

prestíž

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 6 (2022)

**PROJEKTUJE NIE
TYLKO GRAFIKI**
W mieszkaniu
Patryka Hardzieja

IDZIEMY NA TENISA!
Korty w Trójmieście

WEGAN NERD
Radosna kuchnia
bez mięsa

**MIEDZY
ŻYCIEM
A SZTUKĄ**
**DOROTA
KOLAK**





Nasi Klienci czekają na **Twoją nieruchomość** —— *sprzedaj z nami!*



domhouse.pl

Sopot

ul. 3 Maja 42/2
81-743 Sopot
+48 58 550 42 02
biuro@domhouse.pl

Gdańsk Wrzeszcz

ul. Dmowskiego 12/6
80-264 Gdańsk
+48 58 342 27 29
gdansk@domhouse.pl



97%

ZADOWOLONYCH KLIENTÓW

14

LAT NA RYNKU

40

AGENTÓW

4

ODDZIAŁY





W I L L A

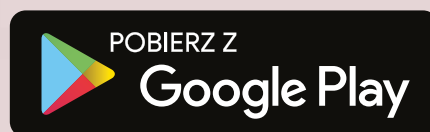
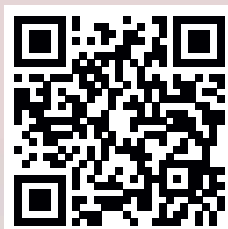
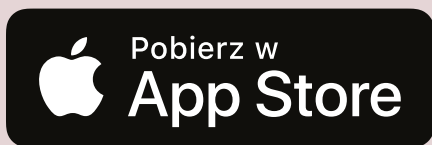
D O L C E V I T A

R A D O Ś Ć Ż Y C I A



UL. PARTYZANTÓW 1 / GDYNIA

50 ZŁ NA ZAKUPY CO MIESIĄC?
POBIERZ FORUM CLUB!
NAGRODY I ZNIŻKI W APLIKACJI!





FORUM

CLUB



1 maja 2022

WITAJ W FORUM CLUB!

Forum Club to aplikacja, w której znajdziesz oferty promocyjne oraz nagrody, które możesz...





FELIETON

- 10 OD NACZELNEGO
- 12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 14 ZBIGNIEW CANOWIECKI – ODWRÓT OD GLOBALIZACJI?
- 16 ALE NUMER!
- 18 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 20 DOROTA KOLAK – MIĘDZY ŻYCIEM A SZTUKĄ

LUDZIE

- 28 WEGAN NERD – WŁOSKA KREW

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 34 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY – @PUEONE

PODRÓŻE

- 36 SANTORINI – TAM, GDZIE WIEJE MELTEMI

KULINARIA

- 40 KAMIL SĄDKOWSKI – ZA MŁODY NA GOŚCIA
- 42 CUKIERNICZE DZIEŁA SZTUKI
- 46 WOŁOWINA KOBE
- 47 SPOTKANIE NA SZCZYCIE SMAKU

DESIGN

- 48 ŻYĆ I PRACOWAĆ – U PATRYKA HARDZIEJA I ADY ZIELIŃSKIEJ
- 54 WARSZAWSKIE SASSY!
- 56 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – LĄTO
- 58 MADE IN 3CITY – HABYBABY – EKSPLOZJA WZORÓW I KOLORÓW

MODA

- 62 SWIMWEAR W KLIMACIE RETRO

ZDROWIE I URODA

- 66 ZATRZYMAJ MŁODOŚĆ – ANTYOKSYDANTY W KOSMETYKACH
- 70 PLAN NA LĄTO? NIESKAZITELNA SKÓRA
- 71 WELLNESS W ZGODZIE Z NATURĄ
- 72 USTA DOSKONAŁE
- 74 EFEKTOWNA PRZEMIANA
- 75 ŚPIJ I ŚNIJ!
- 77 WAKACJE W MARINA MEDICAL CENTER
- 78 METAMORFOZY UŚMIECHU W NAWROCKI CLINIC

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 80 BROADWAYOWSKI ROZMAK W TEATRZE MUZYCZNYM
- 84 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 86 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 94 LEGENDY TOP GEAR W GDAŃSKU!
- 96 CITROËN C5 X – ZASKAKUJĄCO DOBRE 3 W 1
- 100 ALFA ROMEO TONALE – WRESZCIE NA TRÓJMIEJSKICH DROGACH!
- 104 #EQ TOUR 2022 – IMPREZA ELEKTRYCZNYCH „GWIAZD”
- 106 CZYSTA PRZYJEMNOŚĆ Z JAZDY
- 108 FIAT 1500 CABRIOLET – MAŁY, WŁOSKI I CZERWONY

SPORT

- 112 EFEKT IGI
- 120 TENISOWY TURNIEJ AKTORÓW W NOVOTELU
- 122 CSIO 5* Sopot HORSE SHOW 2022

BIZNES

- 128 MIASTA WRÓCĄ DO TRAMWAJU
- 132 WIKĘD ŚWIĘTUJE 20-LECIE
- 134 BANKRUT NIE ZNACZY PRZEGRANY
- 136 TALES OF THE MACALLAN – PRESTIŻ ZAMKNIĘTY W BUTELCE

KRONIKA PRESTIŻU

- 138 „TO SITO”, CZYLI WYSTAWA PRAC SITODRUKOWYCH W GALERII SAVCHENKO
- 138 12. EDYCJA FORUM RYNKU NIERUCHOMOŚCI
- 139 GDAŃSKIE ŚLADY SZEKSPIRA – CHODOWIECKI I LIMON NA UNIwersYTECIE GDAŃSKIM
- 139 PIERWSZA WIOSENNA WYSTAWA W GLAZA EXPO DESIGN
- 140 PRZEDPREMIEROWY POKAZ BMW SERII 7
- 141 RESTAURACJA TRUE STEAKS & SEAFOOD ŚWIĘTUJE TRZECIE URODZINY!
- 142 GALA PRACODAWCÓW POMORZA W ECS
- 143 CSIO 5* Sopot HORSE SHOW 2022
- 144 „MIĘDZY NIEBEM A ZIEMIĄ” W HOTELU QUADRILLE
- 144 DISTINGUISHED GENTLEMAN'S NIGHT W SALONIE LEXUSA
- 145 NOWY RANGE ROVER SPORT ZAPREZENTOWANY NAD MOTŁAWĄ
- 145 K2 – SPOTKANIE NA SZCZYCIE SMAKU

nr 6/2022 (138) www.prestiztrojmiasto.pl



Zapraszamy do świata
najlepszych nieruchomości
w Trójmieście

- nasz Zespół składa się z **18 doświadczonych profesjonalistów**
- sprzedajemy nieruchomości
w **najlepszych lokalizacjach** w Trójmieście
- średni czas sprzedaży zajmuje nam
zaledwie 3 miesiące
- w każdym miesiącu przeprowadzamy
ponad 40 transakcji dla naszych
klientów

Skontaktuj się z nami!
www.invilla.pl



biuro@invilla.pl



+48 516 425 401

TENISOWA LAWINA

Jeszcze dwa lata temu nikt kto regularnie obserwuje tenis nie spodziewał się, że w tak szybkim czasie będziemy mieć światową „jedynekę”. Choć Iga Świątek już wtedy wymieniana była jako jedna z najbardziej utalentowanych młodych zawodniczek i wrócono jej wielką karierę, to tempo i w styl w jakim weszła na tenisowy szczyt wzbudził powszechny entuzjazm. Dzisiaj już przyzwyczajamy się do jej pozycji, a efekty jej sukcesu zaczynają powoli zmieniać nasz tenis. Czego możemy się spodziewać? Na pewno napływu chętnych do gry – zarówno amatorów, jak i dzieci, które zamarzyły o karierze zawodniczej. Już teraz widać większy ruch na kortach – o czym można przeczytać w tekście Klaudii Krause – Bacia.

Jak w każdym sporcie ważna jest piramida – im więcej zawodników znajdzie się w jej podstawie tym większe szanse, że ktoś z nich zdobędzie szczyt i dołączy do Igi Świątek. Wystarczy przypomnieć sobie jaką lawinę w skokach narciarskich uruchomił Adam Małysz. A sukcesy Igi Świątek są absolutnie porównywalne i równie historyczne. Idźmy dalej. Im więcej grających się pojawi tym więcej będzie turniejów i tych amatorskich i tych zawodniczych. Szczególnie te drugie są nam bardzo potrzebne, gdyż zwiększają szansę naszych zawodniczek i zawodników.

Z taką właśnie myślą pod koniec lat 2000 udało mi się wspólnie z niewielką grupą entuzjastów tenisa zorganizować w Szczecinie, rok po roku, trzy profesjonalne turnieje dla kobiet. Pula nagród wynosiła 25 tys. USD, a zwyciężczyni zgarniała 50 punktów do rankingu WTA. To były najniższe rangą turnieje ITF, niemniej bardzo ważne z jednego powodu – właśnie takie imprezy dają szansę młodym, polskim zawodniczkom z odległych miejsc na zdobywanie cennych, rankingowych punktów. O udziale w turnieju decyduje pozycja rankingowa, na nasze turnieje zgłaszały się zawodniczki z całego świata, zajmujące miejsca nawet w drugiej i trzeciej setce rankingu. Niemniej w rękach organizatorów są tzw. dzięki karty, dzięki nim do turnieju można zaprosić zawodniczki, które nominalnie nie kwalifikują się. W ten właśnie sposób do gry w tegorocznym Wimbledonie zaproszono Serenę Williams, która w rankingu zajmowała już bardzo odległą pozycję. My nasze dzięki karty rozdawaliśmy młodym, polskim zawodniczkom. W 2010 roku – trzeciej edycji Szczecin Open – jedną z nich daliśmy 18-letniej wtedy Magdzie Linette, zajmującej 628 pozycję w rankingu WTA. Magda fantastycznie wykorzystała tę szansę, wygrywając cały turniej, dodam, że swój pierwszy w seniorskiej karierze, bo jeszcze dwa tygodnie wcześniej grała w juniorskim Roland Garros. Wygrana dała jej 50 pkt i duży skok w rankingu, a także 3 tys. dolarów. A nam gigantyczną satysfakcję, chociażby widząc ją w tym roku we wszystkich turniejach Wielkiego Szlema, czy też pokonującą sławną Ons Jabeur. Z kolei rok



wcześniej nasz turniej wygrała 22-letnia wtedy Czeszka, Barbora Strycova, która w 2019 wygrała Wimbledon w grze podwójnej.

Zakładając zatem wzrost zainteresowania młodych graczy tenisem – takie turnieje są na wagę złota, gdyż mogą stać się katalizator, która wyniesie zawodniczki w górę rankingów, a tym samym umożliwiając grę w większych imprezach.

Większa popularność tenisa wymusi także powstawanie kolejnych obiektów. Już teraz w samym Trójmieście jest grubo ponad 100 kortów – tyle udało się nam wyliczyć. To dane szacunkowe, bo z pewnością są jakieś pojedyncze, mniej znane korty, których nie udało się nam namierzyć. Myślę, że możemy spodziewać się kolejnych obiektów. To może uruchomić kolejne ruchy, znane sklepy sportowe uruchomią wreszcie działy z tenisem, z pełną gamą rakiet i możliwością ich testowania. O stricte tenisowych ubraniach i obuwiu (dla niewtajemniczonych – tenis jest sportem wielokierunkowym, panują duże przeciążenia i sporo biega się bokiem stąd potrzebne są wyjątkowo mocne buty, a do tego z podeszwą w tzw. jodelkę, która dedykowana jest grze na mączce. Spróbujcie takich poszukać w trójmiejskich sklepach) nawet nie wspominam. Dzisiaj w Trójmieście wybór jest wyjątkowo słaby, jeżeli nie powiedzieć, że prawie go nie ma.

Gdy to wszystko urośnie, to siłą rzeczy pojawi się więcej trenerów, więcej szkółek i wszystkich osób pracujących wokół tenisa. A wszystko dzięki Idze Świątek! Trzymajmy za nią kciuki, a ja zapraszam na nasz wrześniowy turniej dla amatorów 3 City Tennis Cup. W tym roku, na sopockich kortach odbędą się już trzecia edycja. Szczegóły w środku numeru.

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ

miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl
www.prestiztrojmiasto.pl
www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Biełkowska

Redakcja:
Michalina Domoń, Bartosz Gondek, Szymon Kamiński, Katarzyna Kobiela, Halina Konopka, Marta Legieć, Marcin Wiła

Stali felietoniści:
Zbigniew Canowiecki,
Arkadiusz Hronowski

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek



Wydawca:
MS Group Sp. z o.o.

al. Grunwaldzka 56 lok. 202
80-241 Gdańsk
NIP: 9571059132

Prezes:
Michał Stankiewicz,
stankiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor zarządzający:
Maria Bek, bek@emsgroup.pl

Szef działu eventów:
Aleksandra Staruszkiewicz,
staruszkiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska, tel. 791 971 399

Reklama i promocja:
Krzysztof Nowosielski, tel. 533 200 779
Aleksandra Staruszkiewicz, tel. 606 603 416
Marcin Szczukowski, tel. 517 250 671

prestiz
MAGAZYN TENISOWY



WŁOCŁAWEK



TENIS

LUSTRO

Biznes



SUPER YACHTS CLUB

MARINA YACHT PARK GDYNIA



Szanowni Państwo,

witamy w Super Yachts Club. Przygotowaliśmy dla Was selekcję najnowszych jachtów żaglowych i łodzi motorowych, które w połączeniu z oferowanymi przez nas usługami i magią wyjątkowego miejsca, tworzą wymarzony przepis na smakowanie jachtingu.

Przestrzeń klubowa oferuje min. doskonale zaopatrzony bar G.H. Mumm, autorskie bistro Gaggenau z selekcją win, live jazz oraz bibliotekę klubową z bogatą kolekcją rumu i cygar.

Ciekawy repertuar regularnych przeglądów muzyki jazzowej Yacht&Jazz Festival, spotkania z literaturą i ciekawymi osobowościami podkreślają atmosferę jedynego takiego miejsca w Polsce.

Na życzenie zorganizujemy dla Państwa event firmowy lub okolicznościowy, który może być udanym sposobem budowania relacji biznesowych.

U nas znajdziecie Państwo również najlepszych skipperów, wsparcie w rozwoju własnych kompetencji jachtingowych, dedykowane szkolenia oraz egzaminy na stopnie żeglarskie. Ponadto oferujemy obsługę concierge, parking i zaplecze techniczne.

Naszą misją jest dostarczanie Państwu dobrego życia na jachtach i wokół nich. Zapraszamy do zapoznania się z programami uczestnictwa zawartymi w kartach klubowych: www.superyachtsclub.com

Dbając o komfort naszych klubowiczów, dyspozycyjność floty oraz przestrzeni klubowych ilość kart klubowych każdego roku jest ograniczona.

Zapraszam do kontaktu i do zobaczenia w Super Yachts Club!



DARIA MALANOWSKA
YACHT CLUB MANAGER
+ 48 606 875 482
daria.malanowska@superyachtsclub.com

www.superyachtsclub.com www.oceanchallengeclub.com www.superyachts.pl www.jachtkrolewski.com

GAGGENAU



BANG & OLUFSEN





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 Festival. Na stocznioowych terenach w Gdańsku stworzył klub B90 oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od niedawna w Krakowie współorganizuje Mystic Festival. Najmłodsze dziecko to nowy, alternatywny klub muzyczny DRIZZLY GRIZZLY.

MŁODE MIASTO NA PRZEMYSŁE STOI

Bingo, w końcu jest samochód na który zwróciłem uwagę. Wszedł jak dobry przebój. Nie zgrywam się, bo kiedyś już o tym pisałem, ale dzisiejsze samochody i ich posiadaczy rozpoznaje po kolorze. Wiem że Kasia ma białe, Krzys czekoladowe, Jacek srebrne a Lila ma czarne. Ostatnio zastanawiałem się nawet jakie auto ma mój syn. No i chyba białe. A moje auto? Moje jest czarne, choć go nie myję zbyt często i czasami jest szare. To jaki jest ten hit? Bardzo ładny i bardzo trafiony kambek. Niestety kuresko drogi, więc nie drażę już.

A co tam na mieście słysząc? Oczywiście nie we wszystkie dziury zaglądam, ale moja dziura jest ogromna jak Trójmiasto jest ogromne, ładne i oferuje mnóstwo wrażeń. Nie jesteście wcale prowincją, choć wielu tak twierdzi. Ja momentami też. Jak na sporą dziurę przystało mamy morze i plażę. Tak jak Rzym ma swoje Colosseum tak my mamy wodę. I właściwie można zakończyć tę historię, bo po co pisać o plażach pełnych turystów, smażalniach, lodziarniach i gofrach, o balonach nie wspomnę. Niemniej wciąż uważam, że nie potrafimy wykorzystać tego że mamy wodę. Kiedy spędzam czas na terenach postocznioowych, wciąż nie mogę się nadszwić jak bardzo jesteśmy regionem z morzem związanym. Moje aktywności zawodowe głównie skupione są wokół wody. Wszystko co robimy jest oddalone zaledwie kilka metrów od wody! Ale żadna z nich nie dopuszcza nikogo do tej wody. Każdego roku niczym armia wyzwolenicza zdobywamy kolejne metry aby zbliżyć się do wody. W mo-

ich wizjach dotarcie na skraj betonowego pirsu będzie niczym zdobycie Berlina i wtedy rozwinemy sztandar, odgrywając pieśń zdobywców. Moje wizje jednak wciąż mającą, bo wydaje mi się, że nigdy to nie nastąpi. Nie wiem dlaczego tak jest. Ale ostatnio przekonałem się na własnej skórze, że tereny postocznioowe nie są wcale postocznioowe. Tam wciąż trwa produkcja. Kiedy na 4 dni z powodu festiwalu zamknęliśmy tylko fragment jednej ulicy, dotarło do mnie jak wielki chaos wprowadziliśmy tysiącom ludzi. Jakie tysiące, przecież Stocznia już dawno nie istnieje. Istnieje i kiedy my zwijamy poweekendowy kram, od poniedziałku od godziny 5:30 do 15:00 do stoczni i na tereny postocznioowe zjeżdżają się tłumy ludzi. Przyjeżdżają kooperanci swoimi specjalistycznymi samochodami. Przyjeżdżają dostawcy, odbiorcy i setki kurierów. Drogą naszą skracają sobie dojazd pracownicy powstających w okolicy biurów, Europejskiego Centrum Solidarności. Jednym słowem stocznia to wciąż poważny konglomerat setek firm, zatrudniających tysiące ludzi. Mówi się wciąż o wizji powstania Młodego Miasta. Przygotowywane są koncepcje, prowadzone są konsultacje społeczne, co jakiś czas do mediów trafiają materiały z tychże działań. Patrząc na to wszystko, będąc nawet częścią tych planów wciąż są one dla nas odległą wizją przyszłości i kiedy wracamy na swoje pozycje, wiemy że jeśli nie zdobędziemy kolejnego kawałka ziemi, dalej będzie ona niedostępna. I teraz powinno paść zdanie o tym że skoro wciąż jest tam przemysł to nie powstanie żadna inicjatywa. I tu się Pan

myli. Kiedy odbyłem dość długi i wyczerpujący tour po wszystkich tych firmach, przeprasząc za cały chaos, tłumacząc jak będzie wyglądała przez najbliższe dni komunikacja i na końcu zapraszając na festiwal, ich reakcje były zaskakująco pozytywne. Wszak rzeczą rzadką jest aby obok ich zakładu pracy występowała choćby legendarna brytyjska stal czyli Judas Priest. Proszę mi wierzyć albo nie, ale wszyscy byli nie dość że wyrozumiali to na widok kartków ich radość porównywalna była do otrzymania premii za wykonany akord. Tym samym wsparliśmy nieco fundusz socjalny wielu firm. Zadowolenie nie dość, że zrzuciło kamień z mych barków, to dało wiele do myślenia. Kiedy zadzwonił do mnie dyrektor jednej z firm i pogratulował organizacji, i że wszystko jest ok, i że jest to przykład, że przemysł może żyć z kulturą i rozrywką pomyślałem, że zdobędziemy tę wodę dużo szybciej. I pomimo wielkich wizji, projektów i realizacji to chyba my prędzej zbudujemy to miasto w poszanowaniu starej historii tego przemysłowego kawałka ziemi. Dopiero teraz zrozumiałem, że jeśli ten przemysł choć już nie tak wielki jak kiedyś zostanie całkowicie wyparty z tych terenów, to nawet nasze monumentalne dźwigi nie udźwigną tej dzielnicy. Ona MUSI się rozwijać organicznie, bo to jest największa siła tego miejsca. Z jednej strony narażając się deweloperom mam świadomość, że nasza aktywność ma wpływ na przyszły charakter tej dzielnicy, a zamiast nowych modeli samochodów niech się ona wypełni ludźmi, gdyż oni zawsze będą piękniejsi.



Stabilny kurs w morzu informacji

ZBIGNIEW CANOWIECKI

Absolwent Politechniki Gdańskiej. Doktorat uzyskał na Uniwersytecie Gdańskim. W latach 1981-2007 Prezes Zarządu i dyrektor giełdowej spółki „Centrostal S.A.". Sprawował społecznie wiele funkcji m.in. Prezydenta Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, Przewodniczącego Sejmiku Gospodarczego Województwa Pomorskiego, Przewodniczącego Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości, Prezydent „Pracodawców Pomorza”.



ODWRÓT OD GLOBALIZACJI?

Dzisiaj żyjemy w cieniu wojny w Ukrainie, która jest szokiem dla całego demokratycznego świata. Przez ostatnie dziesiątki lat żyliśmy w przekonaniu, że nic takiego nie ma prawa się zdarzyć na kontynencie europejskim. Wydawało się, że zbudowaliśmy system organizacji międzynarodowych mających za zadanie rozwiązywanie konfliktów w drodze negocjacji, dobrobytu i współpracy gospodarczej, czyli rozwojowi procesów globalizacyjnych. Niestety dotychczasowy sposób myślenia o handlu i przyjęty model współpracy międzynarodowej uległ w ostatnim okresie całkowitej erozji. Projekt rozwijania współpracy gospodarczej z Rosją, który zdaniem wielu polityków miał cywilizować i demokratyzować ten kraj poniósł całkowitą klęskę, dodatkowo uzależniając kraje europejskie od importu rosyjskiej ropy i gazu.

Światowa pandemia, a następnie wojna w Europie spowodowała niezwykle wzrost niepewności w gospodarce. Od dwóch lat obserwujemy wzrost cen, ograniczanie produkcji i ostatnio wyraźne osłabienie koniunktury w gospodarce Chin. Skutkuje to niepewnością dostaw z tego kierunku do Europy elementów elektronicznych dla sektora motoryzacyjnego oraz producentów elektroniki, sprzętu elektrycznego i innych produktów. Z kolei odchodzenie od zakupów surowców energetycznych z Rosji spowodowało nie tylko gwałtowne poszukiwanie innych kanałów importowych, ale również szybki wzrost ich cen. Nadal rwą się łańcuchy dostaw wielu surowców i wyrobów. Przykładowo trwa poszukiwanie bezpiecznych eksporterów nawozów dla rolnictwa ponieważ dotychczas głównymi ich dostawcami była Rosja i Białoruś. Ze względu na wojenne zakłócenia w wywozie zbóż z Ukrainy narastają problemy żywnościowe w krajach afrykańskich. Przy realizacji dużych przedsięwzięć infrastrukturalnych

występują problemy z zakupem wyrobów hutniczych, których Rosja i Ukraina eksportowały istotne ilości. Białoruś z kolei była ważnym dostawcą cementu. Poszukiwane innych partnerów dla importu tych towarów wiąże się niestety z dodatkowymi kosztami i wzrostem cen.

W obecnej sytuacji gospodarki światowej, która nie jest zjawiskiem krótkotrwałym należy na nowo przemyśleć zasady globalizacji. Z pewnością dotychczasowy układ światowej gospodarki, oparty na wolnym handlu i globalizacji ulegnie zasadniczym zmianom. Według ekspertów w przyszłości należy większy nacisk położyć na strategiczną odporność gospodarczą, suwerenność energetyczną oraz dostęp do nowoczesnych technologii. Przez ostatnie kilkadziesiąt lat wielu przedsiębiorców korzystało z możliwości tańszego wykonywania szeregu produktów i usług w dalekiej Azji. Obecnie decyzje o wyborze dostawców oraz lokowaniu inwestycji i produkcji powinni podejmować w oparciu o to gdzie jest bezpieczniej, a nie gdzie jest taniej. W wyniku częściowego odwrótu od globalnej integracji handlowej oraz zmian geopolitycznych nastąpi prawdopodobnie ukształtowanie się nowego układu w gospodarce światowej ze zwiększającymi się regionalnymi łańcuchami dostaw.

Globalizacja z pewnością zmieni się, ale nie zniknie. Wydaje się, że również nie grozi nam zamknięcie się w granicach państw narodowych. Nie mniej jednak od pewnego czasu wielu ekonomistów zwraca uwagę, że na obecnym etapie globalizacji, pod wpływem postępu technologicznego, następuje zmiana charakteru międzynarodowych przepływów, które w coraz większym zakresie będą oparte na wiedzy i danych. Jest to także skutek pandemii Covid-19, która przyspieszyła transformację cyfrową w wielu obszarach naszego

życia. Wydaje się, że do Europy powróci część strategicznych produkcji, jak na przykład mikroprocesorów opartych o nowoczesne technologie, elementów dla przemysłu kosmicznego oraz produkcja leków i nawozów. Zdaniem ekspertów kraje Europy Centralnej mają szansę, na bazie zachodzących zmian, dokonać w najbliższych latach kolejnego skoku rozwojowego, umacniając swoją gospodarczą pozycję w zjednoczonej Europie. Beneficjentem tych procesów może być Polska, ale także Ukraina. Jeżeli w Polsce położymy większy nacisk na rozwój nowoczesnych technologii przesuwać część prostej produkcji przemysłowej do Ukrainy to taka współpraca gospodarcza przyniesie korzyści obu krajom. Polska spełnia wszelkie warunki niezbędne do rozwijania przemysłu wysokich technologii. Posiadamy świetnie przygotowanych, wykształconych i produktywnych pracowników oraz doskonałą lokalizację i infrastrukturę. Ponadto w okresie ostatnich dwóch lat produkcja przemysłu wysokiej technologii wzrosła w Polsce o blisko jedną trzecią. Oczywiście do wykorzystania jest jeszcze wiele innych możliwości wzrostu, jak na przykład pozyskiwanie znaczących inwestycji zagranicznych. Wymagają one jednak dalszego rozwoju infrastruktury i cyfryzacji oraz dokonania niezbędnych zmian w polityce energetycznej.

Polska może wykorzystać nadchodzące zmiany w polityce globalizacyjnej jako kolejną szansę na przyspieszenie swojego rozwoju. Potrzeba tylko odpowiednio wykorzystać nasze miejsce w Europie i Unii Europejskiej wskazując na nasze przewagi i możliwości. Polscy przedsiębiorcy udowodnili w ostatnich latach swoją sprawność i determinację. Trzeba tylko stworzyć im właściwe warunki do działania i rozwoju. A to jest rola polityków i samorządowców.

UNIKALNE BIURA
NA SPRZEDAŻ

GOTOWE DO ODBIORU

G D Y N I A O R Ł O W O
UNIQUE



ALE NUMER!

32 KM



Będzie miała Obwodnica Metropolii Trójmiejskiej, czyli droga ekspresowa, która ma powstać w przeciągu trzech lat. Składać się będzie z dwóch jezdni po dwa pasy ruchu. Połączy ze sobą węzeł Południe wraz z Południową Obwodnicą Gdańska i węzłem Chwaszczyno, który jest rozbudowany w ramach Trasy Kaszubskiej. Inwestycja ma pochłonąć ponad 1,5 mld zł.



61 LAT

Ma gazeta, którą znaleźli pracownicy podczas remontu Żurawia. Jest to fragment „Dziennika Bałtyckiego” z 12 grudnia 1961 roku. Przez ponad pół wieku spokojnie przeleżała pod drewnianą podłogą. Znaleźisko nie jest traktowane jako zabytek, ponieważ wiele numerów z tego roku jest dostępnych. Jednak pojawił się pomysł, żeby gazetę umieścić z Kapsule Czasu, która ma powstać na poddaszu budynku po zakończeniu prac.

40 TYS.



Ludzi zgromadził koncert Dawida Podsiadło, który odbył się na początku czerwca na gdańskiej Polsat Plus Arenie. Podczas show artysta zaprezentował zarówno stare, jak i nowe hity, w tym przedpremierowe utwory. Pojawili się także inni wokaliści, którzy uświetnili wystąpienie, m.in. Krzysztof Zalewski, Korteż, Taco Hemingway czy Sanah.

1,5 KM



Długości ma przekop Mierzei Wiślanej, którego prace właśnie dobiegły końca. Połączył on Zatokę Gdańską z Zalewem Wiślanym. Zostały jeszcze tylko drobne poprawki, takie jak pogłębienie toru wodnego i pierwsze statki będą mogły przepłynąć nowo otwartą inwestycją. Oficjalne otwarcie ma nastąpić 17 września. Dodatkowo w przeciągu kolejnych lat ma tu powstać sztuczna wyspa.

68 SZTUK



Drzew zostało w tym roku pomnikami przyrody w Gdyni. Wcześniej całkowita ich liczba w mieście wynosiła 75. O wyborze decydowały obwody, stan oraz korona, jednocześnie konkretne drzewa musiały posiadać walory przyrodnicze, krajobrazowe, kulturowe czy historyczne. W ten sposób wybrano jednostki, m.in. na al. Piłsudskiego, Kostki-Napierskiego, Śmidowicza, Beniowskiego, Dedala czy Ikara.

40 MLN ZŁ



Przeznaczyła Agencja Rozwoju Pomorza na wsparcie przedsiębiorców, którzy zajmują się branżą dotyczącą sfery wolnego czasu, tj. noclegi, gastronomia, sport, sztuka, turystyka czy rekreacja. Celem rozdziału pieniędzy jest pomoc w odbudowie gospodarki po kryzysie jaki wywołała epidemia Covid-19, dlatego w pierwszej kolejności fundusze zostaną rozparcelowane do lokali, które najbardziej odczuły jej skutki.

40 LAT



Obchodzi Polska Filharmonia Kameralna Sopot. Pierwszy koncert odbył się dokładnie 6 czerwca 1982 roku w Gdyni. Przez ten czas organizacja dała się poznać nie tylko w Polsce, ale także Europie czy Ameryce Północnej i Azji. Koncert jubileuszowy przeprowadzono w dzień inauguracji zespołu w hotelu Radisson Blu.

149 STOPNI



Pod takim kątem załamuje się mur z czerwonej cegły, czyli w kierunku dawnej fosy. Został on odkryty przypadkowo podczas prac na terenie Hevelianum. Zostanie teraz odpowiednio wyeksponowany, ponieważ ma aż 150 lat! Planowane są prace konserwatorskie, tzn. wyodrębnienie go w ziemi, uformowanie skarpy, odtworzenie fragmentów i zabezpieczenie na przyszłość.



