, a także miejsce prowadzenia biznesu i kontakty biznesowe – na to mogą liczyć małe i średnie firmy, które ulokują swoją działalność w przestrzeni O4 w Olivia Business Centre. O4 oferuje przede wszystkim miejsce do prowadzenia biznesu, ale ma być również platformą spotkań i ekosystemem biznesu, który koncentruje i scala ludzi tworzących innowacyjną przedsiębiorczość z całego Trójmiasta.

O4 jest pomysłem wizjonerskim i wyjątkowym w skali kraju oferującym unikalne wartości dla firm i projektów biznesowych na różnych etapach rozwoju. W strefie O4, podobnie jak w całym kompleksie OBC, działają zarówno małe i średnie firmy, jak i mocno rozwijające się przedsiębiorstwa śmiało poczynające sobie na rynkach międzynarodowych. To swoista wartość dodana, szczególnie dla firm dopiero się rozwijających. Nic tak bowiem nie stymuluje do rozwoju swojego biznesu jak obserwacja tych, którym już się udało. Nie tylko obserwacja, ale też bezpośredni kontakt, możliwość uzyskania porady, wsparcia, a często nawet pozyskania kapitału na rozwój swojego biznesu charakteryzującego się dużym potencjałem.

„Jako Olivia Business Centre oferujemy realne partnerstwo w wymiarze międzynarodowym. Jeśli firma ma potencjał, aby rozwijać się również na zagranicznych rynkach, to my kontaktujemy ją z naszymi partnerami zagranicznymi oferującymi pozyskanie kapitału i mentoring biznesowy” - Marta Moksa, dyrektor zarządzający projektu O4.

Przestrzeń O4 znajduje się na parterze i pierwszym piętrze w budynku Olivia Four. Na parterze znajduje się multimedialne centrum konferencyjne, a na pierwszym piętrze mieszczą się różnej wielkości powierzchnie biurowe, przestrzeń coworkingowa i część socjalna. Osoby i firmy, które tutaj zdecydują się na ulokowanie swojej działalności mogą liczyć na pomoc w nawiązywaniu relacji oraz współpracy w wymiarze lokalnym, krajowym i zagranicznym, m.in. przy tworzeniu nowych firm i biznesów, nowych szans rozwoju dla biznesów już działających, wymiany doświadczeń, poszukiwania finansowania, współpracy nauki z biznesem, edukacji oraz rozwoju sztuki i designu.

„Projekt O4 doskonale wpisuje się w filozofię działania Olivia Bu-



ness Centre, które jest czymś więcej niż tylko kompleksem biurowym. U nas koncentruje się życie gospodarcze Pomorza, tutaj rodzą się idee, pomysły, inicjatywy gospodarcze. Zależy nam na rozwijaniu relacji biznesowych. To dzieje się w naszym Olivia Sky Club mieszczącym się na 12 piętrze Olivia Tower, gdzie cyklicznie organizujemy konferencje tematyczne i spotkania ze światowej sławy ekspertami. Przestrzeń O4 ma być kolejnym miejscem służącym rozwojowi przedsiębiorczości i innowacji, a także miejscem biznesowego networkingu” - mówi Monika Bogdanowicz, Communications & Community Manager Olivia Business Centre.

Networkingowi i integracji sprzyjają wydarzenia, które odbywają się w strefie O4. To m.in. 3camp, czyli konferencje dedykowane developerom i miłośnikom programowania i nowych technologii, InfoShare Academy, czyli innowacyjny program dedykowany przyszłym programistom, szkolenia i warsztaty Thinking Zone i wiele innych. W połączeniu z ofertą wydarzeń, szkoleń i konferencji organizowanych w innych przestrzeniach Olivia Business Centre, tworzy niezwykle interesującą platformę wymiany myśli, kontaktów i stwarza dogodne warunki do rozwoju przedsiębiorstwa.



Aleja Grunwaldzka 472
80-251 Gdańsk
Tel. 795 600 760



MYŚLISZ O NOWYM SAMOCHODZIE?



Roczne i dwuletnie samochody luksusowe.

Sprawdź naszą ofertę samochodów na
indywidualne zamówienie: www.autobavaria.pl

/AUDI /BENTLEY /BMW /MERCEDES /MASERATI /PORSCHE /RANGE ROVER

Showroom: ul. Zwycięzców 42, Warszawa

Infolinia: 22 370 21 80 • 606 655 855 • biuro@autobavaria.pl

MILIARDY DZIĘKI NIERUCHOMOŚCIOM

25 miliardów dolarów – taką fortunę zgromadził Lee Shau Kee, najbogatszy spośród osób, które majątek zbudowały na rynku nieruchomości. Co ciekawe, miliarderów powiązanych z rynkiem nieruchomości jest aż 11-krotnie więcej niż tych związanych z wydobywaniem gazu i ropy.

Nieruchomości są nie tylko preferowaną formą lokowania kapitału przez najbogatszych ludzi na świecie, ale też sporo fortun stworzonych zostało dzięki działalności deweloperskiej, zakupom ziemi, czy budynków. Taki wniosek płynie z analizy listy najbogatszych ludzi na świecie, którą przygotował Forbes.

