prestiż

magazyn miejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 03 (2016 r.)

GRAŻYNA PATURALSKA
UBIERA DUSZĘ I EGO

ADAM PIEROŃCZYK
CAŁY TEN JAZZ

KRZYSZTOF PENDERECKI
ZBUNTOWANY MAESTRO

LEŚNIAK I SKŁADANOWSKI

FACECI Z PEWEXU

PIERWSZY SUV, KTÓRY NIE PODĄŻA ZA INNYMI

MAZDA CX-5

Z TECHNOLOGIĄ **SKYACTIV**

mazda

Takiego SUV'a jeszcze nie było. Dzięki zastosowaniu rewolucyjnej technologii SKYACTIV Mazda CX-5 oferuje przestrzeń i wszechstronność samochodu klasy SUV, łącząc jednocześnie sportową charakterystykę układu napędowego z niespotykanie niskim zużyciem paliwa. Nasza najnowsza filozofia stylizacyjna KODO – Dusza ruchu, sprawia że Mazda CX-5 wydaję się być w ruchu nawet gdy stoi, a jej piękne nadwozie, eleganckie detale i dynamiczna sylwetka sprawiają że dumnie wyróżnia się na tle innych SUV'ów.

MAZDA CX-5. Przełamuje konwencje.

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO2 wynoszą odpowiednio: od 4,6 do 7,2 l/100 km oraz od 119 do 165 g/km. Samochód jest wyposażony w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany [HFC-134A] o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyclingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdziesz na www.mazda.pl

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

GOTOWE APARTAMENTY GDYNIA CENTRUM

CENY OD 7.900 PLN* / m²

* BRUTTO (Z PODATKIEM VAT)

58 621 74 74

WWW.ARTDECOGDYNIA.PL

AB INWESTOR

Czy pamiętasz książeczki SKO, pochody pierwszomajowe, kolejki w których kwitło życie towarzyskie, kartki na żywność, lemoniadę w woreczkach, wodę sodową z ulicznego saturatora, oranżadę w proszku, watę cukrową, mleko w butelkach ze srebrnymi kapslami, historyjki obrazkowe z gum do żucia, Świat Młodych, Teleranek, Krystynę Loskę, Jana Suzina, Adama Słodowego, biwaki i obozy pod namiotem, czarnego Kasprzaka, z którego na kasetę nagrywałeś listę przebojów Marka Niedźwieckiego?

To były cudowne lata - coraz częściej takie słowa daje się słyszeć o czasach PRL-u. Bynajmniej, nie jest to pochwała tamtych czasów i bezkrytyczne spojrzenie w przeszłość. Bardziej chodzi o nostalgię, tęsknotę za młodością, latami beztroski. Nie da się ukryć, że tak jak po zmianie ustroju ludzie powszechnie zachłysnęli się zachodem, kapitalizmem i niechętnie powracali do niewygodnej przeszłości, tak od dłuższego już czasu sięganmy chętnie pamięcią do tego, co w szarej, PRL-owskiej rzeczywistości było dobre. Szukamy swojej tożsamości, a tej najczęściej szuka się w historii i we wspomnieniach.

Siłą rzeczy PRL to nasza przeszłość. To nasza historia. Coraz chętniej wybieramy się w podróż do przeszłości, gdy wódka była na kartki, waluty tylko u cinkciarzy, a polskie ziemniaki atakowała amerykańska stonka. I właśnie na tej nostalgii swój biznes budują bohaterowie naszej okładki. Sebastian Leśniak i Mariusz Składanowski, dwaj internetowi biznesmeni nabyli prawa do legendarnej marki Pewex, wskrzesili ją i dynamicznie rozwijają. Na razie w świecie wirtualnym, ale pewnie już niedługo charakterystyczne i wciąż darzone ogromnym sentymentem niebiesko - żółte logo Pewexu będzie widoczne na ulicach polskich miast.

Wielu z nas, ludzi z tego pokolenia, do dzisiaj pamięta dreszcz emocji związany z przekraczaniem progu Peweksu, kuszącego raju obfitości zachodnich produktów w szarzyźnie PRL-u. Tym bardziej, że ta szarzyzna to kolejki po wszelkiego typu towary, nawet najbardziej podstawowe. I powszechny brak tych towarów. Pamiętam jak dziś, że Polak mógł wtedy, oczywiście na kartki, kupić miesięcznie pół litra wódki, 300 g proszku do prania, 100 g wyrobów czekoladopodobnych, 30 litrów benzyny, czy też kostkę mydła na dwa miesiące.

Ciekawie było też, gdy Polak chciał wziąć ślub. Obrączki można było kupić tylko po przedstawieniu świadectwa ślubu, z tym że przysługiwały one tylko nowożeńcom debiutantom. "Recydywie", czyli rozwodnikom i wdowcom nie przyznawano talonu na obrączki. Ślub był też jedną z dwóch okazji, na które można było otrzymać talon na garnitur. Druga okazja to pogrzeb, przy czym garnitur przysługiwał... nieboszczykowi.

Podejście do okresu PRL-u z pewnym dystansem, spojrzenie nań przez pryzmat absurdów, sprawia, że potrafimy się z tego śmiać. A niektórzy potrafią też zarabiać. Oprócz tego, że dzisiaj zakupy możemy zrobić w sieci Pewexu,

na rękach nosimy też zegarki Błonie, na nogi zakładamy kultowe Relaksy, jeździmy rowerami marki Romet, dzieciom czytamy elementarz Falskiego, a muzyki słuchamy dzięki wskrzeszonemu sprzętowi Unitry. Pewex sprzedaje nie tylko współczesne produkty, ale też sporo ma asortymentu przywołującego wspomnienia tamtych czasów. I tak jak dawniej wybór asortymentu może przyprawić o ból głowy. Różnica jest taka, że nie potrzebujemy dolarów, by dzisiaj coś kupić w Pewexie. I nikt też nie rzuci nam spod wąsa złowrogiego "Pan tu nie stał!".

Jakub Jakubowski

prestiż magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY
Magazyn Prestiż,
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot
e-mail: redakcja.trojmiasto@eprestiz.pl
www.prestiztrojmiasto.pl
Redaktor naczelny: Jakub Jakubowski
Z-ca Redaktora Naczelnego:
Aleksandra Staruszkiewicz,
tel.: 533 337 725
e-mail: staruszkiewicz@eprestiz.pl
Wydawca: Prestiż Trójmiasto Sp. z o.o.
ul. Pokorniewskiego 4, 81-860 Sopot

Prezes: Michał Stankiewicz
Wiceprezes: Jakub Jakubowski

Redakcja: Max Radke, Czesław Romanowski, Klaudia Krause, Katarzyna Graj,Agata Rudnik, Matylda Promień, Marta Legieć, Paweł Rogalski, Marta Jaszczerska, Paulina Błaszkiewicz, Marcin Wiła, Michalina Domoń
Dział foto: Marek Stiller, Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski, Bartek Modelski
Sekretarz redakcji: Katarzyna Paduch
Skład gazety: Konrad Rószkowski
Dystrybucja: Paweł Bednarczyk

Dział sprzedaży i marketingu
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Karol Kacperski, tel.: 796 023 368
Małgorzata Budrys, tel.: 504 968 177

Eventy i PR
Aleksandra Staruszkiewicz (szef), tel.: 533 337 725

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

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

REKLAMA

Fundacja Między Niebem a Ziemią
KRS 0000385861
Podaruj 1% nieuleczalnie chorym dzieciom.
FUNDACJA MIĘDZY NIEBEM A ZIEMIĄ
www.miedzyniebemaziemia.pl

DOMY HYBRYDOWE

MULTI-COMFORT SAINT-GOBAIN SUSTAINABLE HABITAT

POZNAJ DOMY HYBRYDOWE

POPRZEZ ROZSZERZONĄ RZECZYWISTOŚĆ W TECHNOLOGII VR

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ WWW.DOMYHYBRYDOWE.PL

Tritum Business Park Al. Zwycięstwa 241, 81-521 Gdynia tel. 58 670 46 47

NASI PARTNERZY:

SAINT-GOBAIN somfy SOKÓŁKA OKNA I DRZWI Rigips SHARP STIEBEL ELTRON HÖRMANN ruukki

SILIKATY LEGALETT ISOVER weber GLASSOLUTIONS MPI BOS PAM

Na okładce: PEWEX Foto: Bartosz Modelski

nr. 03/2016 (66) www.prestiztrojmiasto.pl

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

WYDARZENIA
14 Różne obliczna kobiecości , 11 lat Wizz Air w Gdańsku
16 Moda na bycie fit nie mija!
18 Golfowe Oscary przyznane, Myszka i Białecka Mistrzami Świata!
20 Polacy nie sprostali Argentynie, Snooker w Gdynia Arena
21 Dla ducha, dla ciała, dla siebie
22 Ślubna alternatywa
24 Wesele z Haffnerem, Chcąc od życia więcej

TEMAT Z OKŁADKI
26 Pewex, czyli 400% normy w retrobiznesie

LUDZIE
34 Grażyna Paturalska - Na trampolinie życia
36 Marta Abramowicz - Dotykając tematu tabu
38 Z Michałem wśród zwierząt - Skrzydłoczyny u pingwinów
39 Fakty i mity na temat wilków

PODRÓŻE
40 Niegrzeczny kurort

MOTORYZACJA
42 Genewskie nowości
44 Lodowa adrenalina z porsche
46 Moto wieści
48 Vignale. Luksus od Forda
50 Isetta - Maluch od BMW

DESIGN
52 Nastrój i elegancja
54 Super jacht studentki PG
56 Gdańsk się zazieleni. Pierwsza Edycja Festiwalu Ogrodów w Trójmieście

TECHNO TRENDY
58 MUST HAVE

ZDROWIE I URODA
60 Nie bądź w cieniu
62 Porady Eksperta: Nowe oblicze mezoterapii
64 Hity w medycynie estetycznej
66 Dzień Kobiet w Fitstacji

MODA
68 Pure form
70 Malgrau
78 Wiosna z Liu Jo

KULINARIA
80 Wszystkie smaki Azji
82 Kuchnia szefa kuchni - Grzegorz Labuda
84 Un Mondo Di Gusto
86 Wave z nowym menu

MIEJSCA
88 Nadmorski Del Mar w nowej odsłonie
90 Nowa przestrzeń na mapie trójmiasta

KULTURA, SZTUKA i ROZRYWKA
92 Adam Pierończyk - Cały Ten Jazz
94 Muzyczna SIESTA w Gdańsku
96 Krzysztof Pendrecki - Zbuntowany maestro
98 Prestiżowe Imprezy

BIZNES
100 Giełda i surowce każą liczyś straty
102 Najlepsi wśród równych
104 Kwestionariusz Biznesowy: Bożena Niemczyk-Drania

KRONIKA PRESTIŻU
106 Najlepsi pracodawcy nagrodzeni
108 Match Party w Hotelu Haffner
110 Zatoka pełna kobiet, Kobiety i rozwój osobisty
112 Pomorskie sztormy

WILD & FREE
PATRIZIA PEPE
PATRIZIA PEPE
PATRIZIA PEPE
PATRIZIAPEPE.COM
CH Klif w Gdyni, Al. Zwycięstwa 256, Salon Patrizia Pepe I piętro

Z KURTYNĄ I BEZ

JERZY LIMON

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

POCHWAŁA CENZURY

Okropne słowo – cenzura. Łatwo ją krytykować. Stanowi zaprzeczenie wolności i demokracji. Ale cenzura cenzurze nierówna. Można rozróżnić rozmaite jej rodzaje: polityczną, ekonomiczną, edukacyjną, obyczajową, czy nawet estetyczną. Selekcja tekstów w redakcjach i wydawnictwach, filmów w kinach, czy programów w TV, dzieł eksponowanych w galeriach i muzeach – to wszystko są formy cenzury.

Przejawem naiwności jest pogląd, że pod okiem cenzora nie mogą powstać wielkie dzieła. Historia sztuki i literatury jest tego zaprzeczeniem. Nie zapominajmy, że większość arcydzieł światowych w każdej dziedzinie sztuki powstała i powstaje w systemach, które dzisiaj nazwalibyśmy totalitarnymi. Formą cenzury jest też działalność ekologów, czy konserwatorów zieleni i zabytków. I chwała im za to! I czuję do nich żal, że nie zawsze okazują się skuteczni. W przeciwieństwie do dzieł ruchomych, architektury nie da się wyrzucić, albo oddać do antykwariatu. Oszpeca w sposób trwały.

Kiedy oglądam kicze, czy to w postaci samych kościołów, czy ich wystroju, to czuję żal, że cenzura kościelna nie dotyczy świątyń. Kiedy słucham nie-maryjnych nawoływań Radia Maryja, czy bredni opętanych nienawiścią polityków, czy nawet kapłanów, kiedy słyszę hajlujących młodzieńców i ich politycznych sekundantów, porykiwania stadionowych troglodytów, to złość mnie bierze, że żadna cenzura nie ma odwagi, czy prawa na interwencję.

Z drugiej strony, jeżeli policja konfiskuje i niszczy filmy pornograficzne, to jakoś nikt nie zbiera podpisów broniących twórców tych dzieł i ich swobód artystycznej ekspresji. Ba, zakrzykną niektórzy, toż pornografia nie jest sztuką! Zgoda, ale jeśli była gwiazda twardej pornografii Annie Sprinkle masturbuje się publicznie, a przez wziernik ginekologiczny chętnym pozwala oglądać szyjkę swojej macicy i jest to sprzedawane jako dzieło sztuki performance, które pokazuje się nie w podrzędnych budach, tylko w przestrzeniach znanych w świecie galerii, to wówczas zarzut pornografii spotkałby się z gwałtownym protestem środowisk twórczych.

Zaciera się granicę pomiędzy sztuką a niesztuką. Liczą się intencje artysty, poprawność polityczna i nośność ideologiczna, czy medialna. Krytyce zarzuca się zawsze to samo: konserwatyzm, akademizm, niezrozumienie sztuki. W istocie źródłem konfliktu jest jej niewielki odłam, który ulega temu, co sam nazywa tyranią ideologii. Ważną rolę odgrywają w niej narządy płciowe (a także wszelkie wydzieliny ciała), których artystyczna eksploatacja nabiera znamion obsesji. Domy publiczne, pornografia, czy peep-shows to często dziecinne igraszki, oazy pruderii i wartości mieszczańskich w porównaniu z tym, co serwuje nam dzisiaj sztuka prowokująca. Cel tych działań jest aż nadto oczywisty. Jest nim medialna wrzawa.

Szkopuł w tym, że bez cenzury, kiedy wszystko jest dozwolone i wszyscy są obojętni, trudno wywołać szok czy skandal. Gdyby nie groteskowa interwencja nowego ministra kultury RP nikt by specjalnie się nie przejął udziałem artystów porno we wrocławskim Teatrze Polskim. Czymże bez skandalu i nagłośnienia medialnego byłaby kupa, którą Piero Manzoni zamknął w puszce? Czymże byłyby malunki Shigeko Kuboty, gdyby nie powstały na skutek machania w pozycji kucznej pędzlem wetkniętym tam, gdzie natura tego nie przewidziała? Albo okrwawiony tampon, wyciągany z pochwy Judy Chicago, zatytułowany „Czerwona flaga"?

Bez powiewu prowokacji i skandalu któż by słyszał o Alicji Żebrowskiej, która nie tylko robi publicznie artystyczną kupę, ale pokazuje ogolony srom, wyposażony w brwi i rzęsy oraz wargi sromowe, przypominające niedomknięte powieki, ozdobione makijażem, spod których wyziera szklane oko. Czymże by byli niestrudzeni w samookaleczaniu się, przestrzeliwaniu kończyn, przybijaniu prąci do desek rozmaici artyści ciała bez medialnego nagłośnienia? Najgorsze, co ten odłam sztuki może spotkać, to powszechna akceptacja i aplauz. Brak cenzury oznacza zupełną marginalizację.

Kiedy w teatrach zabraknie wulgaryzmów, aktorki i aktorzy obnażą już wszystkie swoje intymne zakamarki, performerzy wyprują z siebie ostatnie flaki, w galeriach więźniowie będą się dziergać i szarpać przełyki kotwiczką, muzea zapełnią się wszelkimi wydzielinami ciała, zużytymi podpaskami i wyschniętą spermą, na aukcjach będzie można kupić zachowane w formalinie eksponaty anatomiczne artystów, satanści będą urządzać plenery artystyczne na cmentarzach, to co wówczas? Jeśli media stracą zainteresowanie? Nie będzie wprawdzie cenzury, ale nikt na tę sztukę nie zwróci uwagi. Wszystko ugrzęźnie w ciszy. ■

MedicoDent

Klinika Stomatologiczno-Implantologiczna

Zapraszamy do odwiedzenia naszej kliniki

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

www.medicodent.pl

Gdynia, ul. Starowiejska 24

tel. +48 517 919 715

+48 58 661 60 50

KRZYWYM OKIEM

Michał Stankiewicz

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

Sporą kwotę zarobił prezydent Gdańska Paweł Adamowicz w 2015 roku za zasiadanie w radach nadzorczych Zarządu Morskiego Portu Gdańsk S.A. oraz Gdańskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Cieplnej. Jak podał portal trójmiasto.pl to ponad 125 tys. zł. W radach dorabiają też sobie wiceprezydenci Gdańska i inni urzędnicy. Sytuacja dwuznaczna, choć trzeba przyznać, że nie wyjątkowa. Samozatrudnienie włodarzy w spółkach komunalnych to samorządowa rzeczywistość prawie że w całej Polsce. Żyć przecież z czegoś trzeba. A kompetencje? Bez żartów. Przecież to nie konkurs.

Na froncie walki ideologicznej bez zmian. Kodowcy, pisowcy i peowcy wciąż skupieni na sobie. A społeczeństwo próbuje żyć i pracować normalnie dalej. Ktoś musi przecież ich utrzymać. Szkoda tylko, że nie można ich odizolować od reszty społeczeństwa. Razem z Trybunałem Konstytucyjnym. Wszystkim byłoby lepiej.

Gdyńska stocznia Crist, która posiada największy suchy dok w Polsce może zostać przejęta przez państwo, a dokładniej Fundusz Mars, który pożyczył stoczni 60 mln zł. Pieniądze miały zostać zwrócone do końca 2015 roku, ale nie zostały. Właściciele stoczni chcą przedłużenia terminu, ale fundusz ich zdaniem za zgodę postawił zbyt ostre warunki. – Niosą w zamiarze chęć przejęcie kontroli nad firmą – skomentował postawę państwowego funduszu jeden z właścicieli. Pieniądze trzeba oddawać, to fakt i każda instytucja, także państwowa ma nie tylko prawo, ale i obowiązek zabezpieczyć się. Tylko po co państwu kolejna stocznia? Jak pokazuje dotychczasowa historia – wszystkie prowadzone przez państwo stocznie przynosiły straty. Tak było ze Stocznią Szczecińską Nową, Stocznią Gdynia, tak jest ze stocznią Marynarki Wojennej, tak jest z Morską Stocznią Remontową Gryfia. Choć są i dobre strony – zawsze można obsadzić stanowiska kimś znajomym lub kimś bliskim politycznie.

Kev Fox

Małgorzata Białecka mistrzynią świata w klasie RS:X, a Piotr Myszka mistrzem świata. Sopoccy żeglarze zdominowali zawody w Izraelu i są faworytami przed igrzyskami w Rio. Paweł Tarnowski, też z SKŻ Ergo Hestia był czwarty. To nie koniec dobrych wiadomości. Ich klubowy kolega – Błażej Ożóg - startujący w konkurencji kiterace na początku roku wysunął się na prowadzenie w światowym rankingu. Same dobre wieści. Oby tak dalej.

Michał Szpak wygrał nominację do Eurowizji. Zasłużenie. Zawodzący wokal plus nijaki utwór. Jego kontrkandydatki - Natalia Szroeder, Margaret, czy też Edyta Górniak miały albo za dobry głos albo zbyt nowoczesne utwory nie pasujące do eurowizyjnej prześności. Trzymamy kciuki. Jest jakaś szansa.

Znamy nominowanych do Fryderyków. Wśród nich jest Kev Fox, muzyk, od roku mieszkaniec Sopotu (był bohaterem okładki Prestiżu), który razem ze Smolikiem nagrał doskonały album. Nominacja więc zasłużona, a liczę na wygraną. Przy okazji staram jednak się zrozumieć wymyślone do nagród kategorie i klasyfikowanie do nich danych artystów. Dawid Podsiadło i Mitch&Mitch z Wodeckim w popie. Fox w kategorii elektronika i alternatywa, a Voo Voo w rocku. Równie dobrze Voo Voo można umieścić w pop, a Mitch&Mitch z Wodeckim w alternatywie, bo choć w latach 70. ich muzyka była standardem, to dzisiaj jest zjawiskiem nietypowym. Fox to także i pop i rock. Wykonawców do danych kategorii umieszczała pewnie więc maszyna losująca. Niech będzie. Najdziwniejsze jest jednak połączenie elektroniki z alternatywą – jako jednej kategorii. Country z barokiem też można. Tylko po co? ■

Audi
Przewaga dzięki technice

Perfekcyjny napęd na cztery koła quattro sprawdzi się w każdych warunkach. Śnieg czy deszcz – zapewni doskonałą przyczepność na każdej nawierzchni i doskonałe przełożenie mocy na osiągi.
Na przykład w Audi Q5 – współczesnym SUV-ie o zdecydowanej sylwetce, idealnie funkcjonalnym i komfortowym.

W Audi Perfect Lease dla przedsiębiorców Audi Q5 z quattro dostępne jest z atrakcyjną, niską ratą miesięczną i bezpłatnym pakietem przeglądów serwisowych. Po trzech latach użytkowania z rocznym limitem 30 tys. km można zmienić swoje Audi na nowe.

Audi Centrum Gdańsk

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

Oferta dla biznesu. Prezentowana miesięczna rata to wartość netto raty dla oferty leasingowej Audi Perfect Lease dla Audi Q5 2.0 TDI clean diesel quattro 150 KM w cenie 156 700 zł brutto.
W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa w cyklu mieszanym: od 4,8 do 7,9 l/100 km, emisja CO_2: od 126 do 181 g/km.
Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.audi.pl.

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

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

BOTOKS, SZUWAKS, CZYLI JAK ZATRZYMAĆ MŁODOŚĆ...

Znam kilka kobiet, które podziwiam. Większość z nich to dorosłe, mądre, piękne kobiety z charakterem . Są też panie, które podziwiam, choć ich nie znam. Również są dorosłe, piękne i z charakterem. Znam też panie, których mi żal. Nie wiem czy są dorosłe i trudno mi stwierdzić, że są piękne. Z pewnością są nijakie. Jestem w wieku, w którym podobno zaczyna się wyścig z czasem, czyli wyglądem zewnętrznym. Fakt, że kiedy miałem trzydzieści lat nie panował tak powszechny dziś kult zdrowego trybu życia i sportowej sylwetki. Jako pracownik resortu rozrywki obserwuję na co dzień wiele zabiegów wspomagających egzystencję. Nie jestem do końca ich zwolennikiem, a tym bardziej beneficjentem, gdyż wcześniej czy później prowadzą owe zabiegi do zagłady.

W życiu każdej dorosłej kobiety zawsze pojawia się pytanie, czy już zacząć ulepszać naturę, czy pozostać sobą. Jeśli chodzi o moje zdanie to odpowiedź jest zawsze taka sama. To jak z piciem gorzały, wódka w nadmiarze zawsze szkodzi. Miałem, jak każdy chłopak, swoje telewizyjne idolki. Z nimi dorastałem, oglądałem je w telewizji i niektóre nawet poznałem. No właśnie, ostatnio niektórych nawet nie poznałem. Na szczęście pozostał głos. Jedna pani artystka tak się przestraszyła swoich urodzin, że dziś jedno oko ma niżej od drugiego i uśmiech jakoś dziwnie w jedną stronę wykrzywiony. Szybko sprawdziłem w sieci, czy udaru jakiegoś nie przeszła ostatnio.

Druga Pani, którą też lubiłem, rozpoznawana jest już tylko dzięki temu, że ma charakterystyczny głos. Idę ulicą, mija mnie pewna dama, woła na mnie. Myślę skąd ona mnie zna? Patrzę na ową damę i widzę, że na bank nie znamy się ze znanej sopockiej dyskoteki, bo tam zwyczajnie nie uczęszczam. Okazało się, że to była już była żona mojego znajomego, co - o zgrozo - używa szuwaks na głowie i ma o 30 lat młodszą żonę, myśląc że go kocha. Pierwsza reakcja to śmiech, a potem jednak współczucie, bo robią to sobie świadomie, dobrowolnie i raczej nie za karę. To jak zawody sportowe, których stawką jest pośmiewisko.

Siedzę latem na tarasie jednej z sopockich, modnych restauracji. Przy stolikach siedzą Państwo, stoją szampany i pachną perfumy. Do stolika podchodzą trzy sikorki, na oko około czterdziestki. Patrzę na nie i myślę, kurde czterdziestoletnie trojaczki, ale jaja. Siedząca obok mnie małżonka ze spokojem kota Filemona mówi do mnie: ale ty naiwny jesteś, one mają w głowie więcej chemii niż sklep z farbami na Grunwaldzkiej. No faktycznie, po chwili zorientowałem się że to trzy różne kobiety, ale kilka lat zabiegów bardzo je do siebie upodobniło.

A może to jest jakaś subkultura? Metalówy wiadomo, wszystkie na czarno, dziary, ostry makijaż, biżuteria ala kastet. Hipsterki też wiadomo, paryski lumpex, perfumy z odchodów mrówek, kalosze z papieru i do tego ciupaga. Studentki w większości jak zawsze bez stylu i pomysłu na siebie, ale to przejściowe raczej. A moje bohaterki? No figurę mają wszystkie nienaganną, bo na jednym liściu cykorii wyrzeźbioną, usta lodobierne i koniecznie złota biżuteria.

A faceci? W tym departamencie są jeszcze głupsi niż kobiety. Nie kumają, że włóczęga na twarzy działa na ich korzyść i tak naprawdę interesujący stają się dopiero po czterdziestce. Nie kumają też, że każdy zabieg jaki wykonują na swojej twarzy jest widoczny bardziej niż pół kilo botoksu w ustach bywalczyni pewnej sopockiej dyskoteki. No czyż nie jest komicznym widok faceta po pięćdziesiątce z pofarbowanym na czarno zarostem i czupryną? Apaszki, dobre garnitury, fasowane buty i koszule z monogramem na mankiecie absolutnie przechodzą, ale szuwaks na klacie? Zlitujcie się i pomyślcie o Klincie Istłudzie i Stiwie Makłin. 100 % włóczęgi, charakteru i każda kobieta mdleje.

A przecież moda na „upiększanie" dopiero się rozpoczęła. Nikt tak naprawdę nie doświadczył tego jak to się skończy. Znamy wiele przykładów z telewizji, ale wciąż nic nam to nie mówi. Są gabinety, salony i inne cuda na żelu. Znam też kobiety, które naprawdę robią to z umiarem i rozsądkiem. Są piękne w każdym wieku, interesujące, chce się przebywać w ich towarzystwie i mają cztery długości stadionu przewagi nad całym tym zdeformowanym kramem. Niech przykładem świeci pewna dama w każdym calu, pani Beata Tyszkiewicz. Jak ona wygląda, jak ona jara te fajki, jak ona potrafi być! ■

Quadrille spa

Odmładzanie | Modelowanie sylwetki | Depilacja | Strefa wellness

Quadrille spa

ul. Folwarczna 2
81-547 Gdynia
spa@quadrille.pl
tel. 48 58 351 03 20
www.quadrille.pl/spa

zaffiro · MedContour medical · LPG · Vectus · surgen

RÓŻNE OBLICZA KOBIECOŚCI

Co dla kobiet oznacza być w życiu spełnioną? Jak dokonywać w życiu śmiałych zmian i czerpać z nich satysfakcję? Na te i wiele innych pytań odpowiedzieli prelegenci podczas inspirującego festiwalu – Zatoka Kobiet, który odbył się w Zatoce Sztuki.

PRESTIŻ PATRONUJE

Spektakl Diva

Tegoroczny program wydarzenia objął wiele różnorodnych atrakcji, wśród których znalazły się m.in. warsztaty taneczne belly dancing prowadzone prze Lenę Marczykowską – trenerkę i instruktorkę tańców wschodnich. Wykład o konfrontacji swoich odczuć z szarą rzeczywistością i odpowiednim projektowaniu myśli przeprowadziła założycielka LABlife, Małgorzata Marczewska, która mówiła jak spojrzeć na swoje życie realnie i odróżnić prawdziwe problemy od iluzorycznych.

Waris Dirie

Kolejnym punktem programu był dynamiczny live cooking w wykonaniu szefowej kuchni La BlaBla, Adriany Marczewskiej oraz Vienia, pasjonata sztuki kulinarnej, cenionego rapera i producenta muzycznego. Punktem kulminacyjnym wydarzenia było spotkanie z gościem specjalnym festiwalu – Waris Dirie, somalijską pięknością, światowej sławy modelką, pisarką, ambasadorką ONZ, która od 2002 r. walczy z okrutnymi praktykami w krajach Trzeciego Świata.

- Przez dwie ostatnie dekady miliony kobiet zostało okaleczonych. Stojąc na tej scenie muszę przyznać otwarcie - nie wiem co jeszcze mogłabym zrobić, aby im pomóc. Zrozumiałam, że w pojedynkę trudno zmienić świat. Wszyscy musimy to robić każdego dnia. Tak wiele jest do zrobienia. Dlatego pomagajcie ludziom, obdarowujcie miłością. Wielkich zmian dokonuje się małymi krokami, milionem małych czynów – podkreśliła Waris.

Live Cooking w wykonaniu Adriany Marczewskiej i Vienia

Fot. Marta Dębska/Shh. Pictures

Chwilę później rozpoczęła się dyskusja wokół tematu relacji damsko - męskich, w której udział wzięły cenione osobistości z show-biznesu, m.in. Lidia Popiel, Andrzej Saramonowicz, Małgorzata Bogdańska, czy Edyta Herbuś. Panel poprowadził Conrado Moreno. Kobieta i mężczyzna – różnice małe i duże, to ten temat zdominował debatę, którą znakomicie podsumował Andrzej Saramonowicz, przywołując cytat z „Testosteronu": „Tato, czy kobieta i mężczyzna są jak dwie połówki pomarańczy? – pyta syn ojca. Nie synku, są raczej jak banan i pomarańcza wrzucone do tego samego wora, ale jak je wymieszać, też nieźle smakują".

Zwieńczeniem festiwalu był pokaz spektaklu Teatru Żelaznego pt. „Diwa" w reżyserii Grzegorza Kempinsky'ego, z Edytą Herbuś i Małgorzatą Bogdańską w rolach głównych. Zgromadzona publiczność nie kryła łez wzruszenia, bowiem spektakl był żywym świadectwem życiowych zmian i odważnych prób, co było idealnym podsumowaniem festiwalu. kk

10 LAT WIZZ AIR W GDAŃSKU

Wizz Air, największa niskokosztowa linia lotnicza w Europie Środkowo - Wschodniej, świętuje 10 urodziny swojej bazy w Gdańsku. Powstała 1 marca 2006 roku i była trzecią, po Katowicach i Warszawie, bazą Wizz Air w Polsce. Obecnie na lotnisku im. Lecha Wałęsy zbazowanych jest 5 samolotów i zatrudnionych ponad 200 pracowników Wizz.

W pierwszym roku funkcjonowania bazy Wizz Air w Gdańsku przewoźnik wykonał około 3 tysięcy operacji lotniczych na 8 dostępnych wówczas kierunkach. W minionym roku zbazowane w Gdańsku samoloty wykonały ponad 12 tysięcy startów i lądowań latając na 31 trasach.

- Taki dynamiczny rozwój przewoźnika jest naprawdę imponujący. W tym czasie ogólna liczba pasażerów Portu lotniczego Gdańsk wzrosła trzykrotnie. Cieszymy się, że wspólnie z takimi partnerami, jak Wizz Air odnosimy doskonałe sukcesy, czerpiąc z nich obopólne korzyści" – powiedział Tomasz Kloskowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk im. Lecha Wałęsy.

Tomasz Kloskowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk i Johan Eidhagen, dyrektor marketingu Wizz Air

Fot. Krzysztof Nowosielski

Przed utworzeniem bazy, pierwszy lot WIZZ z Gdańska odbył się w sierpniu 2004 roku. Od tego czasu przewoźnik obsłużył ponad 11 milionów pasażerów na trasach oferowanych przez gdański port lotniczy. Aktualnie linia lata z Gdańska na 30 trasach do 13 krajów, m.in. do Barcelony, Londynu, Mediolanu, Goteborga, Paryża, Rzymu Sztokholmu, Trondheim, Brukseli, Frankfurtu, Dortmundu, Hamburga, Glasgow, Kristiansand, czy Turku. mp

PENNYBLACK
Salon PENNYBLACK C.H. Klif Gdynia, I piętro Al.Zwycięstwa 256 +48 510 845 596.
PENNYBLACK.COM

MODA NA BYCIE FIT NIE MIJA!

Kulturystyczne zawody Kevin Levrone Pro Classic, Debiuty Kulturystyczne, Cross Baltic Challenge, MMA, strongman, armwrestling, maratony fitness, warsztaty, pokazy, spotkania z gwiazdami i targi – takie atrakcje czekały na gości i uczestników Fit Festivalu. Ten największy w Polsce festiwal zdrowia, urody, sportu i zdrowego stylu życia odbył się w Amber Expo w Gdańsku.

Najwięcej emocji towarzyszyło gali Levrone Pro Classic - to pierwsze zawody kulturystyczne profesjonalistów federacji IFBB Pro organizowane w Polsce, sygnowane nazwiskiem legendy kulturystyki - Kevina Levrone. Na scenie zaprezentowały się gwiazdy światowej kulturystyki znane ze scen Mr. Olympia czy Arnold Classic.

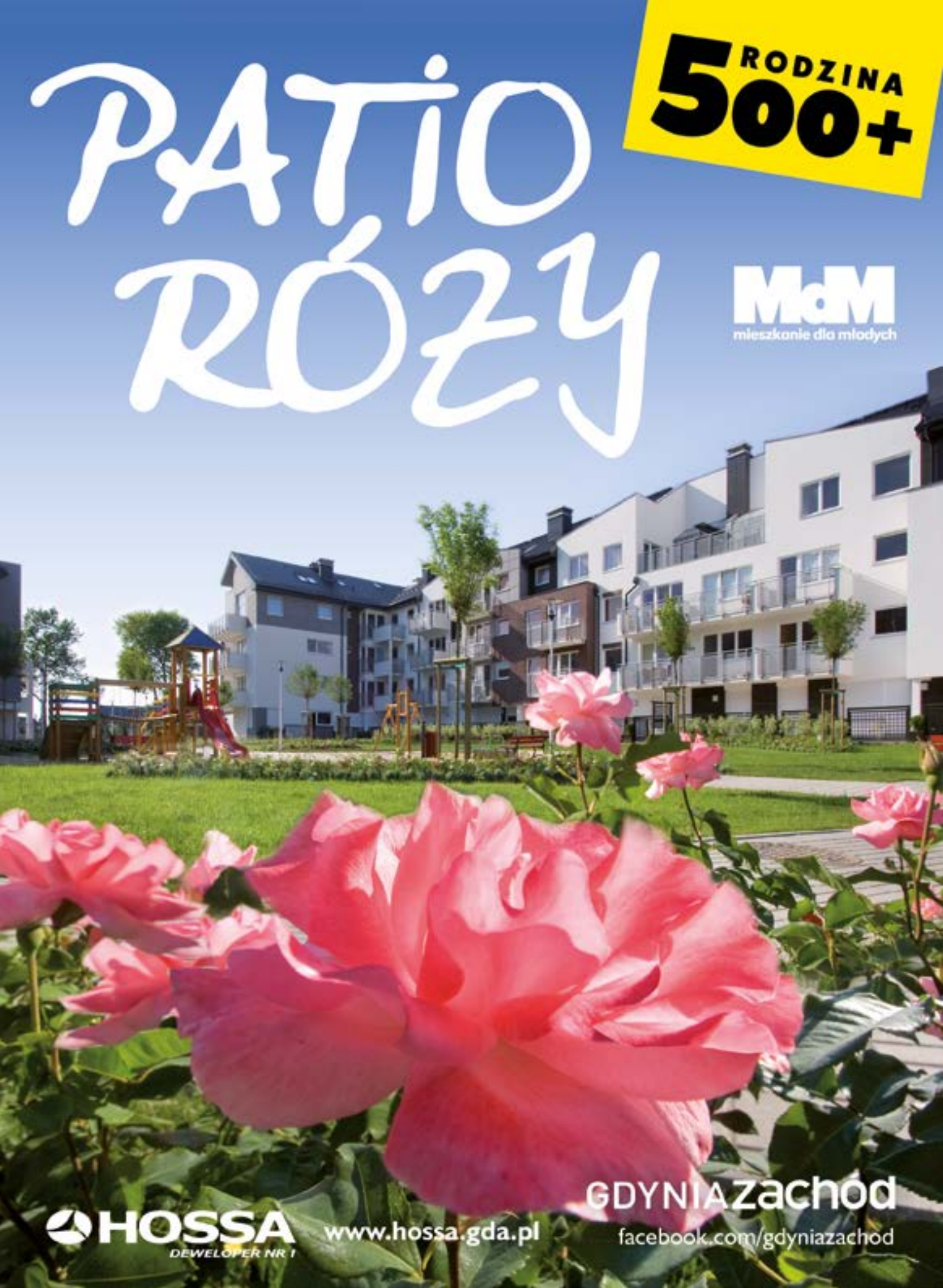
Zawody wygrał Amerykanin Cedric McMillan, a galę poprowadził Shawn Ray, trzynastokrotny uczestnik Mr.Olimpia – najbardziej prestiżowych zawodów kulturystycznych na świecie. Sędziowie ogłaszając werdykt brali pod uwagę trzy aspekty: separacja mięśni, wielkość umięśnienia, symetria i proporcje ciała. Przygotowanie do tego typu zawodów wymaga tysięcy godzin intensywnych treningów siłowych, gorliwego przestrzegania rygorystycznej diety oraz dokładnej analizy postępów.

Kilkaset zawodniczek i zawodników wystartowało w zawodach „Debiuty w kulturystyce i fitness". Była to rywalizacja przedstawicieli bikini fitness, męskiej i damskiej sylwetki, a także ośmiu kategorii kulturystyki mężczyzn. Na Fit Festival nie mogło zabraknąć dynamicznie rozwijającego się CrossFitu. Do startu w zawodach Cross Baltic Challenge zgłosiło się ponad 300 osób. Organizatorzy przygotowali dla nich takie konkurencje, jak skoki, biegi, przysiady, podciąganie, burpees, dźwiganie sztangi i wiele innych.