MENNICA
MAZOVIA



Wysyłka zakupów w 24h!!!

Kupuj bezpiecznie sztabki
i monety inwestycyjne
z najlepszych światowych rafinerii.

Oddziały Mennica Mazovia

WARSZAWA

ul. Krucza 16/22

+48 22 602 22 48

KATOWICE

ul. Króla Jana III
Sobieskiego 2

+48 32 323 51 00

SZCZECIN

ul. Jagiellońska 85/8

+48 91 425 80 20

ŁÓDŹ

ul. Wólczańska 66
lok. A111

+48 42 620 03 00

GDAŃSK

ul. Grunwaldzka 56
lok. 214 IIP.

+48 58 585 90 90

POZNAŃ

ul. Libelta 27
lok. A 5.2

+48 61 649 20 60

 info@mennicamazovia.pl

 www.mennicamazovia.pl

NOWE MIE



TASTY PANDA

Zaczynamy od Gdańska, a dokładniej od Wajdeloty. To tutaj otwiera się przytulny lokal, który w swoim menu prezentuje typowe dania kuchni azjatyckiej. Znajdziemy tutaj przystawki, zupy oraz dania główne z woka, a do wyboru kurczak, wołowina, krewetki lub wersja wegańska z tofu. A to wszystko w towarzystwie przemiłych i uroczych pand w samym centrum Wrzeszcza!

Wajdeloty 2, Gdańsk



POP UP STORE BY JOY IN ME

Już niedługo czeka nas w Gdańsku wielkie otwarcie butiku marki Joy in me w pięknym hotelu Puro, działającego w formie pop upu do końca września. To współpraca z jedną z najbardziej rozpoznawalnych polskich marek jogowych, która rozpoczęła wyjątkowy projekt i jogowe eventy w północnej części Polski. Joga oraz medytacja to dwa główne założenia wydarzeń, jakie będą cyklicznie pojawiać się w każdą sobotę w hotelu Puro. Wstęp wolny, jednak obowiązują zapisy. W planach również jest joga o zachodzie słońca w Brzeźnie oraz kilka jogowych eventów w Chałupach. Więcej informacji o nadchodzących wydarzeniach znajdziecie na stronie: www.joyinme.co/eventy

Stągiewna 26, Gdańsk



PODOLE WIELKIE I PRZYJACIELE – AMBASADA GOSPODARSTWA I GORZELNI PODOLE WIELKIE

Teraz coś bardziej swojskiego i to w samym centrum Gdańska. Nowy lokal to ambasada smaku, jaką reprezentuje sobą Gospodarstwo i Gorzelnia Podole Wielkie. Zakosztujecie tutaj tradycyjne polskie wódki i okowity. To wyjątkowe miejsce, bo to jedyny punkt, gdzie można dostać niektóre z ich produktów, np. Okowita Porter Bałtycki z piwa Porter Bałtycki. Na miejscu spotkacie Łukasza, miłośnika i specjalistę od mocnych alkoholi, który pomoże dobrać odpowiedni alkohol.

Chlebnicka 37/38, Gdańsk



MINI ZDUNEK

MINI ZDUNEK

Nadal zostajemy w Gdańsku, jednak Teraz coś dla fanów motoryzacji i dobrych samochodów. Autoryzowany dealer samochodów otworzył nowy lokal i tym razem przedsiębiorca postawił na markę Mini. W tym miejscu można kupić auta nowe oraz używane, a dodatkowo także zaopatrzyć się w wyposażenie do pojazdu, dokonać aktualizacji systemu czy oddać auto do serwisu. Warto tutaj zajrzeć zwłaszcza, że to znany i ceniony w Trójmieście dealer.

Miałki Szlak 59, Gdańsk

JSCA

THERA WELLNESS

W Sopocie przy Hotelu Radisson Blu powstało nowe miejsce, gdzie można zregenerować ciało, jak i ducha. To przestrzeń holistycznej pielęgnacji, gdzie odnajdziesz swoją równowagę, spokój i relaks. Jednocześnie wszystkie zabiegi wykonywane są w zgodzie z naturą, która ukoi Twoje nerwy. W ofercie znajdziesz profesjonalne zabiegi, jak i rytuały. A dodatkowo dostępne jest tutaj saunarium, strefa basenowa oraz przestrzeń do zajęć sportowych, czyli strefa fitness i Dom Jogi.

Bitwy pod Płowcami 54, Sopot



KOLEJOWY ODJAZD SOPOT

Nowa, unikalna atrakcja na mapie Trójmiasta dla rodzin z dziećmi (nawet od 0 lat), otworzyła się w Sopocie. Park kolei miniaturowej Kolejowy Odjazd Sopot to przejażdżki na replikach amerykańskich pociągów po dużym, bogatym w małą architekturę kolejową parku. To idealne rozwiązanie na wakacje, które stanie się świetną zabawą dla całej rodziny i paczki przyjaciół! Warto wspomnieć, że obiekt zdobył I-szą nagrodę w konkursie Sopotkie Perły w kategorii Debiut Roku. Miejsce otwarte jest codziennie w godzinach 10:00 – 19:00.

Jana z Kolna 18, Sopot



Ekskluzywność to nasza domena

RESTAURACJA
SilverStar

Nasza restauracja, to połączenie luksusu, estetycznego wyglądu i świetnej jakości. Z dbałością o każdy szczegół zagwarantujemy niezapomniane wrażenia, nie tylko kulinarne. Restauracja SilverStar to idealne miejsce na lunch biznesowy i nie tylko.

Salon Mercedes-Benz BMG Goworowski (I piętro), ul. Łużycka 9, 81-537 Gdynia
Tel: 58 660 49 18
@: restauracja@silver-star.pl

Godziny otwarcia: pon-pt: 09:00-18:00 / sb: 09:00-15:00 / niedz: nieczynne



DOROTA KOLAK

MIEDZY ŻYCIEM A SZTUKĄ

AUTORKA: PAULINA BŁASZKIEWICZ | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Potrzebowałam świata, który wyzwoliłby mnie z pewnego rodzaju układności – mówi Dorota Kolak, wybitna aktorka filmowa i teatralna, wykładowczyni w gdańskiej Akademii Muzycznej. W osobistej rozmowie z Pauliną Błasziewicz opowiada o swoim zawodzie, pracy ze studentami i codzienności, która nie zawsze jest kolorowa.



Akademia, zdjęcia, przedstawienia teatralne, egzaminy studentów. Trudno się z panią umówić na wywiad. Dobrze się żyje w tak szybkim tempie?

Przyzwyczaiłam się, ale chyba jest mi z tym dobrze. Należę do tych, co wolą coś robić, niż nic nie robić. Nie umiem nic nie robić.

A dlaczego pani uczy innych?

Tak się ułożyło moje życie, że uczę tak długo jak uprawiam zawód aktorki. Właściwie, w swojej bezczelności zaczęłam uczyć zaraz po studiach (śmiech). Sama niewiele umiałam, gdy zaczynałam, bo dopiero wchodziłam w zawód. To był Kalisz, pierwszy rok mojej pracy zawodowej. Uczyłam tego,

czego sama się nauczyłam. Jednak z czasem to moje nauczanie zaczęło nabierać wartości.

Czego pani uczy?

Piosenki aktorskiej, plastyki ruchu scenicznego. Mam też zajęcia ze scen aktorskich.

Szeroki zakres. W ostatnich latach zagrała pani wiele ważnych ról zarówno filmowych, jak i teatralnych. Nie ma pani poczucia, że zbyt długo na nie czekała?

Mam, ale i tak uważam, że sporo dostałam. Nie jestem jedyną aktorką, która przez bardzo długi czas była związana tylko z teatrem. Przez wiele lat film w ogóle nie sięgał po

**"Każde pokolenie odchodzące
albo schodzące ze sceny
mówi, że wcześniej było
lepiej, a to, co nowe, jest
mniej udane. Według mnie
to bzdura, bo taka jest kolej
rzeczy. (...) Zmieniło się wiele,
ale nie obrażam się na to."**





aktorów z Krakowa, Wrocławia, czy Gdańska. Grali głównie aktorzy warszawscy, więc większość mojego pokolenia aktorskiego było związana wyłącznie z teatrem. Potem to się zmieniło na miks filmowo-telewizyjno-teatralny. Młodsze pokolenie może wybierać, a większość młodych aktorów nie ma etatu w teatrze, albo bardzo się przed nim broni.

To dobrze? Doświadczeni aktorzy mówią, że aktor, który nie gra w teatrze to żaden aktor...

Każde pokolenie odchodzące albo schodzące ze sceny mówi, że wcześniej było lepiej, a to co jest nowe jest mniej udane. Według mnie to bzdura, bo taka jest kolej rzeczy. Wchodzą nowe techniki, nowe media. Czy kiedyś myśleliśmy o tym, że będą robione seriale na platformach? Nie zapomnę też sytuacji, gdy po raz pierwszy zobaczyliśmy Beatę Tyszkiewicz z odkurzaczem. Świat się zawalił (śmiech). A dziś z reklam przechodzi się do filmów. Zmieniło się wiele, ale nie obrażam się na to. Nie uważam też, żeby młodzież była konsumpcyjnie nastawiona do tego zawodu. Każdy z nich marzy o wielkich rolach, a konkurencja jest przecież ogromna. Dziś, jeśli ktoś żyje z tego zawodu, to już odnosi wielki sukces.

Pani początki w zawodzie nie były łatwe.

Jeżeli chodzi o stronę finansową to było bardzo skromnie. Zwłaszcza na prowincji, w Kaliszu.

Na prowincji...

Mówię tak o miastach poza Warszawą. Lubię też peerelowskie określenie - teatry terenowe.

Było bardzo skromnie, ale nigdy nie żałowała pani, że została aktorką?

Potrzebowałam świata, który wyzwoliłby mnie z pewnego rodzaju układności. Po drugie wychowałam się w tym świecie. Moja rodzina była związana z teatrem a zapach kulis towarzyszył mi od dzieciństwa. Chyba nigdy nie brałam pod uwagę tego, by zostać kimś innym aż do momentu, gdy okazało się, że mam poważną wadę wymowy i moje marzenia mogły się obrócić w absolutną nicość. Nie wymawiałam „r”. Wydawało mi się, że da się z tym grać. Rok katorżniczej pracy sprawił, że się dało. Tak byłam zdeterminowana.

Walka ze słabościami lub niedoskonałościami jest wpisana w zawód aktora?

Gdy patrzę na swój rok, to każdy stoczył jakąś swoją walkę. U jednych chodziło o koordynację ruchową, u innych o dykcję, głos, postawę. Inni musieli pokonać nieśmiałość. Każdy miał coś z czym musiał się zmierzyć. Może Krzysiek Globisz był od razu wybitny. Był w mojej grupie i został wyposażony we wszystko. Został aktorem w bardzo młodym wieku, bardzo wybitnym. W moim przypadku ćwiczenie dykcji przez rok dało mi jakąś trampolinę, by pójść dalej. Bardzo musiałam pracować nad głosem, bo



DOROTA KOLAK

Pochodzi z Krakowa, a jej rodzina od trzech pokoleń jest silnie związana z teatrem. Od dziecka marzyła o tym, by zostać aktorką, tak też się stało. W latach 1980–1982 grała Teatru im. Wojciecha Bogusławskiego w Kaliszu, a od 1982 jest prężnie działającą aktorką Teatru Wybrzeże w Gdańsku. Na swoim koncie ma także liczne kreacje w Teatrze Telewizji, filmach oraz serialach. Spełnia się również jako pedagog na Wydziale Wokalno-Aktorskim Akademii Muzycznej w Gdańsku.



już na egzaminie wstępnym oceniono, że to jest malutki, słaby głos. Byłam bardzo dobra z rzeczy ruchowych, ale to zasługa rodziny. Mama była choreografem, a taniec w moim domu był rodzajem rozrywki. Myślę, że wyszłam ze szkoły przyzwoicie wykształcona.

„Dorota Kolak w jednej z ról życia” - tak pisali recenzenci po premierze spektaklu „Niepokój” na podstawie sztuki Iwana Wyrypajewa.

To niesamowite, ponieważ nie od razu pokochałam to skromne, bardzo ascetyczne przedstawienie. Czuję jednak, że zrobiłam jakiś krok na mojej drodze aktorskiej. Bardzo lubię to grać. Przedstawienie uważam za piękne.

I poruszające.

Myślę, że to przedstawienie na wielu poziomach. To opowieść również o manipulacji, której każdy z nas dokonuje ukrywając swoją prawdziwą twarz, czy emocje. W moim odczuciu to bardzo współczesne. To przedstawienie także o bólu niespełnienia, bo mimo nagrody Nobla moja bohaterka czuje się niespełnionym i bardzo samotnym człowiekiem. To też opowieść o samotności artysty. O braku zrozumienia tego, czym jest akt twórczy. Bardzo trudno to komuś wytłumaczyć. To też spektakl o tym, jak nasze dzieciństwo się za nami wlecz i rzuca cię w dorosłe życie. Dawno nie grałam tak złożonej roli.

Z takim ładunkiem emocjonalnym?

Tak, ukrytym pod spodem, bo on nie wybucha tak jak u Virginii Woolf, czy „Matce” Witkacego. To rodzaj uśpionego wulkanu. Buzuje pod spodem, ale ta skorupa jest dosyć gruba.

„Niepokój” to spektakl z repertuaru Teatru Wybrzeże. Jest pani jedną z najbardziej rozpoznawalnych twarzy tej sceny. To wszystko dzięki mężowi?

Ukończyłam szkołę w roku 80. i przyjechałam tu za mężem, którego ojciec Stanisław Michalski, przez lata był aktorem, a potem został dyrektorem. Marzeniem mojego męża było, by stanąć obok taty na scenie i zagrać z nim. Mój mąż jest urodzony w Sopocie i bardzo za nim tęsknił. Był bardzo związany z Wybrzeżem. Ciągnęło go nad morze i wrócił do dzieciństwa i wspomnień z tamtego okresu, a ja zostałam wyrwana z samego rynku w Krakowie.

Tęskni pani?

Gdy dziś tam wracam, to potrafię wstać bardzo wcześniej rano, by pojechać na kawę do Rynku, zajrzeć w moją ulicę Sławkowską, by zobaczyć jak zmienili tam bruk. Lubię przejść koło podstawówki na Basztowej, gdzie się uczyłam i zobaczyć co tam na plantach wyrosło.

Gdańsk to pani miejsce do życia?

Czuję więź z Gdańskiem, ale moje serce jest na Kaszubach.

Dlaczego tam?

Bo przez całe życie byłam mieszczuchem. Ciągłe żyłam w jakimś mieście. Najpierw mieszkałam na rynku w Krakowie, w centrum, tylko planty... Potem tu w Gdańsku na osiedlu, na Chelmie. I nagle zobaczyłam miejsce na świecie, gdzie czuję ciszę i inne zapachy. To coś zupełnie nowego. Jedyną rzeczą, która jest w stanie mnie uspokoić, ukoić, oczyścić głowę albo przewietrzyć duszę jest las. Potrafię chodzić długo, daleko, a jak mogę wykapać się w zimnej wodzie w jeziorze to już jest pełnia szczęścia.

Morsuje pani?

To za dużo powiedziane, ale wolę zimną wodę kaszubską niż najcieplejszą nad morzem w Toskanii.

Wiedzie pani proste życie?

Zdecydowanie. Myślę, że to co się teraz dzieje wokół nas powoduje, że zaczynamy doceniać te najprostsze rzeczy. Ostatnio, będąc na zakupach, pomyślałam jak wspaniale, że są młode ziemniaki, kalaflor i kefir.

I wystarczy...

I nie muszę jeść ośmiornicy (śmiech). A w każdym razie nie często...

Ale to?

To wcale nie jest takie złe? (śmiech). Truskawki na deser? Pyszne. Dodałabym do tego ukiszony barszcz, który uwielbiam.

Gotuje pani?

Gotuję od zawsze, ale teraz robię to z bardzo dużą świadomością. Jestem staranna. Czytam etykiety i chodzę z lupą w torebce, by przeczytać skład. Lubię proste rzeczy. Ciasto na pizzę, i do tego pomidory, zapiekanka z warzyw. A jak nie mam czasu, to odpuszczam. A teraz właśnie nie mam czasu. Zaczęłam zdjęcia do nowego serialu na podstawie książki Remigiusza Mroza. To polityczne fantasy w polskich realiach.

Gra pani w serialach i filmach. A lubi je pani oglądać?

Odpuszczam ciężkie, psychologiczne filmy i obrazy, gdzie jest zbyt dużo przemocy. Muszę odpoczywać. Głównie oglądam programy przyrodnicze. Mój wnuk uwielbia dokumenty o zwierzętach i bardzo go to interesuje. Często oglądamy je razem. Natomiast lubię filmy biograficzne, historyczne i o architekturze.

Ucieczka od codzienności?

Trochę tak. Mam założony jakiś kaganiec na to, by się cieszyć i świętować. Mam poczucie, że nie za bardzo wypada się pindrzyć na te premiery, i że to wszystko wobec tego co się dzieje tak niedaleko nas jest nietaktowne. Owszem, trzeba się cieszyć, spotykać, śmiać. Nikogo nie oceniam. Każdy musi posłuchać własnych emocji i sobie radzić. Ja ani sobie z tym nie radzę, ani nie jestem od tego wolna, czy zdystansowana. To nas dotyka na każdym kroku. A jeśli człowiekowi się wydaje, że zapomniał o wojnie, to za chwilę ma ukraińską flagę na balkonie i myśli sobie, że może tam mieszka ktoś, kto przed nią uciekł.

Zastanawiała się pani nad tym, czy mogłaby żyć w innym kraju?

Nie wiem, czy umiałabym żyć, gdzie indziej. Gdyby mnie pani o to zapytała 15 lat temu to pewnie odpowiedź byłaby inna. Mam tyle lat, ile mam. Do wielu rzeczy mam sentyment i czuję się bardzo głęboko z nimi związana, ale 20 lat temu spakowałabym swoją torebkę i najchętniej pojechałabym na Islandię.

Ale mogłoby panią coś ważnego ominąć w tym zawodzie, który nie ma ograniczeń wiekowych.

Są różne podejścia. Są aktorzy, którzy nie chcą czekać w nieskończoność na rolę i mówią: „Nie chcę żebrać o kawałek zainteresowania”. To jest duma. Może wtedy się odchodzi i odejście z podniesioną głową jest ważniejsze od uprawiania

tego zawodu? Trema, czy lęk przed wejściem na scenę z biegiem lat nie maleje, a rośnie. Tak samo zwiększa się poczucie odpowiedzialności za to, z czym się wychodzi do widza i stąd lęk, który trudno pokonać.

Na brak ról pani nie narzeka. Ostatnio są one bardzo różnorodne. Zobaczmy kilka filmów na festiwalu w Gdyni z Pani udziałem.

Dbam o to, żeby samą siebie zaskoczyć i nie trzymać ciągle jednego wizerunku. Staram się dobierać role na zasadzie kontrastu. Pojawię się w filmie Tomka Wasilewskiego: „Głupcy” i u Kasi Roślaniec w filmie „Jezioro słone”. Zagrałam też w dwóch filmach na święta i dwóch dla dzieci. Chciałam wyjść z dramatu, alkoholu i traumy, oczywiście filmowej.

A widza woli pani rozśmieszyć, czy poruszyć?

Naprawdę rozśmieszyć jest dużo trudniej niż wywołać wzruszenie. Komedia, czy farsa - gatunki pogardzane przez recenzentów są niewspółmiernie trudniejsze. Oglądając aktora w farsie, czy komedii dużo więcej o nim wiem. Tu nie da się ukryć za leżką i dymami.

W dramacie jest łatwiej?

No jasne! Można sobie poświrować i popauzować.

W E G A N N E R D

WŁOSKA KREW

AUTORKA: SYLWIA GUTOWSKA | FOTO: KAROL KACPERSKI

Mówią na nią „Alcia”. Z uśmiechem od ucha do ucha, sprawia, że nawet gotując z nią przez internet czujesz, że jesteś na uczcie w jej kuchni. Mentalna Włoszka, kocha jedzenie i nie odmówi kieliszka dobrego spritzu. Alicja Rokicka, znana jako Wegan Nerd to autorka znanego bloga kulinarnego. Niedawno zostawiła Kraków i przeprowadziła się do Gdańska. Czy nauczy nas radosnej kuchni bez mięsa?

Dlaczego właściwie wyprowadziłaś się z Krakowa?

Potrzebowałam większej zmiany. Na początku chciałam zamieszkać w Berlinie, ale to był zły okres na to, żeby przeprowadzić się za granicę. Raz, że Europa jest niestabilna finansowo, dwa – szukanie mieszkań w Berlinie mnie przerosło. Odpisywali mi, że właściwie szukają obywateli Niemiec, a poza tym ceny mieszkań są tam przytłaczające. Zarabianie w złotychkach i przeliczanie wszystkiego na euro byłoby tragiczne. No i pomyślałam: dobra, może do tej Polski. Ale gdzie? Może Wrocław, ale tam nikogo nie znam. Toruń jest spoko, Warszawy nie znoszę. A w Gdańsku mam sporo znajomych. Dużo z nich ostatnio przeprowadziło się do Trójmiasta. Widzę trend, dużo ludzi przeprowadza się z innych miast do Trójmiasta. Znajomi, moi czytelnicy – większość do Gdyni. Tak więc coś jest na rzeczy. Mnie przekonuje morze i czyste powietrze.

Zamieszkałaś we Wrzeszczu.

Trudno było coś znaleźć. Ubzdurałam sobie, że muszę mieć jasne mieszkanie bez mebli. Większość z nich są już umeblowane. W moim nowym mieszkaniu też był casting. Wygrałam go, bo nieoficjalnie pierwszy raz w życiu wykorzystałam swoją pozycję blogerki. Do kontaktu użyłam maila blogowego. „Niech zgooglują, niech zgooglują!”, i zgooglowali.

Wrzeszcz, a szczególnie ulica Wajdeloty, jest wegańskim „zagłębieniem”. Ciasta z Fukafe mogą zasmakować nie tylko weganom.

One są przede wszystkim dobrze doprawione! Dla mnie słodczyce mają być słodkie. Ludzie dalej kojarzą dietę wegańską jako prozdrowotną, gdzie wszystko ma być bez soli, bez cukru. Tutaj akurat są też wypieki bezglutenowe albo na ksylitolu, ale i w tradycyjnych wersjach. To jest przecież cecha tortu – on ma być słodki, ma zapchać.

Mimo że weganizm zyskuje popularność w naszym kraju, to nadal bywają reakcje: „Jesteś wegaką? To co ty jesz?”.

Kamienie! Myślę, że ten stereotyp powoli odchodzi do lamusa. Wiadac to po sklepach, dyskontach spożywczych które oferują dużo

produktów wegańskich. Skierowanych oczywiście do wegan, ale głównie ludzi którzy ograniczają mięso.

Wiele osób myśli, że to kuchnia przekombinowana. A przecież wcale tak nie musi być.

Kuchnia wegańska czerpie inspirację z różnych kuchni świata. Myślę, że to może wprowadzać w zakłopotanie. Jeśli ktoś chce się bawić w gotowanie domowe na weganie, to powinien sięgać po składniki, które zna. Polska kuchnia jest bardzo dobra do zaznaczania przygody z wegetarianizmem czy weganizmem. Oczywiście jest stereotyp, że to tylko kielbasa i bigos, ale w tej chwili mamy dostęp do zamienników i alternatyw mięs. No i sezonowość. Ja sama jem tylko te warzywa, które są dostępne w danej części roku. Zdarza mi się kupić cukinię w markecie, ale poza sezonem ona jest mniej słodka i mniej przyjemna w smaku. Poza tym sezonowość jest korzystniejsza dla kieszeni.

Przeciwnicy weganizmu powiedzą: mleko sojowe, produkty przetworzone i importowane. Gdzie tu ekologia?

Nie wydaje mi się, że w tym momencie da się żyć tak, by wszystko, co kupujemy, miało minimalny ślad węglowy. Największy wpływ na środowisko ma jednak produkcja mięsa – ile wody się zużywa, jak się je transportuje i wszystko, co się wokół tego dzieje. Jest coraz więcej polskich firm, które robią produkty sojowe czy alternatywy mięsa. One są nie tylko dla wegan, ale też osób, które ograniczają spożywanie mięsa. Nie wydaje mi się, że Bezmięsny Mięśny czy Polsoja sprowadzają soję. To groch, który można hodować w Polsce. Są produkty importowane, ale to jest cecha globalizmu. Tak samo papier jest sprowadzany z Chin. Jak się temu przyjrzeć, okaże się, że to wszystko nie jest takie czarno-białe. A jeśli sięgamy po sezonowe warzywa i owoce, to już jest bardzo fajne. Poza tym weganizm w pierwszej kolejności jednak opiera się na niekrzywdzeniu zwierząt, a dopiero potem na ekologii.

Po jakie warzywa i owoce sięgać teraz, a jakich unikać?

Nadal wszystkie korzeniowe, czyli marchewka, pietruszka czy buraki. Do tego dochodzą cebula, już pojawia się młoda kapusta. Wiosną wciąż mamy jesienne warzywa, ale zaczynają się nowa-





Fot. Canva

liłki, czyli rzodkiewka, ziola, kielki. Mamy już rabarbar. Oprócz tego ciągle mamy strączki, które dobrze się przechowuje, bo są suszone. Omijamy bakłażany, które w tej chwili są sprowadzane z Bliskiego czy Dalekiego Wschodu. Unikamy papryki i cukinii. Jak wczesną wiosną spróbujemy cukinii, to zobaczymy, że ma cierpki smak. To dlatego, że była przechowywana w chłodzie. Powoli pojawiają się pomidory szklarniowe, ale to jeszcze nie jest to samo, więc ja cierpię, bo to mój ulubiony owoc (bo pomidor to przecież owoc). I maliny już niedługo będą!

Jak długo jesteś weganą?

Jakieś 15 lat.

I przez ten czas ani razu nie zjadłaś niczego z serem czy jajkami?

Z premedytacją nie. Na początku było jakieś podgryzanie sera. Od dłuższego czasu jem stuprocentowo roślinnie. Ale wiadomo, czasem jak jestem u babci, która dziesiąty raz wciska mi ciasto na jajkach... Albo ostatnio byłam ze znajomym we Włoszech i spróbowałam od niego tiramisu. Tylko że smak mleka już mi nie odpowiada. Zostawia dziwny ślad na języku. Także czasem spróbuję coś dla ciekawości kulinarnej, ale żeby zjeść całą porcję, to nie.

Twoi znajomi są weganami?

W tej chwili wszyscy moi znajomi z Trójmiasta są weganami. Takie osoby chyba się przyciągają.

Nie macie problemu z wyborem miejsca, gdy gdzieś wychodzicie.

Nigdy nie miałam tego problemu. Moi mięsożerni znajomi nie będą się upierać, żeby iść do steak house'u. Ja też mam taki charakter, że po prostu bym nie poszła. Moi rodzice jedzą mięso, ale szanują mój weganizm, nie traktują tego jako fanaberii i nie machają mi ostentacyj-

nie kielbasą przed nosem. Jak gdzieś wychodzimy, to nie tam, gdzie mogłabym tylko zjeść surówkę.

Prowadzisz warsztaty kulinarne. Kto na nie przychodzi? Weganie czy ciekawi mięsożercy?

I tacy, i tacy. Ale z przewagą wszystkożerców. Kiedyś prowadziłam takie warsztaty w Krakowie, które nazwałam „Roślinny rzeźnik”. Robiliśmy po chamsku steki z seitanu, kotlety sojowe jak schabowe. Obawiałam się, że przyjdą ludzie i będą narzekać: „o, weganie, a chcą jeść mięso”. Okazało się, że to były jedne z najlepszych warsztatów. Było pół na pół: mięsożercy przyszli ugotować coś nowego, a weganie przyszli świadomie. Byli podśmiejkami w obie strony. Że jest stereotyp, że mięsożercy nie mogą żyć bez mięsa, a z drugiej strony, że weganie jedzą rzeczy, które imitują mięso. Pamiętam, że było zabawnie i wszystko wyszło super.

Nie miałam nigdy żadnych przykrości jako blogerka. A może złe momenty wyparłam. Myślę, że weganizm to taka dieta, która pozwala bawić się w kuchni i poznawać nowe smaki. Spopularyzowała tofu i inne produkty, jak sól kala namak czy seitan, które teraz są już łatwo dostępne. Gdyby na moje warsztaty przychodzili tylko wegetarianie i weganie, to nie miałyby sensu. Chcę pokazać, że ta kuchnia jest prosta i smaczna.

A jak narodziła się twoja miłość do Włoch?

Podczas mojej pierwszej podróży. Byłam jeszcze przed studiami na Akademii Sztuk Pięknych i pojechałam na „wakacje życia”. Chciałam zaczerpnąć inspiracji, zobaczyć to, o czym się uczyłam. Chodziło mi więc bardziej o architekturę i kulturę. O kuchni włoskiej wiedziałam tyle, że jest makaron w sosie pomidorowym. Spędziłam we Włoszech niecały miesiąc i okazało się, że to kraj, który bardzo dobrze karmi roślinożerców. I wtedy się zaczęło.

Mówimy: „kuchnia włoska”, myślimy: „pizza”, „mozzarella”, „owoce morza”. Gdzie tu miejsce na weganizm?

To stereotyp, który utrzymują ludzie, którzy nie byli we Włoszech. Jeśli jesteś tam na miejscu i przejrzysz restauracyjne menu, to zobaczysz, że każda karta zaczyna się od spaghetti alla pomodoro, czyli z pomidorami, czy aglio e olio, czyli oliwa i przyprawy – czosnek i pietruszka. Wtedy się okazuje, że tych potraw roślinnych jest więcej. To też kuchnia, której podstawą jest sezonowość. Sezony we Włoszech są wydłużone i trochę inne. Po pierwsze Włosi mają karczochy, których my nie mamy, bakłażany, które u nas są takie sobie, i cytrusy. A jeśli chodzi o cukinię czy każde inne warzywo, to sezon na nie jest dłuższy. Tam nie ma typowej wiosny jak u nas. Zima przechodzi od razu w późną wiosnę.