Na liście krezusów, którzy swoje majątki zbudowali na nieruchomościach najwięcej, bo aż 72 jest mieszkańców Azji. Wciąż jednak najwięcej nieruchomościowych bogaczy znaleźć można w USA. Jest ich tam bowiem 33 (na 157). Przeciętny majątek krezusów z branży nieruchomości szacowany jest na 3,4 mld dolarów na głowę. Listę najbogatszych dzięki nieruchomościom otwierają: Lee Shau Kee z Hongkongu, Wang Jianlin z Chin i Donald Bren z USA. Według Forbes są oni właścicielami fortun o wartości odpowiednio 24,8 mld dolarów, 24,2 mld dolarów i 15,2 mld dolarów. Wśród miliarderów z tej branży wielu ma ciekawe historie pokazujące, że zdobycie fortun wymagało często niemałej odwagi i determinacji.

Na przykład 89-letni Cheng Yu-tung, którego majątek szacowany jest na 14,4 mld dolarów, urodził się w biednej rodzinie, ale ożenił się z córką jubilera. W wieku 31 lat odziedziczył biznes i zaczął

skupować ogromne połacie ziemi. W ten sposób stworzył podwaliny pod biznes deweloperski, dzięki któremu jest dziś jednym z najbogatszych ludzi na świecie.

Długą drogę na szczyt odbył też Sheldon Solow, którego majątek jest szacowany na 3,6 mld dolarów. Urodził się w 1929 r. w Brooklynie, edukację zakończył na liceum. W 1972 r. był jedynie właścicielem skromnej firmy budowlanej. Mimo to postawił wszystko na jedną kartę i zaczął budowę 50-piętrowego biura na Manhattanie. Dziś jest to wciąż jeden z najbardziej pożądanych budynków biurowych w Nowym Jorku, co zawdzięcza między innymi pięknemu widokowi na Central Park.

Branża nieruchomości zajmuje trzecie miejsce pod względem liczby światowych miliarderów. Zbudowała ona majątki 157 z listy 1828 miliarderów z całego globu. Dane przeanalizowane przez Lion's Bank pokazują jednak, że najwięcej fortun zbudował szeroko pojęty sektor inwestycji. Jemu to, aż 186 osób zawdzięcza majątki o wartości przynajmniej miliard dolarów. Niezmiennie od lat w gronie osób, które miliardy zarobiły właśnie dzięki inwestycjom znaleźć można takich znanych inwestorów jak: Warren Buffet, George Soros czy John Paulson – mówi Daniel Parzych, Bankier Lion's Bank oddział w Gdyni.

Wiele fortun miliarderzy zawdzięczają też handlowi i branży modowej. Dzięki nim właśnie 64,5 mld dolarów zgromadził Amancio Ortega (współzałożyciel marki Zara), około 40 mld dolarów zgromadziła też Liliane Bettencourt z rodziną (L'Oreal), a ponad 30 mld dolarów ma Bernard Arnault z rodziną (koncern Louis Vuitton Moët Hennessy).

Co nadmiernie nie dziwi, najszybciej swoje fortuny zbudowali krezusi z branży technologicznej. Statystyczny miliarder z tego grona (liczącego 148 osób) na swój majątek pracował niecałe 54 lata. Na czele w tym gronie znajduje się oczywiście Bill Gates właściciel Microsoftu i najbogatszy człowiek na świecie z majątkiem wycenianym na prawie 80 mld dolarów.

Najmłodszymi „technologicznymi” miliarderami są twórcy aplikacji Snapchat pozwalającej na szybkie udostępnianie zdjęć i filmów. Dzięki niej właśnie, 25-letni Evan Spiegel i o rok starszy Bobby Murphy mają już na kontach łącznie 3 mld dolarów. Starszy od nich 31-letni Mark Zuckerberg, twórca portalu Facebook, jest już właścicielem majątku wycenionego na ponad 33 mld dolarów, co daje mu 16 miejsce wśród najbogatszych ludzi świata. ■



Daniel Parzych, Bankier Lion's Bank



Sheldon Solow Building w Nowym Jorku



Perfekcja

Czyni Cię lwem

LION'S  BANK
PRIVATE BANKING

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

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

** Koszt połączenia wg taryfy operatora.*



Przemysław Kuśmierk, właściciel GSG Studio i AD Loving Home, Anna Fabrello, solistka Opery Bałtyckiej w Gdańsku



Z lewej: Katarzyna Ostrowska, terapeuta, z przyjaciółką



Od lewej: Małgorzata Lipień, architekt, Marcin Ossowski, dr Andrzej Katafias, Polish CRA



Od lewej: Agnieszka Słoniewska, Aleksandra Cwilewicz, architekt

Z miłości do wnętrz

Prawie 700 m² powierzchni z wyjątkową ekspozycją. Klasyka i nowoczesność, minimalizm i wersalski przepych, polskie i światowe wzornictwo - wszystko to znajdziecie w nowym na trójmiejskiej mapie salonie wyposażenia wnętrz AD Loving Home w Gdyni Redłowie. Uroczyste otwarcie, na którym pojawiło się wielu trójmiejskich architektów, uświetniła recitale Anna Fabrello, solistka Opery Bałtyckiej. **mp**



Marcin Serń, Studio Dago, Joanna Gostkowska Bialek, architekt



Od lewej: Magdalena Piekarec - Ośka, radca prawny, Dorota Korycka, PwC Polska



Od lewej: Marta Drozd, fundacja „Wychowanie do szczęścia”, Dorota Janicka, właścicielka Gdańskiej Pracowni Ślubów



Joanna Łoś, z-ca dyrektora biura obsługi klienta Robygy

Fot. Karol Kacperski



Od lewej: Agnieszka Grabowska, brand manager AD S.A., Anna Żylińska, koordynator sprzedaży AD S.A., Jacek Ceglowski, prezes zarządu AD S.A.