Wielką popularnością cieszyła się część targowa, na której prezentowali się producenci sprzętu sportowego, odżywek i suplementów. Strzałem w 10 była również Konwencja Fitness, czyli dwudniowe treningi prowadzone przez czołowych polskich trenerów personalnych i instruktorów fitness zrzeszonych w Fitness Authority School. mr

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Krzysztof Nowosielski


PATIO RÓŻY
RODZINA 500+
MdM
mieszkanie dla młodych
GDYNIA zachód
HOSSA
DEWELOPER NR 1
www.hossa.gda.pl
facebook.com/gdyniazachod

MYSZKA I BIAŁECKA MISTRZAMI ŚWIATA!

Trójmiasto rządzi w światowym windsurfingu! Piotr Myszka z AZS AWFiS Gdańsk oraz Małgorzata Białecka z SKŻ Sopot zdobyli tytuły mistrzów świata w olimpijskiej klasie RS:X. Regaty rozegrano w Eljacie w Izraelu. Tym mocnym akcentem polscy żeglarze rozpoczęli sezon przygotowań do najważniejszej imprezy w tym roku – letnich Igrzysk Olimpijskich w Rio de Janeiro.

Piotr Myszka i Małgorzata Białecka

Fot. Materiały prasowe

Zarówno Myszka, jak i Białecka, członkowie Energa Sailing Team Poland, jechali do Izraela z nastawieniem walki o medale i świadomością, że regaty na wodach Zatoki Akaba będą próbą sił na początku przygotowań do najważniejszych zawodów w tym roku. Oboje od początku mistrzostw świata spisywali się bardzo dobrze. Wszystkie wyścigi eliminacyjne kończyli w ścisłej czołówce, co zapewniło im komfortową sytuację przed rywalizacją o medale. Piotr Myszka został Mistrzem Świata jeszcze przed etapem Medal Race.

- Cieszę się niezmiernie ze złotego medalu. To wspaniałe uczucie ponownie stanąć na najwyższym stopniu podium. Przed mistrzostwami świata zapowiadałem, że chcę walczyć o medal i udało mi się zrealizować tę deklarację. Solidnie przygotowałem się do występu tutaj i to zaprocentowało. Jednak najważniejszy cel na ten rok nadal przede mną i teraz to na nim chcę się skoncentrować. Cała nasza ekipa pokazała, że jesteśmy mocni i trzymamy najwyższy poziom – ocenia swój występ Piotr Myszka.

Niesamowita okazała się również Gosia Białecka, która ostatecznie sięgnęła po najwyższe trofeum i potwierdziła swoją olimpijską formę.

- Jestem w siódmym niebie, ostatnie miesiące to dla mnie Mistrzostwo Europy, teraz Mistrzostwo Świata, coś niesamowitego! Nie poprzestaję jednak i obiecuję włożyć całą swoją energię w start w Rio. Jesteśmy na początku sezonu i czeka nas wiele ciężkiej pracy, ale zwycięstwo tutaj daje niesamowity zastrzyk energii i motywacji. Nic nie ucieszy mnie tak jak sukces na igrzyskach olimpijskich i zrobię wszystko, co w mojej mocy żeby go osiągnąć – deklaruje Małgorzata Białecka.

Windsurfing to aktualnie najsilniejsza odmiana polskiego żeglarstwa, a nasi zawodnicy od lat startujący z powodzeniem w olimpijskiej klasie RS:X, zdążyli przyzwyczaić kibiców do międzynarodowych sukcesów.

- To wielki sukces polskiego żeglarstwa i całego naszego zespołu. Piotr, Gosia, Paweł, Zosia, ale i pozostali, pokazali, że mamy najlepszy team na świecie i tylko możemy żałować, że system kwalifikacji na igrzyska umożliwia start po 1 zawodniku z 1 państwa. Całym Energa Sailing Team Polska tym bardziej będziemy trzymać kciuki za wynik Gosi i Piotra w Rio - mówi Przemysław Miarczyński, brązowy medalista Igrzysk Olimpijskich Londyn 2012. mp

Piotr Myszka

Gosia Białecka

GOLFOWE OSCARY PRZYZNANE

Wacław Laszkiewicz i Kuba Dymecki z Tokary Golf Club oraz William Siwek, założyciel i właściciel Postołowo Golf Club zwycięzcami plebiscytu Polish Golf Awards. Ten pierwszy triumfował w kategorii Trener Roku 2015, drugi zaś był bezkonkurencyjny w kategorii Debiut Turniejowy Roku. William Siwek zdobył zaś tytuł Innowator Roku. Golfistą Roku został Adrian Meronk, zawodnik klubu Toya Golf & CC Wrocław.

Kuba Dymecki

Fot. Tokary Golf Club

Wacław Laszkiewicz ma 62 lata, z czego 50 lat poświęcił sportowi wyczynowemu. Uprawiał judo, podnoszenie ciężarów i strzelanie sportowe (tu otarł się o kadrę olimpijską). Przez 10 lat pracy w Tokarach, wychował wielu czołowych zawodników kraju, w tym wielokrotnych medalistów mistrzostw Polski takich jak Michał Karczmarczyk, Tomasz Gajewski i obecni Maksymilian Biały, Filip Kowalski, Marysia Żrodowska i Jakub Dymecki. Drużyna klubowa juniorów w ubiegłym roku zdobyła tytuł Klubowego Mistrza Polski.

William Siwek został doceniony za ciągłe udoskonalanie pola golfowego w Postołowie, które należy nie tylko do najpiękniejszych w Polsce, lecz jest również klasyfikowane jako jedno ze 100 najlepszych pól golfowych w Europie Kontynentalnej. W roku ubiegłym wybudował m.in. Centrum Analizy Swingu z kamerami i ekranami 3D, na małym polu zainstalował dołki do FootGolfa, prowadzi też pierwszą w Polsce ligę FootGolfa. W planie jest budowa czterogwiazdkowego hotelu SPA, klubu sportowego i ośrodka mieszkalnego z apartamentami i domami jednorodzinnymi. mp

made in g

AJ ARMANI JEANS
AT.P.CO your life italian style
GAUDÌ
GAS
LOVE MOSCHINO
SEVENTY SERGIO TEGON

Salon MADE IN G
Kompleks NOWE ORŁOWO

Al. Zwycięstwa 237/2
Gdynia
+48 739 260 560
Made in G Gdynia

POLACY NIE SPROSTALI ARGENTYNIE

Polscy tenisiści nie sprostali w Ergo Arenie graczom z Argentyny 2:3 w spotkaniu 1. rundy Grupy Światowej Davis Cup by BNP Paribas. W skladzie Polaków zabrakło kontuzjowanego Jerzego Janowicza. We wrześniu czekają ich baraże o utrzymanie się w elicie.

Argentyna to ubiegłoroczny półfinalista Pucharu Davisa, Polska zaś debiutowała w Grupie Światowej. Gdy w pierwszym dniu swoje pojedynki singlowe przegrali Michał Przysiężny i Hubert Hurkacz wydawało się, że Argentyńczycy gładko wygrają mecz. Nadzieje Polakom dał debel Łukasz Kubot i Marcin Matkowski. Polacy pokonali Carlosa Berlocqa i Renzo Olivo 6:3, 6:4, 6:4. W każdej partii byli skuteczniejsi o jedno przełamanie, znakomicie też serwowali i dobrze grali przy siatce, obronili też wszystkie cztery breakpointy.

Michał Przysiężny

Fot. Adam Nurkiewicz

Przy wyniku 1:2 mecz Michała Przysiężnego z Leonardo Mayerem był pojedynkiem o wszystko. Polak świetnie rozpoczął, w pierwszym tie-breaku zwyciężył 7:4, ale później nie wykorzystał dwóch breakpointów, stracił siły i niestety przegrał mecz. W ostatnim spotkaniu utalentowany Hubert Hurkacz wygrał z Renzo Olivo 4:6, 7:6 (6), 6:4. W drugim secie obronił pięć piłek meczowych! mp

SNOOKER W GDYNIA ARENA

Wygraną Brytyjczyka Marka Selby'ego, mistrza świata z 2014 roku zakończyła się tegoroczna edycja turnieju snookera Gdynia Open 2016 z cyklu European Tour. W finale były mistrz świata pokonał swojego rodaka Martina Goulda 4:1. Angielski snookerzysta za zwycięstwo w turnieju otrzymał nagrodę w wysokości 25 tysięcy euro.

Decydujące starcie lepiej rozpoczął uwielbiany przez gdyńską publiczność Gould, który po wyrównanym frejmie wyszedł na prowadzenie 1-0, ale później do głosu doszedł już faworyzowany Selby.

- Miło jest odnieść zwycięstwo. Miałem podczas tego turnieju trochę szczęścia i powinienem był odpaść w trzeciej rundzie z Luką Brecelem, kiedy to przegrywałem już 0-3. Ostatecznie jednak udało się odwrócić losy tamtego meczu. Teraz podejdę do kolejnych zawodów z dużo większą pewnością siebie – podsumował najlepszy zawodnik Gdynia Open 2016.

Fot. Dawid Linkowski / Gdyńskie Centrum Sportu

W trwającej od wtorku rywalizacji udział wzięło ponad 250 zawodników z całego świata. Największy w Polsce turniej snookera odbył się w Gdynia Arenie po raz 4 z rzędu. W tym roku do turniejowych rozgrywek Gdynia Open zapisało się aż 254 zawodników, w tym 101 profesjonalistów i 153 amatorów. Wśród zapisanych nie zabrakło wielkich gwiazd światowego snookera, m.in. 8 zdobywców tytułu mistrza świata. mp

REKLAMA

DLA DUCHA, DLA CIAŁA, DLA SIEBIE

Taniec, joga, muzyka duszy. Twórczość. Rozwój osobisty. PROGRESSteron to nie tylko najstarsze, ale także największe tego typu wydarzenie w Polsce. W ramach wiosennej edycji, która odbyła się w Pomorskim Parku Naukowo-Technologicznym w Gdyni, zorganizowano ponad 70 warsztatów i wykładów dla kobiet zainteresowanych swoim rozwojem.

PRESTIŻ PATRONUJE

Fot. Lucyna Lewandowska

Na wiosennym PROGRESSteronie tradycyjnie nie zabrakło tematów związanych z coachingiem, autoprezentacją, zdrowym stylem życia, rozwojem twórczości oraz pracą z ciałem. Wśród warsztatów znalazły się również te poświęcone nurtowi eco.

- *Festiwal ze względu na dużą różnorodność kategorii, został podzielony na kilka grup docelowych - Agata Kruszczyńska, PR & Marketing trójmiejskiego PROGRESSteronu. - Jedną z nich stanowi grupa stricte biznesowa, odnosząca się do kobiet przedsiębiorczych. Inne prelekcje skierowane są typowo dla ciała i jest to np. taniec hula, salsa, czy joga. Zorganizowano również część rodzicielsko - partnerską, na którą przychodziły pary, co szczerze mówiąc było dużym zaskoczeniem. Oprócz tego odbyły się też wykłady rozwojowe, dla ducha: jak być szczęśliwą, jak osiągnąć sukces, jak wyzbyć się perfekcjonizmu. Każdy mógł znaleźć tutaj coś dla siebie, bo prelekcji było prawie 80* – podkreśliła Agata Kruszczyńska.

Motywem przewodnim festiwalu było hasło: „Ta jedna rzecz, która ma wpływ na moje życie". Uznani i sprawdzeni trenerzy, psychologowie, terapeuci i specjaliści z rozmaitych dziedzin przez kilka dni dzielili się swoim doświadczeniem i wiedzą. Pomagali odnaleźć, docenić i celebrować kobiecość, nową pasję czy umiejętności.

- *Jeżeli chodzi o Trójmiasto to mniej więcej od roku jest wielki boom na kobiece inicjatywy i tego typu wydarzenia. Jednak z PROGRESSteronem jest o tyle fajnie, że wszystko jest zebrane w jednym miejscu i tak naprawdę można zaaranżować sobie tutaj cały dzień, każdy ma wybór i szerokie spektrum możliwości* – dodaje Agata Kruszczyńska.

3 dni, niespełna 80 warsztatów i wykładów, znani trenerzy, międzynarodowa ekipa, około 500 uczestników i sporo twórczego zamieszania – tak można podsumować 33. edycję PROGRESSteronu. kk

REKLAMA

HANZA ★★★★ PAŁAC

Majówka i rodzinny piknik w Pałacu Hanza Wellness&SPA w Borach Tucholskich

Hanza Pałac****
Rulewo 13, 86-160 Warlubie

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

recepcja@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl

ŚLUBNA ALTERNATYWA

Ślub pod gołym niebem, a może w wyjątkowym wnętrzu przystrojonym polnymi kwiatami? Awangardowa suknia w stylu boho, a może minimalistyczna suknia z jedwabiu przetkana zmysłowymi koronkami? Wszystko co niebanalne, awangardowe w branży ślubnej zobaczyliśmy na Alternatywnych Targach Ślubnych w Sztuce Wyboru w Gdańsku.

Niezmiennie największe zainteresowanie budziły suknie ślubne. Lekkość, eteryczność, unikatowy detal, inspiracja naturą - takie są suknie zaprojektowane przez Karolinę Twardowską, która wychodzi ze słusznego założenia, że największe piękno ukryte jest w prostocie. Bardzo oryginalne suknie ślubne wykonane z jedwabi organicznych zaprezentowała też Róża Lis. Każdą suknię zdobi niepowtarzalny, wykonywany na zamówienie wzór z koronki klockowej ręcznie tkanej w Polsce.

Urzekły nas także jedwabne suknie ślubne marki Moons Varsovie utrzymane w estetyce bohemicznej zmysłowości i romantycznego minimalizmu. To marka głośno promująca filozofię „slow" w modzie ślubnej, mówiąca otwarcie o powrocie do tradycji jakości i rzemiosła. Idealnym podkreśleniem oryginalnego wizerunku są też szyte ręcznie nakrycia głowy projektowane i zaprezentowane przez atelier Misstery nakrycia głowy - toczki, fascynatory, woalki, ręcznie prasowane jedwabne i skórzane kwiaty oraz delikatnie zdobione biżuteryjne opaski.

Pomysły na niezapomniany ślub przedstawili konsultanci ślubni. Śluby w plenerze? Za granicą? Wszystko jest możliwe.

- *Zagraniczne śluby są zazwyczaj bardziej kameralne, intymne, stawia się bardziej na bliskość relacji niż na ilość gości. Pomysłów jest wiele - od uroczystego obiadu w restauracji na starej wieży portowej z zapierającą dech w piersiach panoramą Barcelony oraz clubbing do białego rana, po przyjęcie w pięknej willi z widokiem na jezioro Como we Włoszech* – wymienia Valentina Pokrovskaya, właścicielka firmy Be My Valentine.

Nie tylko odpowiednia lokalizacja się liczy – równie ważny jest całokształt wytworzonego podczas całego wydarzenia nastroju i najdrobniejszych dodatków. O jednej z takich realizacji opowiada Gabriel Jażdżewski,

- *Zaplanowaliśmy ślub dla pary w miejscowości Savoca, w której kręcono zdjęcia do „Ojca Chrzestnego." Młodej Parze towarzyszyło 40 gości. Młodzi na ceremonię jechali tradycyjnym dla wąskich uliczek sycylijskich pojazdem o nazwie tuk-tuk. Cywilny ślub miał miejsce wśród przepięknych widoków na Morze Śródziemne na styku z górzystym terenem wyspy. Zgodnie z miejscowymi zwyczajami, po ślubie zaproszono gości na aperitif, następnie tradycyjny zespół sycylijski poprowadził nowożeńców i gości na przyjęcie weselne* - opowiada Gabriel Jażdżewski, właściciel firmy Gustowne Wesele.

Podczas Alternatywnych Targów Ślubnych można było zobaczyć także portfolia takich fotografów, jak Kamila Piech, Hura Studio, Anna Jadusińska, Cream Photography i Time of Joy. Wspaniałe, często ręcznie malowane zaproszenia zaprezentowały firmy Love Prints, Żona Modna i Gustowne Wesele. Furorę zrobiły też słodkości i torty z cukierni Baccate i Capuccino. mp

PRESTIŻ PATRONUJE

Suknie ślubne z jedwabi organicznych marki Róża Lis

Fot. Krzysztof Nowosielski

Misstery, nakrycia głowy

Suknia marki Boso

Torty z cukierni Baccate

Żuławskie
WYPIEKI
CUKIERNIA TRADYCYJNA
2019

Zapraszamy serdecznie do zapoznania się z ofertą „Żuławskich Wypieków".

Proponujemy Państwu przepyszne i naturalne torty weselne, ciasta, ciasteczka, desery i słodkie bufety.

"ŻUŁAWSKIE WYPIEKI" TO CUKIERNIA BAZUJĄCA NA SMAKACH NATURY, BEZ KONSERWANTÓW, BEZ ULEPSZACZY, BEZ SŁODZIKÓW

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY POD NUMEREM TELEFONU 885 300 332 LUB NA KONTAKT@CEDROWYDWOREK.PL

WESELE Z HAFFNEREM

Wieczór panieński w klimatycznym spa, szampańska zabawa z wodzirejem w eleganckim hotelu i noc poślubna w najbardziej luksusowym apartamencie – taki pomysł na wszystko co związane z weselem przedstawili konsultanci ślubni podczas Dnia Otwartego dla Młodych Par zorganizowanego w hotelu Haffner w Sopocie.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Podczas Dnia Otwartego na przyszłych małżonków czekało wiele atrakcji. Można było obejrzeć wszystkie wnętrza hotelu, w szczególności zaś salę bankietową, która została na tą okazję specjalnie udekorowana. Każdy z gości miał możliwość degustacji potraw z menu weselnego, przyrządzonych przez szefa kuchni hotelu Haffner, a także wyśmienitych ciast, deserów oraz tortów weselnych przygotowanych przez szefa hotelowej cukierni.

Poza Hotelem Haffner w Dniu Otwartym udział wzięły firmy współpracujące przy organizacji wesel i przyjęć ślubnych z hotelem. Salon Sukien Ślubnych i Wieczorowych Anges przedstawił najnowsze kolekcje, z których na plan pierwszy wybijały się suknie lekkie, zwiewne i koronkowe. Najnowsze możliwości wykorzystania światła w zbudowaiu scenografii i klimatu wesela zaprezentowała zaś firma Show Master&Malawidecor. mp

CHCĄC OD ŻYCIA WIĘCEJ

PRESTIŻ PATRONUJE

Ilona Adamska, organizatorka Kongresu Imperium Kobiet

Fot. Gordon Blackler

Dla kobiet, które od życia chcą więcej zorganizowano w Hotelu Nadmorskim w Gdyni Międzynarodowy Kongres Imperium Kobiet. Podczas całodniowego spotkania uczestniczki mogły wysłuchać ekspertów, trenerów biznesu, ludzi, którzy swoją pasją zarażają innych do działania.

Cel był prosty - zaprosić wyjątkowe kobiety, które są zainteresowane zwiększeniem skuteczności biznesowej i poszerzaniem swoich horyzontów. Uczestniczki zostały wdrożone w tajniki budowania własnej marki oraz dowiedziały się m.in. jak budować własny biznes, prowadzić skuteczny PR i promocję firmy, a także jak zadbać o odpowiedni wizerunek.

- *Dostrzegając ogromny potencjał Pomorza, pragniemy skupić w jednym miejscu wspaniałe kobiety, które chcą rozwinąć swoje skrzydła, wejść w interakcję z liderkami biznesu i zainspirować inne osoby do zmian. Chcemy pokazać, że porażki zarówno w biznesie, jak i w życiu osobistym są znaczącymi punktami zwrotnymi, dzięki którym odkrywamy nowe wartości, którym warto się poświęcić* – podkreśla Ilona Adamska, pomysłodawczyni Kongresu, redaktor naczelna ogólnopolskiego magazynu Imperium Kobiet.

Tematyka wykładów i zakres podejmowanych zagadnień charakteryzowała duża różnorodność. Zaczynając od prelekcji czysto motywacyjnych, na przykład jak pozbyć się bólu niepowodzeń i uwolnić swój potencjał, kończąc na typowo biznesowych, takich jak: kapitał marki, autentyczność w biznesie, rozwijanie kompetencji miękkich.

Wśród prelegentów znaleźli się cenieni trenerzy komunikacji biznesowej, eksperci z zakresu budowania kariery, coach'owie, a także znane osobistości z show-biznesu: Krystyna Mazurówna, Małgorzata Ohme, Anna Kerth, czy Ryszard Rembiszewski.

Ponadto Kongres połączony był ze strefą wystawienniczą stoisk firm partnerskich. Każda z uczestniczek miała możliwość zapoznania się ze specjalnie wyselekcjonowanymi produktami. Swoje usługi prezentowali m.in. Celebrity Bridal, Best-Life, Klapp Cosmetics, Quadrille SPA, Clinica Cosmetologica, Keepcan i Concept Space. kk

Haffner

Business & Pleasure

★ ★ ★ ★

ŚLUB W PLENERZE

Poznaj najnowszą propozycję Hotelu Haffner w Sopocie!

NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIE W TWOIM ŻYCIU WYMAGA PROFESJONALIZMU

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą Hotelu Haffner:

- możliwość zorganizowania ceremoni zaślubin w Parku Oliwskim przy nowym kompleksie pałacowym lub na przepięknej piaszczystej plaży w sercu Sopotu,
- organizacja imprezy weselnej w hotelowej sali bankietowej lub innym dowolnym miejscu wybranym przez Państwa,
- wyśmienite torty i ciasta z własnej cukierni sygnowane przez Szefa Cukierni - Mistrza Polski 2015 roku,
- komfortowe pokoje oraz apartamenty dla weselnych gości,
- wykwintna kuchnia, profesjonalna i uśmiechnięta obsługa.

Hotel Haffner

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

PEWEX, CZYLI 400 % NORMY W RETROBIZNESIE

AUTORZY: MICHAŁ STANKIEWICZ, JAKUB JAKUBOWSKI, KLAUDIA KRAUSE / FOTO: BARTOSZ MODELSKI

Samochodziki matchboxa, klocki Lego, jeansy Levis, papierosy Marlboro, czy whisky Johny Walker. Po te towary m.in. chodziło się w czasach PRL-u do Pewexu, czyli sklepów Przedsiębiorstwa Eksportu Wewnętrznego. Oczywiście warunkiem było posiadanie dolarów lub bonów towarowych. W okresie PRL-u Pewexy były przepustkami do lepszego, bogatszego , ale też i „zgniłego" Zachodu. Po zmianie ustroju zniknęły nie wytrzymując konkurencji wolnorynkowej. Od 3 lat Pewex znów działa jako część grupy skupiającej znane serwisy internetowe, m.in. Demotywatory, Mistrzowie, czy Joemonster. Tylko po co? O tym opowiadają Prestiżowi właściciele reaktywowanej marki - Sebastian Leśniak i Mariusz Składanowski.

Panowie, jak przebiega wasz eksport wewnętrzny? Warto było reaktywować Pewex?

Sebastain Leśniak: To już trzeci rok naszego eksportu wewnętrznego i z lubością informujemy, że ma się dobrze. Realizujemy 400 % normy, nie jest to nasze ostatnie słowo i cały czas idziemy do przodu. Także jesteśmy ukontentowani.

Skąd w ogóle pomysł na reaktywację?

SL: Jesteśmy dzieciakami PRL-u, roczniki 76, czyli mamy to nie tylko w genotypie i metabolizmie, ale i zakotwiczone we wspomnieniach. Było więc spore powiązanie czysto sentymentalne. W 2000 roku podjęliśmy pracę w mediach internetowych, to była Wirtualna Polska. Reprezentowałem wtedy dział e-commerce i pewnego razu przyszedł pomysł żeby sprawdzić czy jest wolna domena pewex.pl. Obserwując wielki boom internetowy uznałem, że kiedyś może się przydać.

No i okazało się, że jest wolna.

SL: Dokładnie. Przypomnę, że nie było jeszcze prawa, które korespondowało z nowymi technologiami, co jest bardzo istotne, jeżeli chodzi o tę kwestie. Ta domena cały czas sobie wisiała i po prostu ją wzięliśmy. Kilka lat później, mając już duży bagaż doświadczeń wyniesionych z korporacji, trafiłem na opracowanie pewnej doktorantki, która robiła badania poświęcone postrzeganiu marki Pewex przez współczesnych 20, 30-latków. Wyobraźcie sobie, że wówczas respons był negatywny. Ludzie traumatycznie odbierali markę jako niemożność zakupową w ówczesnych czasach. To było okno na świat, ale niedostępne.

Jestem takim klasycznym chłopakiem z blokowiska, z podwórka, gdzie największym zmartwieniem był krzyk do mamy, żeby rzuciła piłkę przez balkon. Natomiast wspomnienia związane z Pewexem mam typowo andrusowskie, pozytywnie chuligańskie. Kiedyś mój kolega zorganizował 100 dolarów, odkleił cioci ze słoika skitranego gdzieś w szafie. To była kupa szmalu. Dodam, że bawiliśmy się z chłopakami z osiedla przez dwa tygodnie.

Tak oceniła większość?

SL: To był na tyle duży wolumen respondentów, że trzeba było swoje odczekać. Wiedzieliśmy, że prędzej czy później każdy z nas będzie wspominał swoją młodość raczej w superlatywach. Stwierdziliśmy, że trzeba po prostu cierpliwości. No i nadszedł ten czas kiedy powstał facebook i założyliśmy profil. W międzyczasie, co jest bardzo istotne, należało dopasować się do współczesnego prawa, więc udało się zakupić znak towarowy Pewex, czyli ten sławetny logotyp. Tak więc cała identyfikacja wizualna i prawo do nazwy należy do nas.

Do kogo należał wcześniej?

SL: Prawa do znaku po prostu wygasły i trzeba było je w umiejętny, prawny sposób je przejąć.

Od samego początku mieliście pomysł na sklep internetowy?

SL: Tak, to miało być e-commerce, ale jeżeli chodzi o przyszłość to chcielibyśmy przywrócić też tradycyjną sieć sprzedaży. Od samego początku doskonale wiedzieliśmy co chcemy zrobić i jaką ma to wartość. Był taki czas kiedy współpracą zainteresował się jeden z największych funduszy w Polsce, pytali wówczas o koncepcję, model biznesowy itd. Nie do końca byli jednak pewni jakie będzie zainteresowanie użytkowników. Powiedzieli wtedy tak: jeżeli będzie 8 tys. osób na fb – tutaj dodam, że to były początki facebooka w Polsce – to będziemy mieć mocny argument żeby przepchnąć ten projekt, bo pachnie tutaj bardzo fajną kasą. I co się

Wskrzesiliśmy największą markę PRL-u i tutaj jesteśmy zaabsorbowani całkowicie. Póki co wszystkie siły skierowane są na e-commerce'owy pokład, ale mamy już projekty sklepów stacjonarnych, wizualizacje, ale to są bardzo kosztowne projekty. Jesteśmy bez wątpienia piękną panną na wydaniu, wielu adoratorów kręci się wokół nas, wokół biznesu pewexowego, więc niewykluczone, że ten proces zostanie przyspieszony w sytuacji kiedy adorator naszej panny okaże się na tyle atrakcyjny i wyjdzie z ciekawą inicjatywą

okazało? Wyjechałem wtedy na miesiąc do Holandii – było 2 tys. użytkowników, a kiedy wracałem było już 20 tys. Nim się spostrzegliśmy było 50 tys. użytkowników. Był to najlepszy dowód, że jest zapotrzebowanie. Dzisiaj mamy 509 tys. użytkowników, a miesiąc temu zrobiliśmy rekord – 5 milionów zasięgu tygodniowo.

A jak na co dzień ludzie reagują słysząc słowo Pewex?

Mariusz Składanowski: W relacjach biznesowych to jest moment wspomnień, a potem przechodzi się do rozmów o pieniądzach. Są faktury, są produkty, pierwsze trzeba opłacić, drugie trzeba sprzedać - tu nie ma sentymentu. Inaczej jeżeli chodzi o znajomych, czy ludzi z ulicy. Gdy dowiadują się, że to jest „ten" Pewex to zawsze budzą się jakieś wspomnienia z tamtego okresu. Ktoś wspomni co kupił za zaoszczędzone pieniądze, podarowane bony, a czego nie mógł nigdy kupić, zaczyna się podróż w dzieciństwo.

SL: Pamiętam jak po starcie Pewexu trafiliśmy na główną stronę wp.pl z tekstem "Pewex zaszachuje Tesco i Biedronkę". I po nim na fali sporego hejtu przeczytaliśmy taki "majonez-delikates", tutaj zacytuję: "Jebana ubecja, żydokomuna, pewnie będą transferować pieniądze z banków szwajcarskich, żeby faktycznie rozpierd (...) zachodni kapitał". Także wiecie gdzie nasze macki sięgają, ja bym był naprawdę ostrożny rozmawiając z nami (śmiech).

Wasz sklep ma produkty całkowicie współczesne, ale macie też stronę retro Pewex, która wprost odwołuje się do dawnego Pewexu i bazuje na sentymencie. Zastanawialiście się czy nie reaktywować innych marek?

SL: Wskrzesiliśmy największą markę PRL-u i tutaj jesteśmy zaabsorbowani całkowicie. W tym konkretnym przypadku nie można wejść drugi raz do tej samej rzeki, tym bardziej, że kosztowało nas to mnóstwo pracy.

Część marek chyba została reaktywowana. Dostaliście może propozycję żeby wasz sklep sprzedawał takie reaktywowane produkty, znane z okresu PRL-u?

SL: Wydaje mi się, że to jest naturalna kolej rzeczy. Wpadło nam to do głowy, żeby stworzyć oddzielny dział - polskie marki o smaku retro. Widzimy co się dzieje, wskrzeszono Junaka, teraz w Świdniku mają wskrzesić WSK-ę, wskrzeszono też zegarki Błonie. Jesteśmy marką, która agreguje inne marki. Podjęliśmy już kolaborację z Unitrą i sprzedajemy te produkty, choć nie jest to jakiś poziom wyjątkowy, bo cały czas borykają się z głównym zarzutem, że „to nie jest to samo co kiedyś, bo jest z Chin".

Kiedy otwieracie sklepy stacjonarne?

SL: Mamy projekty sklepów stacjonarnych, wizualizacje, ale to są bardzo kosztowne projekty. Póki co wszystkie siły skierowane są na e-commerce'owy pokład, trzeba zarobić na to, żeby powołać taki projekt. To jest dopiero trzeci rok działalności, myślę, że decydujący. Jesteśmy bez wątpienia piękną panną na wydaniu, wielu adoratorów kręci się wokół nas, wokół biznesu pewexowego, więc niewykluczone, że ten proces zostanie przyspieszony w sytuacji kiedy adorator naszej panny okaże się na tyle atrakcyjny i wyjdzie z ciekawą inicjatywą.

Co najlepiej schodzi w Pewexie?

SL: Tutaj was zaskoczymy – tekstylia. Mało kto wie, że stary Pewex posiadał także swoją linię tekstylną, w zasadzie sami niedawno się o tym dowiedzieliśmy. Tekstylia schodzą najlepiej, my je produkujemy i sygnujemy marką Pewex. Natomiast mamy generalnie wszystko: perfumy, kosmetyki, ciuchy innych marek, muzykę, książki, film. Chcemy

być dużym marketem online, ale w naszym koncepcie jest cały czas nawiązanie towarowe do starego Pewexu i tu możemy wam uchylić rąbka tajemnicy – dostaliśmy koncesję na alkohol i niedługo wprowadzamy go do oferty. Chcemy towarowo korespondować z tym, co było kiedyś, m.in. po to, by któregoś pięknego dnia sprawnie przejść do rynku tradycyjnego.

To będą standardowe sklepy jak Biedronka, Żabka, czy też chodzi bardziej o promocję firmy, niż tylko samą sprzedaż?

SL: Promocja to jedno, jednak wynik finansowy jest tutaj głównym determinantem. Chcemy mieć sieć sklepów autorskich innych niż wszystkie – brzmi jak banał, ale nie chodzi o to żeby konkurować z największymi, bo nie tędy droga. Dla nas biznesem cały czas jest online, jednak chcemy stworzyć sieć autorskich sklepokawiarni i mocno to powiązać z zakupami online. Jeśli chodzi o sklepy, to chcielibyśmy żeby były zaszyte w infrastrukturę miejską, a nie klasyczne molochy, galerie.

Nieodłącznym elementem Pewexu jest wasz serwis wspomnień, coś szczególnego zapadło wam w pamięć?

SL: Tych wspomnień jest mnóstwo. Praktycznie na przestrzeni ostatnich trzech lat użytkownicy dodali tysiące swoich zdjęć otaczając je swoim prywatnym sentymentalnym komentarzem.

MS: Ja znalazłem gdzieś u siebie w szpargałach rzutnik „Ania". Odpaliłem, obejrzałem z synem parę bajek i to było całkiem fajne doświadczenie – ten zapach lampy, która wypala kurz, który gdzieś tam się pojawia… i tutaj zapach jest takim przeniesieniem w przeszłość.

SL: Co ciekawe często dostajemy zapytania: gdzie mogę kupić rzutnik „Ania"? Czy będziecie mieli coś podobnego w ofercie? Czy macie w swojej ofercie kulki na szprychy? Czyli jest wbrew pozorom zapotrzebowanie na tego typu rzeczy. Wyprodukowaliśmy swoją oranżadę, prawdziwą, na cukrze, różową, mamy do niej dedykowaną etykietę – „Pewex. Smaki z dzieciństwa", dodatkowo fajne kartonowe opakowanie. W ciągu ostatnich edycji Jarmarku Dominikańskiego ta oranżada była najbardziej wabiącym produktem, także patrząc przez pryzmat tych kawiarni, myślę, że hipsterska warszawka chodziłaby różowa.

A jakie wy macie osobiście wspomnienia związane z Pewexem, z PRL-u? To było dla was to zamknięte okno?

SL: Ja dzieciństwo miałem bardzo kolorowe. Jestem takim klasycznym chłopakiem z blokowiska, z podwórka, gdzie w zasadzie największym zmartwieniem był krzyk do mamy, żeby rzuciła piłkę przez balkon. Natomiast wspomnienia związane z Pewexem mam typowo andrusowskie, pozytywnie chuligańskie. Kiedyś mój kolega zorganizował 100 dolarów, odkleił cioci ze słoika skitranego gdzieś w szafie. To była kupa szmalu. Dodam, że bawiliśmy się z chłopakami z osiedla przez dwa tygodnie. Miałem wtedy 12 lat – czekolada, coca cola, te sprawy. To był jakiś bardzo gorący okres, bo pamiętam do dziś jak czekolada spływała nam po łapkach. Pieniądze trzeba było rozmienić u kolegów, którzy skończyli 18 lat. W tym okresie dzieciństwo było tak fajne, że ci kumple za fajki rozmieniali małolatom dolary, tak żebyśmy mieli po dolarku, i zwracali te pieniądze co do centa. Dzisiaj te pieniądze prawdopodobnie nie wróciłyby do kieszeni takiego 12 - latka. Przehulaliśmy to osiedlowo, ku niepocieszeniu rodziców, którzy później musieli zwrócić te pieniądze, ale wtedy poczułem prawdziwy smak luksusu. Także wspomnienia mam mocno wbijające się w genotyp.

MS: Ja miałem daleko do jakiegoś Pewexu, więc dla mnie równie egzotyczny był kiosk Ruchu. Dla mnie wystawa w kiosku była

Chcemy mieć sieć sklepów autorskich innych niż wszystkie – brzmi jak banał, ale nie chodzi o to żeby konkurować z największymi, bo nie tędy droga. Dla nas biznesem cały czas jest online, jednak chcemy stworzyć sieć autorskich sklepokawiarni i mocno to powiązać z zakupami online. Jeśli chodzi o sklepy, to chcielibyśmy żeby były zaszyte w infrastrukturę miejską, a nie klasyczne molochy, galerie.

Znalazłem gdzieś u siebie w szpargałach rzutnik „Ania". Odpaliłem, obejrzałem z synem parę bajek i to było całkiem fajne doświadczenie – ten zapach lampy, która wypala kurz, który gdzieś tam się pojawia… i tutaj zapach jest takim przeniesieniem w przeszłość.

czymś super fajnym. Sam Pewex kojarzy mi się z tym, że koledzy mieli klocki Lego, szczególnie ci, których tata pracował gdzieś zagranicą i przywoził te skarby. Kolega wyciągał szufladę, a tam same porozwalane klocki – to było dla mnie jak szuflada ze złotem. Trzeba było tak dotykać żeby nie popsuć.

Poza Pewexem prowadzicie serwisy, m.in. Demotywatory, Mistrzowie, Joe Monster itd. W ubiegłorocznej kampanii wyborczej, zarówno prezydenckiej i parlamentarnej – internet po raz pierwszy w historii tak mocno wpłynął na wynik wyborów. Dwie strony barykady, czyli PiS i PO wzajemnie oskarżali się, że zatrudniają całe rzesze ludzi, którzy robili wpisy, różnego rodzaju memy ośmieszające kontrkandydatów. Czy wy – jako właściciele najważniejszej strony do robienia memów, odczuliście takie zjawisko?

MS: Tak. Pamiętam jeszcze poprzedni okres, kiedy w 2005 roku rządzili Kaczyński z Giertychem. Wtedy internet był jednoznacznie przeciwko nim. Potem nastąpiła zmiana. W drugiej kadencji PO zaczęło robić tak beznadziejne rzeczy, że internet, który nie tykał w ogóle Tuska, pod koniec jego drugiej tury urzędowania był już zdecydowanie anty PO. Wszystkie rzeczy piętnujące PO dostawały wręcz nienaturalnie dużo głosów pozytywnych. Ci, którzy próbowali ich bronić często dostawali minusy, to także dało się zauważyć. Sprawdzaliśmy, czy ktoś nie stworzył sobie jakieś automatów, które generują te głosy, bo memy przeciwko PiS były automatycznie minusowe, więc nie miały szansy przejść dalej. Nie wyglądało to jednak na działania automatyczne. Tak więc była jakaś zorganizowana grupa kilkudziesięciu osób, ale mimo wszystko poza tą grupą, ludzie naturalnie dali upust swojej złości na poprzedni rząd.

A mieliście jakieś propozycje od partii? Np. byście pomogli waszymi serwisami w kampanii?

MS: Nie, to byłoby strzelenie sobie w kolano, ale w 2006 r. dzwonili do mnie z SLD czy byśmy im nie powrzucali parę rzeczy. Byłem wtedy na urlopie i od razu powiedziałem, że będziemy wrzucać to, co jest po prostu dobre i to była w zasadzie jedyna taka próba.

Macie pomysły na kolejne portale?

MS: Teraz bardziej obserwujemy to, co się dzieje. Ostatnio nabyliśmy serwis anonimowe.pl, to anonimowe wyznania. Niesamowita historia, bo to jest piękne, że w czasach obrazkowych, gdzie występują same memy, ludzie nagle opisują historie ze swojego życia. Wesołe, smutne, tragiczne i naprawdę lubią to czytać. Te posty na facebooku mają po kilkanaście tysięcy lajków, są czytane przez kilkadziesiąt tysięcy osób. To jest cały serwis i dalej to rozwijamy.

Wspieracie swoje marki wzajemnie?