Jeśli jeździ się po innych miejscach niż Mediolan, który przez wiele osób, w tym mnie, jest uważany za najmniej włoskie miasto, to przekonamy się, że ich kuchnia to coś więcej niż tylko spaghetti alla carbonara i sery. Oczywiście, bardzo ważne są lokalne produkty. My w Polsce też używamy oznaczeń, że dany produkt wytwarzany jest tylko w danym regionie. We Włoszech tak jest z mozarellą buffalą, która jest w Neapolu, tak jest też z innymi serami. Ale są też ryż. Dużo ludzi nie wie, że całe Wenecjo, czyli okolice Wenecji, usiane jest polami ryżowymi. Są też strączki np. fasolka pinto. Pod względem roślinnych dań kuchnia włoska jest bardzo zróżnicowana, bo Włosi mają ogromny szacunek do produktu. To widać na targach – warzywa są ułożone w kopczyki. Ktoś poświęcił swój czas, żeby przez dwie godziny je ustawiać. Oczywiście nie wolno ich dotykać! W Polsce na targu ciągle ktoś podchodzi, żeby powąchać pomidora, a we Włoszech to jest niedopuszczalne. Tam za coś takiego można dostać po łapach.

To ważna rada!

Tak, trzeba uważać, bo to bardzo denerwuje sprzedawców. Nie po to poświęcali tyle czasu, żeby tak ładnie ułożyć. Sprzedawca może nam więcej policzyć! Z drugiej strony musimy pamiętać, że kuchnia włoska to tzw. cucina povera, czyli „kuchnia biedaków”. To nie był zawsze rozwinięty kraj. Tak samo jest w Polsce. Dużo jest dań, które imitują mięsne, mają być tłuste, wysokobiałkowe i mieć sporo węglowodanów. Żeby grupa robotników mogła się posilić na przerwie i szybko iść dalej pracować. Stąd dużo rzeczy smażonych, na bazie mąki z ciecierzycy. Bardzo popularna jest polenta, czyli długo gotowana kaszka kukurydziana. Są na nią przepisy w różnych regionach. Na Północy gotuje się ją albo na wodzie, albo na rosole, albo na skórce z parmezanu. Popularna jest też mąka z ciecierzycy, z której robi się smażone placuszki. Na Sycylii nazywają się panelle. Takie kwadraciki smażone w głębokim oleju, są najlepsze na świeżo. Z mąki z ciecierzycy przygotowuje się też farinatte. Pochodzi z Ligurii, bliżej Północy. W tym odcinku, gdzie Włochy graniczą z Francją, te placuszki też są bardzo popularne, tylko inaczej się nazywają. W niektórych regionach używało się do nich tłuszczu zwierzęcego, ale z różnych względów, w tym ekonomicznych, przestawiono się na olej lub oliwę z oliwek. Focaccia raczej też nie zje się już na smalcu.

Dzisiaj Włosi robią sery wegańskie, które są wspaniałe. Oni bardzo lubią ciecierzycę, i mają firmę Pangea Food, która robi wspaniałe, ała dojrzewające sery z ciecioriki. W Genui, w Ligurii jest też mała firma, która robi pleśniowe sery z nerkowców. Jak to zobaczyłam, oczywiście dostałam szalę i kupiłam pół lodówki. We Włoszech dieta wegańska jest teraz bardzo popularna. A jeszcze bardziej – dieta bezglutenowa!





WEGAN NERD, CZYLI ALICJA ROKICKA

Blogerka kulinarna. W 2015 roku zdobyła tytuł „Blog roku” w plebiscycie Onetu, ma na koncie cztery książki kucharskie: „Słodka Wegan Nerd”, „Wegan Nerd. Moja roślinna kuchnia”, „Świętujemy!” i „Italia dla zielonych”. Píše piątą książkę. Od lat regularnie podróżuje do Włoch i opowiada o tamtejszej kuchni roślinnej. Prowadzi też warsztaty kulinarne. Przez wiele lat związana była z Krakowem, od niedawna mieszka w Gdańsku.

Pewnie w dużych miastach?

Tak. Przeczytałam, że w ciągu jednego roku drastycznie wzrosła produkcja makaronów bezglutenowych kosztem tych tradycyjnych. Teraz to się trochę uspokoiło, ale nadal popularne marki, jak Barilla, mają linię makaronów bezglutenowych. Duże miasta zdecydowanie są otwarte na nowinki.

Długo już podróżuję po Włoszech i nigdy nie spotkałam się z negatywną reakcją na to, że czegoś nie je. Zawsze było: „o, vegana!”, więc musisz zjeść jeszcze więcej! Myślę, że to dlatego, że Włosi bardzo lubią jeść i nie uważają, że jedzenie mogłoby być czymś, co dzieli. Ich kuchnia jest pełna warzyw, więc nie muszą bardzo się starać, żeby kogoś ugościć. Dla nich to nie jest obraza, że ktoś nie je mięsa. I to jest super.

To urocze! A co z kuchnią azjatycką? Jest chyba drugą po włoskiej, którą pokazujesz na blogu.

Ona też jest bardzo popularna i smaczna. Wszystko przez smak umami. Kuchnie azjatyckie różnią się niuansami – chińska, koreańska, japońska, podobno najtrudniejsza. Ja na swoim blogu oznaczam te potrawy jako „kuchnia azjatycka”. Ona z pozoru jest łatwa. Jak ktoś uczy się gotować wegańsko, to niektóre składniki mogą odstraszyć. Ocet z czarnego ryżu, różne pasty, makarony. Ale gdy się z nimi oswoi, to wcale nie będzie takie trudne. Niektóre z tych produktów się przebijają. Przecież dzisiaj kimchi znają już chyba wszyscy.

Porozmawiajmy jeszcze o alkoholach. Są weganie, którzy go nie piją, ale ty do nich nie należysz. Uściślijmy: czy aperol jest wegański?

Tak. Są jeszcze inne aperitywy. W Wenecji bardzo popularny jest Select – trochę słodszy niż Campari. Taki spritz jest bardzo popularny na północy.

Dlaczego właściwie niektórzy weganie nie piją alkoholu?

Pewnie ze względów zdrowotnych i nie chcą sięgać po używki. Dużo ludzi nie rozumie, dlaczego alkohol może być niewegański. Śmieją się, że wino ma robaki. A to absolutnie nie o to chodzi. To sposób produkcji. Alkohol trzeba czymś klarować, żeby był pięknie przezroczysty. Klaruje się wino i piwa. Na szczęście odchodzi się teraz od klarowania żelatyną, białkiem jaja czy pęcherzykami rybnymi. Jedno hiszpańskie wino klaruje się tradycyjnie krwią byczą. W tej chwili najczęściej używa się do tego glinki lub węgla, albo w ogóle się nie klaruje – to są wina naturalne. One są dość trudne, najczęściej są mętne. Typowo wegańskim alkoholem jest szampań, bo klaruje się go metodą mechaniczną, tzw. szampańską. Butelkę wina trzyma się szyjką do dołu, żeby osad opadł na kapsel. Potem mrozi się szyjkę, wyjmując kapsel i wstawia korek. Fermentacja zachodzi tam w butelce.

Bardzo dużo włoskich producentów win inwestuje w znaczek „Vegan”. Dlatego prosecco Mionetto pije się dla idei!

Jak pod względem kulinarnym oceniasz Gdańsk?

Jeszcze wszystkiego nie znam. Przyznam, że więcej rzeczy mimo wszystko jest w Gdyni. Muszę jeszcze ten Gdańsk poznać. Znam Gyożillę, wegańskie sushi i ramen we Wrzeszczu, na ul. do Studzienki. Oczywiście Fukafe, fajny jest Łąka Bar oraz Masna Micha. Lubię pizzerię Kreska Mąki. Jutro jeszcze zajdę na targ we Wrzeszczu. Tak w zasadzie dopiero uczę się tego miasta. To przerażające, a jednocześnie fajne. Ale już zawsze będę wychodzić na pole!

#wyr•l•owani

food friends & more

Władysława IV 61, Gdynia



Yum!

Poranne śniadanie?
Rodzinny obiad?
Romantyczna kolacja?
#wyrołowani mają to wszystko!
Przyjdź, zjedz, wypij!

**BEATA i
BAJM**



30.07

OPERA LEŚNA

WARSZAWA 8.07 | GÓRZÓW WLKP. 15.07 | OPOLE 16.07 | PŁOCK 24.07 | OSTRÓDA 28.07

BILETY: mojbilet.eu

LANSALOT
EVENTS

OPERA LEŚNA

trojmiasto.pl

TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

INSTAGRAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ (@michalinadomon)

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instagram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, która zaciera granicę, między tym, co rzeczywiste, a tym co wyobrażone. Może dlatego tak namiętnie przeglądamy kolejne konta na Instagramie, które co rusz przenoszą nas w inne światy? W cyklu Trójmiejskie InstaStory prezentujemy co miesiąc najciekawsze konta instagramowe osób związanych z Trójmiastem.

@pueone

Obserwuj

Fotograf, entuzjasta sportu i blogger. Na swoim instagramowym profilu uwiecznia nie tylko trójmiejski pejzaż miejski. Natura, ludzie, wydarzenia – Karol Kozak, autor profilu @pueone, poprzez swój obiektyw bacznie obserwuje rzeczywistość.

Nazywam się Karol Kozak.

Jestem człowiekiem z nadmiarem pomysłów.

Urodziłem się w Toruniu, **na co dzień mieszkam w** Trójmieście, **moim ulubionym miejscem na świecie jest** zawsze dom.

Robię zdjęcia, ponieważ to lubię. Pozwala to wyładować ze mnie trochę kreatywności.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim człowiek.

Instagram służy mi do poszukiwania inspiracji i nawet po wielu latach uważam, że nadal znaleźć tam można wielu kreatywnych ludzi, i podpatrzeć masę ciekawych ujęć.

Gdybym mógł zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym... nie potrafię zrobić jednego zdjęcia, ale z niezwykłą swobodą zapelniam kartę pamięci. Natomiast zawsze mam przy sobie zdjęcie mojego dziecka.

Z Trójmiastem łączy mnie rodzina.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście to: Gdański Teatr Szekspirowski, molo i plaża w Orłowie, Nabrzeże Bułgarskie.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście to: bulwar im. Feliksa Nowowiejskiego, gdańskie Śródmieście i adres mojego domu w Redłowie.





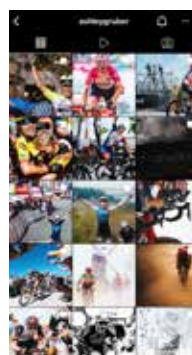
INSTA NOMINACJE

@PUEONE



@kkujawskaphoto

pierwsze, nieśmiałe zdjęcia wschodów słońca z gdyńskiej Torpedownią jako element krajobrazu przeobraziły się w wysokiej klasy fotograficzne pejzaże



@ashleygruber

pokazuje, co powstaje po zmieszaniu talentu i najnowszych zdobyczy technologii. Gdybym szykował się do sfotografowania Tour de Pologne, to podpatrywałbym ujęcia właśnie u niej



@davidwallaceshoots

doskonały przykład tego, jak świetnie można się bawić fotografią



@alan_schaller

głębokie, a zarazem żywe, monochromatyczne zdjęcia



SANTORINI

TAM, GDZIE WIEJE MELTEMI

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

Brązowo-rdzawe, wysokie na kilkaset metrów i niemal pionowe klify, pokrywały kaskady stłoczonych białych domków. Wyglądały jak śnieżne czapy na szczytach. W dole, na lazurowej wodzie kołysały się katamarany, jachty i majestatyczne wycieczkowce, a nad nimi kołowały wielkie, morskie ptaki. To wszystko oglądałam z tarasu domku w jaskini na szczycie przez kilka dni i nie mogłam nasycić oczu.

Wysokie klify i urwiska, obrośnięte białymi domkami, dzwonicami i błękitnymi kopułami kościołów na wyspie Santorin w archipelagu Cyklad są jednym z najbardziej rozpoznawalnych widoków wyspiarskiej Grecji. Miejsce przoduje na turystycznej liście „must see”.

„CÓRKA WIELKIEGO GNIEWU”

Santorin czy też Thira, to najbardziej chyba znana z greckich wysp. Idealna pogoda, pocztówkowe widoki na tle skalistych brzegów i błękitnego morza. Ponad 3,5 tysiąca lat temu ta wyspa-wulkan ucierpiała podczas katastrofalnej erupcji. Jeśli ma się szczęście, to podczas lotu na wyspę, można zobaczyć całą kalderę Santorinu. Widać wówczas dokładnie, co spowodowała lava, pyły i morze oraz, co pozostało z dawnej wyspy z wulkanem pośrodku.

Dzisiejszy Santorin przypomina kształtem wielki półksiężyc z wysokimi, poszarpanymi brzegami, w miejscach gdzie kataklizm wyrwał jego wnętrze. Na środku wodnej, głębokiej na 300-400 m kaldery, o średnicy około dziesięciu kilometrów, pozostał w postaci płaskiej wysepki jeszcze czynny wulkan Nea Kameni. Jego ostatnia aktywność ujawiła się ponad 70 lat temu, ale nadal kusi gorącymi źródłami i jest celem lokalnych wycieczek.

Prehistoryczna, w niespotykanym wymiarze erupcja Santorinu była klęską odczuwalną w całym basenie Morza Śródziemnego. Gigantyczna fala

tsunami, która powstała podczas wybuchu mogła mieć wysokość ponad 150 metrów i prawdopodobnie była przyczyną zagłady, kwitnącej na Morzu Egejskim kultury minojskiej.

ZAGINIONA ATLANTYDA

Stąd bierze swój początek wiele teorii, kojarzących wyspę z mityczną Atlantydą i tajemniczą cywilizacją, która przepadła w morskich odmętach. Mogą o tym świadczyć pozostałości kultury minojskiej, które odkryli archeolodzy na południowym krańcu wyspy w pobliżu wioski Akrotiri, nazywanej „greckimi Pompejami”. W wykopaliskach, pod popiołami przetrwały szczątki glinianych domów z XVII w p.n.e., wyposażonych m.in. w kanalizację i wodociągi z termalną wodą. Urok i smak życia dawnych mieszkańców można poznać dzięki zachowanym, niezwykle subtelnym freskom z tego okresu.

Po katastrofie wyludniona wyspa pozostawała samotna przez kilkaset lat, aż ponownie skolonizowali ją Fenicjanie, a potem Dorowie. Przez lata opierała się atakom patów i Turków, a władali nią potężni wówczas Wenecjanie. Do dziś przypominają o tym pozostałości obronnych, kamiennych twierdz, z których wypatrywano okręty wroga m.in. na wysuniętym, wysokim cyplu Skaros.

W KOLORACH GRECKIEJ FLAGI

Część wyspy na zewnętrznych brzegach kaldery, zajmują dziś płaskie tereny bogate w wulkaniczne

popioły i wapienne skały. Wraz z klimatem sprzyjają uprawie winorośli i produkcji znanego wina Vinsanto i Assyrtiko. Plantacje specjalnie upiętych winnych krzewów płożą się blisko ziemi, chroniąc rośliny przed silnym wiatrem. A wieje tu z północy, w palących miesiącach lata, charakterystyczny dla regionu Cyklad porywisty i chłodny meltemi.

Ciemne skały, pyły, pumeksy i barwne żuźle pokrywające całą wyspę dodają nastroju grozy i niesamowitości. Powulkaniczne formacje na urwistych brzegach mogą być ciekawą lekcją geologii. A z daleka, skupiska stłoczonych białych domków na ich grzbietach wyglądają jak pokryte... śniegiem.

Z bliska, to kaskadowa zabudowa zwartych wiosek z labiryntem wąskich uliczek i schodów, niegdyś bielonych z powodów higienicznych i zagrożenia cholerą. Kontrastujące z nimi malownicze niebieskie okiennice, drzwi i kopuły kościołów, odstraszały kiedyś kolorom owady i nawiązywały do barw greckiej flagi. Do dziś w niektórych regionach pozostaje obowiązek zachowania tych kolorów, a ewentualne odstępstwa i zmiany muszą być uzgodnione z sąsiadami.

TU JEST JAKBY LUKSUSOWO

Idylliczną scenę wykutych w skale dawnych domków, potęgują amarantowe kępy szaleńczo kwitnących bugenwilli, oleandrów i opuncji. Ich obfitość i intensywność jakby zaprzecza możliwościom skalistej i pustynnej ziemi. Dziś na dziedzińcach dawnych rybackich i rolniczych domków-jaskiń, chroniących przed palącym słońcem, zamiast suszących się sieci, pomidorów czy winogron znajdują się... leżaki, a czasem mały basen lub jacuzzi.

Z tradycyjnymi kolorami i wyposażeniem domu w jaskini, coraz częściej konkurują minimalistyczne projekty autorstwa współczesnych projektantów, eksponujące morskie widoki z surowymi skałami w tle. Domki i apartamenty sąsiadują bardzo blisko ze sobą, a wąskie uliczki prowadzą czasem bezpośrednio przy tarasach i małych podwórkach. Trzeba się więc przyzwyczaić do liczne-go i bliskiego towarzystwa.

Chętnych na wypoczynek z niezwykłym widokiem na Santorynie jest bardzo wielu, a stłoczonych apartamentów i butikowych hotelików w najlepszych lokalizacjach jest ograniczona ilość. Stąd ceny za pobyt w designerskim studiu z widokiem mogą sięgać nawet kilkanaście tysięcy złotych za noc! Wiele z nich znajduje się w największych wioskach wyspy jak: położone najwyżej na wysokości 300 m

n.p.m. Imerovigli, nieco niżej w stolicy Firze czy w słynącej z widoków zachodów słońca – wiosce Oia. Także mniejsze miejscowości zajmują w większości domy i apartamenty pod wynajem, a nad płaskim brzegiem przy plażach rozrosły się wakacyjne resorty.

FOTA W LATAJĄCEJ SUKNI

Partery domków w wąskich uliczkach wiosek zajmują głównie sklepiki z pamiątkami, rękodziełem, sklepy jubilerskie i restauracje. Zapelniają je w ciągu dnia turyści i goście z pokładów wielkich wycieczkowców, które każdego ranka cumują we wnętrzu kaldery. Posiadając domek na skale z widokiem, można czas letniej kanikuły mierzyć leżąc na leżaku i licząc łodzie z pasażerami wycieczkowców przybijające do brzegu... Można także zanurzonym w basenie obserwować zmiany koloru wina w kieliszku w zależności od położenia słońca względem horyzontu... Wieczorem zaś wpaść na kolację do jednej z wielu tawern ze śródziemnomorską kuchnią - do wyboru z cudownym widokiem z góry lub na portowym nabrzeżu. Należy wziąć jednak pod uwagę, że najlepsze stoliki w modnych lokalach trzeba zarezerwować na wiele dni wcześniej, a niektóre restauracje ograniczają czas pobytu na kolacji do 2 godzin oraz określają minimalny (spory) wydatek na osobę.

To tylko część zajęć, które mogą zapelnąć czas w wyspiarskiej arkadii i miejscu luksusowego wypoczynku. Nie dziwi więc fakt, że wiele par wybiera właśnie tę romantyczną wyspę na miejsce swoich zaręczyn czy na czas miodowego miesiąca.

Jeśli jednak nie można wytrzymać bez wędrowania i ekscytujących widoków, na piechurów czekają liczne turystyczne trasy. Droga ze stolicy Firy w centrum wyspy na południowy jej kraniec z czerwoną plażą, przypominającą krajobraz z Marsa i latarnią morską, liczy ok. 16 kilometrów. Z kolei do wioski Oia na przeciwnym, północnym cyplu dojdziemy przemierzając 12-kilometrową trasę. Tę drogę można też pokonać skuterem lub miejscowym autobusem, a tym, którym brakuje czasu, ale nie brakuje pieniędzy z pewnością spodoba się szybki przelot helikopterem nad kalderą i białymi wioskami. Spragnionych morskiej przygody w romantyczne rejsy zabierają katamarany i jachty. Popołudnie można także spędzić w winnicy, a o zmierzchu utrwalić czas podczas sesji zdjęciowej. Fotografia w barwnej sukni z kilkumetrowym, falującym na wietrze trenem z kaskadą białych domków w tle, będzie dla każdej kobiety bezcennym dowodem luksusowych wakacji.







KAMIL SADKOWSKI

Kulinaryny obieżyswiat – już od najmłodszych lat podróżował po świecie z dziadkami, gdzie nowe kultury i miejsca poznawał właśnie od kuchni. Docenia proste smaki, nie lubi komplikować sobie i innym życia w kuchni. Wszystkie przepisy które wychodzą spod jego ręki cechuje prostota wykonania i nietuzinkowym smak. Fascynuje go kuchnia azjatycka oraz street food pod różnymi postaciami. Pomysłodawca i założyciel K5 – autorskiej akademii kulinarnej, w której szkoli kucharzy oraz pasjonatów-amatorów. To właśnie jego uczniowie są dla niego największą radością. Twierdzi, że każdy potrafi gotować, tylko musi się odważyć i otworzyć umysł na nowe doznania. Szacunku do produktu i jakości nauczył się podczas pracy z Japończykami. Przeszedł przez niemal wszystkie szczeble pracy w gastronomii. Jest współautorem książki *Gastrobanda* poświęconej szeroko rozumianej branży gastronomicznej, oraz autorem książki „K5 Domowa Gastrobanda”. Autor wielu felietonów kulinarnych, które dla wielu są inspiracją w poszukiwaniu nowych doznań smakowych.

Z A M Ł O D Y N A G O Ś C I A

Niedorzeczne traktowanie młodych gości restauracyjnych przybytków jest kuriozalne. Kilkuletni człowiek różni się gabarytami i jak mniemam czasami może być na bakier z perfekcyjnymi zasadami *savoir vivre*, ale to przecież opiekunowie są od tego, aby pokazać nowy świat dorastającym ludziom. Praca w niedzielę w restauracji nie jest najprzyjemniejszym zajęciem i powie to każdy, kto choć trochę liźnął ten zawód. Wybryki młodocianych, to wypadkowa przyzwolenia starszych i nie ma żadnej wymówki, że to dzieci. Mimo wszystko jak już zdecydujecie się na wizytę w restauracji z dziećmi to wyjaśnijcie im jak te miejsca działają, przecież one kochają poznawać jak coś funkcjonuje. Jeżeli nie znacie odpowiedzi, to normalny kelner z chęcią odpowie na każde najbardziej dociekliwe pytanie malucha. Niech dzieci zdobywają umiejętności międzyludzkie, już nawet samo złożenie zamówienia będzie czymś wyjątkowym. Pozwólcie na kreatywność i miejcie świadomość, że nauka zawsze jest lepsza w praktyce. Naturalnie pilnujcie swoje pociechy, sala restauracyjna to nie plac zabaw, tutaj jedna szybsza przebieżka dzieciaka może spowodować małą katastrofę. Wybierajcie miejsca, gdzie dzieci nie będą miały czasu na nudę i nie pozwalajcie sobie na brak życzliwości w stosunku do obsługi, bo przecież Wasze dobro i innych uczestników sielanki restauracyjnej jest w ich rękach. Obsługa nie ma obowiązku niańczyć dzieci, chociaż czasami to opieka przydałaby się rodzicom, którzy frywolnie podchodzą do faktu posiadania pociech. Knajpy to miejsca publiczne, więc traktujcie innych uczestników z szacunkiem.

Są miejsca, gdzie dzieci są mile widziane, a w zasadzie większość tak funkcjonuje. Zdarzają się jednak takie, które mają zakaz wejścia dla małoletnich. Staram się zrozumieć tych drugich, bo przecież ciężko mi sobie wyobrazić wizytę rodziny z garstką pociech w restauracji typu *fine dining* podczas kolacji, która trwa momentami zbyt długo, ale przecież to opiekunowie wybierają miejsca, gdzie familia miło spędzi czas. Dlatego ubolewam, że nie ma zajęć w szkole z etyki zachowania przy stole. Taki kurs powinien być egzaminem w dorosłość, taką przepustką do świata, gdzie funkcjonują pewne zasady, schematy i prawidłowości. Niestety jest zupełnie inaczej i tak jak większość ludzi przejawia arogancję wobec zasad dobrego odżywiania, to tym bardziej nie interesuje ich jak prawidłowo odłożyć sztućce po zjedzonym posiłku albo czy dany strój pasuje do miejsca, w którym się znajdziemy? Tak, ubiór też jest istotny. Szczególnie latem, gdzie widać jak roznegliżowany mężczyzna ze swoimi klejnotami na wierchu siada w ogródku restauracji, żalodne to i godne pogardy.

Są też tacy, którzy uważają, że jeżeli płacą, to należy im się opieka nad dzieckiem i dobra strawa dla ciała bez reguł... wówczas faktycznie dużo lepszym miejscem będzie przytulny ogródek w lesie, gdzie bez hamulców będzie można wychować pociechy, które za kilka lat staną się podobnymi gburami. Jednak dla świadomych bywalców z pociechami życie też nie jest łatwe. Problem tkwi w tym, że dzieci nie są traktowane jak ludzie. W menu dziecięcym więk-

Fot. Canva



szość restauracji nie ma nic więcej do zaoferowania poza piersią z kurczaka i frytkami, no może trafi się jeszcze kultowa zupa pomidorowa. To jakaś ułomność właścicieli lokali gastronomicznych powoduje, że w większości menu mamy dla dzieci słabe i mało wyszukane dania, które można powtarzać jak mantrę. To jakiś koszmar żywieniowy i brak zrozumienia dla istoty właściwej diety. Bo czym różni się mały człowiek od dorosłego poza wielkością żołądka? Do wielu smaków dojrzewamy, ale przecież jak nie pokażemy dzieciom różnorodności produktów, to będą dorastali z przeświadczeniem, że ten syf z menu dla dzieci to synonim szczęścia kulinarnego. Nic bardziej mylnego, to zabawa smakami powoduje, że młodociani mają dużo większą tolerancję na świat i ludzi, mają bardziej otwarte głowy na rzeczywistość i nie boją się nowych doświadczeń. Wolność w wyborach, a nie utarte schematy kształtują dobry rozwój. Nakłaniajcie dzieciaki do korzystania z dobroci natury, nawet jeśli pietruszka małych zabija, to macie dziesiątki argumentów, że jest zupełnie odwrotnie. Każ-

dy nowy produkt daje morze możliwości kulinarnych i zawsze możecie podeprzeć się wiedzą o walorach zdrowotnych, a to jest argument wagi ciężkiej.

Na szczęście istnieją takie miejsca, gdzie można zamówić połowę porcji każdego dania z menu. To nie komplikuje i nie stawia kuchni do góry nogami, a jest przejawem dojrzałości właścicieli lokalu. Zatem nie traktujecie niepełnoletnich jako zła, bo te dzieci niebawem będą prawowitymi uczestnikami rozkoszy, a tym czym skorupka za młodu nasiąknie, tym na starość trąci. Dzieci są odbiciem dorosłych i proszę, dajcie nadzieję światu, że szacunek i dobre maniery mają znaczenie. Elegancja i kultura powinna być codziennością, a nie wyjątkiem potwierdzającym regułę. Zatem doświadczajcie i przekazujcie w miarę swoich możliwości tym małym anasom to co najlepsze, niech zasady funkcjonowania w społeczeństwie wzniosą je na wyższy poziom i dadzą powód do dumy.



Fot. Canva

CUKIERNICZE DZIEŁA SZTUKI

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Nowoczesne cukiernictwo od pewnego czasu stało się normą. Prezentuje bardzo bogatą ofertę wyrobów, często nietypowych. Z drugiej strony, nie zamierza jednak walczyć z tradycyjnym rzemieślnictwem. Co więcej – korzysta z niego, by jeszcze bardziej się rozwinąć. Sprawdzamy, z czym to się je?

Przemierzając trójmiejskie kawiarnie, można zauważyć, że za gablotami leżą zupełnie inne desery niż przygotowujemy w domu. Mienia się one za szklanymi powierzchniami, jak prawdziwe dzieła sztuki. I poniekąd tak jest, ponieważ są one przygotowywane z prawdziwym pietyzmem przez cukierników-artystów. Nie da się ukryć, że to zasługa nowoczesnego cukiernictwa, które odchodzi od tradycyjnego wykonywania słodkości. Jednak na czym ono polega dokładnie?

- To wszystko zależy od tego, kogo się pyta. Inaczej odpowiem ja, inaczej odpowie rzemieślnik starszy ode mnie. Nowoczesne cukiernictwo to przede wszystkim poszukiwanie smaku, lekkości, różnorodnych produktów i odejście w dużej mierze od kremów maślanych. Takie cukiernictwo to także produkty bez cukru czy o obniżonej kaloryczności. Takie cukiernictwo nie stosuje też żelatyny, żeby nie wykluczać niektórych swoich odbiorców. To są także produkty bez laktozy, wegańskie, czyli coś, czego kiedyś nie było – tłumaczy Tomasz Deker.

To tyle jeśli chodzi o wnętrze ciastka. Jednak co z jego dekoracją? Bardzo często zza lady uśmiechają się małe kopułki czy strzeliste wieżyczki, udekorowane posypką czy kawałkami czekolady, które aż kuszą do tego, żeby je kupić i jeść.

- Nowoczesne cukiernictwo to nowoczesna forma wyrobu, podana w inny sposób niż w cukierniach kiedyś, kostka ciasta udekorowana i tyle. Dla mnie klient wchodząc do nowoczesnej cukierni musi być oczarowany formą i wyglądem wyrobu, który

proponuje rzemieślnik. Patrząc w witrynę klient musi mieć poczucie, że w każde ciastko, które widzi zostało włożone dużo pracy i serca, a wyrób jest spójny i przemyślany od A do Z, ale wygląda to nie wszystko – mówi Marek Moskwa z cukierni Cremo patisserie & gelato.

NOWE ZE STARYM

Mimo że w sklepach możemy spotkać prawdziwe arcydzieła, to jednak w głównej mierze stawiamy na tradycyjne smaki, które znamy z dzieciństwa. Nic nie zastąpi sernika babci czy makowca mamy. To klasyki, pojawiające się na polskich stołach przy każdym święcie, pozwalając wrócić do wspomnień.

- Tradycyjne kojarzą mi się z festynami, bo tam często stoją panie, które wypiekały w domach pyszne ciasta. Więc tradycyjne to takie, które jest przasne, nie przykładają się tak wielkiej roli wyglądu deseru, nie są to tak jubilerskie cacka jak w cukierni – mówi Deker.

Zatem jak połączyć dwa światy? Tradycyjne cukiernictwo z tym nowoczesnym? Czy możemy jeszcze spotkać znane na z dzieciństwa smaki, ale w nowych odsłonach?

- Oczywiście, nadal bazujemy na tradycyjnych smakach, jednak w dzisiejszych czasach nie ogranicza nas dostępność produktów – mówi Magdalena Adamska z KAISER Patisserie. - W związku z tym, nasze wypieki możemy wzbogacać składnikami z różnych



zakątków świata. Ludzie mają tendencję do powrotu do smaków z dzieciństwa, które przypominają im o bezstreskich latach, dlatego nie możemy sobie pozwolić na ich porzucenie. Naszym celem jest ukazanie ich w nowej, ciekawej formie. Wbrew pozorom nie jest to takie trudne. Korzystamy z szerokiego wachlarza nowoczesnych technik, które dziś mamy na wyciągnięcie ręki. Cukiernictwo to prężnie rozwijająca się dziedzina. Co ważne, profesjonalni cukiernicy są rzemieślnikami, dla których jest to nie jest tylko praca, ale przede wszystkim pasja. Kreowanie nowych odsłon tradycyjnego cukiernictwa to zarówno wyzwanie jak i ogromna przyjemność – dodaje.