Piotr Malach, adwokat



Od lewej: Natalia Zaidler, projektantka mody, właścicielka marki Zayder, Klaudia Kinas, właścicielka salonu Marry Me



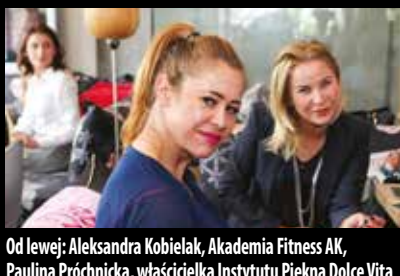
Klaudia Rausz, drukarnia Grafix, Łukasz Fiedur, MP-Tec Solar Poland

Zayder w Avocado

Wear Zayder, stay Beauty, get Noble - takie było hasło imprezy zorganizowanej wspólnie przez markę Zayder, Sopocką Fabrykę Urody, Pomorski Klub Biznesu i Noble Bank. Głównym punktem programu była prezentacja luksusowych torebek skórzanych trójmiejskiej marki Zayder. Spotkaniu towarzyszyło pyszne śniadanie przygotowane przez kuchnię restauracji Avocado w Sopocie. **mp**



Od lewej: Magdalena Barszczak, Pomorski Klub Biznesu, Łukasz Fiedur, MP-Tec Solar Poland, Piotr Zdzitowiecki, Sopocka Fabryka Urody



Od lewej: Aleksandra Kobiela, Akademia Fitness AK, Paulina Próchnicka, właścicielka Instytutu Piękna Dolce Vita



Aneta Kocia, Miau Design



Od lewej: Marta Kołodziejczak, współwłaścicielka Agencji Marketingowej Erandi, Karolina Bomba, Noble Bank

Fot. Krzysztof Nowosielski



Riviera



ŻAR NA TWARZY OD WYPRZEDAŻY

W NAJWIĘKSZYM CENTRUM HANDLOWYM
W TRÓJMIEŚCIE

250
SKLEPÓW

6
SAL
KINOWYCH

35
RESTAURACJI
I KAWIARNI

2500
MIEJSC
NA PARKINGU



Mariusz i Agnieszka Zawadzcy,
współwłaściciele No.33 di Vinegre



Marta Walaszewska, marketing manager Viega Polska



Krzysztof Kurczak, Moët Hennessy Polska



Agnieszka Zawadzka No.33 di Vinegre, Monika Prościńska, Pacar Financial Polska, Miella Pasikowska, Izabela Grzenkowska, właścicielka szkoły językowej Language Communication Centre

No.33 zaprasza

O rzeźwiące drinki, również bezalkoholowe, dobre jedzenie, strefa relaksu i strefa aktywności - to wszystko w nowej plażowej restauracji No.33 di Vinegre. Podczas otwarcia mieliśmy okazję przekonać się, że tego typu miejsc na polskim Wybrzeżu nigdy dość. Znajduje się ono na sopockiej plaży przy wejściu numer 33. Miejsce godne polecenia!

mp



Od lewej: Monika Płoszyńska, współwłaściciel studia graficznego Agrafta, Beata Komorek, Yellow Group, Beata Biziuk, Beauty In



Od lewej: Mariusz Zawadzki, współwłaściciel No.33 di Vinegre, Łukasz Rogulski, piłkarz ręczny Wybrzeże Gdańsk



Od lewej: Monika Bajda, lukremmalowane.pl, Patrycja Pawlak, współwłaścicielka No.33 di Vinegre



Od lewej: Marek Łucyk, dyrektor Gdynskiego Centrum Sportu, Joanna Łucyk, Bartosz Bartoszewicz, wiceprezydent Gdyni

Fot. Karol Kacperski



Wiesia Warszawska, projektant, właściciel pracowni wnętrz Extravaganza, Arkadiusz Grzymkowski, Geberit



Joanna Gostkowska - Bialek, architekt, Andrzej Borowy, współwłaściciel firmy KRAB sp. z o.o.



Magdalena Komar - Komarowska - prawnik, Maria Sulima, Serwis Haller



Barbara Klińska, architekt, Lookfresh Interior Design

Hawajskie rytmy Dizajnersów

H awajskie rytmy, szum morza, tańce do białego rana - tak członkowie Stowarzyszenia Dizajnersi oraz trójmiejscy architekci bawili się na imprezie integracyjnej. Odbędzie się ona w gościnnych progach klubu Atelier w Sopocie. Było gorąco!

mp



Kajetan Komar - Komarowski, Łukasz Rutkowski, Andrzej Sulima, prawnicy

Fot. Krzysztof Nowosielski



Magdalena Hęcka, FUR Design



Justyna Górak i Dariusz Górak, właściciele Studio Dago



Paweł Iwicki, współwłaściciel firmy Unitherm



Paweł Stefeniak, dyrektor handlowy salonu Witman Mercedes i Jerzy Gajewski, prezes NDI S.A.