SL: Główną lokomotywą są Demotywatory jako marka kreatywna. Pewex to projekt e-commerce'owy, natomiast mamy ten oręż w garści, możemy korzystać z własnych mediów i nie musimy kupować ich na zewnątrz za żywą gotówkę. W e-commerce zarobienie 100 tys. złotych to jest kawał organicznej pracy wielu osób, począwszy od marketingu, przez call center, a skończywszy na zwykłych pracownikach magazynu. Zarobienie tych 100 tys. jako wydawca jest zupełnie inne, sprzedaje się reklamę i jest. Natomiast cały czas wszystko jest jednym organizmem, korzystamy z auto promocji w zasadzie we wszystkich serwisach.

Macie niesamowite wyczucie internetu to nie ulega wątpliwości. Czy możecie się pokusić o taką diagnozę w jakim kierunku pójdą trendy internetowe?

MS: Jeżeli chodzi o internet to jest bardzo ciekawe zjawisko, a mianowicie segmentacja. Ludzie skupiają się wokół jakiejś strony, wokół jakiejś osoby, wokół youtuberów, co ciekawe te filmy na youtubie z marszu mają ogromną oglądalność. Patrząc z perspektywy moich serwisów te filmy nie cieszą się jakąś specjalną popularnością, chodzi bardziej o nową postać, która przyciąga. Internauci potrafią zostać z tym co lubią przez długie lata. My mamy swoją grupę użytkowników Demotywatorów, czy Joe Monstera, które mają stałą oglądalność przez już ładnych parę lat. Są osoby, które dołączyły do tego serwisu w 2003 r., więc kawał życia z nami spędzili. Jest też grupa, która skacze z kwiatka na kwiatek, bardzo często tam gdzie facebook pokaże jego algorytmy. To jest dość niepokojące, bo my się cieszymy, że dużo osób nas lubi, ale zmiana tego algorytmu powoduje, że jakieś serwisy mogą momentalnie wypaść z gry. Facebook to prawdziwy Wielki Brat.

Czego wam życzyć na najbliższe 5 lat?

SL: 400 % normy i nie jest to nasze ostatnie słowo. ■

onlewex.pl

GRAŻYNA PATURALSKA

NA TRAMPOLINIE ŻYCIA

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA

Była posłanka, obecnie projektantka mody, stylistka i personal shopperka. Twarda kobieta po przejściach, która udowadnia, że jeśli podąża się za marzeniami, to można odbić się od dna i sięgnąć chmur. I nigdy nie jest na to za późno, czego ona sama jest najlepszym przykładem. Grażyna Paturalska - wulkan energii i optymizmu!

Fot. We Love Photo

Skąd bierze pani siłę?
Takiego pytania to się nie spodziewałam (śmiech). Siłę czerpię z tego wszystkiego, co mi przychodzi do głowy, a co zaraz potem chcę urzeczywistnić. Lata lecą, a faktycznie energii mi nie ubywa.

Zadałam to pytanie nieprzypadkowo. 15 lat temu była pani kobietą sukcesu, posłanką. Miała pani piękny dom, razem z mężem prowadziła pani prężnie rozwijającą się firmę. W wyborach parlamentarnych osiągnęła pani fantastyczny wynik, wyprzedzając znanych polityków PO. Dwa lata później wszystko się zmieniło. Dlaczego?
Gdy człowiek pnie się po szczeblach kariery, nic nie dostaje za darmo, na każdą złotówkę i opinię odpowiedzialnie oraz uczciwie pracuje. Ale gdy nagle spadnie ze szczytu, nie ze swojej winy, to jest to najgorsza sytuacja, w jakiej może się znaleźć. I to właśnie spotkało mnie i mojego męża. Naszą drogą do sukcesu było bardzo proste i skromne życie. Byliśmy młodymi ludźmi po szkole średniej, nie mieliśmy wówczas studiów, firmę budowlaną tworzyliśmy od zera. W szczytowym okresie zatrudnialiśmy ponad 300 pracowników. Mieliśmy 5 oddziałów produkcyjnych w całej Polsce, prężnie się rozwijaliśmy. Jednak kiedy w 2003 roku nastał zły okres dla gospodarki i upadło ponad 30% firm budowlanych, ich niewypłacalność nas również dosięgła. Firmy, z którymi współpracowaliśmy, winne nam ogromne pieniądze, jedna po drugiej ogłaszały upadłość, co oczywiście ściągnęło na nas ogromne kłopoty. Na szczęście, co jest zasługą mojego męża, jego uporu i cierpliwości, choć było bardzo ciężko, nigdy nie doszło do upadłości firmy. Jednak te lata walki, najpierw o przetrwanie i zawarcie układu, a potem jego spłatę, bardzo odbiły się na jego zdrowiu. Zaczęły się problemy z sercem. I choć teraz, po wielu latach nasze życie wróciło do normy, trauma tamtych lat pozostanie w nas już chyba na zawsze.

Jednak firma, to nie był jedyny kłopot. Odeszła też pani z Platformy Obywatelskiej.
Tak. Zostałam do niej zaproszona jako kobieta sukcesu będąca łakomym kąskiem dla tworzącej się wówczas PO. Miałam masę nagród zdobytych na polu biznesowym, jak również osiągałam wiele sukcesów na arenie międzynarodowej. Tacy ludzie byli potrzebni w partii. Gdy zaczęły się kłopoty z firmą, sytuacja się odwróciła. Byłam marginalizowana w PO. Nie chcę wchodzić w szczegóły, gdyż były to bardzo przykre sytuacje, o których raczej chcę zapomnieć, niż je na nowo przeżywać. Gdy obserwuję dzisiaj, jak posłowie wychodzą z ciężkich oskarżeń o korupcję, a potem wszystko toczy się dalej, jakby nic się nie wydarzyło, to nie mogę w to uwierzyć. Na mnie nigdy nie ciążyły takie zarzuty! Byłam jedynie żoną swojego męża, który tracił firmę i to nie dlatego, że był utracjuszem, tylko dlatego, że mu nie zapłacono, oszukano go. Wówczas nikt w PO nie chciał tego zrozumieć. Jedyną osobą, na której mogłam polegać, na której się nie zawiodłam, był Maciek Płażyński. Mądry i uczciwy człowiek. Gdy odszedł z partii, moje kłopoty się nasiliły. Spodziewałam się wsparcia ze strony partii, nigdy go jednak nie otrzymałam.

I to nadal nie był koniec kłopotów. Stracili państwo piękny dom i przeprowadzili się do Sopotu, do zrujnowanej kamienicy.
Zgadza się. Straciliśmy swoje miejsce do życia, swoją pozycję, a wraz z tym wielu znajomych, których przez lata traktowaliśmy jak przyjaciół. To był wielki zawód.

Mimo wyższego wykształcenia i biegłej znajomości kilku języków nie mogła pani znaleźć pracy. W filmie „Tootsie" z Dustinem Hoffmanem, główny bohater mówi, że nie wierzy w piekło, ale wierzy w bezrobocie. Zgadza się pani z tym stwierdzeniem?
Nigdy nie miałam gorszego okresu w życiu, jak właśnie wtedy, gdy bezskutecznie szukałam dla siebie zajęcia. Było to tak upokarzające i zadające cios godności osobistej, że jeszcze do tej pory nie mogę mówić o tym spokojnie. Całe życie ciężko pracowałam, nie było łatwo, a potem doświadczyłam tego bolesnego upadku. Przykre było również

Fot. Gordon Blackler

to, że ludzie byli kąśliwi, czego wielokrotnie doświadczałam i niestety nadal doświadczam, także teraz, gdy wychodzę na prostą. Niestety, spotkałam się z odwróconymi plecami wielu znajomych, nieodebranymi telefonami, czy zamkniętymi drzwiami, które niegdyś były szeroko otwarte. Nie mogłam znaleźć pracy przez 4 lata i to był mój osobisty dramat. Nikt nie chciał osoby z moim doświadczeniem, a do tego posłanki. Miałam wrażenie, że przestałam istnieć dla świata.

Ale po tych 4 latach, coś się zdarzyło.
Tak, poszłam na bardzo fajne szkolenie, podczas którego usłyszałam przełomowe dla mnie zdanie: „Jeśli wszystko się w twoim życiu skończyło i nie wiesz co dalej, to zastanów się co kochasz, a potem znajdź ludzi, którzy ci za to zapłacą". Zaczęłam się zastanawiać, co ja tak właściwie kocham robić. Podczas bezrobocia miałam trochę czasu na rozmyślanie i odkryłam kilka rzeczy (śmiech)

Właśnie chciałam o to zapytać. Czy wbrew pozorom dało pani coś bezrobocie?
Oczywiście. Była to lekcja pokory, ale nie dlatego, że na tych szczytach tak bardzo obrosłam w piórka, tylko dlatego, że do pewnych rzeczy nie miałam czasu sięgnąć. Moje obowiązki po prostu mi na to nie pozwalały - tak mi się wtedy wydawało. Teraz, gdybym miała ponownie zostać politykiem, nie zrezygnowałabym z wielu rzeczy, z których wtedy zrezygnowałam, bo wydawało mi się, że tak trzeba, że muszę. Po szkoleniu, na którym usłyszałam to przełomowe zdanie, wróciłam do domu i włączyłam telewizor. Na ekranie ukazał się wybieg i Eureka! To było to – moda!

Moda już wcześniej nie była pani obca.
Zawsze lubiłam ładnie się ubierać. Już jako nastolatka chodziłam z mamą do krawcowej i pewne rzeczy tworzyłam sobie sama. Później, już jako młoda mężatka z głową pełną pomysłów, ale niezasobnym portfelem, zapisałam się na kurs kroju i szycia. Sama nie tylko projektowałam, ale też i szyłam moje kreacje, nawet suknie balowe. Po latach organizowałam również pokazy mody dla kobiet biznesu, a później w Sejmie ten słynny pokaz dla posłanek. Ukończyłam studia podyplomowe o kierunku Zarządzanie w Sektorach Mody na Akademii Leona Koźmińskiego w Warszawie. Egzamin i zajęcia w większości były prowadzone w języku angielskim, co było dla mnie kolejnym wyzwaniem. Ukończyłam te studia, udowadniając sobie, że mogę robić, to co chcę i kocham. Miałam też przyjemność prowadzić rubrykę modową w czasopiśmie Edukacja i Dialog. Idąc za ciosem napisałam program audycji radiowych pt. „Ubierz duszę" i wysłałam do Radia Plus. Program się spodobał i przez kolejne 1,5 roku co tydzień prowadziłam audycję modową, która spotkała się z dużym zainteresowaniem słuchaczy. Obecnie jest już kontynuacja tych audycji, tym razem skierowanych głównie do mężczyzn. W międzyczasie ukończyłam warsztaty, które dały mi predyspozycje do bycia stylistką i personal shopperką.

Napisała pani też dwie książki: „Ubierz duszę" i „Ubierz (J)Ego".
Pierwsza jest przeznaczona zdecydowanie do kobiet, druga natomiast skierowana jest do mężczyzn, ale jak wiadomo, niemal każda kobieta jest pierwszą i najlepszą stylistką swojego partnera, więc książka ta może być świetnym źródłem wiedzy dla pań z zakresu męskiej elegancji. Zwłaszcza, że do realizacji tej pozycji zaprosiłam mężczyzn, którzy znają się na modzie najlepiej, m.in. Janusza Wiśniewskiego, Macieja Kielmana, czy Tomasza Ossolińskiego.

A skąd pomysł na autorską kolekcję ubrań skórzanych?
Pojechałam na targi mody do Mediolanu szukać inspiracji i gotowych ubrań, a wróciłam z włoskimi, miękkimi jak aksamit i różnobarwnymi skórami. Moja synowa, świeżo wówczas upieczona projektantka, podjęła się wyzwania wspólnego stworzenia kolekcji sukienek, płaszczy i torebek. Teraz, kiedy Kasia od prawie 3 lat pracuje jako projektantka obuwia w Gino Rossi, nadal z sukcesem prowadzę kolekcję pod marką Grace Collection.

Jest pani personal shopperką i stylistką. W telewizji istnieje wiele programów poruszających ten temat. Można wyciągnąć z nich wniosek, że problemem kobiet jest nie tylko brak pomysłu na własny wygląd, ale przede wszystkim zaakceptowanie swojej osoby.
To jest autentyczny problem kobiet, ale też i wielu mężczyzn. Osoby, które mają kłopoty ze stylem, to osoby, które nie do końca siebie znają, lubią i akceptują, lub też osoby, którym tak jak mnie diametralnie zmieniło się życie. Z kobiety, która zawsze ładnie się ubierała i dbała o swoją garderobę, stałam się osobą bezrobotną, która nie miała dokąd ładnie się ubrać. Do wyjścia z psem czy ugotowania obiadu wystarczał wyciągnięty z półki zwykły t-shirt i pierwsze lepsze spodnie. Dlaczego ludzie w takich sytuacjach noszą takie rzeczy? Bo tak się właśnie czują, jak „stara wyciągnięta bluzka", a ich psychika jest jak „sfatygowane spodnie". To właśnie to w pierwszej kolejności wymaga odbudowania. Sięganie po ładniejsze ubrania, jest elementem wychodzenia z kryzysu. Wszystko to przećwiczyłam na sobie.

Co uważa pani za swój największy sukces?
To, że potrafiłam się podnieść po tym, co wydarzyło się w moim życiu. Za największy sukces, niewidoczny dla oczu, uważam zbudowanie od podstaw mojej nowej drogi zawodowej w wieku, kiedy bardziej chce się odcinać kupony od dokonanych osiągnięć, niż podejmować nowe wyzwania życiowe. Myślę, że mój przypadek jest w gruncie rzeczy budujący, ponieważ pokazuje, że gdy człowiek znajdzie się na właściwej drodze, to znajdują się też na niej pomocni ludzie i okoliczności. Nie można tego przegapić. Innym, nie mniej ważnym dla mnie sukcesem jest fakt, że nie zgorzkniałam, nie noszę w sobie żalu ani urazy. Udało mi się ocalić, mimo tylu ciężkich przeżyć, optymizm życiowy i wielkie pokłady energii.

A jakie ma pani plany na przyszłość?
Przede wszystkim chciałabym dalej rozwijać moją autorską kolekcję. Moje działanie w tej branży jest niszowe. Jako stylistka i projektantka indywidulanie dopasowuję unikatowe elementy garderoby do warunków i oczekiwań klientek. Tworzę ubrania i torebki, które najczęściej występują tylko w jednym, niepowtarzalnym egzemplarzu, co jest spełnieniem marzeń niemal każdej kobiety. No i wreszcie najważniejszy plan na najbliższą przyszłość... po tak intensywnej pracy chciałabym wreszcie odpocząć i wyjechać na wymarzone wakacje, na które na pewno nie zabiorę ze sobą komputera, a może też i telefonu (śmiech). ■

MARTA ABRAMOWICZ

DOTYKAJĄC TEMATU TABU

AUTOR: PAULINA BŁASZKIEWICZ / FOTO: ALEKSANDRA ŁYŹNIAK

Byłe zakonnice nikomu nie opowiadają o swoim życiu. Nie występują w telewizji. Powiedzieć złe słowo na zakon, to stanąć samotnie przeciw Kościołowi. Nie mówią znajomym ani rodzinie, bo ludzie nic nie rozumieją. Dla ludzi świat jest prosty: odeszła, bo na pewno w jakimś księdzu się zakochała. W ciążę z biskupem zaszła. Jak one tam bez chłopa wytrzymują? Chyba w czystości nie żyją? O tym wszystkim Marta Abramowicz napisała w głośnej już książce „Zakonnice odchodzą po cichu". Z autorką rozmawia Paulina Błaszkiewicz.

Chciałaby pani spędzić jeden dzień swojego życia w zakonie?
Tak, bardzo. Nie jeden, a więcej. Pisząc książkę „Zakonnice odchodzą po cichu" wielokrotnie myślałam o tym, że chciałabym zobaczyć od środka to życie, poczuć to na własnej skórze. Rozmawiałam godzinami z byłymi zakonnicami. Z siostrą Joanną i Magdaleną spędziłam wiele dni, ale łatwiej byłoby mi wyobrazić sobie życie sióstr, gdybym sama spędziła jakiś czas w zakonie. Nie było to jednak możliwe.

Życie zakonne fascynowało panią od zawsze?
Coś w tym jest. Najbliżej było mi do filozofii buddyjskiej. Zastanawiałam się, jaki stan umysłu trzeba osiągnąć, żeby zachować taki spokój, jaki mają niektórzy mnisi. Dla wielu ludzi pobyt w klasztorach buddyjskich, czy tybetańskich jest fascynujący.

Wiele gwiazd się zamykało w takich miejscach po to, żeby przemyśleć swoje życie.
Ma pani rację. Pisząc tę książkę poczułam się bardzo blisko związana z byłymi zakonnicami, a może i nawet obecnymi. Muszę powiedzieć, że ich podejście do życia, filozofia, wybory i zachowania, poświęcenie dla pracy dla innych wydało mi się bardzo podobne do tego wszystkiego, co głoszą ruchy na rzecz praw człowieka, zwane teraz lewicowymi. Joanna i Magdalena, moje bohaterki, bardzo dużo robiły dla innych – opiekowały się bezdomnymi zwierzętami, były wegankami, prowadziły klub książki dla więźniów w zakładzie karnym, pisały listy w obronie niewinnie uwięzionych z Amnesty International. Ja też wiele czasu spędziłam w organizacjach pozarządowych, stając po stronie osób wykluczonych. Przecież to właśnie zakonnice w Stanach zajęły się walką o prawa kobiet. Ktoś by pomyślał, że to dwa bieguny.

Zakonnice polskie mocno się różnią od tych amerykańskich. Czytając pani książkę mam wrażenie, że jest ona idealnym przykładem agresji kobiet do kobiet. Tu nie ma „solidarności jajników". Podaje pani wiele przykładów złego traktowania zakonnic przez zakonnice.
W kulturach patriarchalnych takich jak nasza zdarza się, że kobiety same stają się oprawczyniami, czy opresorkami. Przypomina mi się teraz cykl artykułów o kobietach w Afryce, które były zmuszane do wycinania łechtaczek. Te starsze pilnowały, by te młodsze zostały poddane takiemu zabiegowi. To dalekie porównanie, ale ono doskonale pokazuje, że kobiety też mogą podtrzymywać dany system. One wychowały się w tej kulturze, więc ją dziedziczą i przyjmują. W naszej kulturze miejsce kobiety jest w sferze domowej – jako opiekunki, strażniczki domowego ogniska, a pod eufemizmem kryje się pranie, sprzątanie, gotowanie i obsługiwanie mężczyzn, którzy przeznaczeni są do innych celów. Pozycja zakonnic jest odbiciem pozycji kobiet. Już w średniowieczu jasno ją określono: kobieta albo musi mieć męża, albo ma być zamknięta za murami. Zakonnicom wolno było przebywać tylko za klauzurą w zakonach kontemplacyjnych. Taka sytuacja trwała mniej więcej do XIX wieku. Przez wieki kobiety jako nieczyste nie mogły się zbliżać do ołtarza w celu innym niż komunia. Jeszcze w roku 1970 Watykan wydał instrukcję na ten temat, dotyczyła ona także zakonnic.

Co jest powodem, że zakonnice odchodzą z zakonów? Romanse?
Zakochania w księdzu albo we współsiostrze na pewno się zdarzają i czasem są powodem odejścia. Ale relacje moich bohaterek wskazują, że przyczyny tkwią zupełnie gdzie indziej. To przede wszystkim księża odchodzą do kobiety bądź mężczyzny, bo jak mówią badania prof. Baniaka, 1/3 z nich jest homoseksualna. U zakonnic głównym powodem odejść jest utrata poczucia sensu. Siostry przestają widzieć możliwość realizacji swojego powołania w zakonie z uwagi na trudne sytuacje, z którymi tam się stykają. Była siostra w odpowiedzi na książkę napisała: „Odeszłam, gdy zdałam sobie sprawę, że w zakonie gubię siebie jako człowieka, gdy w imię wymaganego posłuszeństwa mijam drzwi pokoju chorującej osamotnionej osoby. Gdy musiałam zostawić wieczorem staruszkę na przystanku tramwajowym na warszawskiej Pradze, a ona przyjechała z odległej wsi na komunię wnuczki, wychowanki sióstr. Rano, po modlitwach odebrałam tę przemarzniętą kobietę z przystanku, na którym spędziła całą noc i prowadziłam ją do kościoła". Słyszałam wiele takich opowieści, a teraz dostaję mnóstwo listów od byłych zakonnic, które dziękują za książkę, za to, że ktoś wreszcie ruszył ten temat.

Może pani zdradzić, o czym piszą?
Że doskonale znają to, o czym ja piszę. Za-

cytuję jeden, bo wydaje mi się ważny: "Czytając książkę pomyślałam, że żadna osoba duchowna nie poruszyłaby tego tematu. Księża z obawy przed utratą pozycji, zakonnice też nie - bo „to nie godzi". Myślę, że ta książka może rozpętać burzę. Poza tym nie spotka się z aprobatą zgromadzeń zakonnych. Zebrała pani historie byłych sióstr (i ja wiem, że to są historie autentyczne - wszędzie jest tak samo), ale te kobiety, które odeszły (w tym też ja) zawsze przez siostry „wierne" (czyli te, które „trwają w powołaniu") są uważane za „niewierne", niezależnie od tego, z jakiego powodu by odeszły. Pani książka jest nie tylko o tych 20 kobietach, z którymi się pani spotkała. Jest tak naprawdę książką o każdej z nas, które odważyłyśmy się żyć inaczej".

Teoria różni się od praktyki? Kandydatki chcące wstąpić do zakonu o tym wiedzą?
Nie wiedzą. Kandydatki do zakonu są zazwyczaj bardzo młode, poznają siostry od dobrej strony, więc skąd mają wiedzieć, jak tak naprawdę wygląda życie zakonnicy? Ja absolutnie nie jestem przeciwna wstępowaniu do zakonu, jeśli ktoś wie, co go czeka, ale jeśli siostry nie mówią jak jest naprawdę, to budzi moje wątpliwości. Moje bohaterki nie wiedziały, co będzie je czekać. Można powiedzieć – nigdy do końca nie wiemy. Ale tutaj kontrast był olbrzymi.

Czy pani bohaterki to kobiety ze stygmatem?
Myślę, że nie, chociaż dostałam kilka listów od zakonnic, które odeszły i do teraz nie mogą sobie z tym poradzić. Ale myślę, że też dlatego że nie było żadnej dyskusji w naszym społeczeństwie o byłych zakonnicach, a one same rzadko kiedy mają z kim o tym porozmawiać. Większość z moich bohaterek pochodziła z małych miejscowości i było im bardzo trudno zacząć nowe życie. Te, które były z dużych miast miały lepszą sytuację, bo rodzina je wspierała.

Jakie perspektywy ma była zakonnica?
Taka siostra wychodzi z zakonu nie mając nic. Jeśli jest młoda, to może jeszcze pójść na studia. Jeśli po czterdziestce, to jest dużo trudniej. Rodzice nie żyją, majątek został przepisany na rodzeństwo, które nie chce się nim dzielić. Mogą więc liczyć tylko na siebie. Część z nich wyjeżdża do Niemiec opiekować się starszymi osobami. To wszystko łączy się z trudnymi wyborami życiowymi.

Przepraszam za wyrażenie, ale bohaterki pani książki były ogarnięte i odważne, a co z tymi, które zostały w zakonie, bo bały się zmiany?
Te robią się zgorzkniałe, nie mają poczucia sensu. Z tym życiem w zakonie jest naprawdę różnie. Proszę spojrzeć na Izabelę, która wypełniła wszystkie zalecenia, reguły. Chciała dbać o to, by wszystko było zgodne z tym, co głoszą siostry, a mimo to odsunięto ją po dziewięciu latach tuż przed ślubami wieczystymi. Izabela nie miała żadnych wątpliwości, miała sukcesy w nauczaniu, prowadzeniu rekolekcji, więc wydawać by się mogło, że takie osoby powinno się w zakonach zatrzymywać.

Za co Izabela została usunięta z zakonu?
Siostry powiedziały jej, że nie ma powołania. Izabela przypuszcza, że powodem była fakt, iż nie zgadzała się na różne kłamstwa dnia codziennego, zwracała uwagę również przełożonym. Miała z tego powodu wiele problemów. No i jeszcze zaczęła odczuwać bóle w dłoniach i stopach, które nie miały medycznej przyczyny. W zakonie od razu zaczęto szeptać, że to stygmaty, mimo iż Izabela mówiła, że to raczej nerwobóle. A póki siostra nie złoży ślubów wieczystych, to można ją usunąć w każdej chwili.

Hierarchia jest najważniejsza?
Tak. W przełożonej należy widzieć istotę Boską i wszystko, co powie wykonywać bez dyskusji. Sytuacja w tych męskich zakonach jest zupełnie inna. Tam jest dużo więcej wolności, zakonnicy się kształcą.

A kobiety w zakonach mają iść do... kurnika?
No właśnie. Mają znacznie mniejsze możliwości i przez to ich pozycja jest dużo niższa. Mówienie o tym, że zakonnice mogą decydować o swoim status quo w Kościele, nie jest prawdą. Nie są zapraszane na sobory, synody, prawie ich nie ma w ciałach doradczych polskiego Episkopatu. Nikt nawet o tym nie myśli. Ich sytuacja zmienia się bardzo powoli. Spójrzmy na amerykańskie zakonnice, które są bardzo niezależne . Przez pewien czas miały nadzór kuratorski, wizytacje z Watykanu itd. Tam zmiany zachodziły od jakiegoś czasu. Theresa Kane przez lata była przewodniczącą amerykańskiej konferencji zrzeszającej zgromadzenia zakonne. Jako jedna z niewielu dostąpiła zaszczytu przemawiania do Jana Pawła II. To ona mówiła o kapłaństwie kobiet. U nas to niewyobrażalne. Zakonnice amerykańskie poparły m.in. bezpłatną opiekę medyczną dla najbiedniejszych. Nie potępiały kobiet, które wykonywały aborcję, otaczały opieką osoby homoseksualne, przez co naraziły się mocno, walcząc o to, co uważały za słuszne i w czym są wartości chrześcijańskie. W Polsce zakonnice idą zupełnie inną drogą.

Nie idą z duchem czasu?
Nie. Paradoksalnie w XIX wieku, kiedy powstały zgromadzenia czynne, o których jest moja książka, zakonnice miały relatywnie więcej niezależności niż mają teraz. Jeśli porównamy epoki, to były bardzo silne i charyzmatyczne kobiety, wręcz feministki. To one przeciwstawiały się Kościołowi, bo chodziły same do chorych mężczyzn, zajmowały się kobietami upadłymi, czyli prostytuującymi się. To były kobiety z misją.

To co się z nimi stało?
Sama się nad tym zastanawiam. Historie moich bohaterek przypominały wspomnienia zakonne sióstr z Kanady, Stanów Zjednoczonych, czy Wielkiej Brytanii z lat 50. To przywiodło mi na myśl, że polskie zakonnice zastygły, nie zreformowały się po Soborze Watykańskim II, a te zachodnie tak. Mam taką nadzieję, że moja książka jest rozpoczęciem dyskusji na ten temat. Dziś polska zakonnica ma być cicha i pokorna jak Maryja. Moje bohaterki nie chciały odchodzić z zakonów, one do końca czuły powołanie. Gdyby w ich zgromadzeniach panowała ta chrześcijańska miłość do bliźniego, o której tyle słyszymy, one by tam zostały. Niestety zderzyły się z systemem. Zbyt prosto jest winić za to przełożone. Pamiętajmy, że zakony żeńskie są częścią struktury Kościoła, a tam najważniejsze decyzje podejmują mężczyźni. ■

Z MICHAŁEM WŚRÓD ZWIERZĄT

SKRZYDŁOCZYNY U PINGWINÓW

Fot. Tadeusz Dobrzyński

Michał Targowski

AUTOR: AGATA RUDNIK

Wydaje wam się, że pingwin to pocieszny, puchaty ptaszek rodem z „Happy Feet"? Nic bardziej mylnego. To krwiożerczy gangster o zapędach sadystycznych. No dobrze, trochę przesadziłam, ale fakty są takie, że w bitwie o pokarm i miejsce lęgu bywa bardzo zaborczy. Jest też świetnym przykładem na to, że związki partnerskie z równym podziałem obowiązków w przyrodzie też świetnie się sprawdzają. O zwyczajach pingwinów opowiada dyrektor oliwskiego Zoo Michał Targowski.

Panie dyrektorze, nasz redaktor naczelny wysłał mi ostatnio artykuł dotyczący pingwinich gangów i dziwnych zachowań seksualnych tych zwierząt. Czy rzeczywiście te ptaki są aż tak brutalne?

Bywają (śmiech). Zachowanie pingwinów może czasem wskazywać na to, że w ich społeczności dzieje się coś niedobrego. Przede wszystkim to jednak zwierzęta stadne, które lubią swoje towarzystwo. A, że czasem dochodzi do mniej standardowych zachowań, to już inna sprawa… Pingwin w naturze lubi gwar i chętnie dzieli się swoimi emocjami z innymi, samotny nie daje sobie rady i po prostu ginie.

Czy w Zoo również można takie zachowania zaobserwować?

Obecnie mieszka tu 67 osobników, choć ja z łezką w oku wspominam czasy, gdy dwa lata temu mieliśmy ich ponad 80. Część stada wyjechała jednak do ogrodu zoologicznego we Wrocławiu. Liczyliśmy, że szybko te pustkę wypełnimy, ale okazało się, że to nie takie proste. Zresztą opowiem o tym później. Co prawda, nie obserwujemy ekstremalnych zachowań, ale nie zmienia to faktu, że pingwiny w okresie lęgowym toczą bój o najlepsze miejsce do budowania gniazda. Czasem widok takiej walki może być dość zabawny, dla ptaka jest to jednak dramatyczna walka o miejsce, gdzie wspólnie z partnerką wychowa młode. Widzimy więc, jak pingwinie rodziny chowają się w kamiennych grotach, w skale lub w szklanym domku oddanym do ich dyspozycji i decydują, gdzie jest im najlepiej. Zwykle ptaki wracają każdego roku do poprzedniego miejsca gniazdowania, a wczesną jesienią dobierają się w pary i wspólnie budują gniazdo. Zbierają wszystko, co nadaje się na budulec – patyczki, liście i biegną swoim charakterystycznym „kaczym" chodem przez cały wybieg do kamiennej groty i tworzą dom. Bywają też spóźnialscy, którzy zbyt późno zdecydowali, gdzie zamieszkają. Często wykorzystują moment, gdy dana para idzie do lasu po budulec i wskakują na ich miejsce. Podkradają sobie więc wzajemnie apartamenty (śmiech). Czasem dochodzi do konfrontacji i słychać wówczas jazgot i trzepot skrzydeł. Prawdziwe „skrzydłoczyny"!

Czy pingwiny wracają na następny lęg do tych samych gniazd?

Większość gatunków ptaków ma w sobie chcę powrotu do swojego gniazda. Na obecną chwilę mamy 20 wyodrębnionych par. Jaja pojawiają się od listopada do grudnia i przez około dwa miesiące pingwiny siedzą na jajach. Pary są bardzo skoncentrowane na tej czynności, panuje cisza, a na wybiegu harcują tylko młode, „wolne" osobniki.

Kawalerowie na wydaniu!

Tak jest (śmiech)! Prawdziwe ożywienie następuje jednak w porze karmienia. Wówczas wszystkie pingwiny ustawiają się w kolejce i otrzymują ryby z ręki wprost do dziobów. Jeden pingwin zjada ok. 1 kilograma ryby.

Wspomniał pan, że w tym roku zdarzyła się pewna niebezpieczna sytuacja…

Kiedy w pierwszej dekadzie stycznia nastąpił atak silnych mrozów dochodzących do -20oC, mieliśmy 16 jaj i wszystkie zostały niestety zniszczone. Prawdopodobnie ptaki nie zdążyły ogrzać ich swoim ciałem. Kiedy czują, że zarodek nie żyje, to wyrzucają je na zewnątrz. Gdy temperatura wróciła do normy ok. 2oC, jaja zostały po prostu wyrzucone z gniazd. Pingwiny tońce, które u nas mieszkają, w naturze występują u wybrzeży RPA, stąd nie są przyzwyczajone do srogich zim. Ich domki – kamienne groty ocieplamy słomą, zresztą pingwiny mają bardzo grubą warstwę piór, nie jest mu więc zimno. Dla dorosłych osobników mróz nie jest uciążliwy, co innego dla zarodków. Natura jest jednak dla wielu ptaków łaskawa i zdarza się, że następuje powtórzenie lęgu, w przypadku, gdy doszło do jego gwałtownego utracenia. Nasza sikora potrafi mieć nawet 2-3 legi w ciągu sezonu. W tej chwili mamy 25 pingwinich jajek. Pod koniec marca pojawią się już pierwsze pisklęta. Musimy więc trzymać mocno kciuki!

Na koniec muszę przyznać, że podoba mi się równy podział obowiązków w pingwinich rodzinach.

Młode rzeczywiście wychowywane są przez oboje rodziców. Jakiś czas temu zdarzyło się tak, że jedna z naszych samic padła podczas wysiadywania jaj. Godnie zastąpił ją jednak samiec. Co więcej, dzielnie wykarmił małe. Swoją drogą takie karmienie jest dość specyficzne. Polega bowiem na tym, że rodzic przekazuje do pyszczka nadtrawioną śledziową papkę. Jeśli zaś chodzi o relacje damsko - męskie, to choć często po roku pingwiny łączą się w te same pary, to jednak z ich wiernością bywa różnie… ■

FAKTY I MITY NA TEMAT WILKÓW

Zła reputacja, którą posiada wilk w Polsce jest przyczyną powstawania wielu mitów na jego temat. Tegoroczna Godzina dla Ziemi WWF, w Polsce poświęcona będzie właśnie temu gatunkowi. Pod hasłem „Godzina dla wilka. Bądź głosem, tych, którzy go nie mają." akcja dedykowana będzie poprawie wizerunku wilka w naszym kraju. Przedstawiamy najpowszechniejsze mity na temat tego gatunku, które nie znajdują potwierdzenia w rzeczywistości.

FAKT: WILKI SĄ BARDZO PŁOCHLIWE

Od II wojny światowej nieznane są w Polsce przypadki agresji wilków wobec ludzi, które zakończyły się poważnym poranieniem czy śmiercią. Wilki zazwyczaj unikają człowieka – po prostu się go boją.

FAKT: WILKI SĄ AKTYWNE NOCĄ I RZADKO ATAKUJĄ ZWIERZĘTA HODOWLANE

Przypadki, że wilk atakuje zwierzęta gospodarskie w dzień, należą do wyjątków. Zwierzęta domowe to w warunkach polskich zaledwie 3% ich pokarmu. A więc w skali kraju nie jest to problem istotny.

FAKT: W LASACH JEST WYSTARCZAJĄCA LICZBA ZWIERZYNY ŁOWNEJ DLA WILKÓW

W spiżarni wilków, czyli w lesie jest wystarczająca ilość zapasów. Tylko w mitach wilki polują na człowieka. Liczebność gatunków, które są ofiarami wilków (jeleń, sarna, łoś, dzik) wzrasta w Polsce znacznie szybciej niż liczebność samych wilków. Nie ma takich miejsc, gdzie wilki spowodowały wytępienie zwierzyny. 97 % menu wilka stanowią dzikie zwierzęta, 3% hodowlane.

FAKT: WILKI POLUJĄ TYLKO PO TO, ABY ZASPOKOIĆ GŁÓD

Jedynie mity opowiadają o wilku, który zabija dla zabawy. Wilki zabijają tyle, ile potrzeba, aby zaspokoić głód. Zwierzęta takie jak jelenie, sarny i dziki stanowią główną bazę pokarmową dla wilków. Jednak wilk jedynie obniża liczebność tych zwierząt, nie doprowadzając do ich wytępienia. Są to procesy naturalne, dlatego też nie ma żadnych powodów do zmartwień.

FAKT: OCHRONA WILKÓW W REZERWATACH NIE WYSTARCZY

Wilki poradzą sobie bez ochrony. To mit. Największym zagrożeniem dla wilka jest brak akceptacji społecznej ze strony hodowców i części myśliwych, próby osłabienia statusu ochronnego wilka i pogorszenie stanu siedlisk, w których występuje. Wilki nadal giną w Polsce z rąk kłusowników zastawiających wnyki, bądź też są zabijane z broni palnej.

Fot. Cezary Korkosz

FAKT: PROSTE ZABEZPIECZENIA OGRANICZAJĄ RYZYKO KONFLIKTU

W skali kraju wielkość szkód wyrządzanych przez wilki nie jest duża, a do sfery mitów należy obawa, że zabezpieczenia przed wilkami są kłopotliwe i kosztowne. Można go jednak zmniejszać przez stosowanie zabezpieczeń – specjalnych pastuchów elektrycznych i psów pasterskich, oraz dozorowania stada.

FAKT: WILKÓW MOŻE BYĆ W POLSCE WIĘCEJ

Mitem jest, iż w Polsce mamy za dużo wilków. Liczebność wilka w Polsce rośnie. Jednak ze względu na wysoką śmiertelność naturalną oraz powodowaną przez człowieka, proces ten jest stosunkowo powolny. Na wschód od Wisły wilk jest częściej spotykany, ale już populacja w zachodniej części kraju uznana jest przez ekspertów za zagrożoną. Dlatego istotne jest poprawienie łączności ekologicznej między obydwoma regionami Polski, utrzymanie prawnej ochrony tego gatunku oraz prowadzenie działań zmniejszających konflikt wilka z człowiekiem – odszkodowania dla hodowców oraz pomoc w zabezpieczaniu zwierząt hodowlanych. ■

Więcej informacji dotyczących tegorocznej „Godziny dla Ziemi WWF" znajduje się na stronie **www.godzinadlaziemi.pl**

Działania wspierają Domy Hybrydowe

ISCHGL

NIEGRZECZNY KURORT

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

Dziękuję Ischgl. To była prawdziwa eksplozja! - zwrócił się do tłumu pod sceną Elton John, który miał okazję wystąpić tu dwukrotnie. I w sumie słowo „eksplozja" z powodzeniem uznać można za podsumowanie wszystkiego, co wydarza się w bajkowej dolinie Paznaun. W marcowym wydaniu zabieramy was na narty i nie doszukujcie się w tym niczego zadziwiającego.

Wraz z pojawieniem się śniegu, życie mocno tu przyśpiesza, staje się nieco niegrzeczne. Rytm dnia i nocy wyznaczają imprezy, koncerty oraz różnorakie zawody. Zabawa trwa do maja, a jej uczestnicy doświadczają na własnej skórze, że w ośnieżonej krainie wszystko jest możliwe. Tak toczy się życie w Ischgl, jednym z najmodniejszych i najbardziej imprezowych kurortów w austriackim Tyrolu.