Łączenie dwóch światów, to standard w cukierniach, chociaż nie zawsze. Są miejsca, które stawiają tylko na znane smaki oraz takie lokale, które chcą wytaczać trendy. Wszystko zależy od właściciela i cukiernika.

- Każdy rzemieślnik łączy to na swój indywidualny sposób, który jest wypadkową jego stylu pracy i charakteru. Mogę popatrzeć na siebie. Mamy monopolacje, rzeczy lżejsze, ale są też święta, na które przygotowujemy makowce, klasyczne babki. Mimo wszystko cukiernictwo będzie szło w kierunku, jaki teraz króluje we Francji czy Belgii. Jednak to nie klienci o tym decydują, a w głównej mierze wynika to z ograniczeń rynkowych, kosztowych, pracowniczych. Stanie się standardem, że cukiernia będzie miała szefa, cukierników i pomocników, a na sklepie żona będzie sprzedawać produkty. U nas ten model jest taki, że cukiernia ma 30-40 sklepów, ale ciężko będzie to zachować w nowoczesnym cukiernictwie – tłumaczy Tomasz Deker.

KU TRENDOM

Tak jak każda dziedzina życia, tak i w przypadku nowoczesnego cukiernictwa – panuje w nim moda. Mimo że sam kierunek podążania przemysłu cukierniczego wydawał się tylko trendem, tak teraz jest już pełnoprawnym uczestnikiem rynku. A co jest teraz na topie?

- Wydaje mi się że trendy cukiernicze to parabola, teraz jesteśmy na etapie bardzo nowoczesnych form tekstur i minimalistycznej dekoracji, ale w ciągu kilku lat powrócimy do formy bardziej tradycyjnej z bardziej bogatą dekoracją. Trendy cukiernicze przychodzą do nas z zachodu, najlepiej najnowsze trendy pokazują targi cukiernicze we Francji i Włoszech ale również bardzo silnym medium kreowania kierunku są social media – mówi Marek Moskwa z Cremo.

Jedną niezmienną rzeczą jest jednak występowanie tradycyjnych ciast w menu wielu lokali.

- Tradycyjne cukiernictwo jest w większości kart restauracyjnych. Bardzo często znajdziemy tam szarlotkę, ciasto czekoladowe, jakiś sernik. To tradycyjne menu jest bardzo mocno reprezentowane i nie znika. Nie każdy ma przecież w swojej ofercie składane desery, gdzie są lody, coś ciepłego, jakiś dekor czy chrupka. Można powiedzieć, że pomimo takiej zmienności tradycja ma się dobrze i jest wszędzie – komentuje Deker.

To co łączy obie dziedziny to właśnie znajomość smaków i ich powtarzalność. Klient chce tego, co już zna. Bardzo rzadko wybiera nowe, eksperymentalne wyroby.



Fot. Canva



Fot. Karol Kacperski



Fot. Krzysztof Nowosielski

- Świadomy klient przychodzący do nowoczesnej cukierni oczekuje, że każdy wyrób w danym miejscu, każde ciasto czy pralina będą wyglądały w witrynie tak samo, jak poprzednie. Ciasto musi być dopracowane, dekoracje muszą być ułożone w tę samą stronę, a klient musi wiedzieć, że ktoś poświęcił dużo pracy, aby wszystko prezentowało się właśnie w taki sposób. Wyrób musi wyglądać jak dzieło sztuki, to cieszy oko każdego klienta – dodaje Marek Moskwa z Cremo.

MISTRZOWSKA CUKIERNIA

Nowoczesne cukiernictwo wykształciło się już na tyle, że organizuje się specjalne konkursy, które mają za zadanie wyłowić najlepszych cukierników. Jeden z najważniejszych z nich wygrała para rzemieślników, pracująca w KAISER Patisserie. Są nimi Magdalena Adamska oraz Kamil Szulc, którzy zdobyli tytuł Mistrzów Polski w przygotowywaniu Deseru 2022.

- Zdobycie tego tytułu jest dla nas wielkim zaszczytem i podkreśliło naszą obecność w branży. KAISER Patisserie rozwija się bardzo szybko, a taka wygrana jest jednym z naszych wspólnych sukcesów, którym chcemy się dzielić ze światem. Cały zespół chętnie ze sobą pracuje, uczy się od siebie wzajemnie i dzieli wiedzę. W związku z tym, tego typu sukces jest naszym wewnętrznym dobrem, które rozwija pozostałych. W grupie tworzącej naszą pracownię nie ma przypadkowych osób. Każdy z cukierników posiada duże doświadczenie i żyje tą dziedziną. Napędza nas pasja i chęć tworzenia wyjątkowych produktów, nie chcemy robić czegoś co jest szablonowe – mówi Radek Jaros, dyrektor marketingu i rozwoju KAISER Patisserie.

A co zdecydowało o zwycięstwie?

- Skupiliśmy się na wspomnieniach z dzieciństwa, smakach, które każdemu dobrze się kojarzą i przywołują miłe wspomnienia. Do sprawy podeszliśmy jednak nieszablonowo, stosując nowoczesne techniki oraz tekstury. Całość została zwieńczona niebanalną oprawą – ręcznie robioną ceramiką. Zademonstrowaliśmy dwa desery, z czego jeden bazował na smakach czekolady, gryki i wiśni, drugi natomiast wystąpił w orzeźwiającej wegańskiej wersji, przywołując smaki pigwy i gruszek z subtelnym wykończeniem nutą migdałową – komentuje Magdalena Adamska, laureatka konkursu.

Również cukiernia Cremo może pochwalić się znaczącymi sukcesami. W Polsce poważniejsze konkursy rangi Mistrzostw Polski od lat 90. zawsze odbywają się przy okazji Targów Cukierniczych Expo Sweet w Warszawie albo podczas katowickich Sweettargów. Jednak te Warszawskie są bardziej prestiżowe i większe. W ich przypadku udało się zająć znaczące miejsca.

- Osobiście brałem udział w każdym z tych konkursów, dwukrotnie w Mistrzostwach Polski oraz kilkakrotnie reprezentowałem Polskę na arenie międzynarodowej w Mistrzostwach Świata lodziarzy we Włoszech, w eliminacjach do Mistrzostw Świata Cukierników, które odbyły się również we Włoszech oraz w Mistrzostwach Świata Cukierników we Francji. Wszystkie te konkursy bardzo poszerzają wiedzę i doświadczenie cukiernicze, a rywalizacja z najlepszymi drużynami na świecie sprawia dużo satysfakcji – wspomina Marek Moskwa.

WOŁOWINA KOBE

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Trójmiejska mapa dla smakoszy prawdziwego mięsa jest bardzo rozległa. Jednak nie wszystkie lokale mogą poszczycić się oryginalnymi rarytasami. Jednym z nich jest wołowina Kobe, czyli najlepsza wołowina na świecie prosto z Japonii!



Wołowina od wieków kojarzona była z rarytasem. Jednak nawet wśród takiego smakołyku istnieje rarytas nad rarytasy, czyli wołowina Kobe. Aktualnie ten gatunek mięsa jest bardzo ekskluzywny. Sto gram steku może kosztować ok. 240 zł! Jednak jest wart swojej ceny, co potwierdzają liczne pozytywne opinie koneserów.

KRÓLEWSKIE KROWY

Wołowina Kobe pochodzi od specjalnie wyselekcjonowanych krów z gatunku Wagyu. Są one wyjątkowo traktowane i hodowane, by osiągnąć zamierzony rezultat. Jest nim marmurkowatość mięsa, czyli przesycenie mięśni cieniutkimi warstewkami tłuszczu, które nadają gotowemu daniu smaku i delikatności.

Aby wołowina Kobe była oryginalna, musi pochodzić wyłącznie od krów Wagyu hodowanych w mieście, od którego przyjęła swoją nazwę, czyli Kobe, w prefekturze Hyogo. Tylko takie mięso posiada certyfikat jakości i oryginalności. Hodowcy muszą przestrzegać restrykcyjnych standardów oraz zapewniać odpowiednie warunki, w jakich żyją krowy. Zwierzęta codziennie są karmione paszą z ekologicznych upraw oraz warzywami, takimi jak ziemniaki, ryż czy rośliny strączkowe.

Dodatkowo krowy Wagyu traktowane są isticie po królewsku! Prawie każdego dnia masuje się je przy użyciu sake, które

specjalnymi rękawicami rozprowadzane jest po ciele zwierząt. Dzięki temu tłuszcz idealnie się rozkłada, a jednocześnie staje się kremowy. Na jakość tego wpływa również fakt, że krowy trzymane są w małych pomieszczeniach, gdzie mają mało ruchu.

DLACZEGO WARTO?

Wołowina Kobe jest mimo wszystko dobra dla osób na diecie... niskotłuszczowej! Wysoka zawartość tłuszczu zawiera tyle samo kwasów omega-3, co ryby i owoce morza. Dodatkowo przy przyrządzaniu cały niezdrowy tłuszcz wytopia się z mięsa, tym samym nawilżając przygotowywane kawałki wołowiny i dodając smaku.

Oryginalną wołowinę Kobe od krów Wagyu z Japonii można dostać w Crazy Butcher Gdańsk, które specjalizuje się w daniach dla mięsożerców. To pierwszy w Polsce importer tej wołowiny, co potwierdzone jest certyfikatami i oryginalną figurką złotej głowy, którą na własne oczy można zobaczyć w gdańskim lokalu. Oprócz wysmienitego bistro, które podaje wykwintne mięsne dania działa tutaj także sklep. W nim można dostać mięsne specjały i być przy tym pewnym, że produkt jest wysokiej jakości i posiada odpowiednie certyfikaty.



SPOTKANIE NA SZCZYCIE SMAKU

AUTORKA: HALINA KONOPKA

W ramach trzeciego już spotkania z serii K2 Spotkania na szczycie w Galerii Klif odbyło się prawdziwe święto gotowania. Były inspirujące rozmowy przy stole i prawdziwe warsztaty kulinarne, którzy poprowadzili autorzy bloga Charlize Mystery.

W Galerii Klif odbyło się już trzecie spotkanie z serii K2 Spotkania na szczycie. Tym razem motywem przewodnim wydarzenia były rozmowy przy stole, czyli przez żołądek do serca. Spotkanie ponownie zgromadziło sporo gości, zarówno stałych bywalców jak i tych, którzy pojawili się tu po raz pierwszy. Gośćmi specjalnymi byli Karolina i Adrian, autorzy bloga Charlize Mystery. Jaki jest najważniejszy posiłek w ciągu dnia? Co dają wspólne przygotowywanie dań? Na wszystkie pytania dotyczące kuchni blogerzy odpowiadali z wielką pasją. Jednak oprócz dyskusji na temat jedzenia, najciekawszym elementem wydarzenia była degustacja potraw z najnowszego e-booka Karoliny. Co więcej, uczestnicy sami uczyli się je przygotowywać.

Na specjalnie przygotowanych stanowiskach pojawiły się smakowite, świeże produkty. Prawdziwą furorę zrobił aromatyczny drink na bazie Prosecco. Zblendowany mus z truskawek z brązowym cukrem i sokiem z limonki należało przełożyć do kieliszka, a następnie zalać Prosecco. Brzmi dobrze? Na tym jednak nie koniec. Wśród gwaru rozmów, szumu blenderów i pięknego gastronomicznego rozgardiaszu powstawały też smakowite przystawki w postaci crostini. Jednak to nie gotowanie było najważniejsze, a integracja i głębokie kobiece rozmowy. Organizatorzy Spotkania na Szczycie po raz kolejny udowodnili, że Galeria Klif jak nikt inny potrafi zadbać o swoich klientów.



Fot. Krzysztof Nowosielski



ŻYĆ I PRACOWAĆ

**U PATRYKA HARDZIEJA
I ADY ZIELIŃSKIEJ**

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

FOTO: MOOD AUTHORS / PAWEŁ MARCINKOWSKI

**Duża i wysoka przestrzeń opanowana
za pomocą spójnej kolorystyki
i konsekwentnych detali, osadzonych
w ponadczasowej estetyce lat 50. Patryk
Hardziej i Ada Zielińska od niedawna
zamieszkali na poddaszu zabytkowej
kamienicy w gdańskim Śródmieściu.
Projektanci graficzni chcieli połączyć
w jednej przestrzeni funkcję mieszkalną
oraz pracowni. I bez wątpienia się to udało.**







Ponieważ pandemia uniemożliwiła im pracę w studio w Dalmorze, musieli zacząć pracować z domu. Poprzednie mieszkanie w Gdyni nie spełniało jednak funkcji biura projektowego, brakowało też miejsca na kolekcjonowane plakaty i archiwum Karola Śliwki, które gromadzą w ramach działalności fundacji. Dlatego postanowili znaleźć mieszkanie, które będzie w stanie pomieścić funkcje mieszkania, pracowni oraz archiwum.

- Określiliśmy sobie widełki przestrzenne oraz inne kryteria. Chcieliśmy, żeby mieszkanie miało około 80-100 m² i znajdowało się na ostatnim piętrze lub na poddaszu. Znaleźliśmy dwie opcje: mieszkanie w starej kamienicy we Wrzeszczu, po architektach, świetnie zaprojektowane i gotowe do zamieszkania i to, w Śródmieściu, z zastanym klimatem lat 80., ale z ogromnym potencjałem. Wybraliśmy tę drugą opcję – opowiada Patryk Hardziej, grafik i właściciel mieszkania.





Mieszkanie na poddaszu jest wysokie na 6,5 m i ma powierzchnię 150 m² z potencjałem rozbudowy do 170 m². Na dodatkowej przestrzeni będzie z czasem kolejne pomieszczenie archiwum. Przestrzeń znajduje się w zabytkowym budynku, pochodzącym z 1902 roku, który przetrwał bez uszczerbku wojnę. W konstrukcji zachowała się m.in. więźba dachowa.

Patryk i Ada zdecydowali się na kilka zmian we wnętrzu, w którym zastali różne odcienie drewna. Zasadniczą zmianą było przemalowanie całości, wraz z podłogą na biało, zachowując jednak oryginalny charakter belek konstrukcyjnych. Dzięki temu uzyskali spójną przestrzeń, w której łatwo wybrzmiewają detale, takie jak akcenty kolorystyczne w różu i zieleni, np. w obramowaniu przeszklonych drzwi czy kabiny prysznicowej, a także wymarzona biblioteczka Patryka z drabinką z kolekcją albumów o projektowaniu.



Niemal w całości otwarta przestrzeń została podzielona funkcjonalnie. Serce mieszkania stanowi salon, w którym jednym z głównych elementów jest właśnie wspomniana biblioteczka zajmująca niemal całą ścianę. Z pracowni przebiega dekoracyjny neon, zaś z innej strony możemy zobaczyć kolekcjonerski i zabytkowy już sprzęt grający Braun, projektu Dietera Ramsa, sprowadzony z Monachium.

Jak na mieszkanie grafików przystało, na ścianach nie brakuje plakatów z kolekcji właścicieli, a całość wnętrza dopełniają bujne zielone rośliny. Meble stanowią miks różnych wyborów, ale większość z nich nawiązuje do wzornictwa lat 50. i 60. Część z nich to oryginalne znaleziska ze sklepów vintage i OLX-a.

- Nie chcieliśmy kupować mebli modnych, a raczej ponadczasowe i na taką estetykę postawiliśmy w całym mieszkaniu – mówi Ada Zielińska.

Z salonu przechodzi się do kolejnych przestrzeni: pracowni, kuchni, łazienki, sypialni z garderobą, które znajdują się na antresoli, archiwum, oraz strefy dla gości. Wnętrze zostało podzielone na część prywatną i otwartą, a podziały te wyznaczają przeszklone drzwi i ściany, które pozwoliły zachować wrażenie otwartej przestrzeni.

- Często współpracujemy z różnymi osobami i chcieliśmy stworzyć taką przestrzeń, żeby współpracownik mógł z niej korzystać również pod naszą nieobecność – wyjaśnia Ada Zielińska.

We wnętrzu nie brakuje też prawdziwych „smaczków” takich jak: fronty szafek z półwałków, rośliny ukryte za kabiną prysznicową - za szybą, która zabezpiecza drewnianą belkę, lodówka w schowku czy uśmiechnięty emotikon ukryty w mozaice łazienkowej.

Z antresoli, w której znajduje się prywatna część – sypialnia z garderobą widać cały salon, zaś z okien miejski krajobraz Śródmieścia. Patryk i Ada w całości sami zaprojektowali wnętrze, a w remoncie pomagał im tata Patryka.

- To było długie 1,5 roku i dopiero od niedawna możemy się cieszyć efektem. Zaraz po remoncie byliśmy bardzo zmęczeni, nadrabialiśmy różne zaległości. Ale teraz przyszedł czas na docenienie tego, co udało nam się stworzyć i zapraszanie gości – mówi Patryk Hardziej.



M Ł O D A P O L S K A



UL. MALCZEWSKIEGO 9A / Sopot



+48 788 028 222
sprzedaz@abinwestor.pl
abinwestor.pl



WARSZAWSKIE SASSY!

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | FOTO: TOM KUREK

Na stałe Gdańsk, niedawno Warszawa, a w niedługim czasie Poznań. Lokale gastronomiczne i rozrywkowe tworzone przez SDG VENTURES powoli podbijają Polskę. I słusznie, ponieważ to niezwykle miejsca, łączące różne kraje, smaki, rytmy i ludzi. Za wszystkie projekty tych miejsc odpowiada Biuro Kreacja, które współpracuje z inwestorami już od wielu lat. Ich działania można zobaczyć m.in. w Sassy Gdańsk czy Sassy Warszawa.

Słony Spichlerz, Sassy & Roof Top By Sassy oraz Zorba to flagowe obiekty SDG Ventures, a każdy z nich można śmiało określić mianem wielowymiarowych. Zakorzenione w usługach gastronomicznych wykraczają daleko poza utarte schematy restauracyjne.

Jeśli Słony Spichlerz – to od razu z 9 restauratorami oferującymi dania z różnych stron świata, jeśli Sassy to wyjątkowe miejsce spotkań i celebracji w samym sercu kosmopolitycznego Gdańska, czerpiące energię i inspirację z wielu sztuk, zapewniające doznania kulinarne i artystyczne na najwyższym poziomie. To świat, w którym rozrywka płynnie łączy się z najwyższej jakości kuchnią włoską.

Natomiast Zorba to klimat rodem z śródziemnomorskiej tawerny i choć z widokiem na Motławę, a nie na Morze Śródziemne, to jest kwintesencją energii południowego temperamentu – gwarna, wesola, roztańczona z jedzeniem i trunkami pełnymi aromatów, kolorów i słońca.

Bazą spółki jest Trójmiasto, dlatego nie dziwi fakt, że to w Gdańsku znajduje się najwięcej zrealizowanych inwestycji, ale misja rozwoju SDG Ventures trwa w najlepsze i już dziś zapraszają do Warszawy, niebawem do Poznania, a z czasem ... kto wie!

WITAJ, WARSZAWO!

Sassy Warszawa jest pierwszą poza trójmiejską inwestycją SDG Ventures, która mieści się w Browarach Warszawskich. To miejsce o uwodzicielskim,

ciepłym i przytulnym, choć industrialnym wystroju, będące idealną kanwą dla zuchwałych projektów muzycznych, rozrywkowych, artystycznych, mody czy biznesowych. Jednak stworzenie takiej aury nie było proste.

- Każdy nowy projekt to wypadkowa wizji inwestorów i zastanych warunków lokalowych. Te ostatnie stawały spore wymagania, na przykład brak światła



dziennego, możliwości wystawienia ogródka czy specyficzne otoczenie Browarów, które są perełką architektoniczną, zapelnioną potencjalną konkurencją dla nowego lokalu. Z drugiej strony, te wyzwania oraz wysokość lokalu już na początku naprowadziły na koncepcję miejsca o industrialnym pazurze – mówi Dorota Terlecka z Biuro Krecja, odpowiedzialna za projekt Sassy Warszawa. - Otoczenie Browarów Warszawskich zdeteminiowało narrację wnętrza. Stąd postawienie na minimalizm, nawiązania do Bauhausu. Sam obiekt niejako wymusił na projekcie koncept klubu, który wciąga, zatrzymuje gości wewnątrz i przenosi strudzonych nocnych wędrowców ze zgiełku nocnej ulicy w świat koncertowo-klubowo-gastromomicznych doznań. Wszechobecna czerwień, płaskorzeźby, neony i elementy chromowane powodują u klientów poczucie obecności na planie kolejnej części "Blade Runnera", co stało się niezamierzonym ukłonem w stronę trendów – dodaje.

SHOW MUST GO ON

Dzięki połączeniu sił i inwestorów, udało się stworzyć miejsce, gdzie można przeżyć niezapomniane chwile, bo podobnie jak SASSY Gdańsk, warszawski lokal proponuje kolacje okraszone blaskiem performansu, gdzie spotkaniom towarzyszą koncerty, live acty, burleska czy drag queen show. Potem serwowane są noce pełne wrażeń, karmiące muzyką, tańcem i satysfakcją.

- Współpraca przebiegała szybko i sprawnie – na inną nie mogliśmy sobie pozwolić. Realizacje naszych projektów, zawsze są efektem wielu rozmów i wspólnego poszukiwania najlepszych rozwiązań. Mając sprecyzowaną wspólnie wizję, sama jej realizacja nie jest już zaskoczeniem czy nie dostarcza obaw o efekt końcowy. Zawsze bierzemy czynny udział w powstawaniu idei, nie zostawiamy tego w całkowitej odpowiedzialności projektantów – mówi Krzysztof Jancen z SDG Ventures.

Inwestorzy mają bardzo duże doświadczenie w branży gastronomicznej oraz muzycznej, a z Biurem Krecja łączą ich już dłuższa relacja.

- Gros czasu spędziliśmy na zaprojektowaniu przestrzeni tak, by kuchnia, bary, meble, toalety były w pełni funkcjonalne. Na przykładzie - nawet najlepszy barman w źle zaprojektowanym barze będzie wolno przygotowywał drinki. Co oznacza czekanie na nawet najpyszniejszego drinka za długo - każdy bywał klubów może sobie wyobrazić. O ile ze stylistyką mieliśmy wolną rękę i można było poszaleć, to w kwestiach funkcjonalnych obowiązują twarde zasady – dodaje Dorota Terlecka z Biuro Krecja.

RESTAURACJA I KLUB NOCNY

Nowe Sassy Warszawa to połączenie restauracji i klubu nocnego. To trudne zadanie, jednak przy ogromnym zaangażowaniu obu stron udało się doprowadzić projekt do końca. Z olśniewającym skutkiem!

- Wsparciem okazały się schody prowadzące na antresolę, które stały się sceną wykorzystywaną w części „dinner & show”. Powierzchnia piętra i wymóg łoża spowodowały, że parter musiał jednocześnie pełnić rolę restauracji z opcją szybkiego przekształcenia w parkiet taneczny. Indywidualnie zaprojektowane, szybkie do złożenia i łatwe do składowania stoliki i krzesła ułatwiają obsłudze błyskawiczną zmianę funkcji. Lokal wyposażyliśmy w pełni sterowane oświetlenie z podziałem na wiele stref, co pozwala stopniowo kierować klimatem transformacji restauracji w klub. Dużą rolę odgrywają też ekrany z dedykowanymi Sassy wizualizacjami zaprojektowanymi przez VJ Gary Garnowski – tłumaczy Dorota Terlecka z Biuro Krecja.

MIASTO DOZNAĆ

W najbliższym czasie inwestorzy wraz z Biuro Krecja szykują kolejny projekt. Tym razem wybór padł na Poznań!

BIURO KREACJA

Biuro Krecja to interdyscyplinarna pracownia projektowa, stworzona przez Dorotę Terlecką, która skupia wokół siebie kreatywnych ludzi, zajmujących się zawodowym i profesjonalnym projektowaniem wnętrz, produktów, scenografii czy wystaw. Pracują dla wielu znanych firm czy marek, takich jak Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie, miasto Gdynia, Muzeum Emigracji w Gdyni czy Muzeum Narodowe w Gdańsku.

www.biuro-krecja.pl

www.instagram.com/biurokrecja

SDG VENTURES

SDG Ventures to firma zajmująca się tworzeniem koncepcji, budowaniem, zarządzaniem oraz prowadzeniem obiektów gastronomicznych i rozrywkowych, a także kreowaniem wydarzeń artystycznych. Ambicją i misją SDG Ventures jest budowanie unikalnych konceptów gastronomiczno-eventowo-rozrywkowych o co najmniej ogólnopolskiej rozpoznawalności, co po kilku latach działalności, można podsumować, że czyni z sukcesem.

www.sdgventures.pl

www.instagram.com/sassywarszawa



LATO

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Nareszcie nadeszło. Lekkie niczym niesiona wiatrem pajęczyna, pachnące słońcem i wspomnieniami, lekkie i powolne, słone Bałtykiem i oblepione piaskiem. Katarzyna Cichosz i Aleksandra Majzel zilustrowały swoje wyobrażenia lata. A z czym Wam kojarzy się lato?



KATARZYNA CICHOSZ

graficzka-miłośniczka

Rysuję, bo... czasem czuję, że muszę, chociaż strasznie się przy tym frustruję

Mój pierwszy rysunek przedstawiał... pewnie piękny kłębek emocji świecącą kredeczką

Dziwności! ... pobudzają moją kreatywność

Artysta dojrzewa, kiedy ... jest niepewny

Największe wyzwanie to ... zakończyć zdanie kropką ...

Z czym kojarzy Ci się lato?

Ze spowolnieniem, rozklejeniem i sklejeniem się z powrotem

Jakie jest lato nad trójmiejskim morzem?

Easy-breezy (serdeczne podziękowania dla Bałtyku)

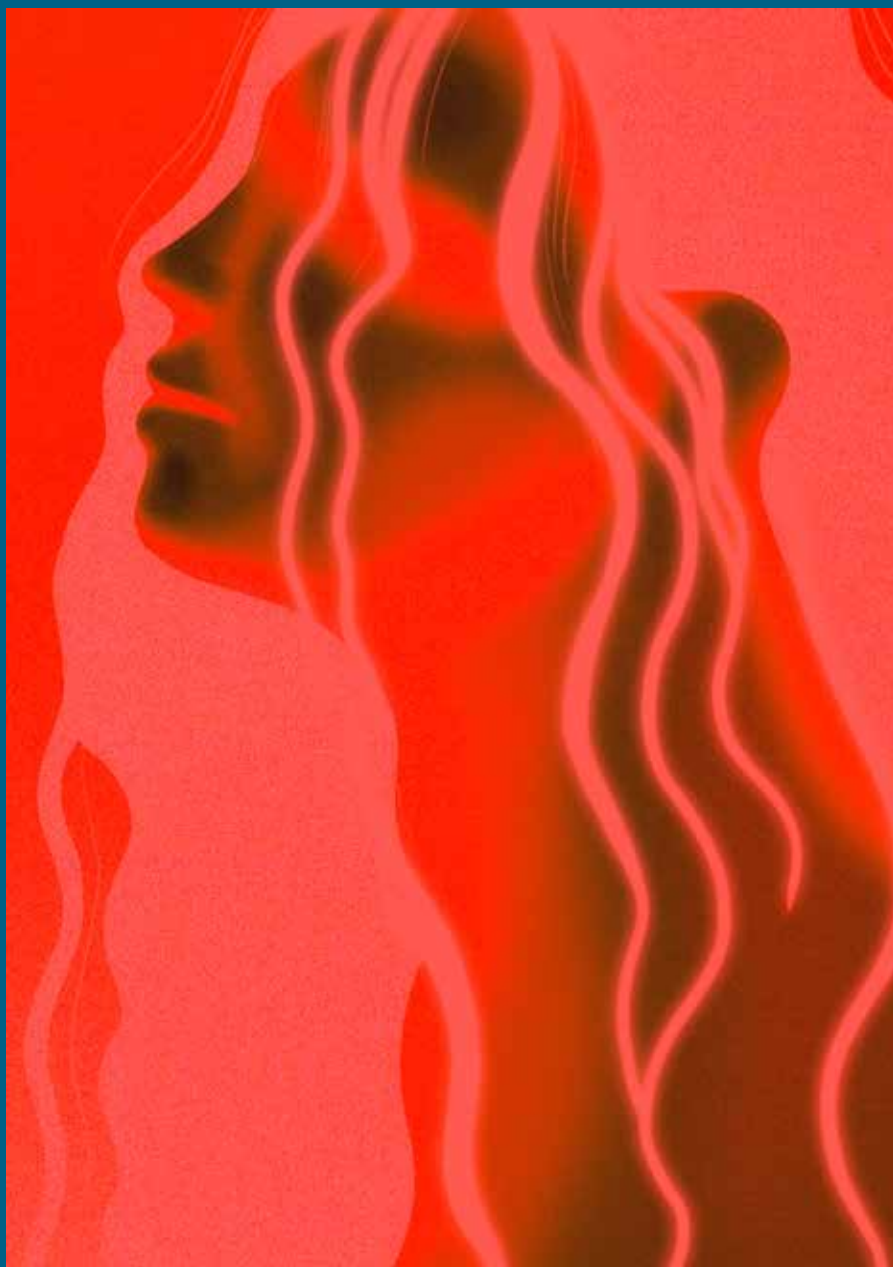
Lato czy zima?

Wszystko pomiędzy!!!

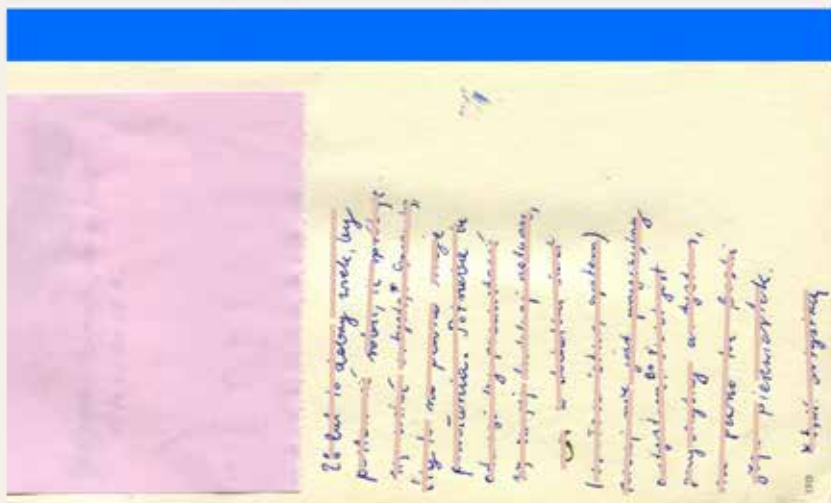
Jakie są trendy tego lata?