Olga Witman, prezes zarządu Mercedes Witman



Łukasz Stybner, dyrektor regionalny segmentu Klientów Zamożnych Citi Handlowy, Olga Kozierowska, Sukces Pisany Szminką



Od lewej: Jacek Świderski, specjalista ds. promocji NDI SA, Monika Cwajlina, dział sprzedaży NDI S.A., Kamil Cieślowski, dział sprzedaży NDI S.A.

Inauguracja Tre Mare

Najpierw wmurowanie kamienia węgielnego i aktu erekcyjnego, potem bankiet w Sheratonie z prezentacją Mercedesa Maybacha, jednej z najbardziej luksusowych limuzyn świata - tak wyglądała uroczysta premiera nadmorskiej inwestycji Tre Mare zlokalizowanej w Gdańsku Jelitkowie i realizowanej przez dewelopera NDI. **mp**



Od lewej: Paweł Sosenko, właściciel firmy Multi Finance, Artur Gawlik, współwłaściciel firmy Arion Shipping

Fot. Karol Kacperski i NDI



Emilia Dobrowolska, dział sprzedaży Tre Mare Residence, Grzegorz Mikołajczyk, dyrektor działu rozwoju projektów kubaturowych NDI S.A.



Emilia Dobrowolska, dział sprzedaży Tre Mare Residence, Arkadiusz Żalazewski, kierownik działu marketingu i sprzedaży NDI S.A.



Marek Jancelewicz, prezes MAT Sp. z o.o.; projektant Tre Mare Residence



Od lewej: Maria Rutkowska, InApartments, Olga Kozierowska, Sukces Pisany Szminką



Od lewej: Marcin Czajkowski, żeglarz, Jakub Jakubowski, redaktor naczelny magazynu Prestiż, Magdalena Czajkowska, Rafał Sawicki, współwłaściciele GSC Yachting.



Od lewej: Arkadiusz Ertel, właściciel firmy Corleonis, Przemysław Kisielewski, manager zespołu opiekunów Klienta Zamożnego Citi Handlowy



Paweł Górski, współwłaściciel GSC Yachting

HR w Zatoce

Rola HR w zarządzaniu strategicznym, współpraca organizacji biznesowych z uczelniami wyższymi, oraz wyzwania związane z napływem nowych inwestorów na rynek pomorski - o tym dyskutowano podczas konferencji „Kurs na HR” zorganizowanej w Zatoce Sztuki przez Grupę Progres. **mp**



Od lewej: Cezary Maciolek, wiceprezes zarządu Grupy Progres, Ewa Przybylska, dyrektor ds. rozwoju rekrutacji stałych Grupy Progres, Magda Dąbrowska, dyrektor działu rozliczeń Grupy Progres



Zbigniew Rusak, dyrektor handlowy firmy Bufab



Wioletta Kado, doradca biznesowy



Adam Piotrowski, dyrektor ds. produkcji firmy Domax

Fot. Karol Kacperski



Jan Zacharewicz, prezes zarządu Business Consultants Sp. z o.o.



Adam Kielak, prezes zarządu Gazoprojekt S.A.



Wojciech Cichowski, prezes firmy Bauhaus



Od lewej: Bogdan Borusewicz, marszałek Senatu, Janusz Piechociński, wicepremier, Zenon Ziąja, właściciel firmy Ziąja, Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza



Prof. Piotr Skowron, UG



Iva Trifonov, dyrektor hotelu Sheraton Sopot

Letnia Gala Biznesu

Przestawiciele władz państwowych oraz samorządowych, posłowie, senatorowie, przedstawiciele świata kultury, nauki i biznesu wzięli udział w Letniej Gali Biznesu zorganizowanej przez Pracodawców Pomorza w ogrodach Grand Hotelu. Impreza była okazją do wyróżnienia firm i ludzi zasłużonych dla rozwoju polskiej i pomorskiej gospodarki.

mp



Agnieszka Orłowska, RE:Miasto, Ryszard Trykosko, prezes zarządu firmy Gdańskie Inwestycje Komunalne Sp. z o.o.



Od lewej: Mikołaj Chrzan, redaktor naczelny Gazety Wyborczej Trójmiasto, prof. Wojciech Rybowski, prezes Gdańskiej Fundacji Kształcenia Menedżerów



Hanna Zych - Cisoń, członek zarządu województwa pomorskiego



Janusz Jaroński, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia

Fot. Krzysztof Nowosielski



Michał Owczarczak, wicewojewoda pomorski, Agnieszka Owczarczak, wiceprzewodnicząca Rady Miasta Gdańsk



Od lewej: Dr Ewa Kempisty - Jeznach, Andrzej Jeznach, Katarzyna Jazy



Zbigniew Jasiewicz, dyrektor TVP Gdańsk



Jarosław Konaszewski, mistrz krawiectwa



Jan Łabas, prezes zarządu ALU International Shipyard



Magdalena Pawłowska, właścicielka Insource PR

ZAMÓW CATERING DIETETYCZNY ZADBAJ O SIEBIE!