LIFESTYLOWA METROPOLIA

Z wypowiedzeniem nazwy miejscowości wiele osób ma pewien kłopot, choć sam dźwięk słowa „Ischgl" na twarzach zapaleńców sportów zimowych wywołuje szeroki uśmiech. To miejsce, w którym après ski jest równie ważne, co samo śnieżne szaleństwo. A może i ważniejsze. Waśnie dzięki zabawie austriackie miasteczko, liczące zaledwie 1600 stałych mieszkańców, zyskało miano „lifestylowej metropolii Alp". Na grzane wino lub sznapsa do dudniących głośną muzyką przybytków rozrywki tłumy wpadają po 16.30, tuż po zamknięciu wyciągów. Przychodzą do nich, a może bardziej zjeżdżają z gór, w pełnym rynsztunku narciarskim lub snowboardowym.

Do barów prowadzą zadbane i eleganckie uliczki. Wokół pełno modnych sklepów. W butikach Prady i Diora stracić można małą fortunę. Na miejscu są też bary, kluby i puby, do których nie wypada przyjść w narciarskim stroju. Często potrzebna jest wcześniejsza rezerwacja. Tak jak w przypadku nowoczesnego klubu w hotelu Madlein, w którym swoje urodziny świętowała Paris Hilton, a wśród stałych gości są Victoria Beckham i Naomi Campbell. Kto chce zaoszczędzić nieco grosza, może z Ischgl wybrać się na wolnocłowe zakupy do Szwajcarii, do malowniczo położonej strefy wolnocłowej w Samnaun.

ZIMOWA SCENA

Wszystko dobre, co się dobrze zaczyna. Gdy ponad alpejskimi szczytami rozbrzmiewa nagle głośna muzyka, oznacza to, że rozpoczął się sezon narciarski. I nie chodzi tylko o bary, w których podryguje się w rytm najnowszych hitów. Ischgl nie byłoby sobą bez rockandrollowego sznytu na stokach. Od lat próbuje przekonać swoich gości, że imprezowanie i narciarstwo z powodzeniem mogą iść w parze. Służą temu przede wszystkim słynne koncerty, jakie odbywają się w centrum miasta z okazji rozpoczęcia sezonu narciarskiego i na Wielkanoc. Jest jeszcze Top of the Mountain, osławiona muzyczna impreza kończąca sezon.

Zimowa scena na wysokości 2300 m n.p.m w Idalp, w samym środku narciarskiej przestrzeni, gości największe światowe nazwiska. Na pierwszym Top of the Mountain w 1995 roku wystąpił Elton John. Później wśród gwiazd otoczonych przez ośnieżone szczyty znaleźli się Tina Turner, Sting, Deep Purple, Rihanna, Melanie C, Scissor Sisters, The Pussycat Dolls. W tym roku, 30 kwietnia, zimowy sezon zakończy koncert grupy Muse. Dla posiadaczy ważnych skipassów wstęp na wszystkie koncerty pod gołym niebem jest wolny. Podczas koncertów piwo i inne trunki leją się takimi strumieniami tak bardzo, że nazajutrz stoki są… idealnie puste. Warto to wykorzystać.

NARCIARSKA MEKKA

Chociaż Ischgl robi wszystko co może, by stać się symbolem niegrzecznego kurortu z pieprzykiem, to jest też aktywne, sportowe i przede wszystkim wyjątkowo atrakcyjnie narciarsko. Kochający zjazdy dostaną tu wszystko o czym marzą. Bezgraniczne białe szaleństwo odbywa się na bajkowo przygotowanych, szerokich trasach, w większości czerwonych i czarnych, choć i oślich łączek nie brakuje. Bramy tego raju otwiera zaś jeden karnet. Silvretta Arena (czyli zbocza nad Ischgl oraz leżącym za granią szwajcarskim Samnaun) to blisko 250 km tras wytyczonych pomiędzy 1377 a 2872 m n.p.m.

Do tego dochodzą hektary powierzchni do jazdy terenowej, na których można bezpiecznie dawkować poziom adrenaliny i doświadczać, jak niebywałe możliwości ma Ischgl. Kto chce się o tym przekonać, w góry powinien się wybrać się z miejscowym przewodnikiem, który zna tutejsze zakamarki. Pod skrzydłami takiej osoby zjazd po tzw. ski routes, czyli oznaczonych, ale nieprzygotowywanych i niepatrolowanych trasach, staną się prawdziwą przygodą. To kolejny dowód na to, że Ischgl to prawdziwie alpejska stacja z ofertą nie tylko dla narciarzy rozrywkowych.

NARTY WIOSNĄ

Kiedy zima mija, nadchodzi czas na wiosenne zjazdy. Większość nartostrad leży powyżej 2 tys. metrów, więc o śnieg nie należy się martwić. Co więcej, pod koniec sezonu jest największa szansa na zakosztowanie firnu, czyli śniegu-marzenia każdego narciarza. Występujący wyłącznie wiosną firn powstaje w efekcie dużych różnic temperatur pomiędzy dniem i nocą. Jest bardzo szybki, ponieważ drobiny lodu działają jak łożyska kulkowe, a jednocześnie przyczepny, w odróżnieniu od gładkiego lodu. Najlepiej sprawdza się rano i późnym popołudniem, gdy temperatura spada poniżej zera.

Bywa też, że nawet gdy kończy się kwiecień, tu wciąż pada śnieg, a ratraki ledwo nadążają z wygładzaniem metrowych zasp. Poza tym po zachodzie słońca zabawa na świeżym powietrzu się nie kończy. Kiedy już zapadnie zmrok, przy górnej stacji gondoli Silvretta otwierany jest tor saneczkowy, jeden z najdłuższych w Alpach. Siedem kilometrów szalonego nocnego zjazdu prosto do Ischgl może być równie emocjonujące co poranne szusowanie po nieskazitelnym sztruksie.

CHWILA CISZY

Co jednak zrobić, jeżeli hałas rozrywkowego Ischgl jest nie na nasze nerwy, ale nie chcemy rezygnować z bezgranicznej przyjemności szusowania? Jest na to proste lekarstwo. Wystarczy wybrać pozostałe, kameralne kurorty w dolinie Paznaun: Kappl, See lub wyjątkowo urokliwy Galtur. To kolejne perełki imponującej krainy górskich szczytów. Wszystkie aspirują do tego, by stać się urzeczywistnieniem narciarskich marzeń. Idealny rodzinny urlop to motyw przewodni tych sielskich zakątków. Za wypoczynkiem tu przemawiają też konkurencyjne ceny. Kameralne, ale też wytworne hotele i przytulne restauracje nie rujnują kieszeni. Ceny mogą być nawet połowę niższe niż w oddalonym pół godziny drogi Ischgl.

Poza tym wypoczywa się tu bez uciążliwych kolejek i bez długich czasów oczekiwania do wyciągów. W Kappl-Sunny Mountain wytyczone zostały trasy zjazdowe marzeń. Czy nie brzmi to wspaniale? A jeśli ktoś poczuje przesyt nartami i zechce na chwilę od nich odpocząć, może poczuć wiatr we włosach na tutejszym torze saneczkowym. Nocne szaleństwo dorosłych zamienia w rozradowane dzieci. Równie wiele emocji przynoszą wędrówki w rakietach śnieżnych albo romantyczne przejażdżki saniami konnymi.

PROSTOTA Z CERTYFIKATEM

Na stokach w szybach restauracji odbijają się okoliczne trzytysięczniki. Wewnątrz na narciarzy czekają jeszcze większe doznania. „…Hmmm, tyrolskie ciasteczka? Rzadko mam okazję jednocześnie do takiej wspaniałej uczty i do tak znakomitego widoku panoramicznego!" - zwierzył się Dieter Bohlen po wizycie w jednej z tutejszych górskich chat. W całej dolinie Paznaun łatwo dać się oczarować menu kuszącym przysmakami z regionu i międzynarodowymi specjałami z całego świata. Trudno się dziwić, że w swej najnowszej edycji Gault Millau uznał Ischgl za kulinarny hotspot regionu alpejskiego i do elity zaliczył pięć tutejszych restauracji, które łącznie odznaczone zostały 12 czapkami przewodnika.

Natomiast od 2007 roku cała dolina Paznaun oznaczona jest marką „Region Dobrego Smaku", chroniącą tradycję i kulturę oraz ukazującą, że turystyka i rolnictwo są tu ze sobą powiązane w szczególny sposób. Nie można stąd wyjechać bez spróbowania Kaiserschmarrn, knedli, pączków z wędzonki, boczku, kiełbasy, miodu czy najprawdziwszych tyrolskich serów z mleka miejscowych krów, w tym słynnego Paznauner Almkase, górskiego sera z Paznaun. W sercu tyrolskich Alp najprostsze dania smakują wyjątkowo. ■

GENEWSKIE NOWOŚCI

Targi Motoryzacyjne w Genewie są najważniejszą imprezą o tej tematyce na świecie. Co roku przyciąga tysiące fanów motoryzacji, dziennikarzy i producentów, którzy bardzo chętnie, właśnie tutaj prezentują swoje najnowsze modele. Tegoroczna edycja to powrót do dawnej formuły tego wydarzenia i wielu spektakularnych premier. Do naszego zestawienia wybraliśmy te najbardziej interesujące samochody z punktu widzenia czytelników magazynu Prestiż w Trójmieście.

MASERATI LEVANTE

Długo wyczekiwany, pierwszy w historii tego włoskiego producenta SUV, wreszcie pokazał światu swoje oblicze. Model ten jest bardzo istotny w palecie Maserati, ale ma również ogromne znaczenie dla polskiego importera tej marki. Od sprzedaży Levante zależy między innymi to, czy i kiedy ta marka zagości na trójmiejskim rynku. Zgodnie z zapowiedziami, dzięki uterenowionemu modelowi firma spodziewa się wzrostu sprzedaży nawet o 50%. Jeśli tak się stanie, bardzo możliwe, że na przestrzeni kolejnych 2-3 lat w Trójmieście powstanie salon i serwis Maserati.

Silniki: 3.0 V6, 3.8 V8 oraz turbodiesel
Cena: prawdopodobnie od ok. 400 000 zł
Gdzie kupić: Maserati Chodzeń, Piaseczno k. Warszawy

BMW M760LI XDRIVE

Najmocniejsza wersja „siódemki" i pierwsza w historii usportowiona odmiana luksusowej limuzyny z Bawarii. Jeszcze nie M7, ale nosząca symbole M Performance.

Silnik: 6.6 l, V12, 600 KM
Cena: nieznana
Gdzie kupić: BMW Zdunek, Gdynia lub Bawaria Motors, Gdańsk

AUDI Q2

Najmniejszy model uterenowionej rodziny Q. Crossover z przednim napędem lub z układem Quattro w przypadku mocniejszych silników. W Polsce pojawi się jesienią.

Silniki: 1.0, 1.4, 2.0 TFSi oraz 1.6 i 2.0 TDI
Cena: prawdopodobnie od ok. 110 000 zł
Gdzie kupić: Audi Centrum Gdańsk

MERCEDES SLC ROADSTER

Następca SLK to dwuosobowy roadster, któremu nie można odmówić uroku i z całą pewnością rewelacyjnych proporcji oraz doskonałego prowadzenia.

Silniki: benzyna: 1.6 156 KM, 2.0 245 KM, 3.0 367 KM, diesel: 2.2 204 KM
Cena: od 172 702 zł
Gdzie kupić: BMG Gowo-rowski w Gdyni i Gdańsku

PORSCHE 718 BOXSTER

718 Boxster to kontynuacja świetnie przyjętego na wszystkich rynkach małego roadstera. Nowa generacja otrzymała również nową nazwę, nawiązującą do historycznego przodka.

Silniki: 2.0 300 KM, 2.5 350 KM
Cena: 230 510 zł
Gdzie kupić: Porsche Centrum Sopot

VOLVO V 90

Volvo nie zwalnia tempa i po udanym XC90 prezentuje luksusowe S90 i V90. Limuzyna (S) oraz kombi (V) będą konkurować z Audi A6, BMW 5 i Mercedes Klasy E.

Silniki: benzyna: 2.0 254 lub 320 KM, diesel: 2.0 190 KM lub 235 KM
Cena: od 181 600 zł
Gdzie kupić: Volvo Drywa w Gdyni i Gdańsku

ALFA ROMEO GIULIA

Włosi powracają w wielki stylu. Gulia jest piękna, zmysłowa, a w topowej odmianie QV ma ponad 500 KM mocy i stanowi konkurencje dla BMW M3, czy Mercedes C63 AMG!

Silniki: benzyna: 2.0 200 KM, 3.0 V6 510 KM, diesle 2.2 150 lub 180 KM
Cena: nieznana
Gdzie kupić: Auto-Mobil Gdynia

ASTON MARTIN DB11

DB11 to następca pięknego DB9. Producent zebrał już ponad 1000 zamówień na nowy model. Ciekawe czy na liście nabywców jest już James Bond?

Silniki: 5.2 600 KM, V12
Cena: powyżej 1 miliona złotych
Gdzie kupić: Aston Martin, Warszawa

FERRARI GTC4 LUSSO

Następca modelu FF i podobnie jak poprzednik będzie jedynym 4-os. modelem w gamie Ferrari. Z założenia ma służyć codziennej eksploatacji, w czym pomaga napęd na 4 koła.

Silniki: 6.2 680 KM, V12
Przewidywana cena: ok. 1.3 miliona złotych
Gdzie kupić: Ferrari Warszawa i Katowice

LODOWA ADRENALINA Z PORSCHE

AUTOR: MAX RADKE

Kraj - Finlandia. Miejscowość - Levi. Położenie - za kołem podbiegunowym. Kraina lodu, śniegu i mrozu. Koniec świata. Na tym końcu świata znajduje się Porsche Driving Center, miejsce gdzie można sprawdzić nie tylko to, co potrafią sportowe samochody z Zuffenhausen, ale też zweryfikować swoje umiejętności. A także zapałać miłością do Porsche, o ile twoje uczucie nie było jeszcze żarliwe, zanim tu nie dotarłeś.

Nie da się ukryć, że drift po zamarzniętym bagnie o powierzchni 300 hektarów, jazda po lodowej trasie odzwierciedlającej prawdziwe tory wyścigowe, próba opanowania samochodu w poślizgu, a nawet wycieczka nową 911-tką w śnieżną zaspę, wywołują ekstremalne emocje, a skacząca adrenalina wzmacnia tylko pożądanie do samochodu, który przed chwilą próbowało się okiełznać w dzikich warunkach.

Takie emocje właśnie czekały na klientów Porsche Centrum Sopot, którzy niedawno mieli okazję gościć w Porsche Driving Center. Nie ma lepszych warunków do rozwijania umiejętności prowadzenia samochodu, doskonalenia swoich reakcji oraz identyfikacji i przesuwania własnych limitów niż zajęcia praktyczne, szczególnie w wymagających warunkach polarnych.

Celem szkolenia było nie tylko osiąganie maksymalnych prędkości w ekstremalnych warunkach. Poza zyskaniem doświadczenia w prowadzeniu Porsche w trudnych warunkach atmosferycznych, priorytetem jest tu umiejętność oceny zagrożeń oraz niebezpiecznych sytuacji na drodze. Mierzysz się z tym, co do tej pory wydawało się niemożliwe. W ten sposób właśnie pokonuje się kolejne ograniczenia. Sprawdza się siebie oraz możliwości samochodu.

Uczestnicy w Levi mieli do dyspozycji różne modele Porsche - od Porsche 911 Carrera S, przez Porsche 911 Carrera 4S oraz Porsche 911 Turbo po Porsche Panamerę. A wszystko to pod okiem doświadczonych instruktorów. Ćwiczenia miały zróżnicowany poziom trudności, był slalom, kontrola samochodu za pomocą pedału gazu, walka ze nadsterownością i podsterownością, wyprowadzanie samochodu z poślizgu, itd. Śliska nawierzchnia i praktycznie brak przyczepności bezlitośnie obnażają każdy błąd.

A po emocjach związanych z jazdą po lodowych trasach można było poddać się relaksowi w hotelu, a także bliżej zapoznać się z dziewiczą i majestatyczną przyrodą mroźnego końca świata. zone z przekładniami automatycznymi. Ceny rozpoczynają się od 149 tys. zł.

AUTO BEST 2016

NOWY TIPO

od **42 600** zł *

- Klimatyzacja
- Radio z USB
- Bagażnik 520 l
- System wspomagający ruszanie pod górę
- Wspomaganie kierownicy
- Elektrycznie sterowane szyby przednie
- Centralny zamek sterowany z pilota

*

JEDYNĄ NIESPODZIANKĄ JEST TO, ŻE WSZYSTKO JEST W CENIE.

NOWY TIPO. TAK NIEWIELE TRZEBA, BY MIEĆ TAK WIELE.

FIAT

fiat.pl

Wersja Tipo 1.4 16v 95 KM, emisja CO_2 od 108 do 146 g/km, zużycie paliwa w cyklu mieszanym od 4,1 do 6,3 l/100 km. Informacje o recyklingu pojazdów, ich konstrukcji zgodnej z przepisami o recyklingu i lista punktów zbierania pojazdów wycofanych z eksploatacji znajdują się na stronie www.fiat.pl/uslugi-posprzedazne/recykling-pojazdow.

AUTO-MOBIL, Wejherowo, ul. Gdańska 17, Tel. 58 677 66 20, auto-mobil.pl

AUTO-MOBIL

AutoMobil®
AUTO Z DOBREJ RĘKI

MOTO WIEŚCI

MERCEDES Z NOWĄ KLASĄ E ▼

Wiosną w salonie BMG Goworowski pojawi się nowa generacja Mercedesa Klasy E. Samochód zaprezentowany na niedawnych targach motoryzacyjnych w Detroit stylistyką nadwozia przypomina nowy model Klasy C, wewnątrz zaś bliżej mu do super luksusowej Klasy S.

W porównaniu do poprzedniej generacji nowa odmiana ma wydłużony o 65 mm rozstaw osi (teraz mierzy 2939 mm). Całkowita długość sedana to 4923 mm. Nowa klasa E została także wyposażona w wiele nowoczesnych rozwiązań, tj. parkowanie za pomocą smartfona (Remote Parking Pilot); inteligentny tempomat, który działa do 210 km/h i może pokonywać delikatne zakręty i łuki, funkcję Speed Limit Pilot, która dostosowuje prędkość do ograniczeń; obsługę gestów przez pokładowe wyświetlacze i touchpady oraz system zbierania informacji o drodze od innych samochodów (Car-to-X). Model E 200 napędza czterocylindrowy silnik benzynowy 2.0 l generujący 184 KM, a E 220 d - całkiem nowy, również czterocylindrowy, silnik wysokoprężny o mocy 195 KM. W następnej kolejności do oferty dołączą kolejne wersje napędowe, w tym hybrydowa odmiana E 350 e.

◀ SUV OD JAGUARA

Od 199 tys. złotych zaczynać się będą ceny pierwszego SUV-a w gamie modelowej Jaguara. Model F-Pace trafi do gdańskiego salonu British Automotive w kwietniu. Podstawowym silnikiem jest 2-litrowy diesel o mocy 180 KM i momencie obrotowym 430 Nm. Ma zadowolić się 4,9 litrami oleju napędowego na 100 km.

Większa jednostka wysokoprężna 3.0 V6 oferuje moc 300 KM i moment obrotowy o wartości 700 Nm. Do tego otrzymujemy w standardzie 8-biegową skrzynię automatyczną i napęd na wszystkie koła. Topowa wersja benzynowa to gwarantujące sportowe osiągi V6 o pojemności 3,0 litra oraz mocy 380 KM i momencie obrotowym o wartości 450 Nm. Przyspieszenie do „setki" wynosi 5,5 s.

We wnętrzu nowego Jaguara F-Pace zainstalowano system multimedialno - rozrywkowy InControl Touch lub bardziej rozbudowany z dopiskiem Pro z 10,2-calowym ekranem (w standardzie 8-calowy), czterordzeniowym procesorem, dyskiem SSD o pojemności 60 GB, pracującym w sieci Ethernet o przepustowości do 1 Gb/s.

POWRÓT TIPO ▶

Po prawie dwóch dekadach nieobecności na kartach motoryzacyjnej historii do życia wraca Fiat Tipo. Stylowy kompakt ma wszelkie dane do tego, by stać się rynkowym hitem w segmencie C. Zwłaszcza, że cena Fiata Tipo jest bezkonkurencyjna jeśli chodzi o stosunek cena - jakość.

Fiat Tipo dostępny jest w czterech poziomach wyposażenia: Tipo, Pop, Easy, Lounge. Otwierająca cennik wersja Tipo kosztująca 42 600 zł, wyposażona jest w silnik benzynowy 1.4 o mocy 95 KM, połączony z 6-biegową manualną skrzynią. W standardzie m.in. system stabilizacji toru jazdy, system kontroli trakcji, system zapobiegający dachowaniu, elektryczne wspomaganie kierownicy, czy bezkorkowy system tankowania SmartFuel. Za najbogatszą wersję Lounge z topowym benzyniakiem trzeba zapłacić 61 tys. złotych, zaś za diesla 70 tys. złotych. , w tym hybrydowa odmiana E 350 e.

◀ NAJMOCNIEJSZA S-KLASA

W gdyńskim salonie BMG Goworowski po raz pierwszy w historii sprzedano najdroższą i najmocniejszą odmianę nowego Mercedesa Klasy S. Ceny modelu S65 AMG rozpoczynają się od 1 094 000 zł.

Samochód napędzany jest przez 6-litrowy motor w układzie V12, wspomagany przez 2 turbosprężarki. Jego parametry są imponujące – generuje moc 630 koni mechanicznych i aż 1000 Nm momentu obrotowego. Wystarcza to, aby 2-tonową luksusową limuzynę rozpędzić do 100 km/h w 4.3 sekundy i opcjonalnie osiągnąć nawet 300 km/h (standardowo, z elektronicznym ogranicznikiem 250 km/h). Samochód dostępny jest tylko w wersji z długim rozstawem osi, w którym nadwozie ma ponad 5.2 długości. S65 AMG to jeden z najmocniejszych seryjnych samochodów z logiem Mercedes-Benz w historii. Jest on również jednym z 4 najdroższych modeli, jakie obecnie widnieją w cenniku tej marki (za G65 AMG, SL65 AMG i S65 AMG Coupe).

NOWY JAGUAR XE

JAGUAR

XE - JUŻ NA WOLNOŚCI
SPORTOWY SEDAN DOSTĘPNY OD 159 900 PLN*

Jedyna marka premium z 5 letnią gwarancją
i 3 letnim pakietem serwisowym w cenie**

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

www.jlrgdansk.pl

THE ART OF PERFORMANCE

* Oferta dotyczy modelu Jaguar XE 2.0 D 163 KM Manual RWD Pure. Zużycie paliwa w cyklu mieszanym: 3.8 l/100 km, średnia emisja CO_2 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.

VIGNALE. LUKSUS OD FORDA

AUTOR: MAX RADKE / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Ford atakuje klasę Premium. Tak można określić wprowadzenie do oferty modelu Mondeo Vignale, bardziej luksusowej wersji flagowej limuzyny Forda. A że Ford Vignale jest luksusowy mogliśmy się przekonać, testując go przez cały weekend na trójmiejskich drogach.

W salonie FordStore Euro Car w Gdyni czekał na nas dwulitrowy turbo diesel o mocy 180 KM i z napędem na cztery koła. Różnice między nim a zwykłym Mondeo są dość wyraźnie widoczne. Vignale wyróżnia się ekskluzywną stylistyką, drobiazgowo dopracowaną konstrukcją, oraz takimi elementami jak pikowana, ręcznie obszywana skórzana tapicerka, dostępny wyłącznie dla serii Vignale, metalizowany lakier Nocciola, czy dedykowane felgi ze stopu metali lekkich.

Poczucia wyższego standardu wykończenia dodają również przeszycia kontrastującą jasna skórą oraz beżową nicią. Listwy na drzwiach i desce rozdzielczej również dobrze pasują do charakteru auta. Niepowtarzalny styl samochodu podkreślają indywidualne opcje wyposażenia wnętrza. W naszym modelu była nawet zaawansowana funkcja masażu w przednich fotelach obsługiwana z poziomu ekranu dotykowego.

Ford Mondeo Vignale wygląda pięknie i stylowo. Tak samo też jeździ. Dynamika pierwszorzędna, a dwusprzęgłowa, automatyczna skrzynia PowerShift redukuje przełożenia natychmiast, bez chwilowej utraty momentu obrotowego. Z kolei inteligentny napęd na cztery koła reguluje moment obrotowy dokładnie tych kół, które muszą mieć najlepszą przyczepność.

Ten samochód stworzony jest też do jazdy z dużymi prędkościami. Zaskoczyła nas cisza we wnętrzu, za co odpowiedzialne są laminowane szyby oraz system aktywnego tłumienia szumów. Nasz testowy egzemplarz został też wyposażony w pakiet Ultimate zawierający adaptacyjne zawieszenie (3 tryby pracy: Komfort, Standard lub Sport), inteligentny tempomat z systemem Pre-Collision Assist, system monitorowania martwego pola oraz kolumnę kierownicy z elektryczną regulacją.

Ford Vignale Mondeo wykorzystuje najnowocześniejsze technologie, takie jak system zapobiegania kolizjom z funkcją wykrywania pieszych, który potrafi zapobiegać lub ograniczać skutki kolizji z innymi pojazdami lub pieszymi. Przydatny jest również system Lane Keeping Alert wspomagający utrzymanie pojazdu na pasie ruchu i monitorujący koncentrację kierowcy oraz system rozpoznawania znaków drogowych (Traffic Sign Recognition).

Ford Mondeo Vignale dostępny jest tylko z najmocniejszymi jednostkami napędowymi: benzynowym 2.0 EcoBoost (moc 203 KM lub 240 KM) i wysokoprężnymi 2.0 TDCI 180 KM lub Bi-Turbo 210 KM. Jest też bardziej ekologiczna odmiana hybrydowa o mocy 187 KM. Manualna skrzynia biegów pojawia się tylko w odmianie z najsłabszym dieslem. Pozostałe są połączone z przekładniami automatycznymi. Ceny rozpoczynają się od 149 tys. zł. ■

Ford

VIGNALE

FORD **VIGNALE**
z silnikiem 2.0 EcoBoost 203 KM, 4D

FORD LEASING OPCJE
RATA NETTO JUŻ OD

1386,-

+ Kontrakt serwisowy 5 lat/6 przeglądów
+ limit przebiegu 80 tys. km (2 lata)
+ pakiet Ford Ubezpieczenia w promocyjnej cenie

Okres trwania leasingu 24 miesiące, opłata wstępna 25%, wartość końcowa 57,7%, całkowity przebieg 80 tys.km, WIBOR 1,7%

Ford

FordStore | EURO-CAR

Gdynia, ul. Owsiana 13 | tel. 58 6673222 | salon@eurocar.pl | **www.eurocar.pl**

ISETTA – MALUCH OD BMW

AUTOR: MARCIN WIŁA / FOTO: MARCIN WIŁA

Kosztuje 150 tys. zł, pochodzi z roku 1958 i jest absolutnie unikatowa – w salonie BMW Zdunek można podziwiać legendarną Isettę, jeden z najmniejszych i najbardziej oryginalnych samochodów świata. To jeden z kilkunastu egzemplarzy jeżdżących po polskich drogach.

Był początek lat 50. Większość państw w Europie po gospodarczym "boomie" i odbudowie po II Wojnie Światowej potrzebowało tanich i prostych rozwiązań. W 1954 roku wysłannik z centrali BMW na targach motoryzacyjnych odbywających się w Genewie odkrył mały, trochę pokraczny pojazd. Wyprodukowany został on przez mała włoską firmę Iso SpA należącą do włoskiego przedsiębiorcy Renzo Rivolta. Dotychczas zajmowała się ona produkcją trójkołowych pojazdów dostawczych, skuterów i… lodówek. Właściciel firmy postanowił jednak zbudować mały samochód dla masowego odbiorcy. W ten sposób powstała Isetta.

NAPĘD

Silnik: benz. jednocylindrowy chłodzony powietrzem

Moc maksymalna (KM/obr./min): 13/5200

OSIĄGI

Przyspieszenie 0-80 km/h (sek) – 40

Prędkość maksymalna (km/h) – 85

Zużycie paliwa (na 100 km) – 5.5 l

WYMIARY I MASA

Dł./szer./wys. (mm) – 2285/1380/1340

Masa własna (kg) – 400

WARTOŚĆ – ok. 150 000 zł

Samochód, podczas prezentacji w Turynie w 1953 roku wzbudził ogromne zainteresowanie. Nikt wcześniej czegoś takiego nie widział. Sensacją były nie tylko wymiary samochodu, ale przede wszystkim sposób wsiadania do niego. Jedynymi drzwiami była cała przednia część samochodu, otwierana wraz z kolumną kierowniczą. W razie wypadku podróżujący Isettą – kierowca i pasażer, mogli opuścić pojazd przez płócienny dach.

Losy tego małego pojazdu potoczyły się jednak inaczej, niż na początku można się było tego spodziewać. Rivolta postanowił skupić się na produkcji sportowych samochodów pod marką Iso, co skądinąd dobrze mu wyszło, a dzisiaj są to niezwykle rzadkie i bardzo poszukiwane samochody kolekcjonerskie. Licencja na produkcję Isetty została więc wystawiona na sprzedaż, a chętnie wykupił ją koncern BMW, który przy okazji zdecydował się dopracować projekt.

Zainstalowano nowy, mocniejszy silnik pochodzący z motocykla. Jednocylindrowa jednostka BMW R25/3 miała pojemność 250 ccm i generowała moc 12 koni mechanicznych. Największym atutem samochodu, zgodnie z przewidywaniami zarządu bawarskiej marki, stała się jego cena – 2550 marek. Isetta zrobiła karierę! Dwuosobowy samochód, o długości niespełna 2.3 metra i wadze około 400 kilogramów stał się bardzo popularny i pożądany, i to pomimo pewnych absurdów jego eksploatacji.

Isetta chociaż wygląda na samochód 3-kołowy, ma z tyłu dwa koła rozstawione bardzo blisko siebie. Zdarzają się natomiast egzemplarze nie posiadające biegu wstecznego co rodzi problem, kiedy zaparkowało się blisko ściany. Biorąc pod uwagę otwieranie przednich drzwi i brak telefonów komórkowych, którym można by wezwać pomoc – łatwo nie było.

Awaryjne hamowanie także stanowiło pewien problem, bo stosunkowo lekki tył łatwo się unosił i samochód lądował na… otwieranym dziobie. W 1956 roku producent wprowadził modyfikację w postaci mocniejszego silnika o pojemności 300 ccm i mocy 13 koni mechanicznych. To właśnie z tego okresu pochodzi egzemplarz, który można obecnie zobaczyć w salonie BMW Zdunek w Gdyni.

Pod koniec lat 50-tych ofertę tego modelu wzbogaciła również wersja 600 wyposażona w większy, 2-cylindrowy silnik typu bokser oraz dodatkową parę drzwi. Produkcja BMW Isetty zakończyła się w 1962 roku. Ogółem powstało 161 728 egzemplarzy tego pojazdu.

Obecnie w Polsce znajduje się przynajmniej kilkanaście BMW Isetta. Zadbane egzemplarze można nabyć w cenie od około 100 000 do 200 000 zł. Samochody wymagające renowacji to koszt około 30 – 50 tys. zł. ■

NOWE BMW X1.

W OFERCIE BMW COMFORT LEASE. TERAZ TAKŻE DLA KLIENTÓW INDYWIDUALNYCH.

Poznaj przełomową ofertę BMW Comfort Lease – leasing dla wszystkich klientów, nie tylko przedsiębiorców. Łatwe procedury przyznania, miesięczne raty niższe niż w tradycyjnym leasingu oraz swobodne zasady zakończenia umowy sprawią, że nic nie zakłóci Twojej radości z jazdy. Odwiedź Dealera BMW Zdunek i poznaj szczegóły oferty BMW Comfort Lease.

JUŻ ZA 1 749 PLN BRUTTO*.

* Rata miesięczna brutto dla BMW X1 sDrive18i za 129 700 zł w ofercie BMW Comfort Lease z opłatą wstępną 15%, okres leasingu: 48 miesięcy, średnioroczny deklarowany przebieg: 20 000 km, gwarantowana wartość końcowa. Szczegóły u Dealerów BMW. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu Art. 66 Kodeksu Cywilnego. BMW Comfort Lease oferowany przez BMW Financial Services Polska Sp. z o.o.

Dealer BMW Zdunek
ul. Druskiennicka 1a
81-533 Gdynia
Tel.: +48 58 728 49 60
www.bmw-zdunek.pl

BMW X1 sDrive18i: zużycie paliwa w cyklu miejskim: 6,4–6,3 l/100 km, pozamiejskim: 4,7–4,5 l/100 km, mieszanym: 5,3–5,1 l/100 km. Emisja CO_2: 124–119 g/km. Zużycie paliwa i emisja CO_2 zależą od wybranego rozmiaru opon.

NASTRÓJ I ELEGANCJA

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

Ten 93. metrowy apartament w Gdyni został zaprojektowany dla młodego małżeństwa, które chciało nadać mu styl nowoczesny, elegancki o ciepłym i nastrojowym klimacie. O te ostatnie dba m.in. oświetlenie. Jest ono podzielone na różne strefy, dzięki czemu można zmieniać klimat we wnętrzach. Można zapalać tylko oświetlenie ledowe tworząc nastrój lub, jeśli jest taka potrzeba, wnętrza można doświetlać mocniej.

We wnętrzach użyto kolory kawy z mlekiem, brązy i czernie z dodatkiem akcentów w kolorze miedzi w postaci lamp. Salon jest urządzony nowocześnie. Jest przestronny i otwarty na jadalnię i kuchnię. Klimat salonu ogrzewa nowoczesny w formie bio kominek. Jadalnię zdobi piękny stół wraz z krzesłami firmy Poltrona Frau.

Salon powiększony jest optycznie o duży, przyległy taras z wypoczynkiem i pięknym widokiem na las. Między salonem a kuchnią w ładnie doświetlonym zakamarku znajduje się piękny fotel Poltrona Frau Archibald. To ikona światowego designu. Obok fotela na ścianie wiszą meble z frontami 3d. Meble zaprojektowane zostały przez Arte Dizain i wykonane na zamówienie przez stolarza.

Kuchnia jest niezwykle elegancka. Wykonana jest w kolorze kawy z mlekiem połączonej z czarnym połyskiem frontów z mdf-u. Dodatkowo zdobi ją czarny, polerowany granit, który znajduje się na blatach oraz wychodzi na ściany kuchni. Do całości pięknie pasuje czarny okap wolnowiszący w połysku nad wyspą.

Sypialnia posiada kolory nawiązujące do całego mieszkania. Dzięki beżowej wykładzinie z długim włosem i pikowaniu na ścianie w kolorze kawy z mlekiem wnętrze jest niezwykle przytulne a jednocześnie eleganckie. Tutaj jak w pozostałej części mieszkania ozdobą są lampy Toma Dixona. Całość zdobią zasłony w kolorze morskim. Do nich kolorem nawiązują poduszki na łóżku.

Łazienka jest wykonana w kolorach brązu i bieli zdobiona piękną złotą mozaiką. Mozaika jest szklana od zewnętrznej strony, co nadaje jej dodatkowej głębi. Dużą atrakcją w łazience jest zdjęcie nad wanną wydrukowane na szkle przedstawiające Marlin Monroe na basenie. Zdjęcie to jest mało znane, a bardo piękne i tajemnicze.

Lampa podłogowa - BoConcept: Kuta
Lampy nad stołem - Tom Dixon, Copper Shade
Biokominek - Planica
Płytki w korytarzu i kuchni - Gardenia, Infinity
Podłoga drewniana - Mafi
Lampa wisząca w sypialni – Tom Dixon, Beat Stout Grey
Płytki w łazience - Caesar, Change
Złota mozaika w łazience - Opus, TM
Lampy wiszące w łazience - Tom Dixon, Void Mini

SUPER JACHT STUDENTKI PG

Marlena Ratajska, studentka Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej to jedna z sześciu finalistów ogólnoświatowego konkursu na projekt jachtu – Show Boats Design Awards w kategorii Young Designer of the Year 2016 (Młody Projektant Roku).

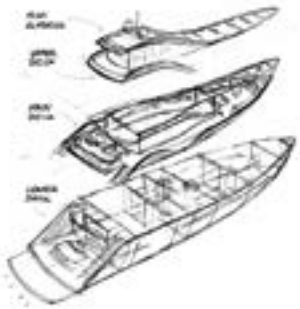
Marlena Ratajska mieszka obecnie w Szwajcarii i pracuje w jednym z tamtejszych biur architektonicznych. Zaliczyła już wszystkie semestry – pozostała jej tylko obrona pracy magisterskiej. Zadaniem osób, które przystąpiły do rywalizacji, było stworzenie pomysłu zagospodarowania kadłuba 45-metrowego jachtu motorowego. Należało zaprojektować jego nadbudowę tak, by spełniała określone oczekiwania przyszłej właścicielki jachtu – włoskiej projektantki mody. Założeniem było także, że ma to być łódź luksusowa, z udogodnieniami dającymi możliwość rozrywki i wypoczynku dla projektantki oraz jej gości.

– Do konkursu zgłosiłam się dość spontanicznie, praktycznie w ostatniej chwili. Nie mogłam więc poświęcić pracy nad tym projektem tyle czasu ile bym chciała – wyznaje Marlena Ratajska. *– Tworzyłam go w wolnych chwilach – po pracy oraz w weekend. Przez to pewnie nie udało mi się pokazać wszystkich moich możliwości.*

Wbrew skromnej opinii studentki, stworzony przez nią projekt spełnił wymagania jury, zarówno jeśli chodzi o koncepcję, jak i wystrój wnętrza jachtu. Górny pokład łodzi to przestrzeń przeznaczona dla właścicielki, gdzie został umiejscowiony jej apartament oraz mostek kapitański z odrębnym pionem komunikacyjnym. Niżej, na rufie pokładu głównego, znajduje się zadaszona przestrzeń jadalniana z grillem teppanyaki, dwa pomieszczenia spa, salon wypoczynkowy oraz salon piękności.

W przedniej części autorka projektu zlokalizowała otwartą przestrzeń jadalniano - wypoczynkowo - kinową, a także zagnieżdżone w dziobie jaccuzi. Dolny pokład dzieli się na trzy części. Przestrzeń dla gości z dwiema sypialniami, siłownią i sauną oraz pomieszczenia dla załogi mieszczą się w części środkowej. Na rufie znajduje się natomiast strefa sportów wodnych i przestrzeń w stylu klubu plażowego z barem i basenem.

Główną nagrodę otrzymał za swój projekt student amerykańskiego Art Center College of Design – Baoqi Xiao. Jednak znalezienie się w szóstce najlepszych młodych projektantów jachtów na świecie to ogromny sukces Marleny Ratajskiej. W nagrodę weźmie udział w sponsorowanych przez organizatora konkursu wycieczkach do dwóch stoczni – w Holandii i w Niemczech. Ze spektakularnymi projektami gdańszczanki można się zapoznać na jej stronie www.mratajska.com. ip



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

GDAŃSK SIĘ ZAZIELENI. PIERWSZA EDYCJA FESTIWALU OGRODÓW W TRÓJMIEŚCIE.