Zdrowie psychiczne + podwójny sorbet

Najlepsze wspomnienie lata ... zapach lasu po deszczu, (choć to podobno zapach grzybni)



Pojedynek Rysowników



ALEKSANDRA MAJZEL

artystka, dziennikarka Pink TV only good news, kapitanka Pink Star Line, miłośniczka sztuki i wypraw dalej niż wyobraźnia, żona malarza i mama

Rysuję, bo... dostałam taki talent

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... Czarodziejki z Księżyca

Bezsenne noce ... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... nabiera pokory

Największe wyzwanie to ... żyć nie dla siebie

Z czym kojarzy Ci się lato?
Z chaosem i truskawkami

Jakie jest lato nad trójmiejskim morzem?
Pełne turystów :) (z punktu widzenia osoby, która nad morzem mieszka cały rok)

Lato czy zima?
Jesień

Jakie są trendy tego lata?
Ekologiczne

Najlepsze wspomnienie lata ... nad morzem oczywiście - wieczory na plaży, ale najlepsze „lata” spędziłam w Bieszczadach



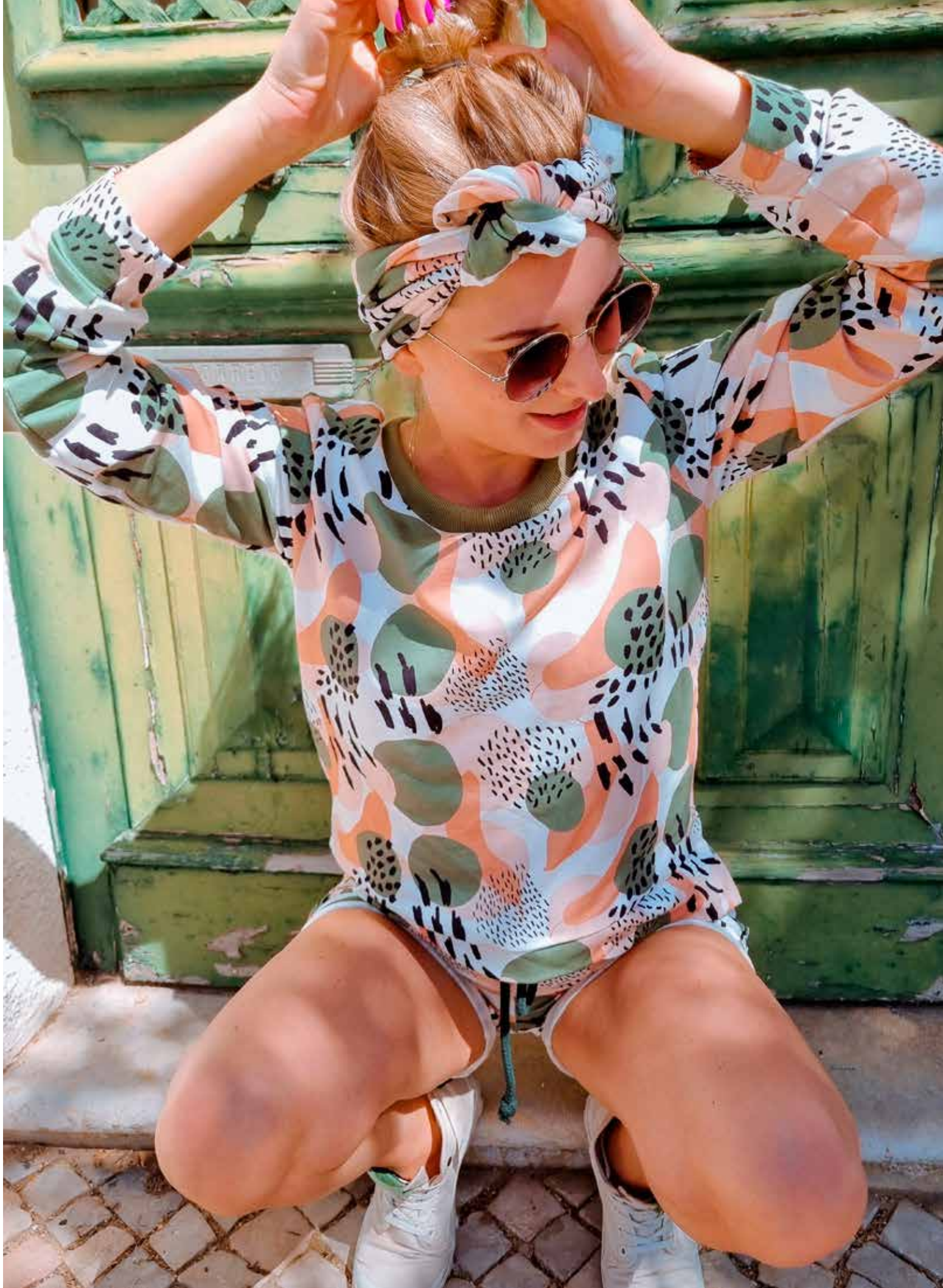
— MADE IN 3CITY —

H A B Y B A B Y

EKSPLOZJA WZORÓW I KOLORÓW

AUTORKA: HALINA KONOPKA

W Pruszczu Gdańskim mieszka Patrycja, która całkowicie solo prowadzi markę odzieżową. Wyszukuje i zamawia materiały, nadzoruje proces szycia, sprawdza jakość, a na końcu pakuje w własnoręcznie opieczetowane pudełeczko. A wszystko to pod nazwą HabyBaby. To prawdziwa eksplozja wzorów i kolorów naładowana dobrą nadmorską energią!



Zaczęło się od szycia ubrań dla dzieci. Patrycję zmotywowało macierzyństwo. Szyła w domu, po pracy w przedszkolu. Najpierw dla swoich dzieci, później dla dzieci koleżanek, aż wreszcie dla siebie...

- Prawdziwą przyjemność tworzenia poczułam, gdy zaczęłam ubierać siebie w uszyte przez siebie ubrania. Ta magia, gdy z kawałka materiału możesz zrobić coś co nakładasz na siebie jest niesamowita. Wciąż pamiętam to uczucie. Teraz wiadomo, już tak dobitnie tego nie odczuwam, natomiast jestem dumna z tego, że ubrania które sobie wymyślę noszą kobiety w całej Polsce, a nawet poza nią - opowiada Patrycja Krygier, właścicielka HabyBaby.

I tak, z niewinnego hobby powstała własna marka HabyBaby. Co właściwie oznacza? Otóż to połączenie dwóch słów: „Haby”, które w dawnej polszczyźnie oznaczało sprzęty domowe, odzież, i bieliznę oraz „Baby”, dwuznaczne - gdy czytamy po polsku, to odnosi się do ubrań dla kobiet, a gdy po angielsku - do ubrań dla dzieci. Nie jest to przypadkowe, bo w kolekcji znajdują się zarówno ubrania dla kobiet, jak i dla najmłodszych.

Szafa HabyBaby to głównie casualowe stylizacje, wygodne, codzienne i naładowane dobrą energią. Z drugiej strony to niesamowita mnogość wzorów do wyboru, aktualnie jest ich prawie sześćdziesiąt! W kolekcji znajdziemy sukienki i spódnice, spodnie, bluzy i bluzki, a także mnóstwo kolorowych akcesoriów. Największym atutem jest jednak to, że wszystkie rzeczy szyte są na zamówienie, więc za każdym razem można indywidualnie dobrać długość bluzy, typ dekolту, a nawet to, czy ma mieć metkę czy nie.

- Markę stworzyłam sama, ale pomagała mi rodzina oraz bliżsi i dalsi znajomi. Tutaj ktoś nazwę wymyślił, tu ktoś miał znajomego, co logo stworzył, tu przyjaciółka podpowiada czego w sklepach brakuje... Oficjalnie firmę prowadzę sama, jednak na każdym etapie ktoś mi pomaga. Nawet modelki to moje znajome, przyjaciółki, siostra, zresztą sama też pozuję (śmiech). Brzmi jak szaleństwo, ale bardzo mi to odpowiada. Mam pracę, w której mogę pięknie się ubierać i zwiedzać świat, przyjaciółkę, która jest główną dostawczynią materiałów i w końcu tą wielce pożądaną niezależność, której życzę każdej kobiecie - podkreśla Patrycja.





SWIMWEAR

W KLIMACIE RETRO

AUTORKA: HALINA KONOPKA

W plażowej kolekcji Reserved przeplatają się dwa wątki - styl cottagecore, inspirowany sielską dziewczęcą garderobą, pełną uroczych detali i słodkich pastelowych tonów oraz inny, który sięga po akcenty surferskie, bardziej sportowe, choć wciąż nieoczywiste. Tu zdecydowana paleta barw łączy się z funkcjonalnością. Jeden i drugi wątek łączą się we wspólny temat umiejętnie zinterpretowanego klimatu retro.

Marka Reserved wywodząca się z trójmiejskiej potęgi LPP wciąż potrafi zaskoczyć świeżą i nieoczywistą kolekcją. Romantyczna odsłona strojów plażowych składa się z propozycji jedno i dwuczęściowych, w odcieniach jasnoniebieskim, brzoskwiowym i jasnożółtym, z ozdobnie wyciętymi brzegami, a także we wzory: w kropeczki oraz w autorski deseń polnych kwiatów. Istotną rolę odgrywają tu detale: marszczenia, falbanki, wiązania - zdobią, lecz nie wpływają na funkcjonalność modeli. Kostiumom towarzyszą typowo letnie narzutki i tuniki o długości maxi, pomyślane tak, by sprawdzać się jako okrycie bezpośrednio po wyjściu z plaży.

Odsłona surferska to natomiast kostiumy stworzone w opcji mix & match. Do wysoko wyciętych dołów możemy dopasować klasyczne trójkątne góry bikini lub szerokie opaski bez ramiączek. W opcji bardziej sportowej, z białymi lamówkami, mamy doły na szerszym pasie oraz bardziej zabudowane góry, a także wersje jednoczęściowe, które świetnie sprawdzą się do pływania. Jest też nadruk: geometryczny, dający wrażenie trójwymiarowego, nawiązujący do deseni retro. Całość mocno nawiązuje do stylu lat osiemdziesiątych, zostawiając jednak miejsce na bardziej nowoczesne elementy w postaci towarzyszących kapsule ubrań czy akcesoriów.





Zdjęcia:

Wunsche Samsel

Modelka:

Calista Choley

Stylizacje:

Michał Koszek

Włosy i makeup:

Sophia Sarigiannidou



ZATRZYMAJ MŁODOŚĆ

ANTYOKSYDANTY
W KOSMETYKACH

Przemysł naturalnego piękna nieustannie się rozwija, a wszystko dzięki innowacyjnej technologii i wysokowydajnym składnikom, ponieważ konsumenci coraz częściej domagają się zdrowszych opcji. Aby zapewnić kompleksową pielęgnację skóry obecnie absolutnym must have jest stosowanie kremów z filtrem SPF przez cały rok oraz stosowanie kosmetyków bogatych w... antyoksydanty. To właśnie te ostatnie posiadają wielokierunkową rolę chroniącą przed starzeniem skóry, dermatozami skórnymi oraz działającą przeciwnowotworowo. Przez kosmetyczny świat przeciwutlenia-czy oprowadza nas dr hab.n.med. Magdalena Górską-Ponikowska, prof. GUMed.

W obecnej dobie internetu, kupowanie kosmetyków online jest powszechne. Bez konsultacji i wskazówek ze strony profesjonalisty - kosmologa czy dermatologa, presja marketingowa może prowadzić konsumentów do złych wyborów produktów, które mogą skutkować zmarnowaniem pieniędzy i niezadowolającymi rezultatami stosowania kosmetyków. Istnieje jednak szczególny składnik, który sprawia, że nasza skóra dostaje prawdziwy zastrzyk pielęgnacyjny. To antyoksydanty, czyli substancje przeciwutleniające.

TROCHĘ TEORII

Nie wszyscy wiedzą, że niekontrolowany stres oksydacyjny w komórkach skóry odbija się na wyglądzie i kondycji skóry. Dlaczego tak się dzieje?

- Stres oksydacyjny pojawia się przy nadmiernej produkcji reaktywnych form tlenu i azotu (włączając wolne rodniki) przy niewydolności fizjologicznych systemów antyoksydacyjnych. To prowadzi do uszkodzenia komórek lub śmierci komórek skóry – tłumaczy dr hab.n.med. Magdalena Górską-Ponikowska. - Skóra służy jako narząd ochronny i odgrywa ważną rolę w utrzymaniu homeostazy organizmu. Staje się coraz bardziej oczywiste, że stres oksydacyjny jest wspólnym mianownikiem wielu chorób skóry. Etiopatogeneza dermatoz skóry takich jak atopowe, łojotokowe zapalenie skóry, czy trądzik jest złożona i wieloczynnikowa, z mieszkanką aspektów genetycznych, immunologicznych i środowiskowych. Podobnie jednak jak w innych przewlekłych chorobach zapalnych, stres oksydacyjny odgrywa tutaj bardzo ważną rolę patogenetyczną – podkreśla.

Oprócz tego stres oksydacyjny w skórze odgrywa również bardzo ważną rolę w indukcji procesu starzenia.

- Dotyczy to zarówno starzenia wewnątrzpochodnego (np. zmiany hormonalne, uwarunkowania genetyczne), a jeszcze bardziej starzenia zewnątrzpochodnego spowodowanego

promieniowaniem UV, paleniem tytoniu, czy zanieczyszczeniem środowiska. Stąd, strategie antyoksydacyjne mogą służyć jako skuteczne metody walki z dermatozami skórnymi oraz ze starzeniem się skóry – dodaje Magdalena Górską-Ponikowska.

POŻĄDANE ANTYOKSYDANTY
CZEGO SZUKAĆ W KOSMETYKACH?

Naturalne składniki aktywne mają długą historię stosowania w pielęgnacji skóry oraz poprawie wyglądu i regeneracji uszkodzonej skóry. Jednak zaledwie kilka lat temu, w 2018 roku, nastąpił zauważalny wzrost stosowania preparatów roślinnych i naturalnych składników aktywnych w kosmetykach przeciwstarzeniowych.

- Ekstrakty roślinne bogate w witaminy, bądź witaminy per se takie jak kwas askorbinowy i tokoferol oraz ich pochodne są konsekwentnie najczęściej stosowanymi przeciwutleniaczami w preparatach przeciwstarzeniowych; a następnie niacynamid i palmitynian retinylu – mówi Magdalena Górską-Ponikowska.

Nie wszystko jest jednak takie kolorowe, ponieważ głównym problemem kosmetyków z antyoksydantami jest ograniczona trwałość związków.

- Z uwagi na swoją naturę chemiczną są one nietrwałe, łatwo ulegają utlenieniu i w związku z tym inaktywacji. Dlatego istotne jest zrozumienie naukowej formuły nowoczesnych kosmetyków i zapotrzebowania na naturalne przeciwutleniacze w innowacyjnych kosmetykach przeciwstarzeniowych. Naturalne, i co najważniejsze biodostępne dla komórek skóry antyoksydanty zawierają substancje fermentowane. W Polsce fermenty znane są od lat w postaci produktów spożywczych np. kiszonki. Znane jest ich dobroczynne działanie na układ trawienny. Jednak, fermenty są również zbawienne dla skóry! Co więcej, rok 2022 został na-



**DR HAB. N. MED. MAGDALENA
GÓRSKA-PONIKOWSKA**

Kierownik Katedry i Zakładu Chemii Medycznej Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Profesor Wizytujący Uniwersytetu w Stuttgarcie (Niemcy) oraz Instytutu IEMEST w Palermo (Włochy). Twórczyni marki dermokosmetyków Skin Science. Współwłaścicielka firmy kosmetycznej MGP Cosmetics.



zwany „Fermentowanym Trendem Utrzymania Piękności” – Beauty Ferment Trend 2022 – podkreśla specjalistka.

FERMENT NAJWIĘKSZYM TREND

Dlaczego fermenty są aż tak pożądanymi składnikami aktywnymi w kosmetykach? Przede wszystkim, w wyniku przemian mikroorganizmów, czyli bakterii i drożdży, powstają bioaktywne produkty, które są prostsze pod względem budowy chemicznej, a dzięki temu posiadają lepsze predyspozycje do pokonania bariery naskórkowej i wnikania do komórek skóry. Przykładem substancji fermentowanych, które mają zbawienne działanie dla skóry są oleje fermentowane. Takie oleje powstają z innych olejów np. oliwy z oliwek, arganowego lub innych.

- Oleje fermentowane w porównaniu z macierzystymi olejami posiadają wyższą zawartość polifenoli, wolnych kwasów tłuszczowych, oraz co najważniejsze lipid mannozoerytrytolowy (lipid MEL). Dzięki temu, kosmetyki zawierające w składzie oleje fermentowane działają antyoksydacyjnie oraz regenerująco i naprawczo wobec komórek skóry, co udowodniono w wielu badaniach naukowych – mówi Magdalena Górską-Ponikowska.

Chociaż kosmetyki z fermentowanymi składnikami aktywnymi są popularne w krajach azjatyckich, pierwsze kremy w Polsce, oparte w składzie o oleje fermentowane zostały wdrożone w innowacyjnych dermokosmetykach Skin Science® dopiero w 2020 roku. Jednak od tego czasu na rynku polskim pojawia się coraz więcej tego typu produktów.

NATURALNE POLIFENOLE

Innymi naturalnymi antyoksydantami, które mogą hamować reakcje utleniania w ludzkiej skórze są polifenole, a zwłaszcza

flawonoidy. Zyskują one coraz większe znaczenie ze względu na ich właściwości przeciwutleniające i przeciwzapalne, oraz roślinne pochodzenie.

- Polifenole są związkami, które posiadają w budowie więcej niż jedną grupę hydroksylową (-OH). Grupy te są hydrofilowe. Triada cech predysponujących do przenikania przez barierę naskórkową to drobnocząsteczkowość, niejonizowanie oraz lipofilowość. Z uwagi na swoją budowę chemiczną polifenole są bardziej hydrofilowe. Niestety, to wiąże się z ich ograniczoną biodostępnością wobec komórek skóry. Takim przykładem jest kurkumina. Można jednak poprawić wchłanianie polifenoli, ukierunkować ich transport do komórek, przedłużyć właściwości antyoksydacyjne oraz regulować uwalnianie z kosmetyku. Takie rozwiązanie zapewnia zamknięcie polifenoli w nośnikach – podkreśla Magdalena Górską-Ponikowska.

Na rynku kosmetycznym można znaleźć substancje aktywne zamknięte w różnego typu nośnikach, na szczęście nie trzeba znać się na nanotechnologii, aby wybrać odpowiedni kosmetyk. Trzeba jedynie przeczytać etykietę dotyczącą opisu produktu. Jeśli producent użył substancji aktywnej w postaci nośnika z pewnością opisał jego działanie na etykiecie kosmetyku.

- Kupując kosmetyki antyoksydacyjne warto zwrócić uwagę, jakie rozwiązania zastosował producent, aby zwiększyć biodostępność substancji aktywnych wobec komórek skóry. Bardzo dobrym rozwiązaniem jest wybór kosmetyków bogatych w biofermenty, oraz antyoksydanty w postaci nośników. Innowacyjne kosmetyki o efektach działania potwierdzonych badaniami naukowymi gwarantują zadowolenie z ich użycia – podsumowuje Magdalena Górską-Ponikowska.



NERA SPA

Mera SPA Golf cup 22



TOKARY GOLF CLUB
27.08.2022



Mera-spa.com/GolfCup22

Mera SPA

by Sopot Marriott Resort & Spa

PLAN NA LATO?

NIESKAZITELNA SKÓRA

Koniec roku szkolnego! Nadal kocham ten moment. Mimo że dawno zakończyłam edukację to nadal ostatni dzwonek oznacza dla mnie wakacje. Wyjazdy, plaże, luz? Nie tylko! Robię sobie wolne i z niepohamowanym apetytem poddaję się zabiegom pielęgnacyjnym. Bo lato to przyjemne, nieinwazyjne, a jednak efektywne procedury beauty.

Nie byłabym sobą gdybym nie próbowała nowości. Czego potrzebuję oprócz zaspokojenia ciekawości? Nawilżenia! Czy można połączyć HiTech, którego jestem wielką zwolenniczką z jednoczesnym odświeżeniem, nawilżeniem i relaksem? Można! Znalazłam takie urządzenie na rynku i z przyjemnością je rekomenduję.

Podczas wakacji, przed urlopem czy po zakończonym wypoczynku zapraszam na pierwszą w Gdańsku - hydraderma-brazję DermaClear. Procedura oczyszcza skórę, złuszcza zrogowaciały naskórek, nawilża, odmładza, rozświetla, wyrównuje koloryt i redukuje przebarwienia. Jest bezpieczna latem. Może być stosowana regularnie lub na specjalne, „bankietowe” okazje. DermaClear to platforma firmy Alma Lasers. Umożliwia przeprowadzenie zabiegu na twarzy, szyi i dekolcie. Pozwala na wykonanie delikatnego oczyszczania czy odświeżenia w połączeniu z aplikacją preparatów odżywczych i nawilżających. Co ważne bez uczucia dyskomfortu, a w dodatku szybko. Urządzenie wyposażone jest w unikalną końcówkę obracającą się 360° z wysoką mocą ssania. Wykonując pełne obroty, pozwala na skuteczniejsze wprowadzenie preparatów w głąb skóry, a tym samym dostarczenie jej niezbędnych substancji od wewnątrz. Wykonana z elastycznego silikonu, jest miękka, giętka i przyjemna dla skóry. Kuracja nie wymaga żadnych szczególnych przygotowań ani nie wiąże się z okresem rekonwalescencji. Nie jest w żaden sposób ograniczająca, a co więcej nie niesie ze sobą ryzyka powikłań.

Wakacje to czas, aby skupić się na sobie, swojej rodzinie oraz przejść w tryb „slow”. Zatem zróbcie dla siebie coś dobrego!



Fot. Karol Kacperski

AGNIESZKA KOŚNIK-ZAJĄC

Założycielka marki Babiana.
Kosmetologia. Genokosmetyka.
Biotechnolog, kosmetolog, manager.
Uważna, poszukująca, głodna wiedzy.

WELLNESS W ZGODZIE Z NATURĄ

Thera Wellness to nowa przestrzeń, dla wszystkich mieszkańców Trójmiasta, powstała w obiekcie Radisson Blu Hotel w Sopocie. To miejsce holistycznej pielęgnacji, gdzie każdy może odnaleźć równowagę, spokój, relaks oraz poddać się zabiegom pielęgnacyjnym. A tych nie jest wcale mało, zarówno ciało, jak i umysł, otrzymają należytą uwagę, dzięki specjalnie opracowanym rytuałom. A wszystko w zgodzie z naturą!

Fot. Alina Dubrovskaya

Radisson Blu Hotel to miejsce znane prawie każdemu mieszkańcowi Trójmiasta, jak i turystom przybywającym do Sopotu. Jedną z ostatnich inwestycji, jakich podjął się sopocki hotel, było stworzenie Thera Wellness – przestrzeni wielowymiarowej pielęgnacji, otwartej dla wszystkich zwolenników well-being, gdzie ogromnie liczy się harmonia z naturą. Ta filozofia miejsca przeplata się tu dosłownie w wszędzie.

HOLISTYCZNE PODEJŚCIE

W ofercie Thera Wellness opracowano terapie i rytuały, wspomagające zdrowie fizyczne, psychiczne i emocjonalne. Nad przebiegiem pielęgnacji czuwa profesjonalny i wykwalifikowany personel, który z należytą uwagą, zajmie się każdym gościem i zapewni opiekę na najwyższym poziomie.

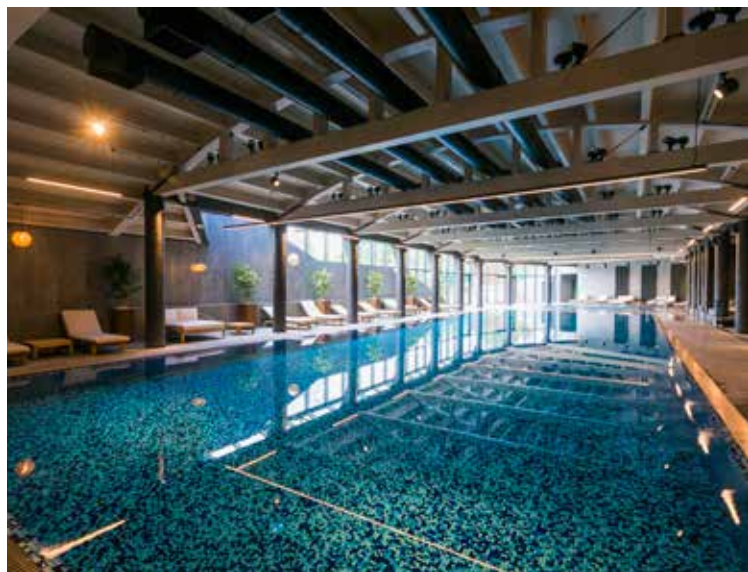
A co znajdziemy w ofercie? W strefie masażu i zabiegów, dostępne są relaksujące i odprężające masaże, peelingi, rytuały roślinne czy terapie lecznicze. Do zabiegów stosowane są naturalne kosmetyki. Ciekawym działem jest strefa Hi-Tech, która wykorzystuje nowinki technologiczne. Katalog możliwości jest spory, i z pewnością każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Dobrze wiedzieć, że nie tylko panie mogą skorzystać z usług Thera Wellness. Również dla mężczyzn przygotowano dedykowaną ofertę, m.in. z użyciem korzennej, leśnej aromaterapii. Specjalne propozycje skierowano do dzieci, które mogą sprawić sobie owocowy masaż czy manicure. Dodatkowo, kobiety w ciąży mogą oddać się w bezpieczne ręce, by wprowadzić się w dobre samopoczucie za pomocą regeneracji skóry czy relaksującego masażu prenatalnego.

Co więcej, można tutaj skorzystać z pięknego saunarium, gdzie możemy poddać się m.in. orientalnemu rytuałowi Rassoul, strefy basenowej, zewnętrznego jacuzzi oraz przestrzeni do zajęć sportowych – strefy fitness. Niesamowitym miejscem jest Dom Jogi, osadzony w słonecznych ogrodach hotelu, w którym odbywają cykliczne zajęcia, zapewniające życiowy balans.

MORSKIE INSPIRACJE

Nie tylko wyrafinowane i profesjonalne zabiegi zapewnią gościom niezapomniany klimat wakacyjny. Również wewnątrz Thera Wellness sprawia, że można zrelaksować się i spokojnie poddać rytuałom. Wystrój zainspirowany jest naturą, dlatego pełno tutaj kolorów ziemi czy toni morskiej wody. Takie barwy zapewniają spokój i wyciszają. Dodatkowo w powietrzu unoszą się przepiękne zapachy, które działają jak olejki eteryczne i wprowadzają w stan odprężenia już od wejścia. A w połączeniu z nastrojową muzyką z pewnością łatwiej odejść od codzienności i skupić się na tym, co tu i teraz.



USTA DOSKONAŁE

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Zabiegi kwasem hialuronowym stają się powoli codziennością w dbaniu o młodość i urodę. Ci, którzy mieli już okazję z nich korzystać, wiedzą, że techniki używania kwasu hialuronowego różnią się od siebie i nieraz trudno znaleźć odpowiedni gabinet. Diana Kucharska, właścicielka DIDI Aesthetics opowiada o wyjątkowej metodzie modelowania ust na płasko, którą zapoczątkowała w Trójmieście i o związkach kosmetologii estetycznej z psychologią.



Diana Kucharska
właścicielka gabinetu
kosmetologii estetycznej
DIDI Aesthetic

Co skłoniło Panią do zajęcia się kosmetologią?

Pierwszym kierunkiem, który zaczęłam studiować była psychologia. W trakcie studiów poznałam mechanizmy rządzące ludzką psychiką. Jedną z najważniejszych rzeczy było to, jak ważne jest poczucie własnej wartości. Niestety nie każdy z nas wyniósł z domu przebojowość, pewność siebie, miłość do siebie samej! Podczas stażu w jednej z warszawskich klinik psychologicznych zauważyłam, jak wiele kobiet krępuje się swoich niedoskonałości, wręcz nie lubi siebie i potrafi same siebie obrażać, co niestety do tej pory obserwuję w swoim gabinecie. Postanowiłam, że zacznę te kobiety "uszcześliwiać" nie tylko rozmową, ale także zabiegami. Podczas wizyt w moim gabinecie rozmawiam z kobietami, nie tylko o tym, jaki efekt chcą uzyskać dzięki zabiegowi, ale także o tym, co je uszcześliwia, czym się zajmują, uświadamiam je, że każda z nas jest wspaniała i wyjątkowa. Wiele jest sytuacji, gdzie po zabiegu moje DIDI Girls - tak nazywam moje kochane Klientki, biorąc lusterko do ręki zaczynają płakać ze szczęścia, bo pokonały jakąś niepewność, bo zrobiły coś tylko i wyłącznie dla siebie. To daje niesamowitego powera do dalszego działania. To cudowne uczucie, którego życzę każdemu zabiegowcowi.

Ukończyła Pani wiele kursów. Jak długo i gdzie zdobywała Pani kwalifikacje w dziedzinie kosmetologii?

Uważam, że nie ma czegoś takiego jak szczyt wiedzy i umiejętności. Szkolę się nieustannie u polskich jak i zagranicznych szkoleniowców. Uczestniczyłam w ponad 50 szkoleniach, konferencjach, spotkaniach specjalistów. Oczywiście, że bywają te lepsze i te mniej dobre, ale zawsze powtarzam, że z każdego szkolenia wynosimy chociaż jedną informację, którą później wykorzystamy w praktyce. Od kilku lat sama uczę. Na organizowane przeze mnie szkolenia z kosmetologii estetycznej przyjeżdżają Kursantki i Kursanci z całej Polski, ale także z Europy. Na przykład z: Anglii, Albanii, Estonii, Belgii, Holandii, Szwecji czy Niemiec. Cieszę się, że mogę dzielić się pasją i miłością do pracy z innymi zabiegowcami.

W czym szczególnie specjalizuje się Pani gabinet - DIDI Aesthetics?

DIDI Aesthetics to klinika kosmetyczna zarówno dla kobiet jak i dla mężczyzn ze zdecydowaną przewagą zabiegów z użyciem kwasu hialuronowego. Moją specjalizacją jest najnowocześniejsze modelowanie i powiększanie ust - opracowałam własną technikę, dzięki której możemy uzyskać

naturalny efekt lub ten bardziej zarysowany dla miłośników większych ust. Kolejnym zabiegiem również z użyciem kwasu hialuronowego jest modelowanie twarzy (policzków, kątów żuchwy, brody). Zabieg ten pozwala na wypełnienie ubytków, dzięki czemu uzyskujemy kształt twarzy w tzw. trójkąt młodości, który mamy naturalnie mniej więcej do 25 roku życia. W naszej ofercie znajdują się również zabiegi z użyciem stymulatorów tkankowych, lipoliza iniekcyjna np. podbródka - redukcja zbędnej tkanki tłuszczowej, mezoterapia igłowa i mikroigłowa itp. Są również zabiegi z użyciem maszyn Hi-Tech: Endermologia LPG Alliance, termolifting Zaffiro czy Geneo.