POSIŁKI UŁOŻONE PRZEZ
LEKARZA DIETETYKA

BEZ EFEKTU JOJO

UWZGLĘDNIAMY TWÓJ
SMAK I STYL ŻYCIA!

DIETY 1200, 1600
I 1800 KCAL

ZADZWOŃ!
697 571 212



Łukasz Makowski, prezes MPSystems, Magdalena Larczyńska, dyrektor JLR Gdańsk, Dariusz Pyzel wiceprezes MPSystems



Łukasz Makowski, prezes MPSystems, Magdalena Larczyńska, dyrektor JLR Gdańsk, Dariusz Pyzel wiceprezes MPSystems



Andrzej Lewandowski, mBank, Artur Andrzejewski, mLeasing, Monika Żołnowska, JLR Gdańsk

Nowy Jaguar

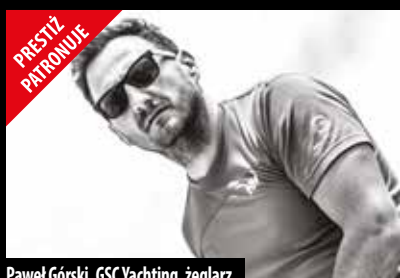
W salonie JLR Gdańsk odbyła się premiera najnowszego Jaguara, modelu XE. Mała sportowa limuzyna robi wrażenie. Piękny design i rewelacyjne osiągi sprawiają, że będzie to poważny konkurent dla BMW serii 3, Audi A4, Mercedesa klasy C, czy Lexusa IS.

mp



Piotr Kaczorowski, prezes zarządu BlueJet

Fot. Krzysztof Nowosielski



Paweł Górski, GSC Yachting, żeglarz

Zagle i biznes

Biznes Liga Żeglarska rozkręca się na dobre. Pierwsza runda wyścigów upłynęła przy silnym, porywistym wietrze i deszczowej pogodzie, druga runda to słaby wiatr i słońce. Dla załogi magazynu Prestiż pogoda nie ma znaczenia. Wieje, czy nie wieje, trzymamy równą formę i uczymy się od najlepszych, zawodowych żeglarzy.

mp



Mariusz Kłobucki, żeglarz



Maciej „Świstak” Marczewski, żeglarz



Marcin Czajkowski, żeglarz



Magdalena Czajkowska, GSC Yachting

Fot. Marta Dębska, Shh. Pictures



Katarzyna Pawlak, Sheraton Sopot

Trenowali na molo

Na sopockim molo odbył się Otwarty Trening Charytatywny #TimeToShare, podczas którego Sheraton Sopot Hotel zbierał fundusze dla UNICEF, aby pomóc poszkodowanym w trzęsieniu ziemi w Nepalu.

mp



Natalia Gacka, trenerka personalna



Borys Szyc i Katarzyna Bąk, Sheraton Sopot



Iwona Von Schada Borzyszkowska, Sheraton Sopot



Grzegorz Stypik, trener personalny, grupa CROW, Borys Szyc

Fot. Karol Kacperski

STARY BROWAR KOŚCIERZYNA

TAJEMNICE KOŚCIERSKIEGO BROWARU

POZNAJ KOŚCIERSKI BROWAR SWOIMI ZMYŚLAMI

Stary Browar Kościerzyna...

Miejsce z ponad 150-letnią, poruszającą historią...

Samo serce Kościerzyny, Kaszub, pełnych jezior, lasów i tajemnic...

Zobacz, dotknij, posmakuj, usłysz prawdę o tym wyjątkowym miejscu...

Odgadnij jego tajemnice swoimi wszystkimi zmysłami...

Tajemnice Kościerskiego Browaru...

Podczas tej magicznej wizyty nie tylko poznasz
ukrywane sekrety z dziejów Starego Browaru...

Dosłownie je poczujesz...

TAJEMNICE KOŚCIERSKIEGO BROWARU (oferta zwiedzania połączona z degustacjami)

- ❖ Okres obowiązywania oferty: lipiec - sierpień (poza sezonem: na zapytanie)
- ❖ Dni obowiązywania oferty: poniedziałek - niedziela
- ❖ Godziny zwiedzania: 13:00 i 16:00
- ❖ Wstęp dla osób pełnoletnich: 25 zł
- ❖ Wstęp dla dzieci (bez wstępu do części produkcyjnej):
do 6 lat - gratis, 7 - 13 lat - 10 zł, 14 - 17 lat - 15 zł
- ❖ Czas trwania: 75 - 90 minut
- ❖ Rezerwacja lub kupno biletów na minimum 45 minut przed godziną zwiedzania
- ❖ Wycieczki są realizowane przy minimum 4 osobach zwiedzających

Szczegóły oraz możliwość rezerwacji miejsc pod numerem telefonu 58 680 07 71
lub adresem e-mail: recepca@starybrowarkoscierzyna.pl

Stary Browar Kościerzyna, ul. Słodowa 3, Kościerzyna (100 m od rynku),
tel. 730 700 111 / 58 680 07 71, recepca@starybrowarkoscierzyna.pl, www.starybrowarkoscierzyna.pl