AUTOR: MARTA JASZCZERSKA

W centrum wystawienniczo – kongresowym Amber Expo już 2 i 3 kwietnia odbędzie się pierwszy Festiwal Ogrodów. Miesiąc później, 7 i 8 maja, festiwal zagości w Warszawie. W programie znajdzie się wiele atrakcji m.in. wystawy, warsztaty, seminaria, wykłady, muzyka na żywo oraz specjały kuchni prosto z ogrodu.

Festiwal Ogrodów będzie nowym, szczególnym wydarzeniem ogrodniczym na mapie Trójmiasta. Organizowany z rozmachem, o zasięgu międzynarodowym, a także z ambicjami na kolejne edycje. A szanse na to są ogromne, ponieważ imprezę tę wyróżniać będzie wyjątkowa formuła, której ideą jest inspirowanie ogrodem, kulinariami i muzyką. Impreza skierowana będzie do wszystkich tych, którzy marzą otoczyć się przyrodą poprzez posiadanie ogrodu, tarasu czy po prostu kwiatów na balkonie.

- *Pomysł na organizację Festiwalu Ogrodów powstał z doświadczenia, z hobby oraz z miłości do ogrodu i zieleni* – mówi Robert Radkiewicz, pomysłodawca i dyrektor festiwalu. - *Jestem architektem krajobrazu, tworzę nowe centra ogrodnicze w Polsce, promuję polskie, a także zagraniczne firmy ogrodnicze, które próbują zaistnieć na naszym rodzimym rynku. Pomysł więc był wynikiem prowadzonej przeze mnie przez szereg lat współpracy z przedstawicielami branży ogrodniczej, producentami roślin ozdobnych czy też dystrybutorami artykułów ogrodniczych i akcesoriów dekoracyjnych. Można powiedzieć, że festiwal jest odpowiedzią na istniejącą potrzebę. Ludzie coraz częściej myślą o zieleni, o zagospodarowaniu swojej przestrzeni, o tym aby wokół nich było pięknie i estetycznie. To wszystko daje nam ogród, taras i ogrody zimowe. A my chcemy ludzi zachęcać do ich tworzenia, edukować i zarażać swoją pasją* – dodaje Robert Radkiewicz.

Festiwal Ogrodów odbędzie się podczas Free Time Festiwalu, co dodatkowo podkreśli jego charakter rodzinnego weekendowego odpoczynku w przyjaznej i estetycznej przestrzeni, w oderwaniu od codzienności. Impreza, będąca swoistego rodzaju showroomem ogrodniczym, będzie miała formę prezentacyjno - edukacyjną, więc każdy z jej uczestników na pewno znajdzie coś dla siebie. Program przewiduje m.in. inspirujące wystawy, wykłady, seminaria, warsztaty i konkursy. Każdy będzie mógł również nabyć na miejscu rośliny i skorzystać z porad specjalistów z zakresu ich pielęgnacji.

- *Chcemy pokazać, że ogród to miejsce spędzania czasu, dlatego festiwal skierowany jest do ludzi, którzy mają lub planują mieć ogród, a także do tych którzy mają balkony, tarasy i chcieliby otoczyć się zielenią, ale nie wiedzą jak się do tego zabrać. Chcemy pokazać jak uprawiać ogród na małej przestrzeni, swoje zioła i warzywa oraz jak pielęgnować kwiaty. Podpowiedzieć tym, którzy posiadają duże ogrody, jak wydzielić w nich strefy i jak zaplanować sobie przestrzeń. Zaprosimy też prelegentów, którzy będą opowiadać o ogrodach, m.in. pani Maura Zaworska, ogrodnik miejski Gdyni przedstawi główne założenia dotyczące miejskiej zieleni, na przykładzie tego miasta. Dodatkowo będzie można kupić kwiaty, drzewa i krzewy. Ich producenci opowiedzą o tym, na co zwracać uwagę podczas zakupów w dużych centrach handlowych, jak wysiewać, jak robić sobie rozsady oraz jak uprawiać rośliny żywnościowe w mieście* – zdradza Robert Radkiewicz.

Festiwal Ogrodów będzie więc miejscem zarówno odpoczynku z całą rodziną, jak i miejscem do prowadzenia biznesu i nawiązywania nowych relacji handlowych, a także centrum edukacyjnym, w którym będzie można zapoznać się z nowinkami i aktualnym asortymentem zgromadzonych wystawców. Nie zabraknie również muzyki na żywo, a także specjałów kuchni slow food opartej na sezonowych warzywach prosto z ogrodu, przygotowanych przez najlepszych szefów kuchni trójmiejskich restauracji. Wstęp na festiwal będzie wolny. Więcej szczegółów można znaleźć na stronie internetowej, **www.festiwalogrodow.pl** ■

WRZESZCZ

MIEJSCE NA CZASIE

KONTINUUM

WWW.MIEJSCENACZASIE.PL

MUST HAVE

THIEL TT1 3RD AVENUE COLLECTION

Kolumny podłogowe TT1 należą do nowej serii o nazwie 3rd Avenue Collection. Równie dobrze sprawdzają się w dwukanałowym stereo, jak i w kinie domowym wysokiej klasy. Wykorzystują one specjalnie zaprojektowane głośniki, wykonywane na zamówienie Thiel Audio, przez słynne skandynawskie firmy SEAS i Scan-Speak.

Membrana głośnika średniotonowego wykonana została z włókna szklanego i łączy w sobie niską masę z wysoką sztywnością oraz z lepszym tłumieniem niepożądanych wibracji w porównaniu do innych materiałów. Głośnik średniotonowy o rozmiarze 4,25 cala ma odlewany kosz wykonany z aluminium. Wysokie tony odtwarza wysokiej klasy 1-calowa kopułka tytanowa.

Model TT1 to trójdrożny, podłogowy zestaw typu bass-reflex. TT1 wykorzystuje łącznie 4 głośniki dynamiczne. Zakres basowy obsługują dwa przetworniki 6,5-calowe z odlewanymi koszami aluminiowymi i aluminiowymi membranami. Zestawy głośnikowe wykończone w fornirach palisander (Rosewood) lub orzech (Walnut), a także lakierowane na wysoki połysk w kolorze białym lub czarnym.

Do kupienia: Salon Antrax Audio - Gdańsk, Ul. Królowej Jadwigi 137/1.07

NAIM SUPERUNITI B

Niewielkich rozmiarów odtwarzacz/serwer HDD, wyposażony w czytnik płyt CD. Na bazie odtwarzacza można zbudować wysokiej klasy domowy system audio. Naim Superuniti B może być użyty też jako serwer UPnP i wykorzystany do streamingu sygnału audio do dowolnego urządzenia z połączeniem sieciowym, a co za tym idzie do stworzenia fantastycznie brzmiącego, prostego systemu multiroom.

Odtwarzacz nie jest jednak ograniczony do formatu CD, ani też do danych na dysku HDD. Potrafi odtworzyć też pliki audio z urządzeń USB i odnajdzie muzykę zmagazynowaną na zewnętrznych dyskach NAS lub w innych udostępnionych miejscach sieciowych, w formatach: WAV, AIFF, FLAC, ALAC, OGG Vorbis, AAC, WMA i MP3, wszystkie w rozdzielczości do 24 bitów/192 kHz.

Do kupienia: Salony Albatros - Gdańsk, ul. Bora Komorowskiego 22, Gdynia: Wójta Radtkego 29/35

MCINTOSH MA8000

McIntosh nie należy do grona audiofilskich minimalistów, o czym przekonuje stereofoniczny wzmacniacz zintegrowany MA8000, który oferuje monumentalną, referencyjną jakość brzmienia i łączy w jednej obudowie możliwości potężnego wzmacniacza o mocy 300 W na kanał, z funkcjonalnością typową dla najwyższej klasy przedwzmacniacza. MA8000 posiada 15 wejść sygnału. zapewniając tym samym możliwość podłączenia wszystkich obecnie posiadanych źródeł dźwięku, a także tych które zostaną zakupione w przyszłości.

Pięć dedykowanych wejść cyfrowych może przesyłać sygnał o maksymalnej częstotliwości próbkowania 32 Bit/192 kHz. Dyskretna, ośmiozakresowa regulacja barwy dźwięku jest możliwa do przypisania konkretnemu wejściu. Układ Power Guard zabezpiecza kolumny przed przesterowaniem.

Funkcja Home Theater Pass Through oznacza tryb pracy wzmacniacza, w którym regulacja głośności przestaje działać, a wzmacniacz staje się wówczas końcówką mocy. Dzięki temu istnieje możliwość idealnego zintegrowania MA8000 z posiadanym systemem kina domowego. Imponująca moc 300 Watów na kanał oznacza możliwość wysterowania praktycznie każdych zestawów głośnikowych.

Do kupienia: Salon Antrax Audio - Gdańsk, Ul. Królowej Jadwigi 137/1.07

ASTELL & KERN AK100

Przenośny odtwarzacz Astell&Kern AK100 drugiej generacji to nie tylko nowy wygląd i nowe funkcje, to także znacząca poprawa jakości dźwięku. Nowością jest streaming audio. Teraz możesz bezprzewodowo wysyłać pliki MQS poprzez transmisję Wi-Fi - już nie musisz wstawać z fotela aby zmienić ulubioną płytę gdy używasz swojego AK jako źródła w domowym stereo. 10 pasmowy equalizer z precyzyjnym skokiem o 0,5dB pozwoli dopasować brzmienie w każdych warunkach, dla każdych słuchawek i każdego gatunku muzyki.

Do kupienia: Premium Sound - Gdańsk, ul. Rakoczego 31

HI-END SOUND SOLUTIONS

DŹWIĘK PONAD WSZYSTKO!

McINTOSH C52

PRZEDWZMACNIACZ Z DAC

NAJBARDZIEJ ZAAWANSOWANY PRZEDWZMACNIACZ McINTOSH'A JAKI KIEDYKOLWIEK POWSTAŁ...
(PCM DO 32-BITÓW/384KHZ, DXD 352.8KHZ, DXD 384KHZ), DSD64, DSD128, DSD256)

WWW.ANTRAXAUDIO.PL

McIntosh
LEGENDARY PERFORMANCE™

ANTRAX AUDIO
HI-END SOUND SOLUTIONS
KRÓLOWEJ JADWIGI 137/1.07, GDAŃSK
TEL. +48 501 015 538

NIE BĄDŹ W CIENIU

AUTOR: AGATA RUDNIK

Sińce pod oczami to problem dotyczący wielu osób. Sprawiają, że nasza twarz wygląda na starszą i zmęczoną, wywołując tym samym znaczny dyskomfort. Warto jednak pamiętać, że cienie nie tylko wpływają na nasz wygląd, ale mogą być objawem różnych schorzeń.

Główne czynniki, które sprzyjają powstawaniu cieni pod oczami to uwarunkowania genetyczne, tryb życia (chroniczne przemęczenie), proces starzenia oraz choroby. Choroby, których mogą być objawem to m.in. schorzenia tarczycy, nerek lub trzustki, a także cukrzycy oraz różnego rodzaju alergii. Gdy już ustalimy przyczynę występowania cieni - pora się ich pozbyć! Zobaczmy zatem, co oferują nam salony kosmetyczne i gabinety medycyny estetycznej.

Ciekawe rozwiązanie proponuje Instytut Kosmetologii Babiana w Gdańsku. Wykonywane tu zabiegi pielęgnujące przy użyciu urządzenia Bl'ane Eye Sense i Spa Machine wspomagają efekty działania kosmetyków Bl'ane. Niwelują cienie, napinają skórę, spłycają zmarszczki, a także pomagają przy lekkich stanach zapalnych lub alergicznych. Całość obejmuje terapię przeciwzmarszczkową, wtłaczanie substancji odżywczych kosmetyków Bl'ane, delikatny drenaż i masaż, kurację odblokowująca meridiany, kurację przeciw opuchliźnie pod oczami oraz efekt tzw. otwartego oka.

Obok sińców, częstym problemem są także obrzęki, tzw. worki pod oczami. U osób z bardzo wydatnymi poduszeczkami tłuszczowymi w okolicach oczu wykonuje się redukcję tkanki tłuszczowej z powiek górnych i/lub dolnych. Cięcie prowadzi się w naturalnych fałdach, równoległych do brzegów powiek. Można je wykonać standardowym nożem chirurgicznym lub za pomocą techniki cięcia falami radiowymi (np. aparatem Ellmann Surgitron 5 RF - w Sopockiej Fabryce Urody, dr Janusz Zdzitowiecki). Ranę zamyka się delikatnymi szwami. Zabieg trwa około godziny i wykonuje się go w znieczuleniu miejscowym.

Skuteczny sposób na walkę z defektami okolic oczu, głównie ze zmarszczkami, zasinieniami i obrzękami ma też renomowana światowa firma kosmetyczna Ericson Laboratorie, która opracowała serię sygnowanych zabiegów na wszystkie partie ciała. Ten na oczy nazywa się Bioptic i wykonamy go w OXO Luxury Spa, mieszczącym się w Mała Anglia Boutique Apartments w Sopocie. Zabieg usuwa oznaki zmęczenia, zasinienia i obrzęki oraz przeciwdziała ich ponownemu powstawaniu. Ma działanie drenujące, przeciwzapalne, usprawnia krążenie krwi w naczyniach i zagęszcza skórę. Działa również liftingująco i przeciwzmarszczkowo. Efekty rewelacyjne!

Ponad 125 lat historii kosemtyki profesjonalnej ma za sobą francuska firma Académie Scientifique de Beauté. Jej kosmetolodzy opracowali profesjonalne zabiegi, które dają odpowiedź na wszystkie potrzeby skóry - to multisensoryczne rytuały, które zabierają w podróż po świecie piękna i dobrego samopoczucia. Wszystkie zabiegi oparte są na specjalistycznym masażu manualnym. W salonie Petite Perle w Gdańsku wykonamy sygnowany specjalistyczny zabieg na okolice oczu, który spłyca drobne zmarszczki i głębokie linie. Utrzymuje odpowiednie nawilżenie i hamuje zwiotczenie skóry wokół oczu.

Zabieg składa się z 3 etapów: najpierw na oczy i powieki aplikujemy solidną dozę kremu przeciwzmarszczkowego, następnie wmasowujemy krem odpowiednimi ruchami liftingującymi. Ostatni etap to ponowne nałożenie kremu, aplikacja specjalnych płatków na oczy i nasączenie ich roztworem, który ma za zadanie zwiększać działanie kremu. Po 30 minutach zauważysz, że twoje spojrzenie stało się promienne, odświeżone i pełne życia, a wszystko dzięki prawdziwej bombie witamin!

I na koniec zaglądamy do Instytutu SPA & Wellness Hotelu Haffner w Sopocie, gdzie warto wybrać się na przeciwstarzeniowy zabieg 24. karatowym złotem Soin D'or. Zabieg redukuje głębokość zmarszczek, szczególnie na czole oraz w okolicach oczu i ust, ponadto rozświetla okolice oczu. Pobudza reprodukcję i regenerację komórek. Wspomaga procesy leczenia, migracji i metabolizmu komórek. Stymuluje syntezę kolagenu i elastyny, natychmiast napina i intensywnie nawadnia. Chroni przed agresjami środowiskowymi, zwiększa obronność i odporność skóry. Dzięki strukturze molekularnej złota pomaga zwalczać starzenie się komórek, odżywia skórę i tworzy tarczę ochronną przed działaniem czasu i fałszywymi alergenami.

CACI
NIEINWAZYJNE USUWANIE ZMARSZCZEK

CACI to nowoczesny sposób na piękno bez użycia inwazyjnych metod. Mikroprądy zastosowane w urządzeniach CACI ujędrniają i wzmacniają zwiotczałe mięśnie twarzy oraz spłycają zmarszczki.

ZADZWOŃ I UMÓW SIĘ NA ZABIEG W PETITE PERLE:

TEL. 58 355 22 11

ENDERMOLOGIA LPG
SZCZUPŁA SYLWETKA NA WIOSNĘ

Skutkiem działania Endermologie® na komórki tłuszczowe jest reaktywacja naturalnego procesu lipolizy, rozpoczynającej eliminację ich zawartości. Uwolniony tłuszcz zamieniany jest w energię, która pobudza proces metabolizmu.

Petite Perle

SALON KOSMETYCZNY PETITE PERLE
Gdańsk Oliwa, ul. Maurycego Beniowskiego 51
tel. +48 58 355 22 11
CZYNNE: PN-PT 9-21 | SOBOTA 9-15
www.petiteperle.pl
facebook.com/SalonPetitePerle

PORADY EKSPERTA

NOWE OBLICZE MEZOTERAPII

Klasyczne zabiegi poprawiające wygląd i kondycję naszej skóry przechodzą ciągłe metamorfozy. Najlepszym tego dowodem jest chociażby mezoterapia igłowa, która wciąż zaskakuje kolejnymi odsłonami. O nowoczesnej formie tego zabiegu, w tym m.in. o metodzie NNM Lipo Kontour rozmawiamy z Agnieszką Kośnik-Zając z Instytutu Kosmetologii Babiana w Gdańsku.

AGNIESZKA KOŚNIK-ZAJĄC

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

Zacznę od pytania na czym polega mezoterapia i dlaczego stała się tak popularna?

Trudnością w kosmetyce jest problem dostarczania substancji aktywnych, odżywczych, nawilżających, liftingujących itp. w głąb skóry. Dlatego w tym celu stosuje się między innymi zabiegi mezoterapii. Klasyczna mezoterapia igłowa polega na śródskórnym lub podskórnym wstrzyknięciu strzykawką lub pistoletem, substancji aktywnych lub koktajli w celu leczenia miejscowych zmian i defektów estetycznych. Wskazania do zabiegu obejmują na przykład odmładzanie skóry, likwidację cellulitu, rozpuszczanie tkanki tłuszczowej czy leczenie wypadania włosów.

Istnieje również alternatywa – mezoterapia bezigłowa, prawda?

Tak, urządzenia do mezoterapii bezigłowej są dziś powszechnie spotykane w profesjonalnych gabinetach kosmetologii czy medycyny estetycznej. Oczywiście nie byłabym sobą, gdybym się im bacznie nie przyjrzała, nie wypróbowała czy nie porównała z innymi metodami.

Jako osoba, które świetnia zna ten temat i wie, na które aspekty warto zwrócić uwagę, jakie metody mogłaby pani polecić?

Zdecydowanie polecam NNM Lipo Kontour. Głębokość penetracji uzyskiwana przy tym aparacie została przeanalizowana przez uniwersyteckie badania oparte na radioizotopowej limfografii. To pierwsze studium naukowe w pełni dokumentujące nieinwazyjną penetrację mezodermalną. Efekty zabiegów obserwuję od lat, są naprawdę świetne! Szczególnie w likwidacji cellulitu. Metoda NNM wykorzystuje bowiem specjalne impulsy elektryczne zaprojektowane w celu łagodzenia przekrwienia tkanki. Opiera się na nowej technice, zwanej Aquaforezą, w której technologia laserowa i impulsy elektryczne pomagają rewitalizować w tkankach specyficzne procesy fizjologiczne, mające wpływ na rozwój cellulitu. Procesy te dotyczą mikrocylkulacji, drenażu limfatycznego i poprawy przepływu krwi.

Jak przebiega sam zabieg?

Procedura zabiegowa trwa zwykle około 30-45 minut. Aby osiągnąć spodziewane rezultaty niezbędne jest przeprowadzenie serii 8-10 zabiegów. Pierwsze widoczne efekty można zauważyć już po 5-6 sesjach, zależy to jednak od stopnia nasilenia cellulitu.

Czy metoda ta jest absolutnie bezpieczna?

Mezoterapia bezigłowa jest komfortową metodą dla pacjentów. Parametry terapii dostosowuje się płynnie do progu odczuwania, a intensywność zabiegu można regulować tak, aby pacjent nie odczuwała dolegliwości. Po zakończeniu procedury można natychmiast wrócić do codziennej aktywności. Warto pamiętać, że na początku terapii zaleca się zaplanowanie kilku wizyt w krótkim odstępie czasu, by osiągać jak najlepsze rezultaty. ■

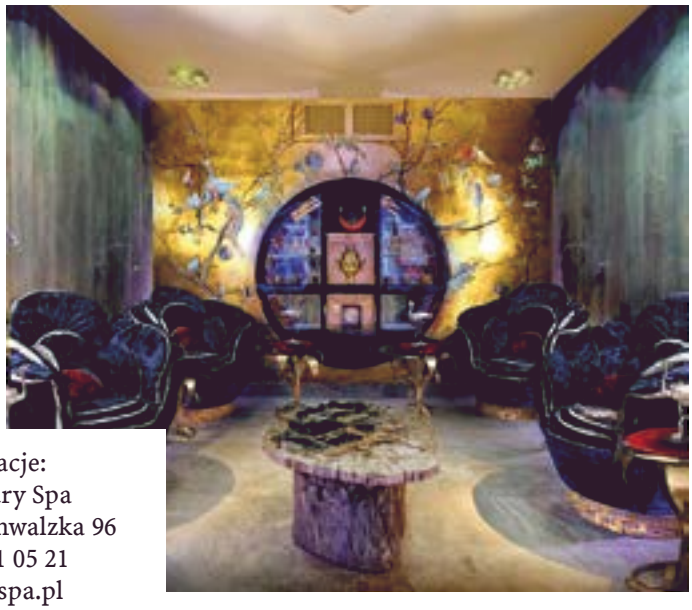
Zapraszamy na przygodę,

gdzie wypoczynek i relaks jest postrzegany nie tylko przez wymiar odnowy ciała, ale jako doświadczenie dla wszystkich zmysłów.

OXO Spa wita wiosnę!

Wiosenne pakiety specjalne także w ofercie podarunkowej oraz konkursy z atrakcyjnymi nagrodami!

wiecej na /oxospa



Rezerwacje:
OXO Luxury Spa
Sopot, ul. Grunwalzka 96
tel.: 58 351 05 21
www.oxospa.pl

HITY W MEDYCYNIE ESTETYCZNEJ

AUTOR: AGATA RUDNIK

Zarówno medycyna estetyczna, jak i kosmetologia zmieniają się bardzo dynamiczne. Gabinety lekarskie i salony kosmetyczne wciąż zaskakują nowymi rozwiązaniami, wśród których pacjentki wybierają te, które sprawdzają się najlepiej. Które zabiegi cieszą się największym powodzeniem i przynoszą najbardziej spektakularne efekty?

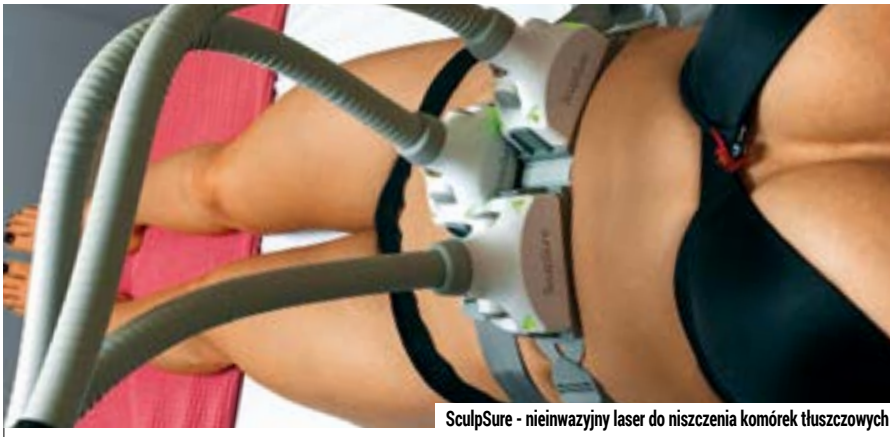
Bezpieczne, mało inwazyjnie, a często bezinwazyjne, skuteczne i drogie - zabiegi medycyny estetycznej mogą zdziałać cuda, pod warunkiem, że korzystamy z nich rozsądnie i mamy pełną świadomość efektów, jakie chcemy otrzymać.

Na początek przyglądamy się bliżej SculpSure. To pierwszy na świecie nieinwazyjny laser do niszczenia komórek tłuszczowych i konturowania ciała. Pierwszą kliniką w Polsce w której można wykonać ten rewolucyjny zabieg jest Centrum Medyczne dr Kubik w Gdyni. Urządzenie szybko zdobyło zaufanie i uznanie w USA, kilka tygodni temu zadebiutowało na rynku europejskim. Czy sprawdzi się również w naszym kraju?

Zabieg laserem SculpSure jest dedykowany wszystkim osobom chcącym pozbyć się uporczywego i niechcianego tłuszczyku. Jest to nieinwazyjna lipoliza, ktorą możemy zastosować wszędzie tam, gdzie gromadzi się nadmiar tłuszczu, a w szczególności w takich okolicach jak brzuch, boczki, ramiona, uda czy okolice kolan. Podczas zabiegu, który trwa zaledwie 25 min uzyskuje się smuklejszy wygląd bez konieczności zabiegu chirurgicznego i użycia skalpela jak np. podczas liposukcji - tłumaczy dr Paweł Kubik z Centrum Medycznego dr Kubik w Gdyni.

Warto też wspomnieć, że SculpSure to jedyny laser na świecie, który bez ryzyka bólu, blizn i długiej rekonwalescencji pozwala zredukować tkankę tłuszczową nawet o 24 procent.

Ale własny tłuszcz może okazać się przydatny. We współczesnej medycynie estetycznej, przeszczep tkanki tłuszczowej to jeden z niewielu zabiegów umożliwiających stracenie kilku zbędnych centymetrów na poczet wypełnienia i wymodelowania innego miejsca na ciele. Po odpowiednim przygotowaniu, pobraną tkankę tłuszczową możemy wstrzyknąć w miejsca wymagające korekty i je wymodelować. Zabieg taki wykonuje dr Janusz Zdzitowiecki z Sopockiej Fabryki Urody.



SculpSure - nieinwazyjny laser do niszczenia komórek tłuszczowych

- W miejscu podania tłuszczu tworzą się nowe naczynia krwionośne, co znacznie przyspiesza przemianę materii i wzmaga procesy regeneracyjne. Krótki czas zabiegu i rekonwalescencji, brak blizn i brak ryzyka uszkodzenia innych struktur anatomicznych to ogromne zalety przeszczepu własnej tkanki tłuszczowej. Tkanka tłuszczowa służy też do modelowania piersi, pośladków, łydek, dzięki zabiegowi pacjent może wygładzić cerę, pozbyć się zapadniętych policzków, bruzd nosowo - wargowych, czy powiększyć usta - mówi dr Janusz Zdzitowiecki.

Zabiegi hi-tech w kosmetologii i medycynie estetycznej właściwie nikogo już nie dziwią. Nowoczesne technologie świetnie sprawdzają się zarówno w walce z niedoskonałościami naszego ciała, jak i z upływającym czasem. A skoro mowa o czasie, to warto przyjrzeć się Med2Contour, jednemu z najbardziej popularnych zabiegów w Quadrille Conference & Spa w Gdyni. Jest to jedyne w Gdyni urządzenie służące do szybkiej redukcji tkanki tłuszczowej i usuwania cellulitu.

Zabieg likwiduje lokalny nadmiar tkanki tłuszczowej opornej na odchudzanie. Urządzenie emituje fale ultradźwiękowe, które nakładają się i potęgują w tkance tłuszczowej, wywołując zjawisko kawitacji rozbijające i upłynniające komórki tłuszczowe. Działania Med2Contour idealnie łączą się także z zabiegami endermologii.

Jednym z najbardziej spektakularnych zabiegów odmładzających jest tak zwany „wampirzy lifting" dedykowany pacjentom ceniącym sobie produkty pochodzenia naturalnego. Wykonamy w gdańskiej klinice Clinica Dermatologica. Zabieg przebiega w kilku etapach. Pielęgniarka pobiera próżniowo niewielką ilość krwi (kilka – kilkanaście ml). Drugi etap to laboratoryjna obróbka polegająca na odwirowaniu krwi w celu uzyskania koncentratu osocza bogatopłytkowego. Ostatni etap to podanie osocza techniką klasycznej mezoterapii, tj. licznych wstrzyknięć w wybrane obszary skóry, liniowo wzdłuż zmarszczek lub w postaci maski nakładanej po innych zabiegach medycyny estetycznej.

Osocze bogatopłytkowe zawiera liczne czynniki wzrostu, które stymulują powstawanie nowego kolagenu i naczyń krwionośnych, a także stymulują procesy regeneracji tkanek i przyśpieszają powstawanie nowych komórek naskórka. Zabieg stosuje się, gdy występują oznaki starzenia: zmarszczki, bruzdy, kurze łapki, zmniejszona gęstość skóry, a także gdy chcemy, aby skóra szybciej się regenerowała po innych zabiegach. Zabieg stosowany jest też na łysienie, przerzedzenie włosów.

DR KUBIK

CENTRUM MEDYCZNE

Najnowocześniejsza, szybka i bezbolesna

metoda redukcji tkanki tłuszczowej laserem SculpSure

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

www.redukcjatluszczu.pl

DZIEŃ KOBIET W FITSTACJI

Warsztaty z jogi oraz warsztat chodzenia na obcasach prowadzony przez… mężczyznę – to największe atrakcje Dnia Kobiet w FitStacji w Gdańsku. Ten wyjątkowy dzień został także wzbogacony o porady wizażystek oraz porady z zakresu prawidłowej pielęgnacji ciała.

Ponad 20 klubowiczek rozpoczęło ten wyjątkowy dzień sesją jogi, którą poprowadziła Dominika Podkówka. Dwugodzinna praktyka jogi miała na celu wzbudzenie świadomości pracy z własnym ciałem w aspekcie problemów związanych z nietrzymaniem moczu, wzmacnianiem mięśni głębokich dnia miednicy oraz prewencji przeciw bólom kręgosłupa.

Po praktyce jogi i krótkiej przerwie na lunch, który przygotował Catering Dietetyczny Healthy Day, panie wzięły udział w warsztatach chodzenia na obcasach Pawła Bednarskiego. Paweł jest jedynym mężczyzną w Polsce, który dzięki swojej wiedzy i wieloletniemu doświadczeniu z zakresu rehabilitacji uczy kobiety jak sprawnie i z gracją poruszać się na obcasach. Warsztaty przebiegły w bardzo miłej atmosferze, nie brakowało uśmiechu i dobrego humoru.

Fot. Marta Wołejko-Wołejszo

Dzień Kobiet w FitStacji zakończył się poradami wizażystek z firmy Douglas oraz poradami prawidłowej pielęgnacji ciała, które przeprowadziły ekspertki z Instytutu Zdrowia i Urody Yasumi w Sopocie. Na stanowisku Douglas panie miały okazję dowiedzieć się jak prawidłowo zadbać o swoją cerę i jakich kosmetyków używać by wyglądać promiennie i zdrowo. Konsultantki Yasumi wykonywały natomiast pokazowe zabiegi na twarz i ciało. ■

CLINICA
COSMETOLOGICA
DR IGOR MICHAJŁOWSKI

CELLU M6® INTEGRAL

Cellu M6® Integral to najnowszy aparat LPG®. Stanowi połączenie mocy i nowoczesnej techniki, dzięki czemu umożliwia osiągnięcie niedostępnych wcześniej efektów zabiegów endermologii. Ten najnowszej generacji aparat umożliwia korzystanie z dwóch technik Endermologie® przy wykonywaniu wysoce precyzyjnych zabiegów w obszarze ciała (Lipomassage®) i twarzy (Endermolift®).

ZABIEGI MODELOWANIA SYLWETKI / REDUKCJA I USUWANIE CELLULITU

REDUKCJA TKANKI TŁUSZCZOWEJ / USUWANIE I REDUKCJA ROZSTĘPÓW

www.clinicacosmetologica.pl

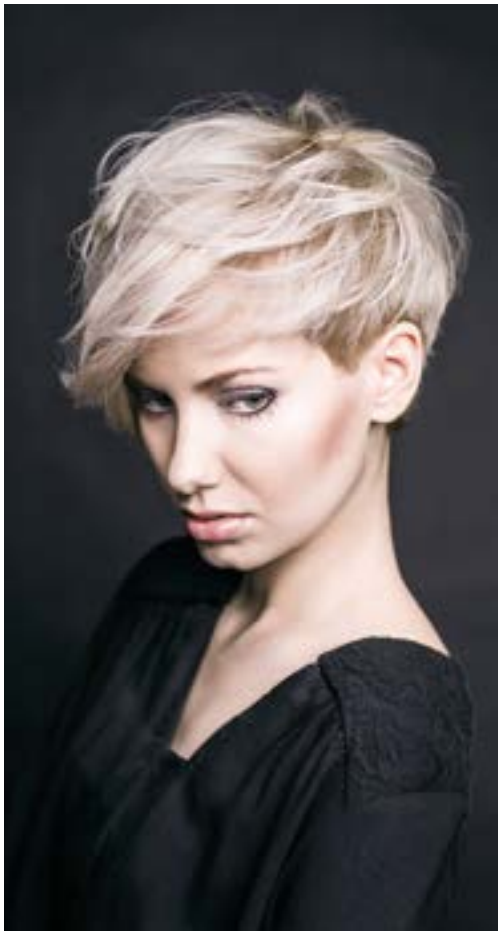
BEZPŁATNA KONSULTACJA: 791 604 604

PURE FORM

Kobieta, która obcina włosy ma zamiar zmienić swoje życie - to słynne słowa Coco Chanel, z którymi identyfikuje się wiele kobiet. Jaką fryzurę wybrać, aby była modna, ładna, oddająca naszą osobowość, temperament i styl? Z tym pytaniem zmierzyli się styliści z salonu R.Smarz Professional Hair, którzy przedstawili premierową kolekcję fryzur Pure.

To czystość formy połączona z czystością koloru. Naturalne, głębokie brązy i czyste, pastelowe blondy to coś, co z pewnością pokocha każda kobieta. Pure to propozycja dla kobiety nowoczesnej, pewnej siebie, świadomej swoich atutów. Kolekcja zawiera próbkę trendów jakie panują w 2016 roku, charakteryzujące się prostym cięciem z mocno zarysowaną linią, niekiedy połączoną z lekkimi formami, sprawiającymi wrażenie jakby były czesane wiatrem.

Niezależnie, czy chcesz nosić włosy krótkie, czy długie, fryzura musi zachować ruch i być dynamiczna, lekka, swobodna. Zwłaszcza długie włosy, które mają elektryzującą objętość, a także dużo ruchu w sobie. Wraca grzywka. Prosta, skośna, na bok - będzie niemal na każdej głowie. To idealny sposób na szybką i efektowną metamorfozę, bez konieczności skracania wszystkich włosów. W połączeniu z lekką formą definiują całość i nadają fryzurze zdecydowany wyraz. Podstawą każdej fryzury, nie tylko w nadchodzącym sezonie, są oczywiście włosy zdrowe, błyszczące, po prostu zadbane.



Stylizacja fryzur: Radek Smarz
Zdjęcia: Dominika Śnieg Photography
Make-up i stylizacja: Katarzyna Stylska

READY TO WEAR

Zdjęcia: Bartosz Modelski
Modelka: Patrycja Gacka/Model Plus
Makijaż i włosy: Karolina Markowska
www.malgrau.com
facebook.com/**Malgrau**

MALGRAU

Klasyka i nowoczesność. Elegancja i wygoda. Wiosenno - letnia kolekcja trójmiejskiej marki Malgrau to ponadczasowe rozwiązania i fasony – sukienki i spódnice o linii A, cygaretki i białe bluzki, jak również nieco bardziej odważne propozycje, bazujące na asymetrycznych cięciach oraz przeskalowanych konstrukcjach.

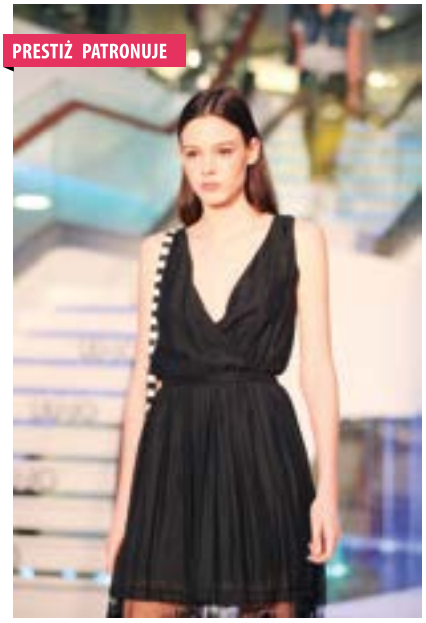
Na wiosnę Malgrau proponuje strukturalną tkaninę w bieli, oraz wersji multikolorowej – biało - czarno - żółtej. Przestrzenny materiał nadaje projektom awangardowego charakteru, łącząc funkcjonalność mody, z jej aspektem artystycznym.

Projektantka Malgrau, Iga Szuchiewicz postawiła na tkaniny naturalne bawełna, jedwab, wiskoza, mieszanki bawełny z poliestrem, bawełny z poliamidem, bawełny i elastanu, wełny i poliakrylu. Uniwersalna kolorystyka, a także ponadczasowe fasony sytuują ofertę marki w nurcie „ready-to-wear" – mody przystępnej w stylizowaniu, łatwej w pielęgnacji, praktycznej, a równolegle oryginalnej i z charakterem.

TARANKO

WIOSNA Z LIU JO

PRESTIŻ PATRONUJE



Zaprojektowana dla młodych i energicznych kobiet – wiosenno - letnia kolekcja Liu Jo to synonim świeżości i swobody. Zaprezentowano ją podczas specjalnego pokazu inaugurującego działalność tej luksusowej marki w Centrum Handlowym Klif w Gdyni.

Stylistyka nowej wiosenno - letniej kolekcji Liu Jo to retro inspiracje z nowoczesnymi akcentami, świetlną grą cekinów i bogatą kolorystyką. W sezonie SS16 projektanci czerpią inspiracje ze świata sztuki, pop-kultury lat 70-tych, czy ruchliwych ulic metropolii. Bawią się przy tym modą, filuternie łączą różnorodne faktury na przemian z nadrukami, a klasykę ze sportem.

Najnowsze trendy w sezonie wiosennym to falbaniaste, zwiewne sukienki, kwieciste wzory nonszalancko połączono ze stylem glamour. Klasyczne mini, sukienki do ziemi, dzwony czy płaszcze to tylko kilka propozycji przygotowany przez Liu Jo. Szeroki wachlarz wzorów przeplata się z wzajemnie, a nowoczesne kroje są znakomitym tłem dla luksusowych tkanin, takich jak jacard, tiul, jedwab, z rozmachem zestawione z mocnymi kolorami. mp

Fot. Karol Kacperski

Klif

INSPIRUJE

Najlepsze ilustracje mody

Od 1 do 24 kwietnia zapraszamy na wystawę
Across Poland with best fashion illustration,
będącą inspirującym mariażem świata sztuki i mody.