Po co najczęściej zgłaszają się do Pani klientki?

Po pewność siebie i uśmiech na twarzy. Wydaje się, że to takie proste i codzienne, ale jednak nie. Wiele z nas codziennie patrząc w lustro mówi sobie w duchu: to bym poprawiła, to mi się nie podoba, przyjaciółka ma ładniejsze usta, pełniejsze i może używać czerwonej szminki. Warto wspomnieć, że wiele kobiet nie przyznaje się do tego, że korzysta z tego typu zabiegów. Nie ma oczywiście w tym nic złego, ale kiedy co druga Klientka pyta: "a co Pani ma zrobione?", to śmiało odpowiadam, dlatego że sama miałam ogromny kompleks "niteczkowych" ust. Z chęcią opowiadam też o tym, jak zabiegi dodały mi pewności siebie i uczyniły szczęśliwszą. Moje Klientki to kobiety w wieku 18-80 lat. To niesamowite poznawać osoby w tak dużym przedziale wiekowym, bo każda z nich wnosi coś do mojego życia, a ja wnoszę do ich.

Opracowała Pani unikatową metodę wypełniania ust kwasem hialuronowym. Proszę o niej opowiedzieć. Czym różni się od tradycyjnej metody?

Opracowałam Autorską Technikę Modelowania Ust: DIDI LIPS EFFECT, którą możemy zastosować dla osoby oczekującej naturalnego efektu jak i dla osoby, która chce, aby jej usta były bardziej uwydatnione. Dzięki mojej technice w efekcie końcowym usta są wymodelowane "na płasko" czyli bez tzw. kaczego dzióbka czy jak pannie lubią określać "najpierw wchodzi usta, później ona". Usta mogą być naturalnej, średniej lub dużej wielkości, ale zawsze po wymodelowaniu moją techniką będą naturalne, bez "wałów" kwasu nad górną wargą. Jestem także pierwszym zabiegowcem, który wprowadził parę lat temu tzw. "techniki na płasko" w Trójmieście. Tak, jak wspominałam już wcześniej poznawać moją technikę przyjeżdżają zabiegowcy z całej Polski oraz Europy. To dla mnie ogromne wyróżnienie i radość, że mogę uczyć w języku polskim i angielskim. Moimi Klientkami są osoby z całego świata. Kiedy pytam je, w jaki sposób znalazły mnie, odpowiadają, że to zasługa internetu. Widząc moje portfolio podejmują decyzję, aby z drugiego końca świata przylecieć na zabieg właśnie do mnie, do Sopotu. To niesamowite!

Usta doskonałe – jakie są Pani zdaniem?

To usta, które nam samym odpowiadają i podobają się

najbardziej. Te, które wedle upodobań malujemy szminką lub zostawiamy naturalne, bo takie lubimy. Takie, w których czujemy się piękne.

Studiowała Pani wcześniej psychologię i tę wiedzę wykorzystuje w swojej pracy. Proszę opowiedzieć o związkach kosmetologii estetycznej z psychologią.

Kosmetologia estetyczna i psychologia moim zdaniem są nieodłącznym elementem wizyty w gabinecie. Mam niesamowite szczęście, że dwa fakultety: kosmetologię i psychologię mogę stosować na co dzień w pracy. Wizyta w mojej klinice to nie tylko sam zabieg. To celebrowanie kobiecości. To moja rozmowa z Kobietą na tematy te błahie, ale także te trudne. Mam chyba jakąś wewnętrzną moc, ponieważ nowo poznane osoby bardzo lubią dzielić się ze mną tematami w ogóle nie związanymi z zabiegiem, np. swoimi troskami, problemami, opowiadają o tym, jak pierwszy raz robią coś tylko i wyłącznie dla siebie, a nie dla męża czy dzieci. Śmieję się z moimi DIDI Girls, że cudów nie robię, ale trochę czary-mary już tak. Uwielbiam, kiedy Panie wracając na wizytę kontrolną i opowiadają, jak bardzo są szczęśliwe, jak dużo pewności siebie dał im zabieg, nie raz wzruszają się, a ja razem z nimi. Wtedy wiem, że dobrze postąpiłam wybierając kosmetologię jako mój przewodni kierunek.

Jakie zabiegi może Pani polecić na obecną porę roku?

Zabiegi z użyciem kwasu hialuronowego są zabiegami całorocznymi. Podobnie jak zabiegi z użyciem maszyn. Ja sama z kosmetologii estetycznej korzystam cały rok, a teraz przygotowuję swoje ciało na sezon bikini z Endermologią LPG Alliance. To świetny drenaż całego ciała, ujędrnienie i wyszczuplenie, a także błogi relax, którego tak bardzo teraz wszyscy potrzebujemy. Świetnym rozwiązaniem, do którego zachęcam jest konsultacja kosmetyczna, podczas której kosmolog doradzi, jaki zabieg sprawdzi się najlepiej u konkretnej osoby.

Lubi się Pani rozwijać. Czy planuje Pani wprowadzić jakieś nowości w DIDI Aesthetics w najbliższym czasie?

Mój temperament i energia powodują, że nieustannie jestem w ruchu, wszędzie mnie pełno, bo kocham ludzi i wśród nich przebywać. Jestem otwarta na sugestie Klientek, więc staram się wprowadzać coraz to nowsze zabiegi. Kosmetologia ciągle idzie do przodu, nie zatrzymuje się ani na chwilę, a ja podążam za nią. Na pewno planuję zakup kolejnych urządzeń Hi - tech. W Polsce uczestniczyłam już we wszystkich wartościowych szkoleniach, więc teraz pozostaje nauka za granicą. W planach mam szkolenia w Stanach Zjednoczonych i Ameryce Południowej. Dostałam zaproszenie, aby takie szkolenia także poprowadzić, więc już niedługo poprowadzę szkolenia poza granicami. Chwilę przed wywiadem otrzymałam propozycję wzięcia udziału w dużym projekcie, zakładam, że będzie to bardzo duża niespodzianka dla moich Klientek i Obserwatorów.

EFEKTOWNA PRZEMIANA

Studio Effect przeszło konkretną metamorfozę. Zmieniła się nie tylko siedziba lokalu, ale także jego wnętrze oraz oferowane usługi. Jest minimalistycznie, ale przyjemnie. W progi swojego lokalu właścicielki Julita oraz Ewa zapraszają nie tylko panie, ale również panów. Warto tu zajść, by poczuć lato – nie tylko podczas wakacji.



Studio Effect to nowe miejsce na mapie Gdyni. Julita Niezgoda zaczęła budować ten salon fryzjerski ponad 20 lat temu. Dziś wraz z współniczką Ewą Woźniak stworzyły wspaniałe miejsce z niebiańskim widokiem, który sprawia, że klienci mają ochotę spędzać tutaj więcej czasu, a pracownicy czują się jak na wakacjach.

CO NOWEGO?

Efekty działania Julity można było zobaczyć w stylizacjach wielu polskich gwiazd. Przygotowała wizualnie artystów, m.in. na Festiwalu w Sopocie, Warsaw Fashion Week, Bitwa na głosy TVP, Miss Polski, Top Model TVN czy Eurowizja TVP. Takie wyróżnienie mówi samo za siebie o jakości wykonywanych usług.

A teraz to miejsce przeszło metamorfozę. Oprócz zmiany lokalu właścicielki postawiły również na przekształcenie wnętrza. Jest minimalistyczne, a salon jawi się naturalnymi barwami i materiałami, które sprawiają, że w tym miejscu można się wyciszyć podczas usług fryzjerskich czy kosmetycznych na włosy.

Jednak nie tylko panie mogą tutaj przyjść. Również panowie są mile widziani, ponieważ w szeregach pracowników znalazł się profesjonalny barber, który zajmie się brodą, jak i męską fryzurą.

W połączeniu z akademią szkoleniową, z której można zrobić studio fotograficzne wyposażone w profesjonalne tła, to miejsce daje niesamowite możliwości twórcze. Jednak jak podkreśla właścicielka - najważniejsze dla salonu jest dbanie o najwyższy poziom jakości i usług, dlatego jako osoby tworzące ten lokal, stale się rozwijają.

EUROPEJSKIE SZKOLENIA

Oprócz prowadzenia własnego interesu, Julita Niezgoda jest Edukatorem Joico Polska. JOICO to marka fryzjerska z profesjonalnymi farbami i wyjątkową pielęgnacją do włosów. Współpraca pomiędzy nimi trwa od samego początku działalności właścicielki Studio Effect.

- Moja przygoda z fryzjerstwem zaczęła się w 1995 r. Od zawsze wiedziałam, że ta pasja przerodzi się w stałe zajęcie. Przez ten czas bezustannie się szkoliłam w akademiach w Polsce, Wielkiej Brytanii, Niemczech (Vidal Sassoon), Holandii, gdzie regularnie uczestniczę w kursach JOICO Europe, a od 10 lat pracuję na stanowisku Edukatora JOICO Polska, co pozwala mi dzielić się zdobywaną przez lata wiedzą z zakresu fryzjerstwa – tłumaczy Julita Niezgoda.



ŚPIJ I ŚNIJ!

Jak sobie pościelisz tak... No właśnie! Sen jest niezastąpiony w życiu człowieka, dlatego trzeba dbać o to, by był jakościowy. Tylko w ten sposób można ochronić się przed wieloma chorobami. Szukając przepisu na zdrowy sen warto skierować swoje kroki do Salonu Snu Hever, który od 13 lat pomaga klientom zadbać o ich odpoczynek.

Sen jest ważny dla każdego z nas, ponieważ w łóżku spędzamy nawet 1/3 naszego życia. Jakość naszego snu w ogromnej mierze zależy od tego jaki mamy materac. Nie bez znaczenia jest też łóżko samo w sobie. Często jednak nie przywiązujemy do tego tak wielkiej wagi, co niestety skutkuje zmęczeniem, bólami kręgosłupa, a nierzadko poważnymi schorzeniami. Dlatego, aby zapewnić sobie prawdziwy odpoczynek, potrzebujemy odpowiedniego wyposażenia – łóżka, materaca i pościeli. Nawet najmniejszy mankament u jednego z tych czynników sprawia, że noc może stać się bezsenność, a mijający powoli czas będzie udręką.

Jedną z firm, które starają się wychodzić naprzeciw oczekiwaniom klientów i poprawiać jakość ich snu jest marka Hever, której salony możemy znaleźć m.in. w City Meble w Gdańsku. W ostatnim czasie po raz kolejny zorganizowała specjalny cykl wydarzeń, podczas których można było wziąć udział w konsultacjach i pomocy specjalistów w doborze materaca.

Cel był jasny - uświadomić klientów jak ważne jest to, aby zadbać o komfort i higienę swojego snu. Podczas konsultacji, które odbywają się cyklicznie raz w miesiącu w Salonie Snu w City Meble w Gdańsku, każdy z przybywających na wydarzenie gości ma szansę skorzystać z bezpłatnych porad specjalistów i profesjonalistów. Dodatkowo przy każdym spotkaniu prowadzone są wyczerpujące wykłady na temat higieny snu.

Jeśli ktoś chce, może także wcześniej umówić się telefonicznie na konkretną godzinę i podczas spotkania dobrać odpowiedni materac przy pomocy fizjoterapeuty, który pod uwagę weźmie także schorzenia i dolegliwości klienta. Pamiętajmy, że zdrowy kręgosłup to lepszy sen!



SALONY SNU HEVER

Salony Snu Hever to rodzinna firma z Trójmiasta, która od 13 lat pomaga klientom zadbać o zdrowy i spokojny sen. Kieruje nią Wiwianna Szczerbowska. W salonie dobierzesz wraz ze specjalistami łóżko i materace do swoich potrzeb, bo wyspany człowiek, to szczęśliwy człowiek. Dodatkowo w asortymencie sklepu znajdziesz także poduszki, pościel, stelaże czy ochroniacze na materac. A na stronie internetowej dostępne są artykuły, które pomogą w zdobywaniu wiedzy na temat dobrego snu.



WAKACJE W MARINA MEDICAL CENTER

Marina Medical Center przygotowało dla swoich gości specjalną wakacyjną ofertę. Nie mogło zabraknąć aktywności fizycznej na świeżym powietrzu, dlatego od teraz dodatkowo do dyspozycji odwiedzających jest sprzęt na plażę i nad morze, siłownia zewnątrz, zajęcia z jogi na plaży o wschodzie słońca czy jazda na nartach wodnych po Zatoce Gdańskiej! Brzmi zachęająco?

Wakacje za pasem, warto więc w ostatnich dniach poprawiać nad swoją sylwetką. Jeśli nie dla lepszego ciała, to choćby i dla kształtowania ducha. Jednym z miejsc, gdzie w przyjemny sposób można zadbać o kondycję fizyczną jest Marina Medical Center. To medyczno-rekreacyjna część lokalu, znajdująca się w hotelu Novotel w gdańskim Jelitkowie. Tutaj zadbasz o zdrowie, kondycję czy formę, a także wypoczniesz i zregenerujesz siły.

Centrum znajduje się w bliskiej odległości od morza, a to jest niepodważalnym atutem. Spacer po parku lub brzegiem morza, a następnie szybka kuracja w Marinie? Brzmi nieźle, jak na początek wakacji! W ramach rekreacji możesz skorzystać z siłowni, strefy fitness i cross, basenu, strefy saun i wellnes oraz siłowni zewnętrznej. Wszystko pod okiem wykwalifikowanych trenerów prowadzonych przez profesjonalistów.

CO NA WAKACJE?

W sezonie wakacyjnym nie chce spędzać się czasu w zamkniętych pomieszczeniach. Doskonale zdaje sobie z tego sprawę Marina Medical Center, która przygotowała na ten czas moc atrakcji. Na początek warto zajrzeć do siłowni zewnętrznej, wyposażonej w najlepsze sprzęty do ćwiczeń. Tutaj również można skorzystać z pomocy trenerów, którzy z chęcią przeprowadzą trening lub pomogą w wykonywaniu ćwiczeń. Jednak w tym wszystkim najlepsze dodatkowym i najpiękniejszym atutem jest fakt, że trening odbywa się na świeżym powietrzu przesyconym jodem...

A może coś bardziej zaawansowanego? Czemu nie! Bez problemu można wypożyczyć teren do gry w piłkę siatkową na kartę Multi Sport i rozegrać z przyjaciółmi niezapomniany mecz. Dodatkowo rekreacja nie musi się odbywać na terenie Centrum. Właściciele zachęcają do korzystania z ich sprzętu, np. deski SUP, i zabierania go na plażę. A dla swoich klientów kartonowych i z kartami Benefit, Medcover albo Fitprofit Marina udostępnia za darmo takie akcesoria, jak leżaki, parawany czy piłki na plażę. Również dla dzieci znajdują się świetne zabawki nad morze.

To nie koniec rewelacji z pogranicza sportu, rekreacji i relaksacji. Tym razem jednak nie na plaży, a na... otwartej wodzie! Jeżeli dreszczyk emocji macie we krwi, a jednocześnie pływanie w Morzu Bałtyckim sprawia wam przyjemność to naprawdę warto skorzystać z takiej alternatywy. Marina przygotowała w lipcu także zabawę w postaci holowanie ludzi na linie w kółku lub na nartach wodnych.

A po całym dniu zabawy i odprężenia – Marina Medical Center zaprasza na stretching z Natalią Damek oraz na jogę z Jaro. O wschodzie, jak i zachodzie słońca można odbyć sesję zajęć w towarzystwie innych osób i wykwalifikowanego pracownika. Takie rozpoczęcie i zakończenie dnia sprawi, że z pewnością umysł odetchnie i podda się temu wielce pożądanemu wyciszeniu. W dostępnych opcjach są także ćwiczenia na zdrowy kręgosłup czy stretching na plaży.

Jak widać, na gdańskim Jelitkowie szykują się wakacje pełne atrakcji. Wystarczy przyjść i skorzystać z bogatej oferty, bo przecież dbanie o swoje ciało czy duszę nie kończy się wraz z rozpoczęciem sezonu. Można to robić cały rok, a jednocześnie dobrze się przy tym bawić!





METAMORFOZY UŚMIECHU W NAWROCKI CLINIC

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Uśmiech to uniwersalny język komunikacji, który rozumieją wszyscy. Czasem po prostu zastępuje słowa. Pomaga nawiązywać kontakty, rozwijać relacje między ludźmi, zdarza się, że rozładowuje napięte sytuacje. Uśmiech to często główny czynnik, który decyduje o tym, jak jesteśmy odbierani przez otoczenie. Piękny i zdrowy uśmiech zwiększa także szanse na odniesienie sukcesu w biznesie. Co zatem zrobić jeśli chcemy naprawić swój uśmiech i to jak najszybciej?

W Nawrocki Clinic pracują specjaliści, którzy potrafią wyczarować nowy uśmiech nawet w jeden dzień. Dr n. med. Michał Nawrocki jest jednym z najbardziej utytułowanych stomatologów w kraju. Stale podnosi swoje kwalifikacje poprzez uczestnictwo w wielu kursach oraz zaawansowanych szkoleniach dla lekarzy stomatologów nie tylko w Polsce, ale również za granicą. Natomiast w tym roku uzyskał tytuł doktora nauk medycznych.

Nawrocki Clinic, obecnie funkcjonuje pod adresem Czarny Dwór 10/34 w Gdańsku. Jednak już niebawem nastąpi otwarcie nowej siedziby kliniki. Będzie się ona znajdowała w przedwojennym, historycznym spichlerzu. Niesamowicie oryginalny design sprawi, że pacjenci będą czuć się tu niezwykle komfortowo. Eleganckie wnętrza, najnowocześniejsze sprzęty i technologie, a przede wszystkim wysokiej klasy specjaliści - wszystko to z myślą o pacjentach, którzy oczekują kompleksowych usług na światowym

poziomie. Na pomoc specjalistów mogą tu liczyć całe rodziny, a holistyczne podejście do pacjenta pozwala wyeliminować szereg chorób, gdyż uzębienie odgrywa kluczową rolę w funkcjonowaniu ludzkiego organizmu.

Holistyka w stomatologii to spojrzenie na problemy jamy ustnej z całościowego punktu widzenia. I właśnie w taki sposób specjaliści z Nawrocki Clinic pracują z pacjentem. Nowa klinika, która właśnie powstaje jest spełnieniem marzeń jej właścicieli. Będzie to jedna z największych i najnowocześniejszych klinik stomatologicznych w kraju.

-W Nawrocki Clinic wykorzystujemy innowacyjne technologie, dzięki którym pacjenci bez obaw poddają się zabiegom i leczeniu jest dla nich przyjemnością i nie wiąże się ze stresem i bólem. U nas czują się naprawdę dobrze i bezpiecznie. Tworzymy też

przyjazną atmosferę pełną ciepła i pozytywnej energii. Teraz chcemy, aby nowa klinika przeniosła ich w nowy wymiar stomatologii, chcemy po prostu dać naszym pacjentom wszystko to, co najlepsze - mówi Agnieszka Dojlidko-Nawrocka.

Lasery stosowane w Nawrocki Clinic to najbardziej zaawansowana technologia wspomagająca leczenie stomatologiczne. Dzięki nim pacjenci czują się bardziej komfortowo zarówno podczas zabiegu jak i po nim. Co więcej, Nawrocki Clinic posiada najbardziej zaawansowany technologicznie na świecie laser Er:YAG i Nd:YAG Fotona LightWalker, dzięki któremu leczenie stomatologiczne nabiera nowego wymiaru. Zaletą jest możliwość zastosowania tego lasera w endodoncji, chirurgii stomatologicznej, stomatologii zachowawczej, periodontologii, ortodontji, implantologii i przy wybielaniu zębów. Zabiegi są w pełni bezbolesne, dzięki czemu pacjenci z bardzo niskim progiem odczuwalności bólu są w pełni zadowoleni z przebiegu i rezultatów leczenia. Doktor Michał Nawrocki posiada ogromną wiedzę i doświadczenie w zakresie laseroterapii. Szkolą się u niego lekarze z całego kraju.

Doktor specjalizuje się także w leczeniu implantologicznym oraz zaawansowanych technikach takich jak Digital Smile Design, czyli cyfrowe planowanie uśmiechu oraz technologii CAD CAM, który pozwala wykonać kilka różnych prac protetycznych podczas jednej wizyty. Za pomocą specjalnej kamery lekarz wykonuje skan, który jest rodzajem cyfrowego wycisku. Kiedy jest on gotowy, technik dentystyczny w ciągu zaledwie kilku minut jest w stanie zaprojektować uzupełnienie.

W swojej pracy wykorzystuje także najbardziej zaawansowany program komputerowy 3D - Simplant do cyfrowego planowania zabiegu implantologicznego. Dzięki nawigacji Simplant można trójwymiarowo zaprojektować przyszłą, idealną pozycję implantu. Implanty wprowadzane są z niesamowitą precyzją, co wpływa na bezpieczeństwo zabiegu, a dodatkowo na skrócenie jego czasu. Dodatkowo wykorzystywany w Nawrocki Clinic system CEREC pozwala na samodzielne wykonanie różnorodnych prac protetycznych bezpośrednio w klinice na jednej wizycie. Charakteryzują się one bardzo wysoką estetyką i harmonią. Wynika to z faktu, że są to uzupełnienia całoceramiczne, bez podbudowy metalowej.

- To właśnie nowoczesne technologie takie jak lasery, Digital Smile Design - cyfrowe planowanie uśmiechu, nawigacja komputerowa SIMPLANT oraz własna pracownia protetyczna pozwalają nam na indywidualne tworzenie uśmiechu w jeden dzień. Jesteśmy w stanie zwizualizować pacjentowi efekt leczenia jaki zamierzamy osiągnąć i to jeszcze zanim przystąpimy do pracy - tłumaczy dr n. med. Michał Nawrocki.

Dzisiaj pacjenci oczekują nowoczesnych rozwiązań, które spełniają najwyższe wymagania estetyczne z jednoczesnym, maksymalnym komfortem użytkowania. Dlatego też w Nawrocki Clinic ogromną wagę przywiązuje się do najwyższej jakości materiałów, nowoczesnego sprzętu i wykorzystywanych technologii oraz wykwalifikowanej kadry specjalistów na światowym poziomie. Zespół Nawrocki Clinic to profesjonaliści, którzy posiadają szeroką wiedzę i doświadczenie. Są empatyczni i zawsze otwarci na potrzeby i oczekiwania pacjentów. Dbają o samopoczucie każdego, kto odwiedzi klinikę.

Innowacyjne technologie, specjaliści, leczenie bez bólu, kompleksowe usługi na najwyższym poziomie oraz przyjazna atmosfera sprawiają, że pacjenci czują się naprawdę zaopiekowani i wychodzą z Nawrocki Clinic z pięknym i zdrowym uśmiechem.



NAWROCKI | CLINIC



NAWROCKI | CLINIC





Fot. Rzemieślnik Światła

BROADWAYOWSKI ROZMACH W TEATRZE MUZYCZNYM

AUTORKA: JOANNA BIEŃKOWSKA

W Teatrze Muzycznym w Gdyni trwają intensywne przygotowania do premiery amerykańskiego musicalu „Something Rotten, czyli coś się psuje”. Na Dużej Scenie z początkiem września zagości nowy tytuł, o którym w rozmowie z Joanną Bieńkowską opowiada reżyser spektaklu - Tomasz Dutkiewicz.

Zapytam przewrotnie: co się psuje w „Something Rotten”?

Należy zacząć od tego, że sam tytuł jest przewrotny, nawiązuje bowiem do jednego z dramatów Szekspira i słynnego „something rotten in the state of Denmark”, po polsku w najbardziej popularnym tłumaczeniu: „coś się psuje w państwie duńskim”. Rzecz dzieje się w renesansie, w czasach elżbietańskich i sam Szekspir jest wpleciony w to całe przedsięwzięcie w sposób dowcipny. Co się psuje? Psuje się wszystko. Nie chcę tutaj zdradzać szczegółów przedpremierowo, w każdym razie główny bohater dąży do osiągnięcia sukcesu i chce wiedzieć, jak napisać genialny utwór, który przyniesie mu sławę. Posuwa się w tym celu do niezbyt oczywistych praktyk - udaje się bowiem do wróża, który w bardzo specyficzny sposób snuje przed nim opowieść, jak powinien tego dokonać. I to jest właśnie powodem tego tytułowego psucia. Cała historia jest niezwykle zabawna, inteligentnie przewrotna. Choć na

pierwszy rzut oka może wydawać się banalna, jest błyskotliwą satyrą na współczesną popkulturę, gatunki dramatyczne.

Tych odniesień i kontekstów kulturowych jest chyba naprawdę wiele...

Ogromnie dużo. Myślę, że dla każdego widza, nawet widza anglojęzycznego, zanurzonego w kulturze anglosaskiej, te konteksty nie będą w pełni do odczytania. Tylko ktoś bardzo głęboko zakorzeniony w musicalu będzie w stanie odczytać trafnie wszystkie odniesienia. Nie oznacza to absolutnie, że widzowie nie będą się świetnie bawić - możliwość odczytywania tych ukrytych znaczeń będzie po prostu dodatkowym atutem. Staraliśmy się oczywiście dopasować przekład do polskiego widza, bo część musicali nie jest u nas znana szerokiej widowni, dlatego są też odniesienia do polskich tytułów. Przyjemność będzie więc dwójakiego rodzaju - zabawa, którą

będą powodowały zbitki słowne, plus choreografia oraz te erudycyjne odniesienia do historii musicalu.

Zapowiada się wizualna uczta - szyte są właśnie kostiumy na wzór strojów z epoki elżbietańskiej, które tworzą Anna Adamek i Martyna Kander.

W tym musicalu poruszamy się w sferze końcówki XVI-wieku, ale jest całe mnóstwo współczesnych odniesień, celowych stylistycznych złamań, które mają nieco wybić widza z tego komfortu historycznego - i to samo odzwierciedla się w kostiumach. To są właściwie stroje z epoki elżbietańskiej, ale bardzo często z jakimiś pojechanymi współczesnymi dodatkami. Taka jest też i treść piosenek, dialogów - np. londyńskie przekupki śpiewają, że pojawiły się nowości w sferze AGD i pokazują oczywiście sprzęty z epoki, ale werbalnie nawiązują do czasów współczesnych. Postać Szekspira jest z kolei wzorowana na współczesnych idolach pop kultury, można poczuć się jak na Wembley, ponieważ on był właśnie takim protoplastą dzisiejszego celebryty. Tych odniesień jest wiele więcej i myślę, że to właśnie świadczy o atrakcyjności tego musicalu, jego dużej dozie inteligentnej dezygnacji, którą staramy się cały czas przemycać w każdym możliwym momencie. Bawimy się stylistyką, formą.

Takie właśnie stroje to pomysł twórców polskiej prapremiery, czy podobnie rzecz się miała na Broadwayu?

Robimy musical napisany przez określonych autorów w określonej stylistyce, natomiast nie jest to absolutnie musical typu copy paste, jeden do jednego przeniesiony z Broadwayu. Mamy inną scenografię, inne - choć osadzone w epoce - kostiumy, staramy się oddać ducha musicalu, nie kopiując pewnych środków. Natomiast te wszystkie wrzutki współczesne są jak najbardziej świadome i pozostają w zgodzie z tym, co jest zawarte w pierwowzorze. Mogę bez fałszywej skromności powiedzieć, że nie mamy czego się wstydzić. Sposób inscenizacji, gra aktorska, choreografia - to wszystko będzie na broadwayowskim poziomie, bo inaczej nie byłoby sensu tego robić, zniszczylibyśmy wtedy świetną materię tego musicalu. Z jednej strony podchodzimy więc z pełnym szacunkiem do materiału muzyczno-literackiego, który mamy, z drugiej zaś robimy go po swojemu, w sposób nie czynimy nie ustępującym pierwowzorowi.

„Something Rotten” to tytuł aż dziesięciokrotnie nominowany do nagrody Tony, m.in. w kategorii najlepszy musical. Czujecie pan ciężar odpowiedzialności, czy udaje się panu pracować z „czystą kartą”?

To materiał świetnie napisany w warstwie muzycznej, jak i literackiej, ale też świetny wykonawczo. Miałem okazję obejrzeć ten tytuł na Broadwayu i wiem, z czym się mierzę. Z drugiej strony, mając ten respekt i świadomość materiału, z którym mam do czynienia, nie przypadkiem zdecydowałem się na robienie go właśnie w Gdyni. Uważam, z pełną odpowiedzialnością, że tutaj można go zrobić równie dobrze, przy użyciu środków, które możemy w tym celu zagwarantować i przy użyciu twórców i artystów Teatru Muzycznego, którzy mają wypełnić swoim talentem i osobowościami przestrzeń sceny i opowiedzieć tę historię. Ten musical ogromnie mnie kręci, praca nad nim sprawia mi przyjemność. Nie mogę też non stop być stremowany i myśleć: „O Boże, w Ameryce to zrobili!” - to nie jest pierwszy tego typu musical, nad którym pracuję. Nota bene, zaczynałem w Gdyni od jednej z największych legend musicalowych, czyli „West Side Story” w 1992 roku. Byłem młodym absolwentem wydziału reżyserii w szkole teatralnej i mierzyłem się od razu, na zaproszenie Jerzego Gruzy,



z jednym wielkim fenomenem musicalowym. Niejednokrotnie miałem do czynienia z takimi tytułami w Gdyni i zawsze wychodziliśmy z tarczą. Mam nadzieję i wiarę, że tym razem będzie tak samo. Robimy swoje, mając w tyle głowy, że trzeba się do tej roboty przyłożyć.

W „Something Rotten” kuzyn słynnego Nostradamusa mówi, że musical będzie największą sensacją teatru przyszłości. Czy tak się właśnie pana zdaniem stało? Musical zrewolucjonizował świat teatru?

Chyba nie zrewolucjonizował, ale na pewno stał się odrębnym gatunkiem scenicznym. Musical radzi sobie od ponad stu lat, wytwarzając własne środki scenicznego przekazu, charakterystyczne tylko dla tego gatunku. Myślę, że jest najpełniejszą formą teatralną - mieści w sobie elementy teatru stricte dramatycznego, ale i opery. Mamy w nim do czynienia z elementami tanecznymi, a zatem mówimy też o balecie. W związku z tym jest to najtrudniejszy gatunek teatralny, który zarówno od twórców, jak i, przede wszystkim, od aktorów, wymaga bycia artystą kompletnym. Reżyser spektaklu z kolei może nie musi mieć umiejętności dyrygenta, ale powinien umieć odczytać partyturę, a przynajmniej być pełnoprawnym partnerem dla kierownika muzycznego, musi umieć rozmawiać z choreografem językiem tańca, etc. Musical



Fot. Rzemieślnik Świata

zatem może nie zrewolucjonizował, ale dopełnił wszystkie dotychczasowe formy teatralne i, jak wiemy, jego rozwój przebiega znakomicie. Wbrew temu, co mówiono - że musical się kończy, zaczyna zjadać własny ogon - na całym świecie pojawiają się nowe, świeże tytuły, przyciągając rzesze widzów.