Martyna Górka, Anna Górka, właścicielki Quadrille



Bogdan Górski, prezes firmy PB Górski



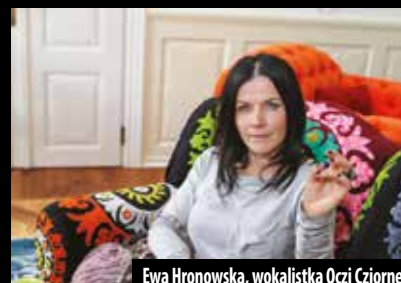
Od lewej: Michał Stankiewicz, Magazyn Prestiż, Justyna Jakubowska, Studio ZET-3, Jakub Jakubowski, Magazyn Prestiż, Piotr Koliński, Comarch, Małgorzata Budrys, Magazyn Prestiż



Dagmara Tajerle, właścicielka przedszkola Podniebny Raj, Dariusz Tajerle, Dariusz Tajerle, dyrektor regionalny Noble Bank, Piotr Nitka, dyrektor oddziałów Noble Bank

Baśniowe Quadrille

Kiedyś posiadłość rodziny von Krockow, a jeszcze do niedawna I LO w Gdyni, dziś wyjątkowy hotel. Tak zmienił się XVIII-wieczny zespół pałacowo - parkowy przy ul. Folwarcznej w Orłowie. Uroczyste otwarcie przeniosło nas w bajeczny świat Alicji w Krainie Czarów, bo też w stylistyce tej właśnie baśni zaprojektowany jest cały obiekt. **mp**



Ewa Hronowska, wokalistka Oczy Czarne



Sławomir Kitowski, właściciel wydawnictwa Alter Ego



Iwona Górka, wiceprezes PB Górski



Od lewej: Arkadiusz Hronowski, właściciel B90, Ewa Budnik, trojmiasto.pl, Marta Apanowicz, dyrektor działu sprzedaży trojmiasto.pl, Agnieszka Bomba, wiceprezes trojmiasto.pl, Tomasz Bomba, dyrektor działu handlowego Mostostal Pomorze S.A.

Fot. Krzysztof Nowosielski



Od lewej: Wiesław Labuda, szef Biura Sponsoringu i Promocji Grupy Lotos, Monika Reszko, dyrektor Human Concept&Solutions, Marta Liwacz - Human Resources Specialist, Katarzyna Będzińska, manager Human Resources Advia Optical Networking, Peter Horsten, prezes Goyello, Iwona Guzowska, Andrzej Zawadzki - dyr. Sprzedaży Audi Centrum Gdańsk, Marek Wikiera, wiceprezes fundacji Wybiegaj Marzenia



Karolina Żurawska, dyrektor Biura Konferencji Eventów i Atrakcji oraz Agnieszka Kobus, event manager z Arena Gdańsk Operator Sp. z o.o.



Od lewej: Dymitr Doktor, redaktor naczelny Outsourcing&More, Bernadetta Bienias, Katarzyna Doktor, Wiktor Doktor, prezes Fundacji Pro Progressio



Od lewej: Ewa Olędzka - Leasing Specialist, Monika Brzozowska - Leasing & Marketing Manager oraz Natalia Manuszweska - Leasing & Marketing Specialist z firmy Torus

Projekt na start!

Wsparcie młodych ludzi z domów dziecka w procesie usamodzielniania się, poprzez sport, kontakt z biznesem i indywidualną opiekę mentorów - takie są założenia projektu „Na Start”. Projekt miał swoją inaugurację w hotelu Mera SPA podczas gali kończącej turniej siatkówki plażowej dla firm BVB Cup, a swoimi nazwiskami firmują go Monika Reszko, właścicielka firmy Human Concept&Solutions oraz ultramaratonczyk, Marek Wikiera. Projekt wsparli także sportowcy, Jarosław Bieniuk, Iwona Guzowska i Dariusz Michalczewski. **mp**



Od lewej: Tomasz Kowalski, prezes Arena Gdańsk Operator, Kamila Tołwińska, Rafał Tołwiński, mecenas kancelarii BGST Radcowie Prawni



Od lewej: Joanna Wikiera, Kamila Tołwińska



Od lewej: Marcin Uske, PR Consultant Around Brand, Maciej Brzozowski, Event Director w firmie Live



Jacek Lasok, dyrektor biura poselskiego Iwony Guzowskiej, Anna Wilska, biuro poselskie Iwony Guzowskiej

BMW EFFICIENT DYNAMICS.
MNIEJSZA EMISJA. WIĘKSZA RADOŚĆ Z JAZDY.

Nowe BMW serii 2
Gran Tourer

www.bmw-zdunek.pl



Radość z jazdy



WITAMY W RODZINIE.

PIERWSZE W HISTORII BMW SERII 2 GRAN TOURER.

Dealer BMW Zdunek

ul. Druskiennicka 1a

81-533 Gdynia

Tel.: +48 58 728 49 60

www.bmw-zdunek.pl

BMW 218i: zużycie paliwa w cyklu miejskim: 6,7-6,3 l/100 km, pozamiejskim: 4,8-4,4 l/100 km, mieszanym: 5,5-5,1 l/100 km. Emisja CO₂: 127-119 g/km. Zużycie paliwa i emisja CO₂ zależą od wybranego rozmiaru opon.