Klif Centrum Handlowe, al. Zwycięstwa 256, Gdynia, tel.: +48 58 664 93 45, klif.pl

WSZYSTKIE SMAKI AZJI

Sushi podawane na niezliczoną liczbę sposobów, japoński rosół ramen, sernik z herbatą matcha, curry, krewetki, sajgonki, kimchi, pierogi gyoza i cała gama innych pyszności - tak można podsumować drugą edycję kulinarnego festiwalu Smakuj Trójmiasto. W Sztuce Wyboru na gdańskim Garnizonie tym razem królowały smaki azjatyckie.

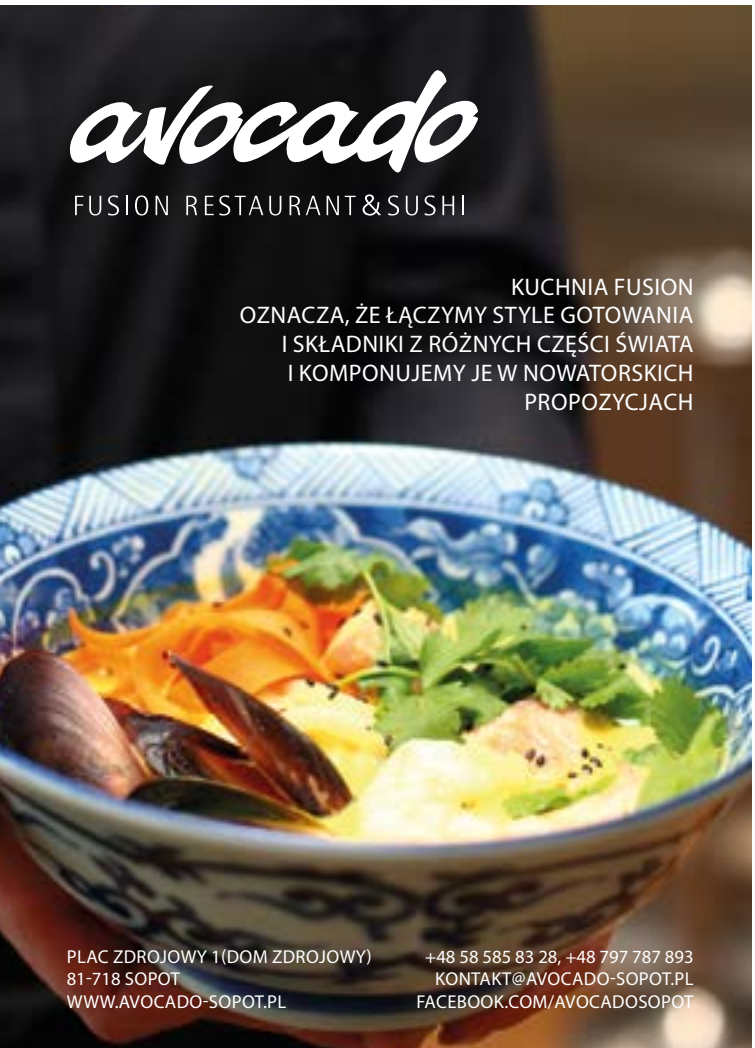
Specjały kuchni japońskiej, chińskiej, wietnamskiej, koreańskiej, indyjskiej, tajskiej i wielu innych azjatyckich kuchni serwowały trójmiejskie restauracje. Nie zabrakło też popularnych foodtrucków. Największą popularnością cieszyło się oczywiście sushi, niemniej my postanowiliśmy zejść z utartych kulinarnych szlaków i rozsmakować się w daniach mniej oczywistych.

Na stoisku sopockiej restauracji Avocado największe wrażenie zrobiło na nas kimchi, tradycyjne danie kuchni koreańskiej składające się z fermentowanych lub kiszonych warzyw. Kimchi jest potrawą, bez której żaden Koreańczyk nie wyobraża sobie posiłku. Jest dodawane głównie jako przystawka, grillowane wraz z mięsem, dodawane do zup i przede wszystkim jest bardzo zdrowe. Kimchi jest uznawane za jedną z 5 najzdrowszych „potraw" świata. Poprzez fermentację zyskuje na wartości odżywczej, a dzięki dużej ilości czosnku i chili pomaga w zwalczaniu wirusów w okresach zimowych przeziębień!

Rozgrzewającą moc ma ramen, tradycyjna japońska zupa składająca się z makaronu, rosołu oraz innych dodatków - w zależności od przepisu. Mogą to być pędy bambusa, wodorosty, kiełki sojowe, cebula, kukurydza, chilli, mięso mielone, drobiowe, wołowe, ryby i owoce morza, jajko na twardo, grzyby i wiele, wiele innych. Ramen nie ma sformalizowanego przepisu. Każdy kucharz i serwujący go lokal wymyśla własną recepturę. W Sztuce Wyboru ramen serwował foodtruck AkitaRamen.

Nasze kubki smakowe pozytywnie zareagowały też na sałatkę z mango i krewetkami, wegańskie spring rolls, japońskie pierożki gyoza przyrządzane na parze, czy też koreańskie danie bipimbap, czyli ryż z mięsem mielonym, warzywami i sosem. mp

REKLAMA



Fot. Krzysztof Nowosielski

T-Bone Steak house

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

Delikatne, soczyste i kruche.

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

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

KUCHNIA SZEFA KUCHNI GRZEGORZ LABUDA

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: MORSKI STUDIO GRAFICZNE

We wszystkich wodach świata jest ok. 20 tys. gatunków ryb, jednak tylko trochę ponad 100 z nich wykorzystywana jest przez kucharzy. Nie każdy jednak wie, jak się z nimi obchodzić. Jedno jest pewne, Grzegorz Labuda, Szef Kuchni restauracji Szafarnia 10 w Gdańsku, okiełznać potrafi każdego osobnika, zarówno słodkowodnego, jak i tego rodem z morza. Nam opowiada o „kaszubskim foie gras", zdradza, które ryby są według niego najlepsze, a także dzieli się przepisem, który pozwoli nam zaskoczyć gości w domowym zaciszu.

Ryby dzielimy przede wszystkim na morskie i słodkowodne. Które według pana są zdrowsze i smaczniejsze?

Moim zdaniem najlepsze są te naturalne, dzikie. Urodziłem się i wychowałem nad polskim morzem, we Władysławowie. Od najmłodszych lat więc, zajadałem się rybami prosto z Bałtyku - dorszem, flądrą, turbotem, beloną, śledziem, szprotem, łososiem bałtyckim, czy trocią. Ostatnie lata spędziłem pracując na Mazurach i tam też miałem przyjemność poznać miejscowych rybaków i zasmakować tamtejszych ryb - sielawy, stynki, okonie, sandacze, liny, szczupaki, amury, tołpygi, leszcze, płocie, węgorze. Rewelacja! Zauważyłem też, że w wielu restauracjach pojawia się coraz większe zainteresowanie rybami słodkowodnymi. Trudno nie zgodzić się z tym, że to one są właśnie bardziej dzikie i po prostu zdrowsze.

Ryby hodowane na wielką skalę rzeczywiście nie kojarzą się zbyt dobrze…

Negując hodowle ryb mam na myśli przede wszystkim używanie sztucznych pasz, antybiotyków, czy hormonów wzrostu. Są one niestety dozwolone, zmieniają jednak smak, teksturę mięsa i jego zapach. Atrakcyjność gatunków słodkowodnych, poza tradycyjnymi karpiem, czy pstrągiem, polega właśnie na tym, że nie zostały one sztucznie zmodyfikowane. Dzięki temu ich właściwości i walory smakowe są bardzo różnorodne.

Pstrąg tęczowy z sosem veloute na puree z zielonego groszku i wanilią

Które gatunki są według pana najłatwiejsze, a które najbardziej skomplikowane w tzw. obróbce?

Dla kucharzy zdecydowanie prostsze w przyrządzaniu są ryby morskie. Wynika to przede wszystkim z tego, że są one bardziej powszechne i częściej mogą na nich „trenować". Te słodkowodne wymagają większego skupienia i potrzebują odpowiedniego doboru tłuszczy, technik gotowania. Wszystko to pomaga nam w wydobyciu prawdziwego smaku, potem pozostaje już tylko dobranie dodatków, które sprawią, że pochodzenie ryby będzie tylko jej atutem.

Czyli nie boimy się mułu (śmiech). A którą z ryb nominowałby pan na królową polskich wód i stołów?

To trudne pytanie. Z jezior uwielbiam sielawę, która ma delikatne, lekko tłuste, kremowe mięso. Idealnie sprawdza się w wędzeniu, marynowaniu, smażeniu, a nawet na surowo. Uwielbiam ją również za wyśmienitą ikrę, którą miałem przyjemność smakować w Giżycku. Węgorz z Jezioraka z Iławy to też piękna przygoda kulinarna. Trudno nie wspomnieć o mazurskich stynkach z głębokich mazurskich jezior, czy o wyjątkowych sandaczach.... ech. Z ryb morskich od wielu lat nie mogę oprzeć się śledziom pod każdą postacią. Głowy z dużych dorszy i ich policzki to zaś dla mnie prawdziwy bałtycki afrodyzjak. Jego wątróbka, czyli, jak sam ją nazywam – „kaszubskie foie gras" to chyba największa moja słabość - smażona, pasteryzowana, confitowana, dosłownie każda!

Na koniec chciałam jeszcze prosić o zdradzenie naszym czytelnikom prostego przepisu na rybę doskonałą.

Grzegorz Labuda

Będzie to pstrąg tęczowy z sosem veloute na puree z zielonego groszku i wanilią. Zacznijmy od ugotowania wywaru warzywnego z obranych warzyw. Filet z pstrąga przyprawiamy solą, pieprzem i skórką z cytryny. Następnie rybę smarujemy masłem i zawijamy w folię spożywczą. Gotujemy ją na parze lub w cyrkulatorze w temp. 58 C przez 20 minut. Przygotowujemy puree z zielonego groszku z dodatkiem czosnku, masła, laski wanilii i śmietanki 36% - wszystkie składniki łączymy i dusimy na małym ogniu przez 20 minut i przecieramy. Cząstki kopru włoskiego podsmażamy na maśle, dodajemy czosnek, wywar warzywny i ocet. Dusimy przez chwilkę, tak, by koper pozostał chrupki. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i delikatnie zasmażamy. Wlewamy wywar z esencją bulionu rybnego i gotujemy na małym ogniu do uzyskania delikatnej kremowej konsystencji, na koniec dodajemy śmietankę i doprawiamy pieprzem i sokiem z cytryny. Ugotowaną rybę podajemy na puree z zielonego groszku z koprem włoskim i sosem veloute. ■

SZAFARNIA10
RESTAURANT & BAR

Animacje dla dzieci

Zabawa dla całej rodziny!

W każdą niedzielę, zabawy i zajęcia plastyczne
z udziałem animatorów

W każdy czwartek, piątek i sobotę, zapraszamy na
We cordially invite You from thursday to saturday

„Dni z owocami morza"

„Seafood days"

Co tydzień nowa propozycja dań z owocami morza
z całego świata!
Every week different dishes from around the world!

LIVE MUSIC

ZAPRASZAMY W KAŻDY
CZWARTEK I PIĄTEK

Koncerty w klimatach jazz, blues oraz swing

Live Music every Thursday and Friday!
Concert series with jazz,
blues and swing music

WSTĘP WOLNY!
FREE ENTRY!

WIĘCEJ INFORMACJI: www.szafarnia10.pl
MORE INFORMATION: www.szafarnia10.pl

UN MONDO DI GUSTO

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ / FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jak należy degustować wino? Jakie są gatunki win i ich pochodzenie? Od czego zależy kolor wina, jego smak, zapach i cena? Jak łączyć wino z potrawami? Odpowiedzi na te pytania poznali uczestnicy warsztatów winiarskich Un Mondo di Gusto zorganizowanych przez restaurację Mondo di Vinegre w Gdyni. Warsztatom towarzyszyła kolacja degustacyjna.

Blind Test

Degustacja szampana Bollinger

Jakub Słapiński i Marek Przyborek, sommelierzy mający doświadczenie w pracy w restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin, najpierw zafundowali gościom tzw. blind test, na podstawie którego trzeba było rozpoznać trzy rodzaje wina musującego i podzielić się wrażeniami dotyczącymi smaku i aromatu.

Wśród degustowanych trunków był m.in. Bollinger, ulubiony szampan Jamesa Bonda, dostarczany także do Pałacu Buckingham. Powstaje on we Francji, w jednym z trzech dużych domów szampańskich, które do dziś zachowały niezależność. Produkuje się go z mieszanki win ze szczepu Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier. Pierwotną fermentację prowadzi się w drewnianych beczkach drewnianych, co jest rzadkością przy produkcji tego typu trunków. Ponadto od zbiorów do sprzedaży musi minąć przynajmniej 9 lat, co gwarantuje charakterystyczny, utleniony styl wina. Smak wyborny!

Smakiem oraz kwiatowymi aromatami pozytywnie zaskoczyło polskie wino Valmus XIV pochodzące z Winnicy Płochockich. Zestawiono je z rolmopsem z bałtyckiej flądry w towarzystwie buraka, owczego twarogu i oliwy aromatyzowanej trawą żubrową. Z kolei do ravioli z cielęciną w sosie z langusty podano pełne smaku, pachnące, wytrawne wino Pezat Sauvignon Blanc z Bordeaux idealnie pasujące do owoców morza. W aromacie dominują cytrusy z nutą kwiatową.

Kolejnym daniem podanym gościom był tuńczyk pieczony w liściu bananowca na sosie ananasowym z chili i grillowanym batatem. Potrawie towarzyszyło białe wino Oremus Tokaji Furmint Mandolas. Oremus to wytrawny, węgierski tokaj wywierający niezapomniane wrażenie. W zapachu wyczuwalne były odcienie jabłek, moreli i pigwy. Wino w smaku zrównoważone, z orzeźwiającą cytrusową kwasowością, a na finiszu wyczuwalny jest delikatny smak migdałów.

Podczas degustacji nie zabrakło także przedstawiciela winiarskiego Nowego Świata. Mowa o nowozelandzkim Chardonnay Village. Jedwabiste w ustach, pachnące brzoskwiniami i orzechami laskowymi, z wyczuwalnym aromatem kokosa i cynamonu, wino doskonale przełamywało wyrazisty smak królika (comber) w szynce parmeńskiej w sosie ze starofrancuskiej musztardy. ■

Tuńczyk pieczony w liściu bananowca

Rolmops z bałtyckiej flądry

Comber z królika w szynce parmeńskiej

ELIKSIR

„Gdyby Alicja nie trafiła do Krainy Czarów, z pewnością zostałaby w Eliksirze..."

~Jagoda

ul. Mariana Hemara 1 • 80-280 Gdańsk • tel. 570 191 910 • facebook.pl/EliksirPL

WINA WULKANU I SŁOŃCA

Specjalnie dobrane do serwowanych trunków kreacje kulinarne, pyszne przekąski, a także live cooking - sopocka VINOTEQUE FOOD & WINE wypełniła się wyjątkowym aromatem sycylijskiej mozaiki smaków.

Fot. Klaudia Krause

Podczas kolacji goście mieli okazję spróbować 7 różnych gatunków win z sycylijskiej winiarni Planeta. Rodzina Planeta uprawia swoje winogrona w pięciu lokalizacjach na wyspie Sycylia, usytuowanych w różnych mikroklimatach i podłożach glebowych, dzięki czemu z ponad 350 ha winnic są w stanie uzyskać wszelkie najlepsze atuty sycylijskiego terroir. Wina powstają z rodzimych odmian, zarówno białych jak i czerwonych oraz czterech uznanych, szlachetnych odmian międzynarodowych chardonnay, merlot, cabernet sauvignon i syrah.

Degustację prowadził Simone di Domizio, dyrektor ds. eksportu Planety, a za przygotowanie kolacji odpowiedzialny był szef kuchni Sheratona, Krystian Szidel. Na powitanie podano La Segreta Sicilia Bianco, bardzo aromatyczne, owocowe, białe wino, doskonale balansujące między kwasowością a pełnością smaków, które zresztą wybornie komponowało się z przystawką - carpaccio z polskiej sezonowanej wołowiny serwowane z oliwą z oliwek, rukolą i parmezanem.

Kolejne wino o aromacie dojrzałego melona i brzoskwini, wyróżniało się delikatną słomkową barwą z zielonymi refleksami. 'Alestro' Grecanico Sicilia zostało połączone z trocią bałtycką, miętowym ogórkiem, chrzanem i kiszonym jabłkiem. Do chardonnay zaś zaserwowano kalmary z czosnkiem i cukinią. Wino 'Cometa' Sicilia Fiano, które swego czasu zostało zaklasyfikowane do pierwszej dziesiątki najlepszych białych win z Europy, podano z wyborną domową pastą połączoną z krewetkami.

Z kolei sycylijskie wino ze szczepu Nero d'Avola, które cieszy się największą popularnością i powodzeniem, zestawiono z piersią z kaczki gotowaną metodą sous vide podaną z czerwoną kapustą, morelą i wanilią. Kolejne wino to Santa Celica Noto Sicilia o czerwonej, wpadającej w purpurę barwie, z wyraźnym zapachem suszonych śliwek, granatu, ciasta truskawkowego oraz fig. Wypróbowane zostało w towarzystwie policzków wołowych, pasternaku i trufli.

Zwieńczeniem degustacji było wytrawne wino Maroccoli Syrah Sicilia charakteryzujące się nutą miętowej czekolady, czarnego pieprzu i cynamonu, które tworzyło idealne połączenie z deserem w postaci musu z gorzkiej czekolady podanym na bezglutenowym czekoladowym biszkopcie. kk

Sheraton®
SOPOT HOTEL

Ciasta i dania na Wielkanocny stół

Wielkanoc nieodzownie kojarzy się z polskimi tradycyjnymi daniami.
Wyborne słodkości z Cukierni Hotelu Sheraton i propozycja specjałów Wielkanocnych w mistrzowskiej interpretacji naszego szefa kuchni Krystiana Szidel nadadzą wyjątkowego smaku rodzinnemu świętowaniu.

W ofercie wspaniałe mazurki, drożdżowa babka, sernik, strudel, staropolski żur, pieczona kaczka, pasztet, ryby i inne smakołyki.

Informacje: www.sheraton.pl/sopot lub 58 767 19 60/ 10 60
Rotunda Cafe/ Bar 512, Sheraton Sopot Hotel, ul. Powstańców Warszawy 10, Sopot

NADMORSKI DEL MAR W NOWEJ ODSŁONIE

AUTOR: AGATA RUDNIK / FOTO: KAROL KACPERSKI

Restaurację Del Mar na Bulwarze Nadmorskim, tuż przy brzegu morza zna chyba każdy mieszkaniec Gdyni. Miejsce to przywodzi na myśl lato, plażę i wygłodniałych turystów. Z właścicielem Del Mar Andrzejem Filipowiczem, spotkałam się dosłownie w przeddzień zaprezentowania nowej odsłony restauracji. Wokół panował jeszcze harmider maszyn, który wkrótce zastąpi gwar gości. A rozmawialiśmy nie tylko o nowych wnętrzach...

Widzę, że stylistyka Del Mar zupełnie się zmieniła. Choć za oknem jest szaro i smutno, to wystarczyło przestąpić próg restauracji, by poczuć się, jak na wakacjach. Jest jasno, pozytywnie, czuć dobrą energię.

Poprzedni wystrój powstał bez mojego udziału i nie do końca go zaakceptowałem. Sztuczna zieleń, nazywana przeze mnie „małpim gajem", z czasem zaczęła wyglądać nienaturalnie. Przestałem tu bywać, pomyślałem, że goście w takim razie prawdopodobnie też nie czują się tu komfortowo. Poza tym tak się składa, że jestem z zawodu architektem i architektem wnętrz, choć nie dokończyłem dyplomu. Estetyka tego miejsca zaczęła mnie irytować. Osobiście wprowadziłem więc zmianę wystroju wnętrza, a przy projektowaniu wyzwań było wiele. Teraz największym wyzwaniem jest taras, który wymaga stworzenia zupełnie nowej konstrukcji, dzięki czemu będzie jeszcze bardziej komfortowy i bardziej funkcjonalny. Z całą pewnością mogę jednak powiedzieć – poradziliśmy sobie!

Ale zmiany w Del Mar nie dotyczą tylko wystroju, w karcie również pojawią się nowe pozycje.

Postanowiliśmy podnieść poprzeczkę, choć należy pamiętać, że Del Mar to miejsce położone na plaży, przy placu zabaw, co wymaga od nas dość specyficznego

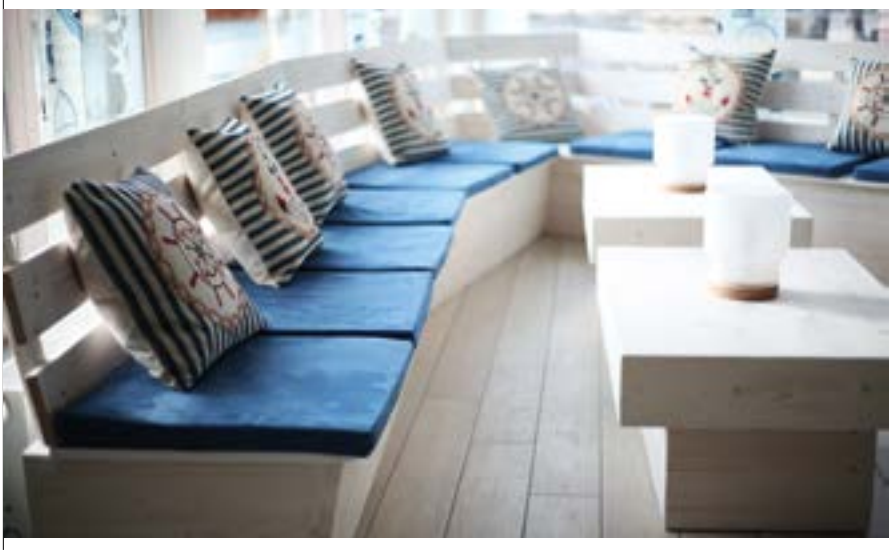
menu. Często przychodzą do nas rodziny z dziećmi, które chcą dobrze zjeść i szukają w karcie tego, co tradycyjne. Skoro nasi goście cały czas pytają o schabowego i frytki, to nie widzę powodu, aby wycofywać to z karty. W karcie królują jednak przede wszystkim ryby. Sobie przypisać mogę sukces takich dań, jak np. śledź w białym chilli. Przyprawię tę odkryłem przypadkiem, podczas pobytu na Sri Lance. Trochę poeksperymentowałem i okazało się, że białe chilli świetnie współgra z naszym rodzimym śledzikiem. Moja druga propozycja to krewetki tygrysie po indonezyjsku, które również cieszą się ogromnym powodzeniem. Naszą specjalnością są przede wszystkim dania z ryb i owoców morza, pochodzące z kuchni polskiej, śródziemnomorskiej i azjatyckiej. W okresie letnim za to przygotowujemy dania z grilla, w tym świeże, wędzone przez nas ryby.

Nowy design, nowy taras, nowa karta… jakie inne jeszcze atuty ma restauracja Del Mar?
Zdecydowanie położenie restauracji, tuż przy samej plaży, z widokiem na morze, przy głównym punkcie spacerowym Gdyni jakim jest Bulwar Nadmorski. Tutaj jest klimat, atmosfera zarówno latem, jak i zimą. Latem gwar, mnóstwo ludzi, atrakcje na plaży, morze pełne jachtów i statków – wszystko to można obserwować z dużego tarasu, celebrując chwilę. Zimą zaś odczuwamy prawdziwy slow life, rzeczywistość jest zupełnie inna, ale też piękna. Nie da się ukryć, że Del Mar to idealne miejsce dla rodzin z dziećmi. Sąsiadujemy z dużym placem zabaw na plaży, rodzice siedząc w naszej restauracji, wewnątrz czy na tarasie mają pełną kontrolę nad swoimi pociechami bawiącymi się na placu zabaw. Restauracja Del Mar wielokrotnie też była miejscem imprez firmowych i uroczystych bankietów. Reasumując to dobre miejsce, z dobrą kuchnią i atmosferą.

Restaurację Del Mar prowadzi pan już ponad 8 lat. Skąd pomysł na to, by zająć się branżą gastronomiczną?
W swoim życiu zajmowałem się naprawdę wieloma, bardzo różnymi rzeczami. Zacząłem oczywiście od architektury. Udało mi się wyjechać do Niemiec i Holandii, gdzie wiele się nauczyłem i zdobyłem cenna praktykę. Po powrocie do kraju, wybrałem jednak inną drogę. Zacząłem produkować… plastikowe figurki postaci z bajek dla dzieci. Miałem licencję Disneya i to było naprawdę coś. Potem czasy się zmieniły, a tego typu biznes przestał mieć rację bytu. Postanowiłem więc rozpocząć nowy rozdział w swoim życiu i otworzyłem klub muzyczny. Różne czynniki sprawiły, że musiałem się znów „przebranżowić" (śmiech) i tak zaczęła się moja przygoda z prowadzeniem restauracji.

Czy lubi pan gotować?
Pochodzę z rodziny o tradycjach kulinarnych. Moja mama uczęszczała do ekskluzywnej szkoły dla kucharzy w Krakowie, zaś mój tata, architekt wnętrz, wraz z kolegami założył sopocki SPATiF.

O!
Tak, a moja mama wtedy robiła tort Fedora, na który przyjeżdżał m.in. Zbyszek Cybulski. Jeśli zaś chodzi o moje kucharzenie to lubię kuchnię francuską, ale też te bardziej egzotyczne – tajską, chińską, czy indonezyjską. Marzy mi się zresztą zorganizowanie takiego live cooking z moim udziałem. Kto wie, może wkrótce zdecyduję się na takie wydarzenie, tylko będę potrzebował pomocy, bo nie potrafię kroić cebuli w spektakularny sposób (śmiech). ■



NOWA PRZESTRZEŃ NA MAPIE TRÓJMIASTA

Coraz więcej Rodzin mieszkających poza Trójmiastem w związku z aktywnym życiem zawodowym i prywatnym decyduje się na przeprowadzkę do Trójmiasta. W tej sytuacji stają przed poważnym wyzwaniem wyboru odpowiedniej lokalizacji oraz nieruchomości, która stanie się doskonałą alternatywą dla ich domu za miastem. Gdzie na mapie trójmiasta szukać miejsca, którego położenie będzie gwarantowało bliskość komunikacji i pełnej infrastruktury, a takie atrakcje jak park czy plaża będą na wyciągniecie dłoni? Nieruchomości, która da całej Rodzinie poczucie bezpieczeństwa, swobody i komfortu domu, ale nie będzie pochłaniać cennego czasu oraz pieniędzy. Dla tej grupy Klientów mamy doskonałą propozycję apartamentów znajdujących się w Gdańsku Jelitkowie, pomiędzy piękną dzielnicą Gdańska - Oliwą a tętniącym życiem przez cały rok - Sopotem.

Prezentowana inwestycja znajduje się w Jelitkowie przy ul. Chłopskiej i składa się z dwóch domów wielorodzinnych. Najwyższa jakość wykonania, funkcjonalny i przemyślany rozkład pomieszczeń na tzw. cztery strony świata, balkony oraz tarasy, podziemne garaże, własna strefa wypoczynkowa z zaprojektowaną zielenią i bezpieczną przestrzenią rekreacyjną dla dzieci – to tylko niektóre atuty tej inwestycji. W związku z tym, że oferta kierowana jest do rodzin, które oczekują, że ich „nowy dom" będzie dawał poczucie przestrzeni, deweloper przygotował apartamenty o dużych powierzchniach od 100 m² do 240 m².

„W ofercie sprzedaży pozostały cztery z ośmiu apartamentów, przy czym dla każdego Właściciela mieszkania przewidziano dwa miejsca parkingowe w podziemnej hali garażowej oraz komórkę lokatorską. Do dyspozycji wszystkich mieszkańców pozostają następujące powierzchnie wspólne: parking dla gości, rowernia w hali garażowej oraz pięknie zaaranżowana działka z znajdującym się tuż obok potokiem. Atmosfera życzliwości, którą mają okazję stworzyć mieszkańcy tej kameralnej inwestycji sprawi, że z radością będą wracać do swojego nowego domu" – podkreśla Agnieszka Stromska, doradca Noble Nieruchomości.

Inwestycja jest wyjątkowa z wielu powodów, ale motywem przewodnim są: „bezpieczeństwo, rodzina, komfort prawdziwego domu". Apartamenty na ekskluzywnym, kameralnym osiedlu zaledwie kilka kroków od morza to doskonała propozycja dla tych, którzy pragną odpoczynku od codziennego zgiełku, a jednocześnie chcą lub muszą mieszkać w centrum miasta.

Szczegóły dotyczące oferty na stronie Noble Nieruchomości
www.noblenieruchomosci.pl ■

HOTEL
ELBLĄG

INSPIROWANY HISTORIĄ...

WIELKANOC 2016

Zapraszamy do spędzenia pięknych i rodzinnych Świąt Wielkiej Nocy w Hotelu Elbląg****.
Pakiet pobytowy WIELKANOC 2016 już od 710 zł/os

MAJÓWKA 2016

Sezon grillowy czas zacząć! Oderwij się od codziennych obowiązków i pozwól się porwać w świat grillowania i weekendowego odprężenia.
Pakiet pobytowy MAJÓWKA 2016 już od 852 zł/os

HOTEL ELBLĄG****
STARY RYNEK 54-59
82-300 ELBLĄG
TEL: +48 55 611 66 00
WWW.HOTELELBLAG.EU

Dowiedz się więcej i rezerwuj na www.hotelelblag.eu/pakietypobytowe

ADAM PIEROŃCZYK

CAŁY TEN JAZZ

AUTOR: JAKUB JAKUBOWSKI / FOTO: IGNACY MATUSZEWSKI

Adam Pierończyk. Wizjoner muzyki jazzowej, jeden z najbardziej kreatywnych europejskich saksofonistów. Zdobywca wielu prestiżowych nagród, koncertuje na całym świecie, angażuje się w wiele projektów muzycznych. Ostatni z nich to niestandardowy duet z czeskim wirtuozem kontrabasu Miroslavem Vitoušem. Duet ten wystąpił na scenie klubu B90 w ramach cyklu STOCZNIUJ, LEŻAKUJ, DOKUJ.

Skąd pomysł na dość niestandardowy, nawet jak na warunki jazzowe, duet z czeskim kontrabasistą Miroslavem Vitoušem?
Pomysł na duet z kontrabasem pojawił się w mojej głowie już 20 lat temu. Czekałem na odpowiednią okazję, aż półtora roku temu poznałem Miroslava Vitousa przy okazji jego koncertu solowego na Sopot Jazz Festival. Byłem pod jego wielkim wrażeniem, a po krótkiej rozmowie pomyślałem, że oprócz tego, że jest on jednym z najwybitniejszych muzyków na świecie, to i człowiek z niego bardzo ciekawy. I tak, kilka tygodni później złożyłem mu propozycję nagrania wspólnej płyty.

Jak wyglądała praca nad płytą Wings, jaki był podział ról?
Praca nad tą płytą była niezwykle kreatywna, ale nie różniła się zbytnio od tego jak zazwyczaj podchodzę do każdego nagrania. Zawsze staram się dopasować muzykę do wybranego składu muzyków. Na program więc złożyły się głównie moje kompozycje, jednak część powstała wspólnie, spontanicznie podczas sesji nagraniowej, kiedy to sam Miroslav zaproponował, żeby po prostu pograć, poimprowizować.

Przyjęła się teoria, że kontrabasista to zazwyczaj muzyk drugiego planu, jego instrument jest instrumentem uzupełniającym, pozostającym nieco w cieniu. W tym projekcie chyba jednak tak nie jest.
Zdecydowanie tak nie jest. Miroslav Vitous to geniusz i muzyk, który w całej swojej karierze zawsze walczył o równouprawnienie tego instrumentu. Jego brzmienie jest niezwykłe, potężne, mamy tu do czynienia z prawdziwym mistrzem.

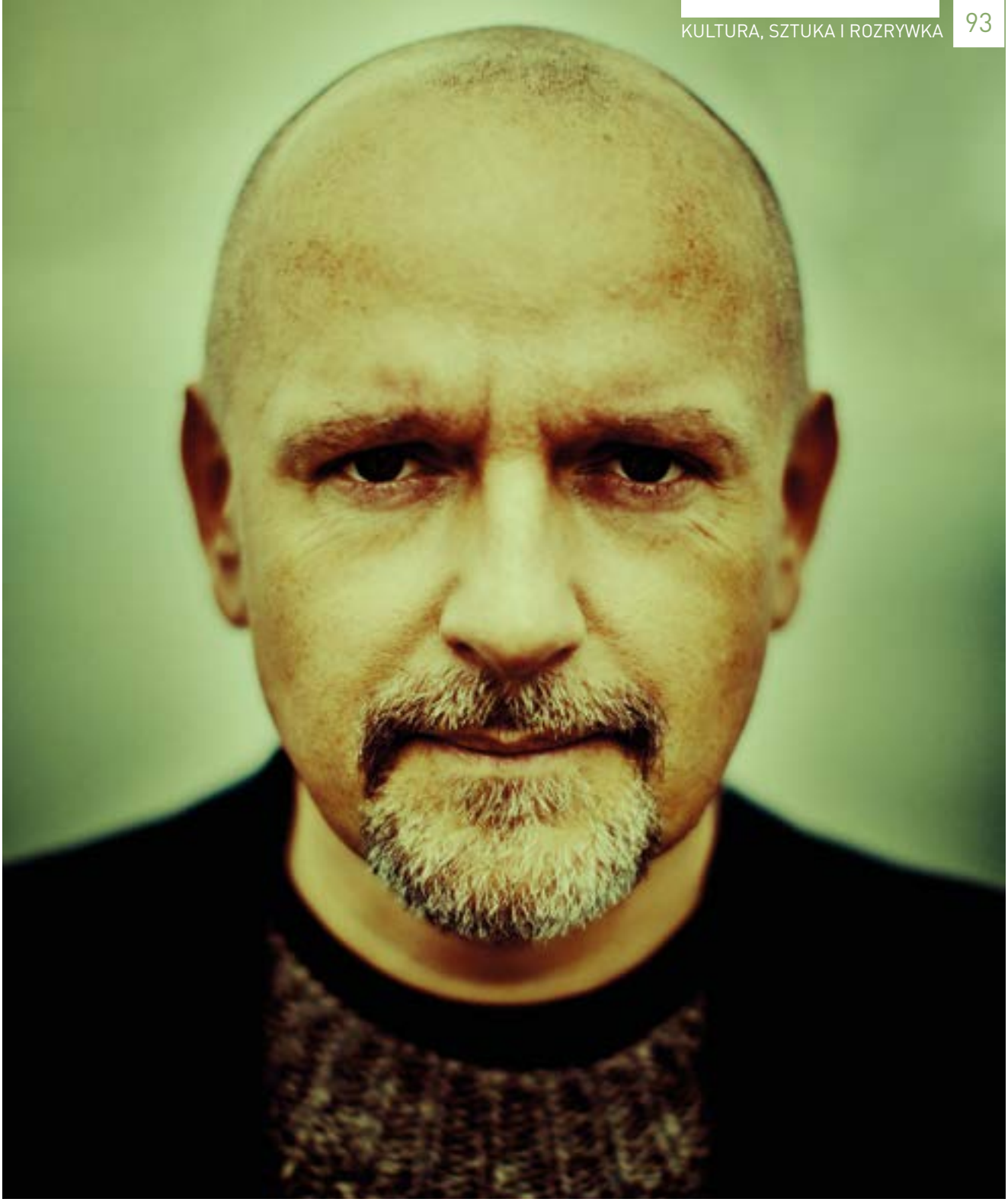
Krytycy i recenzenci twierdzą, że muzyka na tej płycie to pewnego rodzaju dialog między panem a Miroslavem Vitoušem. O czym zatem sobie „rozmawiacie", jakie słowa ukryte są między dźwiękami?
Muzyka, a zwłaszcza dialog podczas improwizacji, są porównywalne do mowy, więc oczywiście skojarzenie ze słowami jest jak najbardziej prawidłowe. Każdy muzyk wyraża siebie, swoje emocje, osobowość oraz przeżycia. Jest to być może lepiej słyszalne w takim właśnie kameralnym zestawieniu, jakim jest duet. A do tego, z takim partnerem jakim jest Miroslav Vitous, prowadzi się dialog jak z noblistą.

Do jazzu przylgnęła etykietka muzyki trudnej, niezrozumiałej, snobistycznej. W obiegowym, potocznym języku popularne jest powiedzenie „nie kumam dżezu". Czy jazz jest faktycznie muzyką dla koneserów, trudną, snobistyczną?
Często też słyszy się określenie "czeski film", co w ogóle nie pokrywa się ze stanem faktycznym. Kino czeskie często bywa najciekawsze i ma własną, niepowtarzalną atmosferę. Takie określenia są zwykłymi sloganami bez pokrycia. Muzyka jazzowa potrafi być owszem wymagająca, ale jest to jej atutem i dowodem na to, że gdy wykonują ją wysokiej klasy muzycy, to jest ona prawdziwą sztuką na najwyższym poziomie. Taka forma jest w stanie przekonać do siebie nawet nieobeznanych z nią słuchaczy. Doświadczyłem tego nie raz na koncertach w różnych zakątkach świata.

Co jest powodem, że jazz jest stosunkowo mało popularnym gatunkiem muzycznym? I czy faktycznie jest mało popularny, bo przecież pana koncerty, jak i innych jazzowych muzyków, czy grup cieszą się sporym zainteresowaniem?
Nie wszystko co popularne i znane musi być dobre, to po pierwsze. Nie zawsze, ale często popularne są rzeczy tanie i łatwe. Kultura wymagająca jest po prostu bardziej elitarna, z czym trzeba się pogodzić. Ale nie zgodzę się, że jazz jest mało popularny. Na pewno za to jest mniej promowany niż inne gatunki muzyczne.

Lata 50 i 60 XX wieku to okres wielkiej popularności muzyki jazzowej, z różnych danych wynika, że płyty jazzowe stanowiły około 30 procent rynku fonograficznego. Dzisiaj osiągnięcie takiego wyniku to zapewne niedoścignione marzenie. Jak jednak wpłynąć na zwiększenie popularności jazzu w Polsce?
Problem niskiej sprzedaży płyt jest dzisiaj powszechną przypadłością całego rynku muzycznego - nie tylko jazzu. Główny wpływ na to ma darmowy dostęp do wszelkich informacji w internecie, co negatywnie się przekłada na motywację słuchaczy, którzy mniej chętnie wydają pieniądze na płyty. Z drugiej strony, internet daje nieograniczony dostęp do muzyki z całego świata i to jest rewelacyjne. Myślę, że jeśli ktoś lubi jazz, może dla siebie odkryć wielu ciekawych artystów, również polskich, którzy może nie znajdują się w tzw. mainstreamie. Media powinny mieć spory wkład w popularyzację jazzu, dobrej muzyki i sztuki w ogóle.

Dlaczego warto słuchać jazzu?
Jazz uczy improwizacji, a umiejętność improwizacji jest bardzo przydatna w życiu. Na pewno warto słuchać dobrej muzyki, prawdziwej, takiej, która nas porusza. A jazz jest



bardzo głębokim gatunkiem muzycznym, który pozwala wyrazić się w pełni.