Czyli musical wciąż ma się świetnie?

Najlepszym dowodem na żywotność i atrakcyjność tej formy jest to, że właśnie musical na Broadwayu i West Endzie najszybciej podniósł się po pandemii i to na niego najliczniej wrócili widzowie. Właśnie przyjechałem z Londynu, dokąd wybrałem się, żeby zobaczyć nowe, świeże tytuły i wróciłem cudownie naładowany energią, ponieważ wszystkie teatry pękały w szwach. Około 19:00 cały West End, a to jednak ogromne kwartały Londynu, wypełniły ogromne ilości osób, które, przechodząc, że tak powiem, przez szybką szklankę piwa w pobliskich pubach, wypełniły następnie tłumnie sale teatralne.

Oglądanie przedstawień niewątpliwie karmi pana proces twórczy. Czy jest coś jeszcze, co szczególnie upodobał pan sobie w kontekście inspiracji?

Żeby realizować spektakl w teatrze, w dowolnym gatunku, muszę mieć poczucie jednej rzeczy - że będę miał przyjemność z wykonywania tej pracy. Jestem reżyserem, to jest mój wykształcony zawód, tak jak bycie maszynistą, informatykiem, górnikiem. To umiem robić,

mam na to papiery, jestem rzemieślnikiem teatralnym. Cieszę się, że póki co mam możliwość wyboru, pracuję w teatrach, które mnie zapraszają i gdzie jestem mile widziany. Mogę pochylać się nad tytułami, które sprawią mi frajdę, intelektualną i emocjonalną przygodę podczas pracy z żywymi ludźmi. To mnie napędza, przychodząc na każdą próbę cieszę się na to, co za chwilę się wydarzy. Nawet jeżeli pracuję nad poważnym czy smutnym materiałem, to mówię o emocjach typu „fun”, sprawia mi to radość, jakkolwiek dziwnie to brzmi. Nie wyobrażam sobie, że mogłoby być inaczej.

Powróćmy do „Something Rotten” - czy ta osadzona w XVI-wiecznych realiach opowieść o show biznesie znajduje odniesienie w tym, jak postrzegamy ten rynek dzisiaj?

W pewnym sensie człowiek się tak naprawdę nie zmienił, zmieniły się okoliczności, środki przekazu i tempo docierania do odbiorców na całym świecie. Nie zmieniła się natura ludzka, nasze aspiracje i sposoby ich realizowania - czasem mniej lub bardziej humanistyczne, czasem obrzydliwe lub piękne. Bardzo ciekawie w „Something Rotten” pokazany jest na przykład Szekspir, pełen zawiści, uprzedzeń i takich małych „emocyjek”. Nie jest postacią posagową, a normalnym człowiekiem, który również zazdrościł, nienawidził. Wszystkich łączy w spektaklu jedno - miłość, zawiść, potrzeba piękna, wyrażania emocji. Tak naprawdę rzeczywiście w tamtym czasie, na przełomie XVI i XVII wieku, show biznes się wykluwał. Pamiętajmy, że Szekspir

nie działał w próżni, ma Johna Webstera i Bena Jonsona, oraz paru innych wielkich twórców z różnych dziedzin artystycznych, którzy konkurowali, zabiegali o publiczność.

Niełatwo jest pomyśleć o Szekspirze, jak o osobie zaangażowanej w show biznes...

Wiele lat temu uświadomiłem sobie pewną rzecz: w czasach współczesnych Szekspir uważany jest za dosyć hermetycznego autora, kojarzonego ze sztuką wysoką. Często, kiedy zapyta się potencjalnego widza, czy pójdzie na spektakl Szekspira, on powie: „nie, to dla mnie za trudne...” - bo tak te spektakle są realizowane. Pamiętajmy, że w czasach szekspirowskich w teatrze Globe 90% widowni stanowili najprostszy ludzkie nie potrafiący czytać ani pisać. To była ta sól ziemi, dla której pisał Szekspir. Oni stali blisko sceny, oglądali spektakle i wzruszali się, rozumieli tę sztukę. On nie pisał dla Thomasa Moora czy Francisca Bacona, czy nawet dla królowej lub lordów - choć akurat z ich inteligencją i erudycją bym nie przesadzał. Zawsze, kiedy pracuję z podobnymi materiałami literackimi, przypominam taką opowieść: w tamtych czasach zdarzały się przypadki, że oglądając spektakle, złoczyńcy, złodzieje, przyznawali się do winy. Byli w stanie pod wpływem tego, co dzieje się na scenie, przeżyć pewnego rodzaju katharsis, poczuć potrzebę wyrażania swoich emocji. To jest opisane w kronikach, takie rzeczy się działy. Dziś to się zmieniło, myślę, że w teatrze takie rzeczy by się nie zdarzyły, choć idziemy tam zarówno po to, żeby się pośmiać, ale też by emocjonalnie się oczyścić i może to wciąż dzieje się w mniejszym stopniu. To jedno w teatrze się nie zmieniło od czasów tragedii greckiej, mimo że teatr online i teatr szeroko rozumianej sztucznej inteligencji wisi nad nami i puka do naszego teatralnego domku. Zawsze będziemy operować na ludzkich emocjach, uczuciach, to będzie tożsame dla wszystkich form - dla musicalu mam nadzieję również.

Powiedział pan, że właśnie w Gdyni widział potencjalną realizację „Something Rotten”. Zdaje się, że lubi pan tutaj wracać?

Przed wszystkim urodziłem się w Gdyni i 18 pierwszych lat życia spędziłem tutaj, po maturze zdałem do Akademii Teatralnej w Warszawie i tam już zostałem. Do Gdyni wracam zawsze z ogromną radością, nie tylko dlatego, że stąd pochodzę, ale dlatego, że to jest potencjalnie najlepszy teatr musicalowy w Polsce. Pozwala na wystawienie właściwie każdego musicalu, który do tej pory wydarzył się na świecie, i to nie tylko ze względu na warunki sceniczne, ale też pod względem jakości zespołu. Nie kadzę teraz moim młodszym kolegom - reżyserowałem tu już m.in. wspomniane „West Side Story”, „Ghost”, czy „Gorączkę sobotniej nocy” i wielką frajdą było móc realizować swoje pomysły w teatrze, który daje takie możliwości. Teatr Muzyczny w Gdyni, nie obrażając oczywiście żadnego z pozostałych w Polsce, łączy doskonale warunki sceniczne z potencjałem osobowym i twórczym. To chyba najlepszy teatr dający największe możliwości, jeśli więc mam tylko możliwość i otrzymuję zaproszenie, to zawsze chętnie tu wracam. Mam wielką nadzieję, że „Something Rotten” nie będzie ostatnim spektaklem, który tutaj wyreżyseruję.



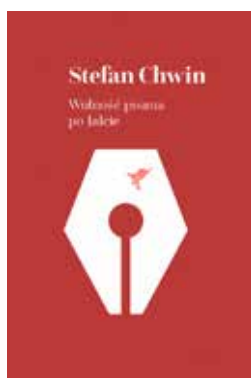
TOMASZ DUTKIEWICZ

Aktor i reżyser teatralny. Absolwent Wydziału Aktorskiego i Wydziału Reżyserii na PWST w Warszawie. Ponadto studiował polonistykę, religioznawstwo oraz filozofię na Uniwersytecie Warszawskim i filozofię XX wieku w Collegium Civitas. W latach 1988-1992 był aktorem Teatru Współczesnego w Warszawie. W latach 1999-2005 był dyrektorem naczelnym i artystycznym Teatru Polskiego w Bielsku-Białej. Zagrał Gustawa-Konrada w Dziadach, Stanleya w Tramwaju zwanym pożądaniem T. Williamsa oraz Valmonta w Niebezpiecznych związkach Ch. Lacolsa. Wyreżyserował ponad 100 spektakli, w tym kilkanaście musicali, m.in.: West Side Story, High School Musical, Piaf, Carmen Latina, Boyband, Tarzan, Rocky Horror Show, Zorro, Duch, Pierwsza randka, Gorączka sobotniej nocy, The Big Bang Musical, Atrakcyjna wdowa. Współpracował jako reżyser z kilkudziesięcioma teatrami w Polsce i za granicą. Ma na koncie dziesiątki ogólnopolskich nagród artystycznych, w tym nagrodę za całokształt działalności artystycznej i menagerskiej. Od 2006 roku jest dyrektorem Teatru Komedia w Warszawie.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Jak co miesiąc, wracamy z porcją najnowszych literackich wieści z Trójmiasta. Pierwsze wakacyjne dni zbliżają się coraz bardziej, więc to idealny czas, żeby zajrzeć do biblioteczki w poszukiwaniu interesujących pozycji do czytania podczas wypoczynku. Tym razem mamy dla Was trochę beletrystki, jak i literatury faktu, a to wszystko oczywiście z Trójmiastem w tle!



WOLNOŚĆ PISANA PO JAŁCIE

Autor: Stefan Chwin
Wydawnictwo: Wydawnictwo UG

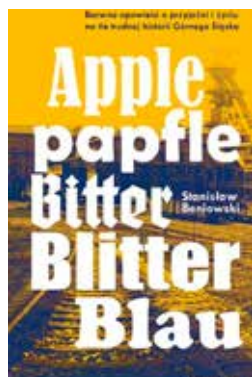
Tego autora nie trzeba nikomu przedstawiać. W czerwcu ukazała się jego najnowsza książka, która nawiązuje do sytuacji geopolitycznej, jaka pojawiła się po II wojnie światowej. Konkretniej mowa o konferencji w Jałcie, ustalającej ostateczny kształt polskich granic, a także późniejszych losów kraju. Autor przygląda się życiu codziennym oraz kulturowym Polaków po tych wydarzeniach. Czy obywatele radzą sobie z nową wolnością i zwycięstwem? Jakie skutki tej sytuacji odczuwamy aż do dziś? Czego tak naprawdę boimy się dzisiaj? O tym więcej przeczytacie w rozważaniach profesora Chwina.



PRZECHODZĄC PRZES PRÓG, ZAGWIŹDZĘ

Autor: Wiktoria Biezuńska
Wydawnictwo: Cyranka

Teraz coś od autorki z gdańskiego Wrzeszcza. Bohaterką opowieści Wiktorii Biezuńskiej jest mała dziewczynka, która zepchnięta została na margines nawet własnej rodziny. Nie ma imienia, prawa do głosu i swojego ciała. Nie liczy się. Jednak żyje i próbuje się odnaleźć w trudnej sytuacji, kiedy to ciągle staje się centrum konfliktów rodzinnych. Mimo to jakoś ciągle stara się przeżyć, dzięki swojemu mównienu oraz wyobraźni, które napędzane są bólem, cierpieniem, ale także ciekawością świata. To sprawia, że po jakimś czasie staje się Kimś.



APPLE PAPPLE BITTER BLITTER BLAU

Autor: Stanisław Beniowski
Wydawnictwo: Novae Res

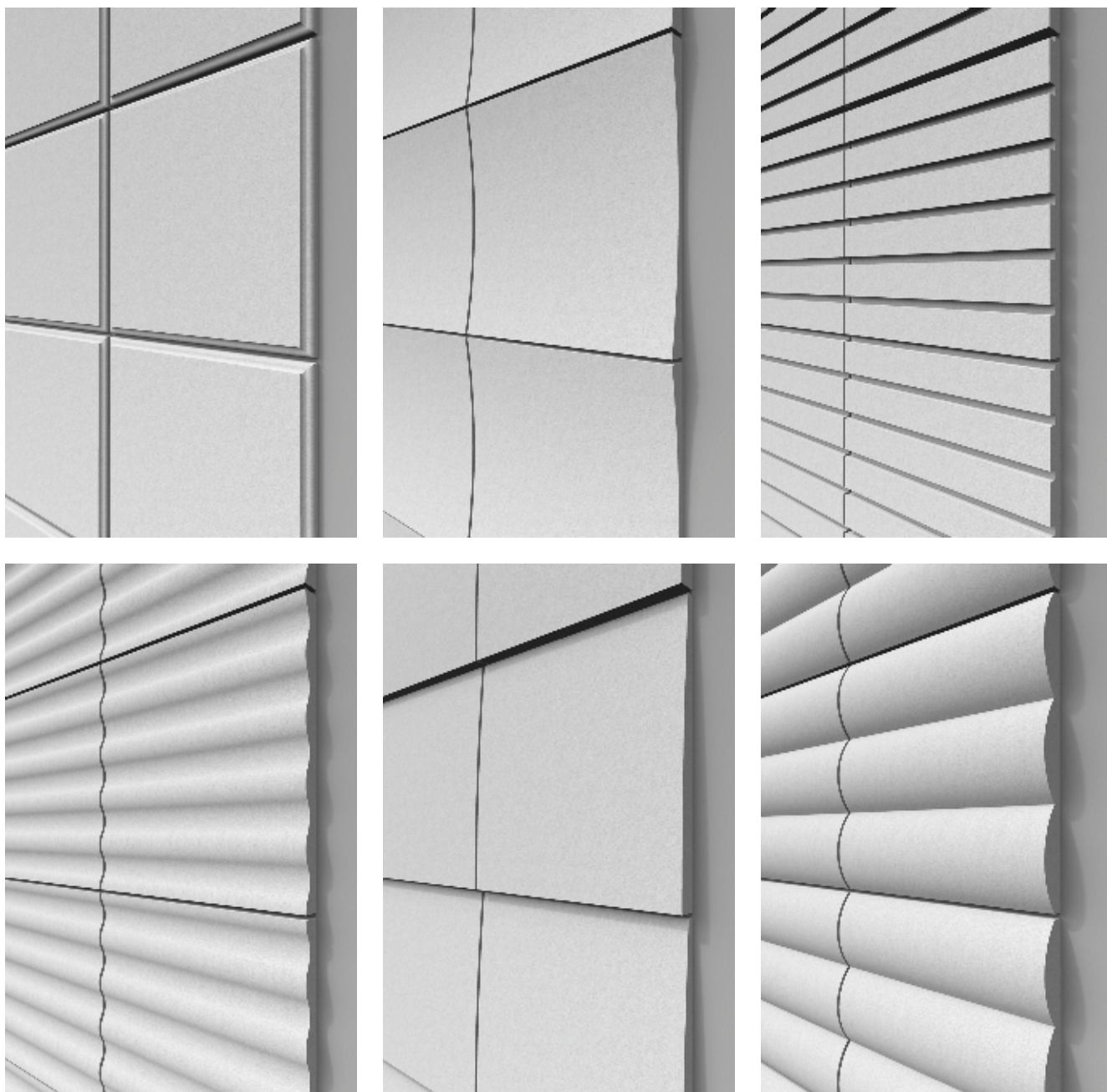
Na ciepłe wakacyjne dni przyda się opowieść o przyjaźni. Wszystko rozgrywa się na Górnym Śląsku, kiedy to po śmierci starszej siostry Stefik czuje się samotny i nie bardzo wie, jak pokierować swoim życiem. Stara się żyć dalej i podejmować codzienne obowiązki, w tym nauki języka niemieckiego z Frau Hedwig. Między tym dwojgiem, mimo znaczącej różnicy wieku, nawiązuje się cienka nić przyjaźni, która z czasem stanie się pełnoprawną relacją. Dzięki niej młody chłopak zaczyna wyruszać na poszukiwania historii regionu, w którym żyje i odkrywać dawne tajemnice.



OPRZYJ SWOJĄ SAMOTNOŚĆ O MOJĄ

Autor: Klara Hveberg
Wydawnictwo: Marpress

Była przyjaźń, czas na miłość. Uzdolniona muzycznie i matematycznie studentka zakochuje się ze wzajemnością w żonatym wykładowcy. Mimo że dziewczyna zawsze poświęcała się jedynie swoim sztukom, to teraz skupia się jedynie na nim. Bardzo szybko dochodzi do wniosku, że jej romans przypomina wydarzenia, która już się odegrały w innym życiu – matematyczki żyjącej sto lat temu, Sofii Kowalewskiej. Czy każda miłość jest inna, czy może powtarza się wszystko jak refren? Czy można żyć z szaloną miłością? Ile można dla niej poświęcić? Na te pytania próbuje odpowiedzieć autorka.



STO DECO

- CIĘŻAR – **550 kg/m³**
- ODPORNOŚĆ NA UDERZENIA **KAT I**
- **ODPORNOŚĆ** NA DZIAŁANIE CHEMIKALIÓW, BAKTERII, GRZYBÓW, POROSTÓW CZY GLONÓW
- NASIĄKLIWOŚĆ **0,15** (po 1h) **0,30** (po 24h)
- CAŁKOWITA **MROZOODPORNOŚĆ**
- EKSTREMALNIE NISKI WSPÓŁCZYNNIK ROZSZERZALNOŚCI TERMICZNEJ, **0,000011 (1/K)**
- NIEPALNOŚĆ **A2 s1 d0 (NIEPALNA)**
- LAMBDA **0,16 W/mK**

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



#FETA

MIĘDZYNARODOWY FESTIWAL TEATRÓW PLENEROWYCH I ULICZNYCH

FETA wpisała się na stałe w pejzaż i kalendarz imprez miasta Gdańska. Po dwuletniej przerwie wraca w kolejnej odsłonie, jednak tym razem w nowej lokalizacji. Festiwal zawędruje na Przymorze Wielkie, a sercem FETY będzie Park im. Prezydenta Ronalda Reagana. To właśnie w tej zielonej przestrzeni będzie mieścić się centrum festiwalowe i to tu rozgrywać się będzie większość spektakli. Festiwalowe wydarzenia będą wylewać się także poza teren parku, bowiem spektakl otwarcia zobaczymy na jednym ze szkolnych boisk na Przymorzu. Spektaklem otwierającym FETĘ będzie „Eurydyka” poznańskiego Teatru Biuro Podróży. „Eurydyka” to najnowsza produkcja TBP, która powstała w czasie pandemii. Jest artystyczną reakcją na zagrożenie rozłąką, odejściem bliskiej osoby. Niepokój i konieczność mierzenia się z tym, stały się nieoczekiwane powszechnym doświadczeniem. W programie festiwalu nie zabraknie spektakli intrygujących i przełamujących granice. Do Gdańska zawita w sumie kilkanaście polskich i zagranicznych teatrów.

Data: 7-10.07

Miejsce: Park im. Prezydenta Ronalda Reagana



ŻEGLARSKI FESTIWAL GDYNIA SAILING DAYS

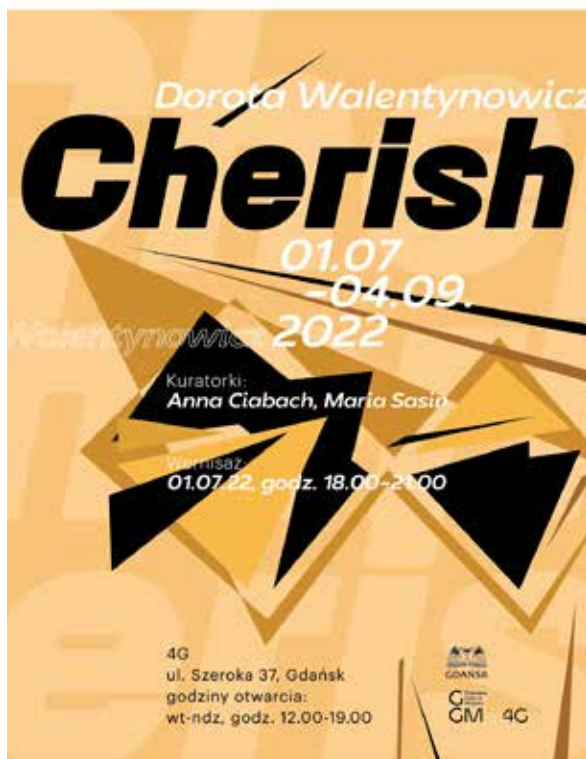


Morskie zmagania, rywalizacja w pobliżu plaży, walka o prestiżowe trofea i imprezy towarzyszące – to kolejna edycja regat Volvo Gdynia Sailing Days w pigułce. Jedną z najważniejszych imprez żeglarskich w basenie Morza Bałtyckiego odbędzie w dniach 9-24 lipca. W imprezie zobaczymy ponad 600 znakomitych żeglarzy z 20 klas regatowych. Jedną z najciekawszych atrakcji Gdynia Sailing Days będą wirtualne regaty PGE eGdynia Sailing Days i Polboat Yachting Festival. To już 23. edycja festiwalu Gdynia Sailing Days, podczas której zobaczymy całe spektrum żeglarstwa regatowego. A to wszystko w Gdyni – Żeglarskiej Stolicy Polski. Z kolei w dniach 21-24 lipca w ramach Polboat Yachting Festival gdyńska Marina Yacht Park wypełni się najpiękniejszymi jachtami żaglowymi, luksusowymi katamaranami i łodziami motorowymi. Na plaży Gdynia Śródmieście stanie specjalna strefa KINDER Joy of moving, w której na najmłodszych czekać będzie wiele rozrywek.

Data: 8-24.07

Miejsce: Marina Gdynia





„CHERISH”

WYSTAWA DOROTY WALENTYNOWICZ

Wystawa Doroty Walentynowicz „Cherish” prezentuje wybór prac artystki: obiekty, zdjęcia, instalacje i dokumentacje, rozpięte na siatce znaczeń opisującej relacje kobiet z fotografią i aparatem fotograficznym. Artystka przemieszcza się swobodnie pośród dyscyplin, mediów, epok oraz pojęć, pomiędzy tym co prywatne i publiczne, materialne i pojęciowe, pomiędzy troską i opresją. Punktem wyjścia jest tu historia amerykańskiej firmy Kodak – producenta sprzętu fotograficznego, która od początku działalności kierowała swoją ofertą do kobiet. Wytwarzane od 1888 roku klisze w rolkach i łatwe w obsłudze kamery reklamowane były jako narzędzia służące przede wszystkim do utrwalania rodzinnych wspomnień. W ten sposób kobiety stały się domowymi dokumentalistkami i archiwistkami, zyskując możliwość fotograficznego zapisu własnej historii. Tytułowe „Cherish” oznacza w języku angielskim troskę, dbanie o coś lub o kogoś, a także umiłowanie czegoś. Jednocześnie jest to nazwa najnowszego produktu firmy Kodak – zestawu monitorującego zachowanie niemowląt w czasie rzeczywistym, nazywanego też elektroniczną nianią. U Walentynowicz tytuł odczytywać można wielopoziomowo: jako zadanie tradycyjne przypisane kobietom, ale też postulaty współczesnych ruchów post feministycznych oparte na etyce troski czy, w innej perspektywie, jako ukryte narzędzie kontroli i ograniczania.

Data: 01.07-04.09

Miejsce: 4G, ul. Szeroka 37



GLOBALTICA FESTIWAL KULTUR W GDYNI

Stało się już tradycją, że lipiec w gdyńskim Parku Kolibki stoi pod znakiem Festiwalu Kultur Świata GLOBALTICA. Tak będzie też w tym roku. Inauguracja festiwalu odbędzie się w Gdyńskim Centrum Filmowym we czwartek, 14 lipca, a uświetni ją koncert wyjątkowej grupy Damir Imamovic Trio. W piątek i sobotę występy przeniosą się na scenę główną w Kolibkach. Wśród artystów znajdą się przedstawiciele kultur ze wszystkich kontynentów. W planie jest także specjalny program uwzględniający artystów z Ukrainy i kulturę naszych wschodnich sąsiadów. Jak niezmiennie pokazuje nam historia, niezależnie od sytuacji politycznej, gospodarczej czy społecznej, kultura jest tym, co spaja ze sobą narody. Pozwala spojrzeć na świat szerzej i z perspektywy innej niż nasza własna. Festiwal Kultur Świata Globaltica powstał właśnie po to, aby zbliżyć do siebie ludzi poprzez budowanie w nich zrozumienia dla obcych nam tradycji, kultur i obyczajów. Muzyka natomiast jest tego rodzaju medium, które trafia do nawet najbardziej opornych na to działanie serc.



Data: 14-16.07

Miejsce: Park Kolibki, Gdynia



KULINARNA ŚWIĘTOJAŃSKA

Miasto Gdynia, po dwuletniej przerwie, zaprasza na V już edycję Kulinarnej Świętojańskiej, która stała się największym cyklicznym festiwalem street-food w Polsce Północnej. To plenerowe wydarzenie, którego oś stanowi jedna z najbardziej znanych ulic handlowo-usługowych w naszym mieście jak i w Polsce – ul. Świętojańska. Idea festiwalu dodatkowo podkreśla i promuje pierwszy w Polsce miejski szlak kulinarny.

Kulinarna Świętojańska podkreśla znaczenie kulinarnego rodowodu Gdyni oraz atrakcyjnej i różnorodnej oferty kulinarnej miasta. Festiwal proponuje eksplorację smaków i aromatów kuchni świata oraz najnowszych trendów kulinarnych. Uczestnicy będą mieli niepowtarzalną okazję, by poznać doskonałą jakość ofertę gdyńskich lokali w promocyjnych cenach. Propozycją tegorocznej edycji jest kreatywne połączenie smaków lata. Nie zabraknie również kuchni bogatej w ryby i owoce morza. Goście na scenie zaprezentują autorską i zaskakującą ich interpretację. Udział w wydarzeniu jest bezpłatny i otwarty. W programie przewidziano także quizy oraz konkursy oparte na historii kulinarnej Gdyni, czy kultowy już Bieg Kelnerów w 3 edycjach: profesjonalnej, amatorskiej i dla dzieci oraz jazz grany na żywo.



Data: 09.07
Miejsce: ul. Świętojańska, Gdynia



LADIES' JAZZ FESTIVAL

Sceny Gdyni i Wejherowa ponownie staną się światową stolicą jazzu, swingu, soulu w kobiecym wydaniu. Ladies' Jazz Festival to prawdziwe święto klimatycznej muzyki, scenicznej energii, satysfakcji i radości. Między 25 a 31 lipca wystąpią m.in. takie gwiazdy jak Dorota Miśkiewicz, Rebeka Bakken, czy Andrea Motis, która rozpocznie festiwal koncertem w Filharmonii Kaszubskiej. Niezwykła artystka z Barcelony zaprezentuje swoją najnowszą, nieznaną jeszcze płytę. W programie festiwalu znalazł się także koncert Agi Zaryan, pierwszej polskiej gwiazdy nagrywającej dla Blue Note oraz benefis Grażyny Łobaszewskiej z udziałem Katarzyny Nosowskiej, Jorgosa Skoliassa i Staszka Soyki.

Ladies' Jazz Festival zagości w lipcu w salach Teatru Muzycznego, Konsulatu Kultury w Gdyni oraz Filharmonii Kaszubskiej w Wejherowie. Wyjątkowe wydarzenia, niezwykła atmosfera, sztuka i wysoki poziom wykonawczy. Muzyka i gwiazdy to coś, co sprawia, że festiwal przyciąga rzesze entuzjastów jakości i piękna w kulturze.

Data: 25-31.07
Miejsce: Teatr Muzyczny w Gdyni, Konsulat Kultury w Gdyni oraz Filharmonia Kaszubska w Wejherowie





**30 LAT
NADBAŁTYCKIEGO
CENTRUM KULTURY**

KONCERTY, GALA I WERNISAŻ

Rok 2022 to dla Nadbałtyckiego Centrum Kultury w Gdańsku rok okrągłych, 30. urodzin. To okazja do podsumowań i wspomnień, ale także pretekst do podjęcia próby spojrzenia w przyszłość. W programie jubileuszu znalazł się koncert Jacaszek/Budzyński pt. „Legenda”, wernisaż wystawy Recycle - Upcycle, koncert Julii Pietruchy oraz gala i koncert Leszka Możdżera. Koncerty z okazji jubileuszu zaplanowane zostały w niezwykłych wnętrzach gotyckiego Centrum św. Jana w Gdańsku. Każdy z nich stanowi przedsięwzięcie zupełnie odrębne pod względem gatunkowym, co pozwoli zaprezentować szerokie możliwości akustyczne i aranżacyjne naszej nietypowej sali koncertowej i nawiązać do obszarów, w których działa Nadbałtyckie Centrum Kultury. Wystawa złożona z archiwalnych materiałów promocyjnych, wycinków prasowych, fotografii, elementów wystaw i minionych projektów, fragmentów reportażu, scenografii, składać się będzie na opowieść o dotychczasowej historii Nadbałtyckiego Centrum Kultury. Jednocześnie zawarte w tytule ekspozycji słowa (recycle i upcycle), językowo wywodzące się z obszaru ochrony środowiska, zdradza przyszłe dążenia NCK.

Data: 28.07-05.10

Miejsce: NCK



65. MIĘDZYNARODOWY FESTIWAL MUZYKI ORGANOWEJ

Międzynarodowy Festiwal Muzyki Organowej w Oliwie, jako jeden z najstarszych tego typu festiwali w Europie, po raz kolejny odbędzie się w zabytkowej Archikatedrze Oliwskiej. Wyjątkowa historia Katedry, jej unikalne pod względem architektonicznym wnętrze, jak również jedyne w swoim rodzaju królewskie organy czynią ze świątyni idealne miejsce do doświadczania muzyki organowej za pośrednictwem niemalże wszystkich zmysłów. Festiwal skutecznie podtrzymuje gdańską tradycję organową i status Gdańska, jako jednego z najważniejszych ośrodków muzycznych w Europie. W tym roku Pomorskie Stowarzyszenie „Musica Sacra” zaprosiło do współpracy artystów polskich i zagranicznych, dzięki czemu podczas festiwalu usłyszymy polskie kompozycje skonfrontowane z zagranicznymi utworami. O wyjątkowości Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Organowej w Oliwie świadczy również instrument, na którym wykonywane są koncerty. Te zabytkowe organy charakteryzują się intrygującą historią sięgającą XVIII wieku i czasów opata Jacka Rybińskiego. Zdobienia instrumentu (rzeźby i umiejscowienie przy imponującym witrażu), a także nietypowa konstrukcja, są ewenementem na skale światowej.

**Data:** 25.06-23.08

Miejsce: Archikatedra Oliwska



BALTIC MOTO SHOW

Baltic Moto Show to dzieło organizatorów dwóch znanych i lubianych wydarzeń motoryzacyjnych - Targów Motoryzacyjnych 3TM oraz Street Meeting Poland, którzy połączyli swoje siły, aby stworzyć najważniejszą i największą imprezę motoryzacyjną w północnej Polsce. Już niebawem, na koronie stadionu Polsat Plus Arena Gdańsk będzie można zobaczyć setki wyjątkowych samochodów – samochody super premium, samochody tuningowe, sportowe, klasyki oraz motocykle. Te wszystkie pojazdy będzie można podziwiać na strefie SELECT, eksponowane na koronie stadionu. Będzie można również zapoznać się ofertą firm motoryzacyjnych, którzy zaprezentują swoją ofertę w strefie EXPO.