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk, ul. Długa 77/78
Umar, Gdańsk, ul. Hemara 1
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk, ul. Piwna 36/39
Kafe Delin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan
Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1
(Europejskie Centrum Solidarności)
Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonińskiego 5 (osiedle garizon)
Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Piłajnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelato Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Coffee Heaven, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa, Gdańsk, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
The Coffee Factory, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdańsk, Centrum Gemini
Corner Cafe, Gdynia, ul. Świętojańska 78A
Coffee Heaven, Gdynia, CH Klif
Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27
Mariana Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Mount Blanc, Sopot, Centrum Hafnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Piłajnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia iDeker, Sopot, Hotel Rezydent

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Zagłowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1
(Europejskie Centrum Solidarności)
Restauracja Targ Rybny, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
Restauracja Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6
Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38
Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mottawy
Restauracja Kubicki, Gdynia, ul. Warkta 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Landeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espana, Gdańsk, ul. Landeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Restauracja Ritz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6
Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Neighbours Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11 (Waterlane)
KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre
Restauracja SET, Gdańsk, Grunwaldzka 309
Otwarta, Gdańsk, ul. Słonińskiego 6 (garizon)
Lula, Gdańsk, ul. Norwida 4 (garizon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
WIS, Gdańsk, CH Manhattan
Metamorfioza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Browarna, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdańskie Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi, Gdańsk, ul. Słarski Rynek Olwinski 9
Cio, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Restauracja Latajacy Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Shanghai Restauracja Chiriska, 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
Coco Ristorante, Gdynia, CH Klif
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafił Jedzenie & Przyjaźnie, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Dzi Ma Gdynia, Plac Miłostki Sordimesie
Heshi 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 Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40
Iako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Bałtika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Atlantic, Gdynia, ul. 3 Maja 28
Mariaszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Thusta Karczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2
Restauracja Sztuczka, Gdynia, ul. Abraham 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Piłsudskiego 163
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Hafnera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybińskiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Hafnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Hafnera
Restauracja Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Gianni, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63
U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60
Ristorante Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11
Restauracja Morska, Sopot, ul. Morska 9
Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49
Rucola, 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 Zdrowicy 1
Unique Club Sopot, Plac Zdrowicy 1
Avocado, Sopot, Plac Zdrowicy 1
Kinsky, Sopot, ul. Kościuszki 20
Restauracja Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11

Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Bodak Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1
La Mare, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Restauracja Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Restauracja Pieprz, Sopot, ul. Hafnera 7
Ioko Sushi, Reda, ul. Myrska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszi 2
Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi 77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek)
Steak House Del Monaco Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Szekli, Sopot, Al. Franciszka Mamuszi 14
Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuszi 22
737 Lentre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Fryzjeria, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko – Kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Paula Roccioli, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Prime Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
La Perle, Gdynia, ul. Perzeczka 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Gromadzkich 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
YES Pracownia Fryzjerska, Gdynia, ul. Bałdny 26 A
Salon Idealne, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Branslak Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Głowa, Sopot, ul. Jagiello 4
Salon Kosmetyczno – Fryzjerski Styli, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausall, Sopot, ul. Niepodległości 739/1
Instytut Piękna Dolce Vita, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Beauty Mix, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al. Niepodległości 688

SPA&WELLNESS

CityMed – Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Beauty Derm Instytut SPA, Gdańsk, ul. Jelitowska 20 Hotel Marina
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk, CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Olwinski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Szanowni, Gdańsk, ul. Właj Piastowski 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mama Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 24
SPA w Hotelu Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Aquadark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
MEDYCYNIA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PŁASTYCZNA
PerfectLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A
Vinegre di Rucola, Gdynia, ul. Kolobrzaska 63
Dr Pernak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102
Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8
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
Centrum Medyczne Dr Kubik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9
Dermi Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abraham 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Hafnera 10/2
Estee 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. Długa 77/78
Dwór Olwinski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Celestine Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Hotel Krolewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Hotel Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Hotel Amber tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Hollend House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Hotel Gahenheit, Gdańsk, ul. Grotzka 19
Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Conference Center & Spa,

Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Softel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Hotel Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Hafner, Sopot, ul. Hafnera 59
Hotel Kozł Gród, Pomlewo, ul. Lesników 3

KLUBY FITNESS

Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
Tiger Gym, Gdańsk, ul. Dąbrowszczaków 20
My Gym, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Fitstacja – Aquastacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Marina Wellness Centre, Gdańsk, Hotel Marina
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Calypso Fitness, Sopot, Al. Niepodległości 697-701 (Sopodki Skwer)
Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miłki Szlak 43/45
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miłki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miłki Szlak 43/45
KMI Kaszubowski, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295 A
Subaru Zdunowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Chowen Auto Parts, Gdańsk, ul. Zawodników 2
JLR Jaguar, Gdańsk, ul. Abraham 5
Volvo Dyrwa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Górowowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Auto House, Gdańsk, Grunwaldzka 355
Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1
Lexus Trójmiasto, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Renault Zdunek, Gdynia, ul. Morska 517
Volvo Dyrwa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Bawaria Motors, Gdynia, ul. Strzyka 24
Mercedes BMG Górowowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarszewska 170 D
Gajos, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Lexus Trójmiasto Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3 (Nowe Orłowo)