Znany kontrabasista Mariusz Bogdanowicz wbił niedawno szpilkę w środowisko jazzowe mówiąc publicznie, że jest to środowisko hermetyczne, wywyższające się. Określił je mianem jazzowego getta. Czy z pana perspektywy tak faktycznie jest?

Osobiście nie jestem fanem generalizowania. Myślę, że otaczamy się takimi ludźmi, z którymi dobrze się czujemy. W środowisku jazzowym również możliwe jest dobranie sobie takiego kręgu osób. Mimo, że jestem muzykiem jazzowym, tak naprawdę tego gatunku słucham najmniej, nigdy nie zamykałem się na inne rodzaje muzyki.

Kiedy zdecydował się pan by jazz stał się sposobem na życie?

Pochodzę z muzykalnej rodziny, takie instrumenty jak pianino, klarnet, saksofon były w domu, więc dzięki temu miałem bezpośredni kontakt zarówno z muzyką, jak i z tymi instrumentami. Nie znałem nikogo, kto miałby nagrania i płyty. Nie miałem możliwości dzielenia się wiedzą, czy korzystać z czyichś wiadomości. Zacząłem swoje poszukiwania wszędzie: począwszy od poszukiwań ciekawych książek w bibliotekach. Z księgarni wykupiłem wszystkie płyty z nagraniami polskich artystów, takich jak Stańko, Namysłowski, Komeda. Jazz zaciekawił mnie dlatego, ponieważ tam właśnie saksofon jest najbardziej wyeksponowany. Jazz, to krótko mówiąc moje życie. ■

MUZYCZNA SIESTA W GDAŃSKU

AUTOR: MATYLDA PROMIEŃ

PRESTIŻ PATRONUJE

Anoushka Shankar

Mistrz gitary flamenco, królowa indyjskiej estrady, portugalski czarodziej fado, zmysłowa księżniczka muzyki kabowerdyjskiej, jedna z najciekawszych artystek Luzofonii, a także śpiewająca feministka z Gwinei Bissau - program tegorocznego Siesta Festival zapowiada się niezwykle atrakcyjnie. Festiwal odbędzie się w gościnnych progach Filharmonii Bałtyckiej i klubu Parlament w dniach 21-24 kwietnia.

Tegoroczny festiwal rozpocznie się koncertem z cyklu „Noce Fado". Przez trzy dni, a w zasadzie wieczory z rzędu, Sala Zielona Polskiej Filharmonii Bałtyckiej zamieni się w przytulną lizbońską tawernę i rozpłynie w melancholijnych dźwiękach muzyki fado. Tym razem gwiazdą i mistrzem ceremonii będzie Marco Oliveira (21-23.04, godz. 22).

Podczas tegorocznego festiwalu swoją najnowszą płytę „Heranca" (Dziedzictwo) promować będzie Lura - najpopularniejsza, najbardziej zmysłowa, widowiskowa przedstawicielka muzyki mającej swoje korzenie na Wyspach Zielonego Przylądka (Cabo Verde). Lura, namaszczona na swoją następczynię przez największą afrykańską divę Cesarię Evorę, zachwyca niskim i seksownym głosem. Jej koncert odbędzie się 22.04 o godz. 17.

Muzyka z Wysp Zielonego Przylądka co roku stanowi ważny element Siesta Festival, a publiczność w Filharmonii zawsze entuzjastycznie poddaje się zmysłowej, pełnej żaru, tanecznej i świetlistej sztuce Kabowerdyjczyków. Miniony rok w tej szczęśliwie kołyszącej muzyce należał do młodej Elidy Almeidy. Ją również usłyszymy w Filharmonii, i to na dwóch koncertach (23.04, godz. 18 i 20). Życiowe zakręty artystki stały się inspiracją dla jej pierwszych piosenek zebranych na debiutanckiej płycie o znamiennym tytule „Chwile szczęścia, chwile goryczy". Dziś to jedna z najciekawszych artystek krajów Luzofonii, o silnej pozycji wśród artystów z Wysp.

W Gdańsku (22.04, godz. 20) zobaczymy też Tomatito, mistrza gitary flamenco, zdobywcę nagrody Cezara za muzykę do filmu „Vengo" oraz laureata Grammy za album „Aguadulce". Tomatito eksperymentuje od lat z jazzem, z muzyką brazylijską. Z Chano Dominguezem gra kubańskie bolera. Z Michelem Camilo żywiołowe rytmy z Dominikany. Esencją jego sztuki jest jednak oczywiście flamenco.

Aż trudno uwierzyć, że po raz pierwszy w naszym kraju pojawi się legenda współczesnej muzyki świata, bez wątpienia najsłynniejsza dziś artystka Indii, Anoushka Shankar (24.04, godz. 19). Wykształcona klasycznie, sięgała po orkiestrowe dzieła swojego ojca, słynnego Raviego Shankara, flirtowała z elektroniką u boku Nitina Sawhney'a, nagrała album „Breathing Under Water", łączący wiele stylów. Gościnnie pojawił się na nim Sting (Anoushka wystąpiła wcześniej na jego płycie „Sacred Love"), a także siostra artystki, Norah Jones. Finałowy wieczór tegorocznego Siesta Festival poświęcony będzie klasycznym hinduskim kompozycjom.

Ostatniego dnia festiwalu w klubie Parlament (24.04, godz. 22) zaśpiewa Karyna Gomes, piękna, zmysłowa artystka z Gwinei Bissau. Jej muzyka wpisuje się w nurt afrykańskiego feminizmu, niezbędnego na tym kontynencie zapewne pilniej, niż gdziekolwiek indziej na świecie. Warto posłuchać. ■

Lura

GDAŃSK miasto wolności
Współorganizator Polska Filharmonia Bałtycka
Sponsor LOTOS
Gdańsk 22-24 Kwietnia 2016
SIESTA FESTIVAL
Trójka BAZAAR Gala Dziennik Bałtycki prestiż Radio Gdańsk empik KMH trojmiasto.pl WP

morska

sprawdź co o nas piszą na tripadvisor®

Morska 9, Sopot rezerwacje 58 3513555 www.morska.com.pl /morskasopot

KRZYSZTOF PENDERECKI

ZBUNTOWANY MAESTRO

AUTOR: CZESŁAW ROMANOWSKI / FOTO: BRUNO FIDRYCH

Krzysztof Penderecki, człowiek instytucja, jeden z największych kompozytorów muzyki współczesnej. Przy okazji swojej wizyty w Gdańsku maestro opowiedział nam o swoich dwóch pasjach, czyli muzyce i drzewach, o młodzieńczym buncie, współpracy z Jonnym Greenwoodem z Radiohead i o występie na Openerze.

W latach sześćdziesiątych nosił się pan bardzo kolorowo, wręcz ekstrawagancko. Nawet obecnie wyróżniałby się pan na ulicy, a co dopiero w szarym PRL-u. To wyraz buntu, chęci zwrócenia na siebie uwagi?
Wie pan, ja zawsze robiłem to, co jest zabronione. Wówczas nie wolno się było ubierać, jak to się wówczas mówiło: po dżolersku, no to się ubierałem. Milicja często nas za to prześladowała. Raz dostałem nawet spałowany.

Za ubiór?
Za ubiór. Pamiętam, nosiłem wtedy czerwone spodnie, fioletową koszulę, jakoś tak. To był bunt młodego człowieka przeciwko szarości tych czasów.

Buntował się pan nie tylko przeciw panującej wówczas szarzyźnie, ale także wobec ówczesnego kanonu muzyczno - kompozytorskiego.
Tak. Bo ja od początku byłem inny. Pisałem na przykład utwory religijne, w czasach, kiedy władza nie patrzyła na to przychylnym okiem.

Ale później krytykował pan też awangardę, której sam był częścią.
Bo ona się nie rozwinęła, stała w miejscu. Ja wyszedłem z awangardy, poszedłem dalej, w swoją stronę. Mnie to już przestało interesować. Muszę zaznaczyć, że byłem wówczas bardzo młody, miałem dwadzieścia kilka lat, w tym wieku człowiek jest zawsze na nie. Moja muzyka ewoluuje, zmienia się. Ja po prostu po jakimś czasie zaczynam się nudzić, stąd chęć zmiany. Piszę bardzo różnorodną muzykę, uprawiam właściwie jej wszystkie gatunki: od utworów na instrumenty solowe, muzykę kameralną, muzykę chóralną - która zajmuje bardzo ważne miejsce w mojej twórczości – muzykę oratoryjną, po opery, symfonie, koncerty instrumentalne. Podobnie było przed wiekami – każdy szanujący się kompozytor sprawdzał się w każdym gatunku. Uważam siebie za kompozytora renesansowego, który właściwie wszystko potrafi, jest ciekawy wszystkiego, nigdy nie siedzi w tej samej skorupie, wychyla się.

Nigdy nie przejmował się pan krytykami, którzy często pana nie oszczędzali. Wydaje mi się nawet, że robił im pan na przekór, komponując coraz bardziej skomplikowane utwory.
Tak, to prawda, jestem przekorny. I w życiu, i w muzyce. Krytyka nigdy mnie nie interesowała, nie czytałem opinii krytyków. Moja żona czyta.

A ona się nimi przejmuje?
Ona tak. Ale już trochę czasu minęło i wszyscy właściwie się przyzwyczaili do mojej twórczości, więc chyba raczej nie piszą już o mnie krytycznie.

Pańskie utwory wykorzystane zostały w wielu filmach. W tym trzech najczęściej wymienianych: „Rękopis znaleziony w Saragossie" Hasa, „Egzorcysta" Friedkina i „Lśnienie" Kubricka. Czy nie budziło pańskiego sprzeciwu ich wykorzystywanie w tak mrocznych – acz znakomitych i dzisiaj już kultowych - filmach, jak te dwa ostatnie? Przecież nie pisał pan użytych tam utworów z myślą o horrorze.
Przede wszystkim nie nazwałbym „Lśnienia" horrorem. To coś więcej, coś bardziej głębokiego, film, który przeszedł go historii. Jak pan wie, nie napisałem muzyki specjalnie do filmu. Pewnego razu zadzwonił do mnie Kubrick z pytaniem, czy nie skomponowałbym czegoś do jego nowego filmu. Powiedziałem, że niestety nie, bo akurat pisałem operę, ale dałem mu kilka typów, kompozycji, które ewentualnie mógłby wybrać z mojej dotychczasowej twórczości. Pamiętam, że jedną z nich było „Przebudzenie Jakuba", bardzo abstrakcyjny, zaskakujący utwór. Bardzo go ta kompozycja poruszyła.

A gdy pan już obejrzał „Lśnienie", jak pan ocenił wybór Kubricka?
To jest wielki mistrz, świetnie słyszał, miał dobre ucho. Wszystkie jego filmy zawierają znakomitą muzykę.

Jak pan ocenia współpracę z pańskim wielkim fanem, Jonnym Greenwoodem, gitarzystą Radiohead, czyli człowiekiem z zupełnie

innego muzycznego świata? To było w pańskiej karierze ważne wydarzenie?
Mam w sobie ciekawość poznawczą, jeżeli chodzi o kulturę, która mnie otacza i wśród której żyję. Jestem otwarty. Spotkaliśmy się z Greenwoodem - to właściwie była jego inicjatywa - przyjechał do Krakowa i powiedział mi na wstępie, że jako młody człowiek przyszedł na jakiś mój koncert i nawet podpisałem mu wówczas swoje zdjęcie. Okazał się podobnie otwartym na muzykę człowiekiem. To nie jest tylko i wyłącznie szarpiący struny gitarzysta, to człowiek o szerokich muzycznych horyzontach.

Czy relacja między panami była relacją mistrz - uczeń, czy też byliście partnerami?
Jak najbardziej była to partnerska relacja. Kiedy do mnie przyjechał dałem mu do posłuchania, dwa lub trzy utwory. Największe wrażenie zrobiła na nim „Polymorphia", utwór bardzo abstrakcyjny. Na koncercie podczas Openera dyrygowałem właśnie „Polymorphię" i „Tren". To on wybrał te dwie moje kompozycje.

Jak pan wspomina koncert na Openerze? Chyba po raz pierwszy wystąpił pan przed publicznością, której większość nie zna pańskiej twórczości i na co dzień słucha kompletnie innej muzyki.
Przede wszystkim bałem się – nigdy nie byłem na tego typu festiwalu. A okazało się, że przyszło – z tym, że raczej dla Greenwooda, niż na mnie – 50 tysięcy młodych ludzi! Do tego wszystkiego doszło niezwykłe zjawisko atmosferyczne, które wówczas wystąpiło: w czasie gdy wykonywaliśmy „Polymorphię" nadciągnęła szalenie gęsta mgła. I proszę sobie wyobrazić: odwracam się do publiczności i widzę tylko pierwsze trzy-cztery rzędy ludzi, reszta znikła! Przestraszyłem się, że wszyscy uciekli! Atmosfera zrobiła się zupełnie niezwykła, bo jak pan wie, w wilgotnym powietrzu dźwięk inaczej się przenosi, dzięki czemu mieliśmy znakomitą akustykę. Tak więc, jest to jeden z niezapomnianych przeze mnie koncertów. Ta mgła i te tysiące młodych ludzi! To też pomogło mojej twórczości: obecnie przy okazji innych występów przychodzą do mnie młodzi ludzie, mówią, że są tutaj, bo byli na tamtym koncercie. Było to dla mnie jak otwarcie jakichś nowych drzwi.

Czy istnieje coś takiego jak natchnienie? Czy komponowanie to raczej kwestia świadomości, umiejętności, samodyscypliny?
W każdym momencie, gdy uda mi się coś ciekawego napisać, uważam to za natchnienie. Jestem bardzo profesjonalnym kompozytorem, uczyłem się bardzo długo, najpierw w mojej rodzinnej Dębicy, a ponieważ mi to nie wystarczało wyjechałem do Krakowa i na przykład przez siedem lat, z własnej woli, uczyłem się kontrapunktu, instrumentacji, byłem jako student niezwykle dociekliwy. Moja muzyka nie jest prostą muzyką. Ale mam widocznie coś takiego, co powstaje właśnie pod wpływem natchnienia. Bo siedząc przed pustą kartką papieru nagle człowiek zaczyna coś słyszeć, a po chwili to coś nabiera formalnego kształtu. Ja nie mam kłopotów z napisaniem tego, co chcę, co słyszę w swojej głowie.

Na ile pański majątek w Lusławicach jest miejscem, gdzie pan chętniej, niż gdzie indziej pisze, a na ile azylem z setkami drzew, dzięki któremu pan odpoczywa?
Są takie miejsca, gdzie się lepiej pisze. Gdybym usiadł tu, w hotelu, byłoby mi trudniej...

A zdarza się panu komponować w pokojach hotelowych?
Ależ oczywiście, ja dużo swego życia w nich spędziłem, więc nie da się inaczej. Ale to są raczej kontynuacje czegoś, co już wymyśliłem wcześniej. Są dwa, a nawet trzy miejsca, w których napisałem większość swoich kompozycji. To jest przede wszystkim Kraków. A kilkadziesiąt lat temu dołączyły do niego właśnie Lusławice. Miejsce - kiedyś ruina bez parku - które wyremontowałem, gdzie posadziłem drzewa i krzewy. To moje miejsce, to moje drzewa, podziwiam je chodząc po parku. Niektóre mają już czterdzieści lat! Jadąc tam wiem, że będzie mi się tam lepiej pracować. I tak właśnie się dzieje.

Skąd to pańskie zainteresowanie, ta pańska miłość do drzew?
Mój pradziadek był nadleśniczym w dobrach Raczyńskiego koło Dębicy. To był olbrzymi majątek, coś około sześciu tysięcy hektarów! Głównym specjalistą od zalesiania był właśnie mój pradziadek, który był Niemcem, i który w poszukiwaniu pracy przyjechał tam z Wrocławia. Jego syn, a mój dziadek, także interesował się pasją swego ojca, i kiedy ja miałem z kolei pięć lat, chodziliśmy z nim do lasu, za Dębicę. Uczył mnie łacińskich nazw drzew. I tak to się pewnie zaczęło. Czy człowiek się z taką pasją rodzi? Może nie, może właśnie trzeba kogoś takiego, jak mój dziadek, kogoś kto przekaże swoją miłość, w tym wypadku miłość do drzew.

Powiedział pan kiedyś w wywiadzie, że nie słucha pan cudzej muzyki. Boi się pan podświadomego naśladownictwa?
Nie. Ja to wszystko już przerobiłem w czasie studiów, wtedy słuchałem cudzej muzyki. Teraz po prostu mój czas jest ograniczony. Gdybym zajął się słuchaniem muzyki, nie miałbym zbyt wiele czasu na komponowanie. Gdybym od rana słuchał Bacha czy Mozarta, to bym w ciągu dnia już nic nie napisał. Wolę siadać do komponowania z pustą głową. Wówczas ta muzyka do mnie przypływa.

Zapis**uje pan na gorąco swoje pomysły?**
Tak, podróżuję z papierem nutowym i notuję. Całe życie tak robiłem. Chociaż teraz to się zmienia. W moim wieku człowiek po pierwsze staje się leniwy, po drugie musi mieć odpowiednie miejsce do tworzenia. O dwóch już powiedziałem: Kraków i Lusławice. Jest jeszcze trzecie: od 52 lat jeżdżę co roku z żoną do Jastrzębiej Góry. Do tego samego pensjonatu. Mam tam swój stół, przy którym pracuję.

Czy to znaczy, że morze w jakimś sensie też jest dla pana natchnieniem?
Tak, raczej tak. Na przykład w góry w ogóle nie jeżdżę. Gdy z żoną jeździmy na tak zwane wakacje, bo to nie zawsze jest wypoczynek, to właśnie nad morze.

A jak pan ocenia Polski Chór Kameralny, który jest powodem pańskiej wizyty w Gdańsku, i który wykona dziesięć pańskich kompozycji?
Mamy za sobą lata współpracy. To znakomity chór! A dyrygent, pan Łukaszewski, jest znakomitym chórmistrzem. Dlatego kiedy tylko mogę przyjeżdżam do Gdańska. Czuje się, przynajmniej ja tak to odbieram, że członkowie chóru nie są w nim na przykład dla pieniędzy, a dla muzyki, z chęci śpiewania. To jeden z bardziej unikalnych zespołów, z którymi współpracowałem. A ja uwielbiam ludzki głos, to jest mój instrument. Napisałem na niego bardzo dużo utworów a capella, oratoria, a także cztery opery - teraz piszę piątą. I muszę powiedzieć, że wykonanie moich dzieł przez ten chór jest wzorcowe.

Tak, głos ludzki to niezwykły instrument...
Myślę, że pan Bóg go wymyślił.
I udało mu się. ■

Prestiżowe IMPREZY

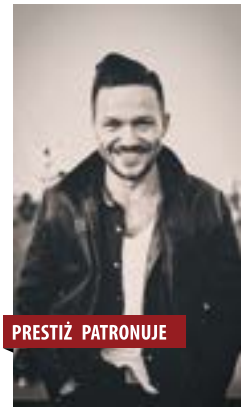
AUTOR: KLAUDIA KRAUSE

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

MITCH & MITCH

Koncerty Mitch & Mitch znane są z idealnej mieszanki humoru i energii, a przy tym muzycznego wysmakowania. Tak też będzie w klubie Atlantic, gdzie zespół wystąpi z przekrojowym materiałem gromadzonym od 2002 r. przez założycieli, perkusistę Macio Morettiego i gitarzystę Bartka Magneto. Od tego czasu artyści zdobywali rzesze fanów, a jeszcze bardziej rozpoznawalni stali się w 2015 r. za sprawą albumu nagranego ze Zbigniewem Wodeckim zatytułowanego „Album ,1976: A Space Odyssey". Płyta ta odniosła ogromny sukces, zyskała przychylność krytyków muzycznych i osiągnęła status złotego krążka.

Gdynia, klub Atlantic, 25 marca, godz. 20:00



WOJTEK MAZOLEWSKI

Wojtek Mazolewski, lider zespołu Pink Freud kończy 40 lat. Z tej okazji odbędzie się jego urodzinowy koncert. Na scenie pojawią się dwa projekty Wojtka: Pink Freud oraz Freeyo z Irkiem Wojtczakiem (saksofon) i Michałem Gosem (perkusja). Mazolewski to reprezentant polskiego jazzu w najlepszym wydaniu – z jednej strony nawiązujący do klasycznych brzmień, będący muzycznym spadkobiercą docenianych na całym świecie klasyków polskiego jazzu, z drugiej strony tworzący muzykę świeżą, zrozumiałą dla młodej publiczności słuchającej nowych trendów. Na scenie zobaczymy wielu znanych muzyków, a gościem specjalnym będzie Tymon Tymański.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski, 31 marca, godz. 20:00

DOMOWE MELODIE

Zespół, który nie opływa w blichtrze, nie udziela wywiadów, na koncertach występuje w piżamach, a przyciąga pod scenę tłumy. Domowe Melodie to prawdziwy fenomen na polskiej scenie muzycznej. Ich koncerty wyprzedają się w mgnieniu oka – w przeciągu ostatnich dwóch lat zagrali ich ponad 150. Ich głos dotarł do samej Kasi Nosowskiej, która zauroczona twórczością zespołu zaprosiła ich do udziału w Męskim Graniu. Ich niezwykłość przejawia się w charyzmie scenicznej, niecodziennym poczuciu humoru i dziecięcej wrażliwości. Na swoim koncie mają dwie płyty nagrane własnym przemysłem w mieszkaniu, które zamienili na studio.

Gdańsk, Stary Maneż, 16 kwietnia, godz. 19.00

TYDZIEŃ Z TEATREM POLSKIM

Na scenie GTS publiczność zobaczy cztery spektakle: „Końcówka", „Królowa Śniegu", „Emigranci" i „Burza". Pierwszy z nich to najwybitniejszy z utworów Samuela Beckatta opowiadający o śmierci, upływie czasu i samotności. „Królowa Śniegu" to opowieść o miłości, dorastaniu do odpowiedzialności i rozpoznawaniu dobra i zła w świecie, w którym coraz trudniej być dzieckiem. „Emigranci", sztuka Sławomira Mrożka, dotyka problemu naszej tożsamości – emigracji. „Burza" Szekspira to gorzka komedia będąca echem powszechnej wiary w moc czarów, fascynacji światem nadprzyrodzonym, ale też światem realnym, którego granice poszerzały kolejne odkrycia geograficzne.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski, 1-5 kwietnia

TRICOT

Tricot tworzą trzy utalentowane artystki – Nakajima Ikkyu (śpiew, gitara), Kida Motoko Motifour (gitara, śpiew) i Sagane Hiromi Hirohiro (bas, śpiew). Zespół wypracował swój własny, unikatowy styl z mieszanki delikatnego lecz dynamicznego wokalu z elektryzującymi, nieprzewidywalnymi przejściami, z sennymi post-rockowymi melodiami i złożonymi rytmami podobnymi do math rocka. W latach 2012-13 zespół wystąpił na najważniejszych festiwalach muzycznych w Japonii. Niedługo później wydany został ich pierwszy album „THE". W 2014 roku Tricot wystąpił na czterech europejskich festiwalach muzycznych i zdobywa sobie w Europie silną pozycję.

Gdańsk, Gdański Teatr Szekspirowski, 28 marca, godz. 20:00

TOMEK LIPIŃSKI

Tomek Lipiński, lider i współzałożyciel legendarnej Brygady Kryzys i Tiltu, współpracował m.in. z Izraelem, nagrywał również solowo (album „Nie pytaj mnie" z 1994). Artysta wystąpi 9 kwietnia na scenie B90 w ramach cyklu Stoczniuj Dokuj Leżakuj. Muzyk po raz pierwszy w Trójmieście, na dodatek w formie akustycznej, zaprezentuje materiał z najnowszego wydawnictwa „To, czego pragniesz". Wspomniana płyta jest pierwszym albumem od 20 lat sygnowanym nazwiskiem artysty. Łączy w sobie typowe dla Lipińskiego inspiracje gatunkami takimi jak punk i reggae oraz ponadczasowe, mądre teksty.

Gdańsk, Klub B90, 9 kwietnia, godz. 20:00

RESTAURANT WEEK

Restaurant Week to kulinarny festiwal, który oferuje miłośnikom restauracyjnych smaków wyjątkowe trzydaniowe doświadczenie. Na festiwal szefowie kuchni starannie wybranych restauracji skomponują specjalne menu (przystawka, danie główne, deser) w promocyjnej cenie 39 zł. Tym razem organizatorzy za temat przewodni obrali „Kwitnącą scenę restauracyjną", pokazujący mnogość nowych lokali, zaskakujących konceptów kulinarnych, a także wielki powrót świeżych i lokalnych składników do menu najlepszych restauracji. Lista restauracji na stronie www.restaurantweek.pl. Poprzez stronę można też rezerwować stoliki w konkretnych restauracjach.

Gdańsk, Gdynia, Sopot, 1-10 kwietnia

NORMAN LETO

Państwowa Galeria Sztuki zaprasza na wystawę „Ludzie, którzy ciągle czegoś ode mnie chcą" Normana Leto. Wystawa stanowi próbę odparcia przesądu o sztuce Normana Leto, wedle którego malarstwo stanowi drugorzędne pole działalności artysty. Obrazy zebrane w PGS dowodzą, że malarstwo autora „Brył życiorysu" można potraktować jako zwornik jego multimedialnej praktyki (nie zaś „dodatek" do niej). Tytuł wystawy stanowi zachętę, by na własną rękę odkrywali w obrębie wystawy narracyjne tropy, które wiążą malarstwo Normana zarówno z epickimi kreacjami w jego pisarstwie czy filmach, jak i ze światem rozciągającym się „poza sztuką".

Sopot, Państwowa Galeria Sztuki, 11 marca - 10 kwietnia

festiwal ogrodów

2-3 kwietnia GDAŃSK

7-8 maja WARSZAWA

Ogrody · Kwiaty · Sprzęt ogrodniczy

Pokazy kulinarne · Muzyka na żywo

Impreza towarzysząca Free Time Festiwal

PARTNERZY amber expo Centrum Wystawienniczo Kongresowe | MTG Międzynarodowe Targi Gdańskie SA

Więcej informacji na **www.festiwalogrodow.pl**

REKLAMA

GIEŁDA I SUROWCE KAŻĄ LICZYĆ STRATY

Już od dłuższego czasu inwestorzy zmuszeni są szukać zysku w coraz bardziej niekonwencjonalnych miejscach. W ciągu roku staniały główne surowce oraz większość spółek notowanych na warszawskim parkiecie. Dwucyfrowe zyski liczą dziś natomiast ci, którzy rok temu zainwestowali w wirtualną walutę, klasyczne auta czy butelki szkockiego trunku – wynika z danych zebranych przez Lion's Bank.

Powszechnie mówi się o tym, że podatek bankowy spowodował wzrost marż kredytowych, ale to nie wszystko. Banki w poszukiwaniu środków na pokrycie nowych kosztów obniżają też oprocentowanie lokat. Już dziś niewiele jest rocznych lokat dających zarobić przynajmniej 2,5%, a i tak spora ich część wymaga spełnienia dodatkowych kryteriów. Jeśli ktoś odłożył na takiej rocznej bankowej lokacie 100 tys. zł, to otrzyma za rok 2500 zł odsetek minus podatek, czyli 2025 zł. – Nie powinno więc dziwić, że inwestorzy szukają dla takiego rozwiązania alternatywy. Sprawdziliśmy, jakie zyski mogą dziś liczyć inwestorzy, którzy rok temu zainwestowali mniej konwencjonalnie niż zanosząc pieniądze do banku – mówi Daniel Parzych, Senior Private Banker z gdańskiego oddziału Lion's Banku.

ALTERNATYWNE ROZWIĄZANIA POZWOLIŁY ZAROBIĆ NAWET 85%

Zebrane dane potwierdzają jedno – najwięcej można było zarobić lokując pieniądze w mniej tradycyjne aktywa. Takie ryzykowne posunięcie najbardziej opłaciło się inwestorom, którzy rok temu wybrali wirtualną walutę – bitcoin. Ich zysk po 12 miesiącach może dziś wynosić 85%. Jakim cudem można było osiągnąć taki wynik? Notowania bitcoina są bardzo zmienne – równie szybko ta waluta drożeje, co tanieje. Nie powinno więc dziwić, że rok temu płacono za nią 221 dolarów, a dziś 375 dolarów, czyli prawie 70% więcej. – Do tego dochodzi jeszcze osłabienie złotówki wobec dolara (o około 9%). Rodzimy inwestor, aby zaangażować się na wspomnianym rynku musiał więc kupić tańsze niż dziś dolary, za nie kupić dopiero wirtualną walutę, a dziś zrobić transakcje odwrotne zyskując tym samym dwa razy – raz na wzroście notowań bitcoina, a drugi na fakcie, że za dolara dostanie dziś więcej złotówek niż przed rokiem – tłumaczy Daniel Parzych.

Daniel Parzych

SŁABY ZŁOTY OGRANICZA STRATY LUB POTĘGUJE ZYSKI

Podobny mechanizm działał w przypadku większości zagranicznych inwestycji Polaków. Dziś więcej złotówek niż przed rokiem trzeba zapłacić za dolary, euro, funty czy jeny. Jedynie szwajcarski frank notowany był na początku lutego br. na poziomie niemal identycznym jak w analogicznym okresie przed rokiem. Osłabienie złotówki powinno cieszyć tych, którzy przed rokiem zainwestowali w aktywa notowane w drożejących dziś walutach (surowce, zagraniczne akcje czy nieruchomości). Gdy złotówka traci na wartości, po wyjściu z zagranicznej inwestycji posiadane euro czy dolary można zamienić na więcej złotówek. To jak pokazano wyżej może podnieść zyski, ale też może ograniczyć straty. Przykład? Złoto (notowane w USD) straciło w ciągu na wartości 12%. Rok temu za uncję żółtego kruszcu trzeba było płacić 1276,9 dolarów, a dziś tylko 1124 dolary. Z drugiej strony dolary są dziś droższe niż 12 miesięcy temu. W efekcie za uncję trzeba dziś płacić ponad 4,5 tys. zł, a rok temu było to o 50 zł więcej. Różnica niewielka pomimo sporego spadku dolarowych notowań złota. Wszystko dlatego, że za dolata trzeba było na początku lutego br. płacić niewiele poniżej 4zł, a rok wcześniej było to poniżej 3,7 zł za amerykańską walutę.

– *Rozważając dziś zagraniczne inwestycje trzeba pamiętać, że ponosi się dodatkowe ryzyko. Jeśli bowiem złotówka w przyszłości się umocni, zarobione zagranicą dolary czy euro będą warte mniej złotówek* – ostrzega bankier Lion's Banku.

AUTA, TRUNKI I TOKIJSKA GIEŁDA

Na bitcoinie lista inwestycji, które przez ostatnie 12 miesięcy pozwoliły zarobić ponad 10% się nie kończy. Ponad 30-proc. zysk można było też zrealizować inwestując w największe spółki tokijskiej giełdy. Tak dobre wyniki były możliwe do zrealizowania dzięki dodrukowi pieniądza w Japonii (to przyniosło hossę na tamtejszej giełdzie) oraz osłabieniu się złotówki wobec jena. Około 20% zainkasować mogli też ci, którzy przed rokiem kupili atrakcyjny samochód klasyczny lub butelkę szkockiego trunku z uznanej gorzelni. Na tym nie koniec. Hossa na amerykańskim rynku nieruchomości pozwoliłaby też rodzimemu inwestorowi zainkasować około 16% z rocznej inwestycji na tamtejszym rynku.

SUROWCE I RODZIME AUKCJE W DÓŁ

Zebrane przez Lion's Bank dane pokazują, że w ciągu roku najwięcej można było stracić na inwestycjach w rodzime akcje lub zakup surowców. W przypadku przeciętnego funduszu inwestującego w akcje z rodzimej giełdy strata wyniosła 10%. Podobne wyniki notują dziś ci, którzy przed rokiem kupili srebro lub miedź. Jeszcze większe obniżki dotknęły główny indeks warszawskiej giełdy (WIG, - 15% r/r) oraz indeks grupujący największe spółki (WIG 20, -22% r/r). Niekwestionowanym liderem spadków jest jednak Ropa. Pomimo faktu, że jest ona notowana w amerykańskiej walucie, a za tę trzeba dziś płacić więcej niż przed rokiem, to i tak wyrażona w złotych cena baryłki ropy jest teraz o 30% niższa.owe zrealizowały ponad 4-proc. stratę. ■

Instynkt

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.*

NAJLEPSI WŚRÓD RÓWNYCH

AUTOR: MACIEJ MICHNIEWSKI / FOT: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Mogą pochwalić się dobrymi wynikami ekonomicznymi, dbają o pracownika i właściwe warunki pracy i pracownika oraz wiedzą, w jaki sposób wspierać region - takie firmy zasłużyły na nagrodę Pomorski Pracodawca Roku 2015. Nagrodę przyznają Pracodawcy Pomorza, a uroczyste wręczenie nastąpiło podczas dorocznej Gali Evening, która odbyła się w Amber Expo.

Konkurs rozstrzygnięty został w 3 kategoriach (firm zatrudniających: do 50 osób, do 250 osób i powyżej 250 osób). W każdej z kategorii wyłoniono po 4 finalistów konkursu, spośród których jeden otrzymywał tytuł Pomorski Pracodawca Roku 2014 zgodnie z zasadą wyboru Primus Inter Pares (najlepszy wśród równych).

- *W ostatnich latach powstały na Pomorzu tysiące nowych firm i zupełnie nowe branże, np. wodno - klimatyzacyjne, drzewne, kosmetyczne. Również te tradycyjne branże wykazywały niesamowity wzrost – chociażby przemysł stoczniowy. Świetnie radzimy sobie na wszystkich rynkach. Ściągnęliśmy na Pomorze szereg markowych, dużych przedsiębiorstw. Działo się to dzięki tworzeniu nowych centrów biznesowych, w tym również centrów usług wspólnych. Byliśmy wspierani przez parki technologiczne i inkubatory przedsiębiorczości* - mówił Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza.

W kategorii Małe Przedsiębiorstwo (do 50 pracowników) nagrodę główną otrzymała firma BMB Santech, wykonawca prac instalacyjnych, w szczególności w zakresie nowoczesnych systemów grzewczych, instalacji technologicznych dla przemysłu farmaceutycznego, paliwowego i stoczniowego oraz ogólnie stosowanych instalacji w budownictwie i infrastrukturze miejskiej. Firma była odpowiedzialna m.in. za modernizację systemów ciepłowniczych miasta Gdańska, Gdyni, Kościerzyny, Redy, Malborka, Piły, Wejherowa. Firmy wyróżnione to Baukrane Budownictwo, Franklin, Instytut Rozwoju Personalnego Ganesa.

W kategorii średnie przedsiębiorstwo (od 51 do 250 pracowników) triumfował Zarząd Morskiego Portu Gdańsk, który administruje terenami największego portu morskiego o podstawowym znaczeniu dla gospodarki narodowej. Wyróżnienia trafiły do Dyrekcji Rozbudowy Miasta Gdańska kompleksowo realizującej inwestycje miejskie, międzygminne i metropolitalne, a także do GZT Telkom-Telmor, która wyznacza najwyższe standardy w zakresie kreowania rozwiązań w świecie sygnałów i technologii oraz do AMG, producenta kontenerów, pojemników metalowych i konstrukcji stalowych.

Statuetkę Pomorskiego Pracodawcy Roku 2015 w kategorii duże przedsiębiorstwo (powyżej 240 pracowników) zdobyła firma Steico, produkująca szeroką gamę materiałów izolacyjnych z włókna drzewnego oraz wytrzymałe i lekkie belki dwuteowe na konstrukcję ścian, dachów i stropów. Ekologiczne produkty budowlane pozwalają na projektowanie i budowę domów w standardzie energooszczędnym, jak również w standardzie pasywnym.

Pozostałe nominacje otrzymały firmy: Flex Tczew, zajmująca się m.in. montażem płytek elektronicznych, modułów oraz urządzeń elektronicznych, Worthington Industries Poland – światowy lider w projektowaniu i produkcji zbiorników ciśnieniowych, a także Ośrodek Badawczo - Rozwojowy Centrum Techniki Morskiej SA, specjalizujący się w dostawie systemów dowodzenia i kierowania środkami walki, uzbrojenia broni podwodnej, przeciwdziałania morskim zagrożeniom asymetrycznym oraz łączności radiowej i wymiany danych.

Wyróżniono także firmy, które okazały się wyjątkowo dobrymi pracodawcami na tle innych firm zgłoszonych do konkursu. Doceniono m.in. firmy: Biuro rachunkowe Wektor, Black Pearl Advisory, Volanto, Grupę Progress, GPEC, Euro Went. Integralną częścią Konkursu jest „Złoty Oxer" – nagroda specjalna przyznawana jest osobie, która dzięki własnej inicjatywie, uporowi i determinacji stworzyła firmę pokonując przez lata kolejne trudne przeszkody i wyzwania. „

Złoty Oxer" trafił tego roku do dwóch osób: Barbary Sergot - Golędzinowskiej, autorki sukcesu Grupy Base, zajmującej się głównie spawaniem, oraz do Bogdana Górskiego, założyciela spółki budowlano - deweloperskiej PB Górski, ze stuprocentowym polski kapitałem. Wśród ważnych inwestycji ostatnich lat realizowanych przez PB górski należy wymienić renowację osiedla Browar Gdański i zabytkowego dworku w Gdyni Orłowie pod hotel Quadrille Conference&Spa, modernizację Kamienicy Tobiasza oraz budowę centrum handlowo - usługowego Galeria Metropolia we Wrzeszczu.ski bezpośrednio na konto inwestycyjne. ■

Od lewej: Barbara Sergot - Golędzinowska, prezes Grupy Base, z nagrodą Złotego Oxera, wręczoną przez Zbigniewa Canowieckiego i Jana Krzysztofa Bieleckiego

PRESTIŻ PATRONUJE

BALTIQ
PLAZA

GDYNIA
ŚWIĘTOJAŃSKA 43

ZOBACZ INNE NASZE INWESTYCJE

VICTORIA residence

Sopot, ul. Kościuszki 66

nautikka

Gdynia, ul. Pomorska 8

xenon BUSINESS PARK

Gdynia, ul. Śląska 53

MODERNA-INVESTMENT.PL

moderna
Superior living

KWESTIONARIUSZ BIZNESOWY:

Bożena Niemczyk - Drania

BOŻENA NIEMCZYK - DRANIA, adwokat, absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Gdańskiego, od ponad 20-tu lat prowadzi Kancelarię Adwokacką, aktualnie w Gdyni przy ulicy Świętojańskiej 47/4, wcześniej sędzia Sądu Rejonowego.

Kiedy byłam dzieckiem chciałam….
Wszystko organizować, pomagać i wspierać inicjatywy. Zawsze aktywnie uczestniczyłam w życiu szkoły , samorządu szkolnego i uczelnianego.

Moja pierwsza poważna praca to….
Jako 16 letnia dziewczyna byłam asystentką wychowawcy na koloniach letnich.

Pierwsze zarobione pieniądze…
Zarobiłam w trakcie studiów, gdzie pracowałam w ramach Techno Serwisu m.in.w Stoczni Remontowej w Gdańsku, oraz w Porcie Przeładunkowym w Gdyni i w wielu innych firmach.

Żeby odnieść sukces w zawodzie…
Trzeba lubić swój zawód, traktować go z ogromną pasją, wciąż doskonalić swoje umiejętności, aby wykorzystywać je w pomaganiu innym i odnosić tym samym sukces.

Dobry szef to…
To Patron, czyli nauczyciel, który musi być cierpliwy, spokojny, ale też wymagający. Moja rola, to przygotowanie do samodzielnej pracy przyszłych adeptów. Dbam o to, aby w kancelarii była przyjazna i rodzinna atmosfera.

U moich współpracowników cenię…
Kreatywność i samodzielne myślenie, przebojowość, lojalność i staranność.

Kogo bym nie zatrudniła…
Nie zatrudniłabym osoby konfliktowej, zarozumiałej i takiej, która nie chce się rozwijać.

Prywatnie jestem…
Szczęśliwą mamą dwójki dzieci, niepoprawną optymistką, miłośniczką podróży, aktywnego i zdrowego trybu życia, fanką włoskiej kuchni i spełnioną kobietą.

Dzień zaczynam od…
Kolejny dzień planuję już wieczorem, ale na początek sok ze świeżych owoców...

Zawsze znajdę czas na…
Rozmowy z moimi dziećmi, spotkania z przyjaciółmi, pracę na rzecz mojego adwokackiego środowiska.

Moim marzeniem jest…
Być w dalszym ciągu aktywną osobą i tak planować swój czas i obowiązki, aby spełniać marzenia.

Sport jest dla mnie…
Ważny i zawsze znajduję czas na różnego rodzaju aktywności, ćwiczenia w grupie, np nordic walking, rolki, narty i jeszcze kilka innych…

Moje hobby to…
Taniec, muzyka i sztuka w dobrym wydaniu.

Dewiza, którą chcę przekazać innym…
Starać się tak żyć, aby być zapamiętanym. Z dobrej strony oczywiście.

REKLAMA

ANDRZEJ ZIELIŃSKI

SPECJALISTA CHIRURGII NACZYNIOWEJ
SPECJALISTA CHIRURG

absolwent Akademii Medycznej w Gdańsku w roku 1987r.

Klinika Leczenia Żylaków w Jantarze powstała w roku 2005. Od początku, jako jedni z pierwszych w Polsce (pierwszy zabieg na świecie wykonano w 2003 roku w USA), wprowadziliśmy do leczenia żylaków wewnątrz żylną ablację laserem (EVLT). Leczymy również "pajączki" żylakowe, żylaki siatkowate i nawrotowe posługując się skleroterapią piankową.

KLINIKA LECZENIA ŻYLAKÓW KOŃCZYN DOLNYCH

Jantar, ul. Rybacka 15
Informacje i rejestracja - tel. 609 602 799

Każda okazja do radości jest dobra, ale najcenniejsza jest wtedy, gdy oferuje także racjonalne uczucie satysfakcji. Teraz możesz nie tylko stać się właścicielem wymarzonego BMW, ale i osiągnąć to na bardzo korzystnych warunkach dzięki wyjątkowej ofercie na modele BMW z rocznika 2015. Przyjdź do Dealera BMW Bawaria Motors i ciesz się radością z jazdy Twoim nowym BMW.

BMW X1 JUŻ ZA 159.000 PLN

BMW X3 JUŻ ZA 195.000 PLN

BMW X5 JUŻ ZA 269.000 PLN

Dealer BMW Bawaria Motors
al. Grunwaldzka 195
80-266 Gdańsk
Tel.: +48 58 766 65 00
www.bmw-bawariamotors.pl

Informacje dotyczące zużycia paliwa oraz emisji CO_2 znajdują się na stronie www.bmw-bawariamotors.pl

Od lewej: Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza, Barbara Sergot - Golędzinowska, prezes Base Group, Jan Krzysztof Bielecki

PRESTIŻ PATRONUJE

Zenon Ziaja, prezes firmy Ziaja

Od lewej: Ewa Dąbrowska, właścicielka Instytutu Rozwoju Personalnego Ganesa, Mieczysław Struk, marszałek woj. Pomorskiego, Maciej Grabski, prezes Olivia Business Centre

Od lewej: Zbigniew Dróżdż, prezes firmy Franklin, Daniel Pawłowski, prezes firmy Baukrane

NAJLEPSI PRACODAWCY NAGRODZENI

Ponad 600 gości bawiło się na Gali Evening Pracodawców Pomorza, która odbyła się w Amber Expo. Podczas tego dorocznego spotkania środowiska pomorskiego biznesu wręczono nagrody Pomorski Pracodawca Roku 2015. Statuetki trafiły do: BMB Santech, Zarząd Morskiego Portu Gdańsk SA i Steico. W tych firmach sukces idzie w parze z odpowiedzialnością społeczną i dbałością o pracowników. Złotego Oxera 2015 - nagrodę specjalną przyznawaną szefom najbardziej dynamicznych przedsiębiorstw – otrzymały firmy: Grupa Base oraz PB Górski. **mr**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Henryk Brodnicki, prezes BMB Santech

Od lewej: Rafał Bielawski, Prezes GZT Telkom-Telmor, Włodzimierz Bartosiewicz, dyrektor naczelny Dyrekcji Rozbudowy Miasta Gdańska

Od lewej: Tomasz Balcerowski, wiceprezes Pracodawców Pomorza, Dorota Raben, Prezes Zarządu Morskiego Portu Gdańska, Kazimierz Smoliński, wiceminister infrastruktury i budownictwa

Od lewej: Konrad Wiśniowski, dyrektor Biura Rozwoju Biznesu Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Centrum Techniki Morskiej SA, Andrzej Połojko, dyrektor generalny Flextronics International Poland, Radisa Nunic, dyrektor Worthington Industries Poland

Marek Sokołowski, wiceprezes Grupy Lotos

Steffen Zimny, prezes firmy Steico

Od lewej: Przemysław Kisielewski, manager zespołu opiekunów klienta zamożnego Citi Handlowy, Andrzej Kowalik, właściciel agencji artystycznej ART Kowalik

Violetta Szycik i Jarosław Szycik, właściciele kliniki Vivadental. W środku: Elżbieta Utsch, Sopot International Rotary Club

Od lewej: Cezary Maciołek, wiceprezes Grupy Progres, Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza, Karolina Splitt, dyrektor marketingu Grupy Progres

Krzysztof Jurczyk, dyrektor ds. operacyjnych Intel

Iwona Górska, wiceprezes firmy PB Górski

Hanna Zych – Cisoń, wicemarszałek woj. pomorskiego

Od lewej: Józef Poltrok, właściciel firmy Łączpol, Michał Guć, wiceprezydent Gdyni, Iwona Guć

BALTIC COLLAGEN®

Poddaj skórę intensywnej kuracji na wiosnę.

Skorzystaj z zabiegów i rytuałów na bazie bio-preparatów

Baltic Collagen®

zapewnij skórze promienny, młodzieńczy wygląd i dobre samopoczucie.

Szeroki zakres zabiegów na twarz i ciało, wraz z konsultacją kosmetologiczną, dostępny jedynie w Instytutcie Genesis przy Hotelu Nadmorskim w Gdyni.

kontakt:
tel.: +48 58 667 52 00
sms/kom.: +48 512 025 220
e: genesis@nadmorski.pl

adres:
81-409 Gdynia, Ejsmonda 2
www.instytutgenesis.pl

godziny otwarcia:
Poniedziałek - Piątek 6.00 - 22.00
Sobota - Niedziela 8.00 - 20.00

GENESIS
INSTYTUT

Od lewej: Ivan Machytka, trener Łukasza Kubota, Kacper Żuk, Łukasz Kubot, reprezentanci Polski w tenisie, Tomasz Tołstyko, manager reprezentacji Polski

Od lewej: Hubert Krystofiak, lekarz reprezentacji Polski, Paweł Habrat, psycholog kadry tenisistów

PRESTIŻ PATRONUJE

Krzysztof Hurkacz, członek zarządu firmy Davita

Od lewej: Lesław Orski, radny Sopotu, Dorota Idzi, była mistrzyni Europy i świata w pięcioboju nowoczesnym, Jacek Karnowski, prezydent Sopotu

MATCH PARTY W HOTELU HAFFNER

Polscy tenisiści przegrali z Argentyną w swoim debiucie w Grupie Światowej Pucharu Davisa. Ale nie samym tenisem człowiek żyje. Z okazji tenisowego święta w hotelu Haffner odbyło się Match Party, czyli uroczysty bankiet z udziałem zawodników, zarządu Polskiego Związku Tenisowego. Podczas spotkania wyróżniono również najlepsze kluby biorące udział w projekcie „Tenis 10", którego celem jest ujednolicenie i usprawnienie poziomu treningów nauki tenisa wśród najmłodszych. **mr**

Fot. Krzysztof Nowosielski

Wojciech Batorski, dyrektor sportowy PZT z partnerką Joanną Zarzycką

Od lewej: Jacek Muzolf, prezes PZT, Jacek Karnowski, prezydent Sopotu

Od lewej: Ireneusz Maciocha, prezes Babolat Polska, Dariusz Łukaszewski, wiceprezes PZT

Od lewej: Kacper Żuk, reprezentant Polski w tenisie, Tomasz Tołstyko, manager reprezentacji Polski

Od lewej: Łukasz Kubot, reprezentant Polski w tenisie, Waldemar Cecuła, prezes klubu sportowego w Brwinowie, Marcin Matkowski, reprezentant Polski w tenisie

Radosław Szymanik, kapitan reprezentacji Polski, Łukasz Kubot, Kacper Żuk, reprezentanci Polski w tenisie

Od lewej: Jerzy Hertel, wiceprezes PZT, Dariusz Łukaszewski, wiceprezes PZT, Jacek Muzolf, prezes PZT

Alicja Malinowska, Hubert Malinowski, Artur Onacki ze Sportowej Agencji Medialnej SAM-SPORT

Katarzyna Ostanek, dyrektor generalny Shiseido Polska, Dorota Idzi, Jarosław Idzi, zastępca dyrektora do spraw programowych TVP Sport

Od lewej: Alejandro Tejerina, Paweł Sebastiański, trenerzy tenisa

Od lewej: Joanna Zarzycka, Wojciech Batorski, dyrektor sportowy PZT, Olaf Jarzemski, Tenis Polski i KIWI Group

Od lewej: Dariusz Łukaszewski, Jerzy Hertel, Jacek Durski, Jacek Muzolf, Jan Walków, Marcin Śmigielski – zarząd PZT

Paweł Adamowicz, prezydent Gdańska, Jacek Karnowski, prezydent Sopotu, Jan Walków, wiceprezes PZT

Biuro Podróży ITAKA

Salony firmowe

CH Rental Park
(vis a vis Fashion House)

ul. Przywidzka 7, Gdańsk - Szadółki
mail: szadolki@itakagdansk.pl
tel. 58 325 25 97, 533 196 790

Pon.-Sob.: 10.00 - 20.00
Niedz. 11.00 - 17.00

CH Auchan (Port Rumia)

ul. Grunwaldzka 108, Rumia
mail: auchan@itakarumia.pl
tel. 58 573 73 73; 511 978 467

Pon.-Sob.: 9.00 - 21.00
Niedz. 9.30 - 20.00

infolinia: 58 573 73 73

ZNIŻKI DO: **40%**

LATO 2016

+ PAKIET GWARANCJI GRATIS!

Znajdź nas na Facebooku

Podróże i MY

Conrado Moreno

Waris Dirie, modelka, pisarka, aktorka, ambasadorka ONZ

Małgorzata Bogdańska, aktorka i Waris Dirie

Małgorzata Marczewska, prezes LABlife

ZATOKA PEŁNA KOBIET

Festiwal Zatoka Kobiet to wyjątkowe spotkanie dedykowane tym kobietom, które są inspiracją, i tym, które dadzą się wprowadzić w świat nowych możliwości. W Zatoce Sztuki nie zabrakło ciekawych wykładów, warsztatów, a swoje miejsce znalazły tu wszystkie panie, które chciały wzmocnić aktywność i energię, odkryć pasje, zadbać o zdrowie i urodę, dowiedzieć się więcej o tym, jak żyć mocniej i lepiej. **kk**

Fot. Marta Dębska/Shh. Pictures

Andrzej Saramonowicz i Adam „Nergal" Darski

Adriana Marczewska, szefowa kuchni w La BlaBla, Piotr „Vienio" Więcławski, DJ, producent muzyczny, reżyser i dziennikarz radiowy

Lena Marczykowska, tancerka i instruktorka tańca orientalnego, tribal fusion, bollywood oraz tańców indyjskich

Edyta Herbuś, tancerka i aktorka

fot. Gordon Blackler

Ilona Adamska, organizatorka Kongresu, właścicielka firmy ID Media

fot. Gordon Blackler

Anna Urbańska, neurocoach, wiceprezes Instytutu Colina Rose

fot. Klaudia Krause

Z lewej: Anna Kerth, aktorka

fot. KKT Studio

Od lewej: Paulina Próchnicka, właścicielka Instytutu Piękna Dolce Vita, Aleksandra Konert, właścicielka firmy 6plus, Karolina Jonientz, Imex Top32

KOBIETY I ROZWÓJ OSOBISTY

Integracja kobiet oraz pokazanie szerokiego wachlarza wiedzy z zakresu budowania marki, autentyczności w biznesie oraz biznesowego dress codu – taki był cel Kongresu Imperium Kobiet. Kongres odbył się w Hotelu Nadmorskim, a program bogaty był w prelekcje osobistości ze świata coachingu i rozwoju osobistego. **mp**

fot. Klaudia Krause

Ewa Hartman, trener rozwoju osobistego

fot. Gordon Blackler

Izabella Grabska, właścicielka kancelarii finansowej Vivamus

fot. KKT Studio

Od lewej: Karolina Łuczyńska, właścicielka firmy Caroline's Design, Anna Stankiewicz – Ostaszewska, właścicielka marki Anja Coraletti

fot. Gordon Blackler

Dr. Zuzanna Górska, psycholog, grafolog, konsultant w biznesie i wykładowca UKSW w Warszawie, autorka GCP Method®

fot. Gordon Blackler

Piotr Seges, założyciel Agencji Reklamowej Seges i twórca projektu Kapitał Marki

Restauracja
Baltica

zaprasza

Restauracja Baltica tuż przy plaży w Sopocie poleca dania rybne i nie tylko.

Organizujemy: przyjęcia okolicznościowe, wesela oraz degustacje.

Czynne codziennie od godziny 12.00.

Emilii Plater 1
81-777 Sopot

www.restauracjabaltica.pl
restauracja@villabaltica.com

+48 58 555 28 04

ŚLEDŹ BAŁTYCKI MARYNOWANY

- *pieczona szalotka*
- *olej lniany*
- *ogórek kwaszony*

12,-

HALIBUT PIECZONY

- *puree pietruszkowe*
- *fasola perłowa*
- *salsa*
- *mini sałata*

40,-

FILET DORSZA PIECZONY W MAŚLE

- *puree ziołowe*
- *sałata z vinegrette*

32,-

FILET ŁOSOSIA GRILLOWANY

- *risotto jęczmienne z burakami*
- *sałata frisee verde*

40,-

PIECZONE BURAKI Z MARYNOWANĄ DYNIĄ

- *kiełki sałat*
- *oliwa ziołowa*

16,-

Mikołaj Chrzan, redaktor naczelny Gazety Wyborczej w Trójmieście, Martyna Regent, firma Structview

Grzegorz Kubicki, z-ca redaktora naczelnego Gazety Wyborczej w Trójmieście, Jan Grzechowiak, wydawca Gazety Wyborczej w Trójmieście, Jarosław Kopeć, dyrektor marketingu Gazety Wyborczej

Kazimierz Wierzbicki, właściciel Grupy Trefl

Krzysztof Rudziński, prezes Pomorskiej Kolei Metropolitalnej

POMORSKIE SZTORMY

Pomorska Kolej Mertropolitalna Inwestycją Roku w plebiscycie Gazety Wyborczej Trójmiasto Pomorskie Sztormy. Podczas gali w Teatrze Muzycznym uhonorowano także siatkarza Mateusza Mikę (Sportowiec Roku), siatkarzy Lotosu Trefl Gdańsk (Drużyna Roku), reżyserkę Teatru Wybrzeże Eweliną Marciniak (Człowiek Roku w kulturze) oraz wioślarza Mateusza Biskupa (Sportowe Odkrycie Roku). Wydarzeniem Roku okazało się otwarcie Muzeum Emigracji w Gdyni, a firmą roku zostały porty w Gdańsku i w Gdyni. Gdańska grupa Nagrobki zdobyła wygrała w kat. Odkrycie Roku w kulturze, a medal Karty Trójmiasta otrzymała Teresa Kamińska, była prezes Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej. **mp**

Krzysztof Matuszewski, aktor Teatru Wybrzeże

Teresa Kamińska, była prezes Pomorskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej

Dorota Raben, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdańsk

Od lewej: Marek Ciszewski, dyrektor Centrum Riviera, Karolina Grabowicz - Matyjas, dyrektor Muzeum Emigracji w Gdyni, Sebastian Tyrakowski, z-ca dyrektora Muzeum Emigracji, Jacek Friedrich, dyrektor Muzeum Miasta Gdyni

Fot. Karol Kacperski

Larry Okey Ugwu, muzyk, z córką Tonią Ugwu, modelką

Katarzyna Figura, aktorka

Bartosz Gawryszewski, kapitan Lotosu Trefl Gdańsk

Mateusz Mika, siatkarz Lotosu Trefl Gdańsk

Od lewej: Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza, Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni

Od lewej: Leszek Blanik, były mistrz olimpijski w gimnastyce, Mateusz Kusznierewicz, były mistrz olimpijski w żeglarstwie

Od lewej: Wojtek Mazolewski, Maciek Salamon

Dariusz Michalczewski

Adam Korol, poseł, były mistrz olimpijski we wioślarstwie

VILLA POLANICA ★★★★

PENSJONAT

W samym sercu Ziemi Kłodzkiej!

Villa Polanica, ul. Matuszewskiego 8, 57-320 Polanica-Zdrój

tel. +48 606 79 79 79, tel/fax +48 74 813 69 20

recepcja@villapolanica.pl

www.villapolanica.pl

SZUKAJCIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cafe Ferber, Gdańsk ul. Długa 77/78
Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1
Cafe Bar Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39
Kafe Delfin, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 17
Segafredo, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Cafe W, Gdańsk, CH Manhattan
Corten Cafe, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności)
Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon)
Mount Blanc,Gdańsk, Galeria Bałtycka
Pijalnia czekolady E. Wedel,Gdańsk, Galeria Bałtycka
Gelatio Magia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Kreatywna Cafe, Gdańsk, ul. Słowackiego 19
Sztuka Wyboru, Gdańsk, ul. Słowackiego 19
Costa, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Riviera
Mount Blanc, Gdynia, Centrum Riviera
Dom Czekolady, Gdynia, Centrum Gemini
Grey Coffee&More, Gdynia, Centrum Gemini
Corner Cafe, Gdynia, ul. Świętojańska 78A
Costa Coffee, Gdynia, CH Klif
Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27
Mariola Cafe, Gdynia, ul. Prusa 24
Delicje, Gdynia, Centrum Riviera
Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30
Lavenda Cafe, Gdynia, ul. Starowiejska 11
Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus)
The English Place, Gdynia, ul. Wybickiego 3/1
Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent
Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera
Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48
Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
La Crema Cafe, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14
Cukiernia T.Deker, Sopot, Hotel Rezydent
Kava, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61
So! Coffe, Sopot, Krzywy Domek
Gunga House, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25
Rotunda Cafe, Sopot, Hotel Sheraton
Pociąg do kawy, Nowe Centrum Sopotu
La Bagatela, Nowe Centrum Sopotu
T-Bone Steak House, Gdańsk, Długi Targ 22/ 23

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Amber Side, Gdańsk, ul. Żaglowa 11
Amber Side, Gdańsk, Plac Solidarności 1 (Europejskie Centrum Solidarności)
Fishmarkt, Gdańsk, Targ Rybny 6 C
Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6
San Marco, Gdańsk, ul. Długa 4
Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38
Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22.
Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy
Restauracja Kubicki, Gdańsk, ul. Wartka 5
Sushi 77, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 30 (obok Żurawia)
Mito Sushi, Gdańsk, ul. Tandeta/Szeroka
La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86
Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta (róg Szerokiej)
Restauracja Gdańska, Gdańsk, ul. Św. Ducha 16
Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Olowianka 1
Restauracja Ritz , Gdańsk, ul. Szafarnia 6
Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Neighbours Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11 (Waterlane)
KOKU Sushi, Gdańsk, Olivia Business Centre
Restauracja SET, Gdańsk, Grunwaldzka 309
Otwarta, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6 (Garnizon)
Lula, Gdańsk, ul. Norwida 4 (Garnizon)
Eliksir, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon)
Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre
VNS, Gdańsk, C.H. Manhattan
Metamorfoza, Gdańsk, ul. Szeroka 22/23
Piano Club Barbados, Gdańsk, ul. Karmelicka 1
Taverna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20
Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11
Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44
Elephant Club, Gdańsk, ul. Długi Targ 41
Fusion Sushi, Gdańsk, ul. Stary Rynek Oliwski 9
Mono Kitchen, Gdańsk, ul. Piwna 28/30
Piwna 47, Gdańsk, ul. Piwna 47
Latający Holender, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Surf Burger, Gdańsk, ul. Garncarska 30
Big Apple, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578
Nautilius, Gdańsk, ul. Bałtycka 5
Winne Grono, Gdańsk, ul. Kopernika 17
Stacja de Luxe, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22
Mercado Tapas Bar, Gdańsk, ul. Partyzantów 8/4
Como Ristorante, Gdynia, CH Klif
Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Trafik Jedzenie & Przyjaciele, Gdynia, Skwer Kościuszki 10
Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście
Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38
Moshi Moshi Sushi, Gdynia, Centrum Gemini
CoCo, Gdynia, Centrum Gemini
Chwila Moment, Gdynia, InfoBox
Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Vinegre di Rucola, Gdynia, Bulwar Nadmorski
Główna Osobowa, Gdynia, ul. Abrahama 39
Aleja 40, Gdynia, ul. Piłsudskiego 40
Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21
Panorama, Gdynia, ul. Mickiewicza 1/3
Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69
Atlantic, Gdynia, ul. 3 Maja 28
Mariaszek Gdynia, ul. Spółdzielcza 1
The Dockers Inn, Gdynia, Centrum Gemini
Polska Melodia, Gdynia, ul. Portowa 8
Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2
Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40
Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87
Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65
Trio Restauracja, Gdynia, ul. Starowiejska 29-35
Santorini, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2
Gard Nordic Kitchen, ul. Waszyngtona 10 (Hotel Courtyard)
Neighbours Kitchen, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6 (Sea Towers)
Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1
Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Abrahama 41
Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9
Bliżej, Gdynia, Plac Kaszubski 1A
Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49
Jack's Bar, Gdynia, al. Zwycięstwa 245
Taverna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1
Przystanek Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3
La Vita, Gdynia, ul. Władysława IV
La Vita, Sopot, Centrum Haffnera
Grono di Rucola, Sopot, ul. Wybickiego 48
Dom Sushi, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Galeria 63, Sopot, Centrum Haffnera
Monte Vino, Sopot, Centrum Haffnera
Thai Thai, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 17
Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44
Toscana, Sopot, ul. Grunwaldzka 27
Gianni, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 63
U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60
Ristorante Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11
Morska, Sopot, ul. Morska 9
Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49
Rucola, Sopot, Krzywy Domek
White Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1
Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35
Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36
Unique Club, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Avocado, Sopot, Plac Zdrojowy 1
Chevi American Steakhouse, Sopot, ul. Kościuszki 10
Cyrano-Roxane, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 11
Sanatorium, Sopot, ul. Grunwaldzka 8
Tapas de Rucola, Sopot, Pułaskiego 15
Pick&Roll Club, Sopot, ul.Zamkowa Góra 3-5
Bocian Morski, Sopot, ul. Pułaskiego 19/1
La Marea, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 38
Barocco, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 15
Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7
Toko Sushi, Reda, ul. Młyńska 2/5
Smak Morza, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 2
Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2
Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45
Sushi77, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek)
Steak House Delmonico Cut, Sopot, ul. Moniuszki 10 (Hotel Opera)
Zatoka Sztuki, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 14
Bulaj Sopot, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22
737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737
Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Hotel Villa Aqua)
Pomarańczowa Plaża, Sopot, ul. Emilii Plater 19
Cały Gaweł, Nowe Centrum Sopotu
Panaya Thai Restaurant, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 31
A Modo Mio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14-16
Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6
U Przyjaciół, Sopot, ul. Polna 55
Tesoro, Sopot, ul. Polna 70
Tu'gether, Sopot, ul. Grunwaldzka 65

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Salon Fryzur Męskich, ul. Łąkowa 27
Fryzjernia, Gdańsk, ul. Szeroka 24-26
Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, CH Familia
Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10 koło kościoła św. Józefa
Jacques Andre, Gdańsk, Galeria Bałtycka (poziom -1)
Salon Fryzjersko – Kosmetyczny Excellent!, Gdańsk, ul. Heweliusza 19
Salon Fryzjerstwa Artystycznego Degowski, Gdańsk, ul. Heweliusza 31
Paula Rocciallí, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Studio Marina, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 FG
Camile Albane, Gdańsk, CH Madison
Welkom Józef Świniarski, Gdańsk, CH Manhattan
Salon Fryzjerski Dorota, Gdańsk, Alfa Centrum
Obsessive Studio, Gdynia, ul. Batorego 4
Studio No 7, Gdynia, ul. Bema 10
Guerlain, Gdynia, ul. Abrahama 24
Nayla, Gdynia, ul. Parkowa 6
La Perla, Gdynia, ul. Harcerska 5
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, CH Klif
Salon Fryzjerski Dorota, Gdynia, Plac Górnośląski 4
Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18
Salon Ideale, Gdynia, Al. Zwycięstwa 244/1
Studio Effect, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43 (Atrium)
Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo)
Laser Center, Sopot, Krzywy Domek
Jacques Andre, Gdynia, Centrum Riviera
Centrum Pięknego Ciała, Sopot, ul. Jagiełły 4
Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46
Instytut Dr Irena Eris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16
Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1
Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2/1
Salon Modnej Fryzury Mago, Sopot, Al.. Niepodległości 688
Włoski Salon Fryzur, Sopot, Al. Niepodległości 648/1

SPA&WELLNESS

City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
City-Med - Clinic & SPA, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22
Marina Wellness Centre, Gdańsk, ul. Jelitkowska 20 Hotel Marina
Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk,
ul. Kapliczna 30 Hotel Posejdon
Centrum Dietetyczne Natur House, Gdańsk CH Madison
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51
Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Spameed, Gdańsk, ul. Wały Piastowskie 1
OTC On Line, Gdynia, ul. Batalionów Chłopskich 12
Mana Day Spa, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 2A
SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2
OXO Spa, Sopot, ul. Grunwaldzka 94
Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot,
ul. Powstańców Warszawy 10
City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1
Aquapark Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5
Salon Mai Thai, Sopot, ul. Chopina 26 A
Aqua Spa Sopot, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3-5

MEDYCYNA ESTETYCZNA I CHIRURGIA PLASTYCZNA

DermicLab Med.&Beauty Clinic, Gdańsk, ul. Obywatelska 2A
Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51.
Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63
Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3
Dr Pernak, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 549
Dwór Kuźniczki, Gdańsk, ul. Wajdeloty 13
Klinika Dobosz, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102
Instytut Kosmetologii Babiana, Gdańsk, ul. Hynka 6/9
Klinika Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8
Centrum Odnowy Biologicznej Stenia, ul. Starowiejska 41/43, Gdynia
Beauty Medical, Gdynia, ul. Wincentego Pola 27
Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2
Laser Line, Gdynia, ul. Mściwoja 10
Beauty Laser, Gdynia, ul. Abrahama 45
Beauty Derm, Gdynia, ul. Świętojańska 139
Centrum Medyczne Dr Kubik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/9
Derm Estetyka, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Allure Institute, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7 Nowe Orłowo
Holistic Clinic, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/6 Nowe Orłowo
Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44
Gabinet Chirurgii Plastycznej DD, Gdynia, ul. Bema 18/1
New Skin, Gdynia, ul. Armii Krajowej 38
Centrum Zdrowia i Urody Orchid, Sopot, ul. Haffnera 10/2
Estee Med., Sopot, ul. Chopina 34/2
Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D
Derm-Al, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5

HOTELE

Hilton Gdańsk, Gdańsk, Targ Rybny 1
Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19
Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4
Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160
Celestin Residence, Gdańsk, ul. Straganiarska 19
Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6
Królewski, Gdańsk, ul. Olowianka 1
Wolne Miasto, Gdańsk, ul. Św. Ducha 2
Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10
Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34
Fahrenheit, Gdańsk, ul. Grodzka 19
Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12
Puro Hotel, Gdańsk, ul. Stagiewna 26
Dwór Prawdzica, Gdańsk, ul. Piastowska 198
Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255
Różany Gaj, Gdynia, ul. Korzeniowskiego 19 D
Hotel Nadmorski, Gdynia, ul. Ejsmonda 2
Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Waszyngtona 19
Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1
Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja
Sheraton Sopot Hotel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
Sofitel Grand Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12-14
Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A
Mera Spa, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 59
Mała Anglia, Sopot, ul. Grunwaldzka 94
Dworek Admirał, ul. Powstańców Warszawy 80
Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89
Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59
Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35
Kozi Gród, Pomlewo, ul. Leśników 3
Młyn Klekotki, Godkowo

KLUBY FITNESS

Adrenaline Gym, Gdańsk, ul. Słowackiego 1A
Fitness Authority, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 229
Tiger Gym, Gdańsk, CH Manhattan
My Gym, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Fitstacja – Aquastacja, Gdańsk, Grunwaldzka 411
Marina Wellness Centre, Gdańsk, Hotel Marina
30'Personal Training Studio, Gdańsk, Grunwaldzka 569
Centrum Joga i Pilates, Gdynia, ul. Starowiejska 54/3
Lady Fitness, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Tiger Gym, Gdynia, Centrum Riviera
Calypso Fitness, Sopot, AL. Niepodległości 697-701 (Sopocki Skwer)
Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10
CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Bawaria Motors, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195
Audi Centrum Gdańsk, ul. Lubowidzka 44
Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45
Motor Centrum, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8
KMJ Zdunek, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295
Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256 A
Citroen Auto Postek, Gdańsk, ul. Zawodników 2
British Automotive, Gdańsk, ul. Abrahama 5
Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410
BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81
Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260
Witman Mercedes, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 493
BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1
Lexus Trójmiasto, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/3
Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241
Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2
Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9
Auto Fit, Gdynia, ul. Chwarzniełska 170 D
Auto House, Gdynia, ul. Stryjska 24
Ford Euro Car, Gdynia, ul. Owsiana 13
Benepol, Sopot, ul. Kasztanowa 4
Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956
Prestige, Sopot, Al. Niepodległości 663
Unique Cars, Reda, ul. Wejherowska 56

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2
Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48
Miladent, Gdańsk, ul. Rajska 1/5 CD
Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 313
Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Curie Skłodowskiej 3
Projekt Uśmiech, Gdańsk, ul. Partyzantów 76 (Green Office)
Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57
Klinika Prof. Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok. 102
Dental Art. Clinic, Gdańsk, ul. Szeroka 119/120
Lux Med., Gdańsk, Al. Zwycięstwa 49
Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9
Dental Spa, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164
Prodent, Gdańsk, CH Madison
Prodent, Gdańsk, ul. Słonimskiego 1/65 (Garnizon)
Mała Klinika, Gdańsk, ul. Malczewskiego 51
Art Life, Gdańsk, Obr. Wybrzeża 23
Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1
Dental Clinic, Gdynia, ul. Starowiejska 25
Medico Dent, Gdynia, ul. Starowiejska 24
Gabinet Chirurgii Kosmetycznej, Gdynia, ul. Abrahama 24
Centrum Optyczno – Okulistyczne, Gdynia, ul. Świętojańska 73
Nowy Wzrok, Gdynia, Centrum Kwiatkowskiego
Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7
Marcin Rudnik, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3
Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12
Centrum Medyczne Durys Guzowski, Gdynia, ul. Bema 16/2
Evi-Med., Gdynia, ul. Bp. Dominika 8-14
Poradnia Trójmiasto dietetyk, Gdynia, ul. I Armii WP 13
Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul.Jagiełły 4/2
Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122
Medycyna Specjalistyczna, Sopot, ul. Grunwaldzka 36A
iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5
Grand Dental, Sopot, ul. Haffnera 25

SKLEPY I BUTIKI

InFashion, Gdańsk, ul. Pańska 3
Simple, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Intersport, Gdańsk, Galeria Bałtycka
TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Body Shop, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Taranko, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Strellson, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Lanoro, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Clarks, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Tru Trusardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Napapijri, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Optyk Studio 1242, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Apia, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, Galeria Bałtycka
Centrum Wina, Gdańsk, CH Manhattan
Dolio Wini, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 9 (Garnizon)
Interior Park, Gdańsk, Grunwaldzka 223
Tila.pl, Gdańsk, ul. Kaprów 19 B
Marry Me, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 124
World Box, Gdańsk, CH Manhattan
Sandwich-mac, Gdańsk, CH Madison
Valentini/Samsonite, Gdańsk, Madison
Winers, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 52
Premium Sound, Gdańsk, ul. Rakoczego 31
Atrax Audio, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137
Lingeria, Gdańsk, ul. Dmowskiego 5
Lumann, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 4
Interior Park, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 223
Galeria Drzwi Prestige, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 481
IKA-Kolor, Gdańsk, Grunwaldzka 470
Persona, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 569
FlowArt, Gdańsk, ul. Tandeta 1/82
Rubber Shop, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8 A
Amazing Decor, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Deco Home Art., Gdynia, al. Zwycięstwa 234
Bo Concept, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Studio Dago , Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Pracownia AGD, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus)
Hypnos Beds, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Bath Room, Gdynia, ul. Necla 15/17
REMEB, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/1 (Nowe Orłowo)
Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo)
InFashion, Gdynia, ul. Świętojańska 91
Epicentrum, Gdynia, ul. Nowodworcowa 21
Christelle, Gdynia, ul. Świętojańska 66
Butik Baldinini, Gdynia, ul. Świętojańska
Butik By O la la, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik MarcCain, Gdynia, ul. Świętojańska 44
Butik Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 33
Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9
Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif
Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif
Marella, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Betty Barclay, Gdynia, CH Klif
Max Mara, Gdynia, CH Klif
Hexeline, Gdynia, CH Klif
Grey Wolf, Gdynia, CH Klif
Gerry Weber, Gdynia, CH Klif
Penny Black, Gdynia, CH Klif
MM Fashion, Gdynia, CH Klif
La Mania, Gdynia, CH Klif
Pinko, Gdynia, CH Klif
Piaza di Moda, Gdynia, CH Klif
Camel Active, Gdynia, CH Klif
Rosenthal, Gdynia, CH Klif
Magnific, Gdynia, CH Klif
Bed&Breakfast Home, Gdynia, CH Klif
Splendido. Gdynia, CH Klif
Pierre Cardin. Gdynia, CH Klif
Valentini/Samsonite, Gdynia, CH Klif
Marciano Guess, Gdynia, CH Klif
Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif
Calvin Klein, Gdynia, CH Klif
Karen Millen, Gdynia, CH Klif
KOKAI, Gdynia, CH Klif
Tru Trussardi, Gdynia, CH Klif
Henry Lloyd, Gdynia, CH Klif
Bizuu, Gdynia, CH Klif
N.Nagel, Gdynia, CH Klif
Apia, gdynia CH Klif
Kezard, Gdynia, Al. Zwycięstwa 197
Geox, Gdynia, Centrum Riviera
Guess. Gdynia, Centrum Riviera
By o la la, Gdynia, Centrum Riviera
Airfield. Gdynia, Centrum Riviera
SunLoox. Gdynia, Centrum Riviera
Felina, Gdynia, Centrum Riviera
Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera
Imperial Fashion, Gdynia, Centrum Riviera
Elska, Gdynia, Centrum Riviera
Pako Lorente, Gdynia, Centrum Riviera
Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251
Royal Decor, Gdynia, ul. Starowiejska 51
Total Look by Bunny The Star, Gdynia, ul. Świętojańska 61
Optical Christex, Gdynia, DH Batory
Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239
Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187
Lingeria, Gdynia, ul. Żwirki i Wigury 8
Celebrity BRIDAL, Gdynia, ul. Wielkopolska 21
Celebrity Bridal Exclusive, Gdynia, ul. Wielkopolska 31
Telem Play, Gdynia, ul. Legionów 119A
Centrum Wina, Gdynia, ul. Świętojańska 13
Smak Wina, Gdynia, ul. Kasztanowa 13a
Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo)
Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo)
Digital 1, Sopot, Krzywy Domek
In Fashion, Sopot, Krzywy Domek
Millesime Wino i Spirytualia, Sopot, ul. Haffnera 7
Ser Lanselot, Sopot, Krzywy Domek
Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725
OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3
Designzoo, Sopot, Al.. Niepodległości 606-610
Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy
Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy
Fabryka Sukienek, Sopot, ul. Grunwaldzka 60
Simply Divine, Sopot, ul. 3 Maja 56
Lux Interiors, Sopot, Al. Niepodległości 665
Nonconform, Sopot, Al. Niepodległości 642-644

INNE

Galeria Lindenau, Gdańsk, ul. Ogarna 119
Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 12/11
Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi targ 20/21
Business Link Trójmiasto, Gdańsk, Grunwaldzka 472 (Olivia Gate)
Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472
Metrohouse, Gdańsk, ul. Podwale Staromiejskie 90
Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12
Centrum Adwokackie, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48
Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Olowianka 1
Urząd Wojewódzki, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Urząd Marszałkowski, Gdańsk, ul. Okopowa 21/27
Gdański Klub Biznesu, Gdańsk, ul. Uphagena 23
Kancelaria Notarialna Katarzyna Nagórska – Protasiuk, Gdańsk,
ul. Jaśkowa Dolina 6/2
Alior Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 163
Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre)
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245
Noble Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 267
Lions Bank, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245
Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3
Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54
Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia,
Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
dreamHOMES.pl, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo)
Timeless Gallery, Gdynia, Plac Kaszubski 17 lok.11
Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43
Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Rada Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27
Bałtycka Agencja Artystyczna, Sopot, ul. Kościuszki 61
Sopocki Klub Tenisowy, Sopot, ul. Ceynowy 5
Sierra Golf Club, Pętkowice
Sand Valley Golf&Country Club, Pasłęk
Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1

Design
klAsyka
eleGancja
nOwoczesność
DAGO
studiodago
ZNAJDŹ NAS
W NOWEJ
LOKALIZACJI
UL. LEGIONÓW 112/13
GDYNIA
ALTUS
www.studiodago.pl

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

Porsche Centrum Sopot - LELLEK Group

Przewaga dzięki jakości.

PORSCHE

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

LELLEK Group

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