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Impladent, Gdańsk, Andromedy 3
Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Project Smile, Gdańsk, ul. Noskowskiego 11
Profet Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Klinika Clinic, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Swissmed, Gdańsk, ul. Wileńska 44
Dental Clinic, Gdańsk, ul. Szaroka 119/120
Lu Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Krypsin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Dent, 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
Medio Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abraham 24
Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Centrum Okulistyczne Nowy Wzrok, Gdynia, ul. Grunwaldzka 30
Centrum Kwiatkowskiego
Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7
Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Centrum Medyczne Dury Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med, Gdynia, ul. Bp Dominika 8-14
Pracownia Trójmiasta Dietetyki, Gdynia, ul. Armii WP 13
Adent 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
iDental, Sopot, ul. 1 Maja 5
Med Oral, Rumia, 1 Dywizji Wojska Polskiego 29A

SKLEPY I BUTIKI

Infashion, Gdańsk, ul. Parka 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Małara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersept, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TL Centrum Podróż, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanow, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Trio Insardri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Betti Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wino, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wino, Gdańsk, CH Manhattan
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
UFUFI Concept Store, Gdańsk, Madison
Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakociego 31
Lingerie, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Galeria Drzwi Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
Hypnos Beds, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 569
Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569
Rumser Shop, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Deco Home Art, Gdynia, ul. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Bath Room, Gdynia, ul. Neda 15/17

REMER, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo)
NAP Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Infashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epicutrum, Gdynia, ul. Nowodworowa 21
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldimini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik By O la la, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik New Classic Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic Gdynia, ul. Świętojańska 44
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Bea Concept, Gdynia, ul. Świętojańska 46
Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif
Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif
Marella, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Betty Barclay, Gdynia, CH Klif
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Hesline, Gdynia, CH Klif
Grey Wolf, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, Gdynia, CH Klif
Pinko, Gdynia, CH Klif
Piazza di Moda, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Mamifit, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Spelodito, Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin, Gdynia, CH Klif
Valentino/Samsonte, Gdynia, CH Klif
Mariano Guess, Gdynia, CH Klif
Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Karen Millen, Gdynia, CH Klif
KOKAI, Gdynia, CH Klif
Trio Insardri, Gdynia, CH Klif
Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif
Kazard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197
Jack de Pierre, Gdynia, Centrum Riviera
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Guess, Gdynia, Centrum Riviera
By o la la, Gdynia, Centrum Riviera
So in love, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield, Gdynia, Centrum Riviera
Sunlook, Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Elko, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Nord Audio, Gdynia, ul. Wolności 24 B/1
Ingiera, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Bopielmaro Gdano, Gdynia, ul. Dworcowa 11
Celebrity BRIDAL Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Celebrity Bridal Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Prime Wine, Gdynia, ul. Świętojańska 81/2
Centrum Wino, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Smak Wino, Gdynia, ul. Kasztanowa 134
Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Araraz, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Manitac, Sopot, ul. Królowej Jadwigi 7/1
Millime Wino i Spirituality, Sopot, ul. Hafnera 7
Festus, Sopot, ul. Morska 1
Sier Lancelot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOE Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Designzoo, Sopot, Al. Niepodległości 606-610
Camerino, Sopot, Dom Zdrowicy
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 65
Lux Interiors, Sopot, Al. Niepodległości 605

INNIE

Galeria sztuki Lindenau, Gdańsk, ul. Ogama 119
Galeria Sztuki, Gdańsk, ul. Piwna 12/21
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21
Methrouse, Gdańsk, ul. Podwale Starowiejskie 90
Gdańsk Inkubator Przedsiębiorczości Starter, Gdańsk, ul. Łębońska 38
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Groydy 8/12
Rada Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Właj Jagiellońska 1
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdańsk Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Ułhanowa 23
Kancelaria Adwokacka Joanna Reczkowicz, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/17
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórka – Protusiak, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 6/2
Altus Bank, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 163
Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472
(Olivia Business Centre)
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267
Kancelaria Radców Prawnych Lesniński, Dobrzański, Gdynia, ul. Abraham 41/16
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmond 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Rada Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Teatr Muzyczny, Gdynia, Plac Grunwaldzki 1
Kancelaria Finansowa Titum, 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 Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
WSM Roboty Finansowe, Gdynia, ul. Starowiejska 33
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuszki 61
Galeria Muzyczna BM&C, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 2
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Cynoway 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1 sekretariat

**Lenny
KRAVITZ**

W STUDIO



ZNAJDŹ NAS

**GOCCIA
collection**

W STUDIO



PRZYJDŹ DO NAS

Lea

W STUDIO



ZOSTAŃ U NAS I ...

Ul. Legionów 112/13
81-472 Gdynia
tel. 58 58 58 58 3

www.studiodago.pl

**Lenny
KRAVITZ**

W STUDIO



WRÓĆ DO NAS

Elegance is an attitude

Simon Baker
Simon Baker

LONGINES®



Conquest Classic Moonphase

N.NAGEL



CH KLIF, tel. 58 6200668, www.zegarkionline.pl