Formuła imprezy jest otwarta – każdy właściciel interesującego pojazdu może zostać wystawcą w strefie SELECT. Wystarczy wysłać zgłoszenie poprzez stronę organizatora, gdzie dany pojazd będzie podlegał ocenie i po pozytywnej weryfikacji może się pojawić na imprezie. W programie także pokazy driftu, konkursy na najlepszy zestaw car audio, najgłośniejszy wydech, czy wybór TOP 15 aut. Gośćmi specjalnymi wydarzenia będą specjaliści z branży moto: Sebastian „Kickster” Kraszewski, Adam Kornacki oraz Patryk Mikiciuk.



**9-10 LIPCA
2022**

POLSAT PLUS
ARENA GDAŃSK



**TUNING, SPORT
& CLASSIC**

**NAJWIĘKSZE WYDARZENIE
MOTORYZACYJNE W
PÓŁNOCNEJ POLSCE**

**SEBASTIAN
KICKSTER
KRASZEWSKI**

**ADAM
KORNACKI**

Data: 9-10.07
Miejsce: Polsat Plus Arena, Gdańsk





GDYNIA • MARINA YACHT PARK
21-14 Lipca 2022r.



www.yachtingfestival.pl

POLBOAT YACHTING FESTIVAL VOL.3

Najpiękniejsze jachty żaglowe, luksusowe łodzie motorowe, houseboats i skutery już w lipcu będzie można oglądać w jednej z najnowocześniejszych przystani jachtowych w Polsce - Marina Yacht Park w Gdyni. Polska jest europejską potęgą i światowym wiceliderem w budowie jachtów i łodzi, wielokrotnie nagradzanych za jakość i innowacyjność. Polboat Yachting Festival to wyjątkowa okazja dla polskich producentów i dystrybutorów jednostek pływających do prezentacji aktualnej oferty przemysłu jachtowego. Podczas tegorocznej edycji zobaczymy jachty i łodzie z czołowych polskich stoczní (udział zapowiedziały m.in.: Sunreef Yachts, Galeon Yachts, Northman, Delphia, Balt Yacht, Parker Poland, La Mare Houseboats, Pro Air – Jacht 2020) oraz prestiżowe zagraniczne marki, z których wiele produkowanych jest w Polsce. W tym roku na gdyńskiej wystawie ponownie będzie okazja, by obejrzeć kilka wyjątkowych premier.

Data: 21-24.07
Miejsce: Marina Yacht Park



Fot. Sisi Cecylia



LATO TEATRALNE W SOPOCIE

Sopot oferuje wiele możliwości spędzania czasu – plażowanie czy spacer po molo to tylko część z nich! Liczne restauracje serwują potrawy kuchni niemal całego świata. To jednak posiłki dla ciała. Co zaś ze strawą duchową? Tę w najlepszym gatunku serwuje Teatr Atelier im. Agnieszki Osieckiej. 7 lipca ruszy Lato Teatralne - to wtedy zaprezentowany zostanie spektakl „Strefa Zero”, w reżyserii dyrektora Teatru Atelier - André Hübnera-Ochodlo. Sopocka premiera odbędzie się 10 lipca. W obsadzie zobaczymy dwoje wspaniałych aktorów – Teresę Dzielską i Adama Machalicę. „Strefa Zero” to jednak dopiero początek! W tym sezonie w Teatrze Atelier będzie jak u Hitchcocka - najpierw trzęsienie ziemi, a potem napięcie będzie już tylko narastać. Tegoroczny repertuar Lata Teatralnego Sopot jest bowiem nie tylko pełen ciekawych wydarzeń, ale i jest szalenie różnorodny. 17 lipca rozpoczną się zaś Międzynarodowe Spotkania z Kulturą Żydowską. Będzie to m.in. okazja, by wybrać się na koncerty gwiazd wykonujących repertuar koncentrujący się wokół tej niezwykle fascynującej kultury. Na sopockiej scenie wystąpią artyści niemal z całego świata – od Polski, przez Niemcy, Austrię, aż po... Chile!

Data: 07.07-28.08
Miejsce: Teatr Atelier



LETNIE BRZMIENIA W GDAŃSKU

W lipcu, sierpniu i wrześniu odbędzie się seria koncertów Letnich Brzmień z najpopularniejszą polską muzyką. Na świeżym powietrzu zagrają Nosowska, Brodka, Kwiat Jabłoni i Natalia Przybysz. Do letniej trasy dołącza MROZU, który jak nikt, potrafi podnieść słuchaczy na duchu oraz Sobel, który znakomicie odnajduje się zarówno w popie, jak i muzyce hip-hop. Letnie Brzmienia to ogólnopolska trasa koncertowa topowych polskich artystek i artystów. To wakacyjny cykl ponad 100 koncertów na świeżym powietrzu, w 13 miastach z najpopularniejszymi artystkami i artystami, którzy mają moc przyciągania i czarowania publiczności. Trójmiejski cykl otworzy charyzmatyczna Nosowska (09.07), dzień później zagra nie mniej oryginalna Brodka (10.07). Koncertowy lipiec rozkwitnie muzyką Kwiatu Jabłoni (14.07). W sierpniu publiczność rozrusza najbardziej pozytywny MROZU (28.08), a wakacyjny czas pożegnamy razem z Soblem (2.09) i z Natalią Przybysz (3.09). Koncerty live gwarantują niepowtarzalne wrażenia!



Data: 09.07-03.09
Miejsce: Plac Zebrań Ludowych, Gdańsk



Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FABBRICA
MARMAI E GRANITI



studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS
CERAMICA
GROUP

discover more at
www.irisfmg.com



LEGENDY TOP GEAR W GDAŃSKU!

AUTOR: MARCIN WIŁA

Słynne trio z kultowego Top Gear, Jeremy Clarkson, Richard Hammond i James May, niedawno pojawiło się w Gdańsku. Dlaczego? Bo właśnie w Trójmieście nagrywali materiał do kolejnego odcinka programu The Grand Tour, emitowanego na platformie Amazon. To prawdopodobnie jeden, jedyny raz kiedy gwiazdy motoryzacyjnego show pojawili się razem w Trójmieście. W programie The Grand Tour prezenterzy podróżują po świecie prezentując samochody i inne pojazdy, jak zwykle z domieszką swojego wyjątkowego poczucia humoru.

Wizyta w Gdańsku owiana była tajemnicą, a o realizacji materiału nie wiedział nikt z lokalnych mediów. Nawet stróże prawa nie byli do końca świadomi, co się wydarzy we wtorek rano na ulicy Długiej. Dzień wcześniej, zdjęcia do programu trwały w kilku miejscach Gdańska – między innymi na terenach postoczniowych, w porcie oraz na Westerplatte.

We wtorek, przed południem nastąpił kulminacyjny moment nagrań, bowiem prezenterzy dotarli w bardzo publiczne miejsce – przejechali kilkakrotnie ulicą Długi Targ oraz Długą. Na żywo panowie są dokładnie tacy sami jak na ekranie – dowcipni, zabawni i złośliwi wobec siebie. Chętnie pozwolili na zdjęć i „zbijali” piątki z dziećmi, które akurat przypadkowo były na planie filmowym.

Prezenterzy oczywiście podróżowali po Gdańsku nie byle czym – każdy z nich zawsze pojawia się w dość oryginalnym samochodzie. Jeremy tym razem postawił na Mitsuoka Le-Seyde. To bardzo rzadki, limitowany model produkcji japońskiej, bazujący na Nissanie Silvia S13. James wybrał mały, równie rzadki samo-

chód produkcji... amerykańskiej - Crosleya Convertible z przełomu lat 40. i 50. Samochód ma 4-cylindrowy silnik o pojemności 724 ccm generujący 26.5 konia mechanicznego. Richard z kolei, znany z zamiłowania do amerykańskiej motoryzacji, postawił na dość współczesnego Chevroleta SSR – to unikatowy pick-up w wersji cabrio, ze sztywnym, metalowym dachem, chowanym między kabiną a „paką”.

Na planie był również obecny samochód typu Hot-Rod, który prawdopodobnie pełnił funkcję auta rezerwowego. Ekipa The Grand Tour liczyła około 100 osób i kilkanaście pojazdów. Ciekawym elementem był też specjalistyczny pojazd do wideo-filmowania w ruchu. Zbudowany na bazie VW Transportera „dźwig” wyposażony w kilka kamer, zarówno z przodu, jak i z tyłu. To właśnie jemu zawdzięczamy dynamiczne ujęcia w ruchu samochodów, którymi podróżują znani prezenterzy w swoim show. Na odcinek The Grand Toru zrealizowany w Polsce, w tym Gdańsku, będziemy jednak musieli poczekać kilka miesięcy. Emisja nastąpi w sezonie jesienno-zimowym.

MONTOWNIA



**EUROPEAN
PROPERTY
AWARDS**

WINNER 2021-2022

ZAINWESTUJ W HISTORYCZNE LOFTY

Gdańsk Młode Miasto

Tereny postoczniove w Śródmieściu Gdańska



58 779 58 00
montownia@eurostyl.com.pl
eurostyl.com.pl

- Zabytkowy budynek w wyjątkowej lokalizacji
- Luksusowe lofty serwisowane
- Lofty wykończone pod klucz - industrialny styl
- Centrum konferencyjne i food hall w budynku
- Partnerski model współpracy z Inwestorem
- Bezpieczeństwo środków Inwestora - rachunek powierniczy



NOWY
CITROËN C5 X

CITROËN C5 X

ZASKAKUJĄCO DOBRE 3 W 1

AUTOR: MARCIN WIŁA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Najwyższy komfort jazdy był domeną samochodów drogich, luksusowych i nieosiągalnych. W dawnych latach te kryteria spełniał Mercedes albo Rolls-Royce. Wtem jednak pojawił się rywal – Citroën. Francuska marka do perfekcji opanowała technikę zapewnienia jak najwygodniejszej jazdy. Klasyczny DS był tak skonstruowany, że mógł jeździć nawet bez jednego koła! Teraz Citroën powraca do tych tradycji „pierwszej klasy”. Nowy C5 X zaskakuje pod wieloma względami i oferuje wymarzony komfort podróżowania.

Citroën C5 X to bardzo ciekawy miks. Sam producent pisze o nim, że łączy: „elegancję sedana, pojemność kombi oraz solidność i poczucie bezpieczeństwa SUV-a” – i coś w tym jest. Pokusiłbym się nawet o stwierdzenie, że to trzy samochody w jednym, trzeba przyznać, że to trochę nietypowe zagranie, ale jakże trafne! Ten samochód doskonale wie dla kogo i dlaczego został w ten sposób skonstruowany. Uterenowiony charakter to oczywiście analogia do obecnych czasów. Wszyscy chcemy być aktywni, zwiedzać świat i być gotowym na wszelkie scenariusze. I C5 X próbuje dopasować się do tego trendu.

Wizualnie przypomina kombi, ale plastikowe dokładki i podwyższony prześwit to ukłon

w stronę miłośników „off-roadu”. Z kolei luksusowy sznyt odnaleźć można w charakterze komfortowej limuzyny.

Stylistycznie nowy Citroën jest atrakcyjny i nowoczesny. Nie przypomina i nawet nie próbuje udawać kontynuacji legendy XM’a czy nowszego C6. Ma styl marki, ale jakby w innym, „rozciągniętym” wydaniu. To całkiem spory samochód. Pod względem praktycznym dobrze spełnia swoje zadanie „3in1”. Podwyższona wysokość nadwozia zapewnia wygodniejsze wsiadanie i wysiadanie oraz dobrą widoczność, a przestrzeń wewnątrz jest naprawdę imponująca.





Wnętrze może się również pochwalić indywidualnym stylem, a do tego dobrej jakości wykończeniem. Francuzi potrafią sprawić, że zarówno kierowca, jak i pasażerowie po prostu dobrze się poczują obcując z tym samochodem. Niby niewiele, a często kluczowe!

Komfort jazdy naprawdę jest wybitny – zarówno w kwestii resorowania i odizolowania pasażerów od nawierzchni, jak i w kwestii wyciszenia. Do tego miękkie, obszerne fotele i akusamitnie pracujące przełączniki. Co ciekawe, nie ma tu sportowych naleciałości. Ten model nie chce udawać samochodu wyczynowego, nie ma pakietu spojlerów, ani trybu głośnego wydechu. To pojazd, którego bardzo brakowało na rynku. Taki luksus, ale w skromnym wydaniu, bez wielkich chromowanych elementów i emblematów luksusowych producentów. Jedno jest pewne, Francuzi mają nowy model i wracają do wyższej klasy średniej z bardzo ciekawą propozycją.

Po pierwszych jazdach testowych możemy już potwierdzić, że Citroën C5 X oferuje dużo miejsca, świetny komfort, a do tego jest ekonomiczny. Za podstawową wersję zapłacimy 143 800 zł, i zapewniam, że można poczuć się w niej dostojnie i elegancko. Jednak, aby w pełni tego doświadczyć, warto skorzystać z jazdy testowej, którą oferuje salon Citroën Zdunek w Gdańsku.



ALFA ROMEO TONALE

WRESZCIE NA TRÓJMIEJSKICH DROGACH!

AUTOR: MARCIN WILA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Włoski producent zapowiadał pojawienie się nowego modelu już kilka lat temu. Jednak jak to bywa w Italii, sielankowe, południowe życie biegnie własnym rytmem. W efekcie, na końcowy rezultat przyszło nam czekać dwa lata dłużej niż spodziewali się „Alfisti”, czyli miłośnicy tej marki. Latem 2022 roku nowy model Tonale wreszcie wyjechał na trójmiejskie drogi, a dzięki dealerowi Auto-Mobil z Gdyni mogliśmy na własnej skórze przekonać się czym zachwycają się miłośnicy motoryzacji na całym świecie!

Alfa Romeo określa Tonale jako wyraz metamorfozy marki. Pozostaje on wierny swojemu DNA, który od 1910 roku cechuje szlachetna włoska sportowa elegancja. Tak jest też w tym przypadku. Nowa Alfą naprawdę może się podobać! Nic więc dziwnego, że Włosi na jej widok krzyczą: „Bella” (wł. piękna)!

Tonale to samochód łączący funkcjonalność z usportowionym charakterem i, przynajmniej podstawowymi, możliwościami „terenowymi”. Stylistycznie cała gama modelowa marki jest do siebie podobna, ale w Tonale widać już powiew świeżości. Uwagę przyciągają takie elementy jak „Trilobo”, czyli „twarz” samochodu z reflektorami adaptacyjnymi „3+3” z nową matrycą Full-LED nawiązujące do historycznego modelu SZ Zagato oraz charakterystyczny grill Alfę Romeo „Scudetto”. W tylnych światłach zastosowano z kolei te same elementy stylistyczne, co w światłach przednich, a linia boczna wyraźnie przypomina znane już Stelvio.

Nowa Alfa Romeo ma nadwozie o długości 4,53 m, szerokość to 1,84 m a wysokość 1,6 m. Takie proporcje – czyli stosunkowo duża szerokość, obiecują, że samochód dobrze spisze się na krętych drogach. I tak jest w istocie. W żadnym momencie auto nie wykazało żadnej nerwowości. Żadna z osi nie dawała nawet małych sygnałów, że to już za dużo. Tonale radzi sobie świetnie i w tej klasie aut z pewnością będzie w czołówce, jeśli chodzi o przyjemność z jazdy.

Sportowego ducha nowej Alfę wyraźnie czuć podczas jazdy. Silnik z technologią miękkiej hybrydy mHEV o pojemności 1.5 generuje zależnie od wersji 130 lub 160 KM. Gwarantuje dobre osiągi i swobodę poruszania się w mieście, ale także na trasie. Nieoceniona jest też oszczędność. Podczas naszego testu Tonale potrzebowało średnio 7.5 litra benzyny na każde 100 kilometrów. Uwzględniając dynamiczne jazdy, głównie po mieście – to dobry wynik.





Ponieważ Tonale to nie samochód sportowy, a bardziej uniwersalne auto miejsko-rodzinne, nie mogło zabraknąć tutaj komfortu. Kabina jest przestronna, adekwatnie do reprezentowanej klasy. Projekt jest prosty, mamy klasyczne przyciski klimatyzacji, jednak zero tanich plastików piano black. Do tego naprawdę okazały bagażnik. Konstruktorzy przyłożyli się też do wyciszenia kabiny.

Największą zaletą nowej Alfa Romeo Tonale jest bez wątpienia jej styl – zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz. Tonale zachowuje więc ducha marki, a przy tym jest bardziej uniwersalne niż swoi poprzednicy, a przejazd ulicami Trójkąta nie pozostawia złudzeń, że ten samochód zwraca na siebie uwagę. Aby się o tym przekonać trzeba zostawić w salonie minimum 157 000 zł. Taka kwota, bowiem otwiera cennik nowego Tonale.





CENA 1 300 000 ZŁ

POWIERZCHNIA 195,61 m²

CENA ZA m² 6 654 ZŁ

Gdańsk Jasień, ul. Oliwkowa



OSTATNI DOM W OBECNYM ETAPIE INWESTYCJI



Duże możliwości
aranżacji układu
funkcjonalnego



Fotowoltaika
i pompa ciepła
GRATIS



Zamknięte
kameralne osiedle



Duża działka
(500 m²)



Garaż
dwustanowiskowy



#EQTOUR2022

IMPREZA ELEKTRYCZNYCH „GWIAZD”

AUTOR: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Elektryki to wciąż nowość dla wielu, i aby ich sprzedaż znacząco wzrosła, potrzebne jest działanie. Mercedes-Benz już trzeci raz wychodzi z inicjatywą i pozwala swoim klientom doświadczać elektrycznej odmiany motoryzacji. Wszystko w ramach imprezy EQ Tour zorganizowanej przez trójmiejskich dealerów Mercedes-Benz – Witman oraz BMG Goworowski. W ciągu czterech dni uczestnicy mieli możliwość przetestować wszystkie modele Mercedesa z linii EQ: EQA, EQB, EQC, EQE, EQS i EQV. Począwszy od stosunkowo małego crossovera o miejskim charakterze, przez kompaktowe a'la SUV'y, po ultraluksusowy krążownik i przestronnego vana. Z uwagi na dużą rozpiętość modelową, na jedno auto, uczestnikowi przypadało około dwudziestu minut, po czym

następowała zmiana, i tak aż do ostatniego modelu. Jednak dzięki temu każda osoba mogła znaleźć coś dla siebie.

Warto dodać, że prowadzący zadbali nie tylko o samo poznanie modeli EQ, ale również o ich wiedzę w temacie samochodów elektrycznych i przyszłości marki Mercedes-Benz. Wykład poprzedzający jazdę zawierał wiele informacji, które mogą być przydatne przy wyborze elektryka - przybliżono chociażby aspekty finansowe zakupu i eksploatacji. Najważniejszym zadaniem było jednak to, by uświadomić uczestników eventu, że samochody elektryczne to jedyna słuszną drogą, którą teraz podążają producenci samochodów na całym świecie.



GWIAZDA POWRACA

Nowy Mercedes-AMG SL



Mercedes-AMG SL 55 4MATIC+:
średnie zużycie paliwa 13,0-12,3 l/100 km;
łączna emisja CO₂: 293-278 g/km.



AMG



CZYSTA PRZYJEMNOŚĆ Z JAZDY

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

W segmencie samochodów Premium jest numerem jeden. Zasłużenie, ponieważ BMW zgodnie z filozofią marki od lat stawia na czystą przyjemność z jazdy, w której jest przestrzeń dla zrównoważonego rozwoju, odpowiedzialności za środowisko i spełnionych oczekiwań klientów. Jak podkreśla Christian Haririan Dyrektor Generalny BMW Group Polska, kto raz usiadł za kierownicą ich samochodu natychmiast przekonuje się z czego wynika sukces marki.

BMW przez lata symbolizowało luksus, na który nie każdy mógł sobie pozwolić. Dziś oferta obejmuje całą gamę samochodów użytkowych, funkcjonalnych i rodzinnych, czy to oznacza, że zmienili się klienci?

DNA marki nie jest przypadkowe, a czysta przyjemność z jazdy to nie tylko slogan reklamowy naszych samochodów. Ich użytkownikami są osoby, dla których liczy się komfort i bezpieczeństwo. Zresztą każdy, kto raz siedział za kierownicą BMW na pewno to potwierdzi. Dlatego nie szukałbym wspólnego mia-

nownika w przynależności do danej klasy społecznej, a w pragnieniu jazdy, co uwiadcza globalna sprzedaż na poziomie 2,2 miliona samochodów w zróżnicowanym segmencie i kategoriach.

Pod względem jakiego kryterium zdołamy kategoryzować ofertę BMW?

Drzwi do świata BMW otwierają tzw. samochody, które określamy mianem wejściowych. Należą do nich modele z serii 1, a także X1 i X2. Interesujące młodych i grupę kierowców cieszących się czasem, na emery-

turze. Ich decyzje o wyborze warunkuje wielkość samochodu, cena schodzi na drugi plan.

Na ile te dwie grupy odgrywają kluczową rolę dla koncernu?

Dla nas każdy klient jest kluczowy. W przypadku młodego pokolenia obserwujemy, że dojrzewa razem z marką, przesiadając się z czasem do coraz wyższych modeli. Drugą grupę, która najczęściej wybiera modele X3, X4 i X5 i bardzo luksusowe X7 łączy zamiłowanie do jazdy naszą marką, która jest gwarancją przyjemności w różnych kategoriach aut. Klienci są najważniejsi, dlatego my chcąc na każdym kroku doceniać ich zaangażowanie w markę od lat niezmiennie oferujemy m.in. wysoką jakość serwisu identyczną dla wszystkich aut.

Panuje opinia, że BMW uzależnia, kto raz usiadł za kierownicą pozostanie wierny marce na lata. Z czego to wynika?

Nie nazwałbym tego uzależnieniem, a miłością, bo w BMW można się zakochać od pierwszego wejrzenia. To z resztą nasz „tajny” przepis na sukces marki. Ja pracuję dla BMW od 31 lat, gdy zaczynałem w latach 90-tych we Frankfurcie w ofercie znajdowały się trzy modele serii 3, 5 i 7, a na całym świecie było 6 tysięcy naszych samochodów. Dziś przekroczyliśmy dwa miliony, co jest możliwe dzięki lojalności i zaufaniu, jakim obdarzają nas klienci. Również w Polsce.

Polacy od lat są zafascynowani BMW. Różnimy się preferencjami zakupowymi od Europy i świata?

BMW nie działa po omacku. Nasza aktywność na polskim rynku jest stale wspomagana inwestycjami w przedsięwzięcia marketingowe, dzięki którym budujemy markę w świadomości jej odbiorców. Od dekady analizujemy dynamikę rozwoju polskiego rynku, ludzie chcą jeździć ładnymi i komfortowymi samochodami, więc w BMW odnajdują nie tylko luksusowe trendy, ale też funkcjonalność zastosowanych rozwiązań i nowe technologie, które są sprzymierzeńcami kierowców. Najbardziej popularnym modelem od lat jest BMW serii 3 – swoiste arcydzieło, które ewoluuje łącząc wygląd, cenę i możliwości jakie wnosi do jazdy. Wielu klientów kupuje kolejną „trójkę”, mając frajdę z przesiadania się do udosконаłonej wersji.

Co łączy te samochody?

Są wygodne, doskonale wyposażone i przestronne. Polska jest dużym krajem, podróżując po niej zauważyłem, że kierowcy najbardziej lubią duże i luksusowe auta. My jesteśmy do ich dyspozycji w 41 salonach na terenie całego kraju i w 10 punktach sprzedaży oferujących serwis. Marka ma tu dobrą sieć, doinwestowaną przez salony w Polsce. W samym Gdańsku są dwa wraz z punktami obsługi serwisowej. Patrząc w głąb kraju sprzedaż skupia się w Poznaniu, Wrocławiu, Szczecinie, Krakowie i na Śląsku, a także w Białymstoku, Lublinie i Rzeszowie. Za istotny element rozwoju uważam współpracę z firmami, w których auto jest narzędziem oddawanym w ręce utalentowanych pracowników. My jesteśmy dla pracodawców atrakcyjni,

mamy korzystną ofertę leasingową i bank BMW. W tę stronę zmierzamy, ponieważ wraz ze wzrostem ekonomicznym firm zapotrzebowanie na samochody wzrośnie. My je dla nich przygotowujemy.

BMW zapowiedziało, że w 2030 roku samochody elektryczne stanowią będą połowę sprzedaży. Na dążymy z infrastrukturą, która jest dziś wyraźnym hamulcem dla rozwoju?

Sprzedaż samochodów wzrosła od ubiegłego roku. Nie jestem jednak w stanie przewidzieć tempa jej wzrostu. Polacy cenią elektromobilność, są nią zainteresowani, natomiast pewną bolączką jest nadal infrastruktura związana z ładowaniem. Dopiero powstanie rozbudowanej sieci na miejskich drogach i autostradach pozwoli na pełny wystrzał elektromobilności. Przez cały czas salony BMW pracują nad rozwiązaniami dotyczącymi potrzebnej infrastruktury, celem marki jest ciągłe usprawnianie, chcemy być coraz lepsi. Dziś już wiemy, że pociąg elektromobilności jest nie do zatrzymania. Pytanie, jak szybko dojedzie na oczekiwaną stację?

Na ile prawdopodobne jest, że w niedalekiej przyszłości salony samochodowe będą zasilane fotowoltaiką lub wiatrem?

BMW może poszczycić się pierwszą taką funkcjonalnością na świecie. Każdy kolejny salon marki jest budowany z nastawieniem na zrównoważony rozwój, aby jak najmniej wpływać na środowisko naturalne. Mamy przygotowane procedury związane z rozwojem, w przypadku fabryk produkujących samochody elektryczne funkcjonują one w oparciu o wiatr i panele słoneczne. Jako grupa jesteśmy najbardziej rozwiniętą organizacją na świecie, co pokazują wskaźniki.

Jaka była sprzedaż samochodów w Polsce w 2020 i 2021?

W 2021 sprzedaliśmy 23,5 tys. samochodów, rok wcześniej nieco mniej. W pierwszym kwartale bieżącego roku około 6 tys. aut. Biorąc pod uwagę sytuację w Ukrainie, rosnącą inflację i wysokość odsetek związanych z leasingami naszym celem jest utrzymanie ambitnej sprzedaży na zbliżonym poziomie. Pomorze, podobnie jak regiony mazowiecki i śląski są ważnymi punktami na naszej mapie. Przykładem jest Prezes Zarządu BMW Zdunek - pan Tadeusz Zdunek, który zdecydował się zainwestować w dwa salony w Gdańsku i jeden w Gdyni. Pod względem zainteresowania samochodami elektrycznymi proporcje pomiędzy regionami są wyrównane. Klienci kupują podobnie.

Na którym miejscu pod względem sprzedaży plasuje się BMW?

W segmencie Premium, w którym znajdują się Audi, Mercedes, Jaguar i Tesla jesteśmy numerem jeden. To dla mnie wielka satysfakcja i pewność spójności strategii sprzedaży z filozofią marki skoncentrowanej na odczuwaniu wielkiej przyjemności, wygody, sportu. Całość nie do podrobienia. Rywalizujemy na najwyższym poziomie, na szczęście rynek jest na tyle duży, że miejsca wystarczy dla nas wszystkich.



FIAT 1500 CABRIOLET MAŁY, WŁOSKI I CZERWONY

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Jaki powinien być samochód sportowy? Kiedyś panie mówiły, że najlepiej jakby był mały, włoski, czerwony i oczywiście bez dachu. Taki jest właśnie Fiat 1500 Cabriolet. Bardzo rzadkie auto, mimo tak swojsko brzmiącej nazwy.

Kabriolety Fiata? Znaczący temat jednym tchem wymienią Fiata 124 Spider, zarówno dawnej, jak i bardziej współczesnej generacji. Miłośnicy youngtimerów przystaną nad Fiatem Barчетtą, Ritmo Cabrio i może Maluchem w odmianie „Bosmal”. Militariści dodadzą, że istniała odkryta, cywilna i wojskowa wersja przedwojennej 508-ki i nieco bardziej luksusowej 518-ki. Ale czy to na pewno wszystko? Oczywiście, że nie! W wymienionym gronie zabrakło pewnego niezwykle samochodu, będącego efektem spotkania trzech geniuszy: głównego inżyniera Fiata - Dante Giacosa, Ernesto Maserati, którego przedstawiać chyba nie trzeba i człowieka, który sprawił, że słowo „emocje” brzmi do dziś tak samo jak „Ferrari” - Giovanni Battisty „Pinin” Fariny. Celem spotkania, które miało miejsce w 1957 roku, było stworzenie projektu, który byłby kwintesencją włoskiego, lekkiego, otwartego samochodu sportowego. Pod maską miał się znaleźć 1,5 litrowy, dwuwłukowy, sportowy silnik benzynowy, produkowany na zlecenie Fiata w fabryce braci Maserati. Mistrz „Pinin” Farina postarał się przy tym, aby linie nowego projektu przypominały Ferrari 250 PF. Cabriolet. Trudno o lepsze DNA.

Tak powstał Fiat 1200 - 1600 Cabriolet, który zadebiutował w listopadzie 1959 roku. W połowie 1962 roku silnik 1500 OSCA zastąpiono 90 i 100 konnymi silnikami 1600 i 1600 S. Samochody te wyróżniały się charakterystyczną asymetryczną atrapą chłodnicy. W międzyczasie „Pinin” Farina zaprezentował, budowaną na bazie kabrioletu, odmianę coupe. Klienci mogli nabyć także nakładany na kabriolet, sztywny dach.

Po czterech latach obecności w katalogach, w 1963 roku, przyszedł czas na poważne zmiany stylistyczne. Teraz kabriolet Fiata stał się sportowym uzupełnieniem modnie wówczas kanciastych, średnioklasowych modeli 1300/1500. Przejął też od nich 72 konny silnik. Tak – to ta sama jednostka napędowa, która kilka lat później, wraz z całym pakietem elementów z Fiata 1500, trafiła do Polskiego Fiata 125p. Nadal w ofercie utrzymano 90 konną odmianę 1600S, a włoskie ceny samochodu zaczynały się od 1400000 do 1750000 lirów. Na początku 1965 roku czterobiegową skrzynię przekładniową podmieniono na pięciobiegową, a hamulce otrzymały wspomaganie i to był już koniec, ponieważ w 1966 roku leciwy już 1500, zastąpiony został przez zupełnie nowe 124, w odmianie coupé i oczywiście spider. Realnie wysoka cena, oraz fakt, że przez siedem lat produkcji samochód poddawany był częstym modyfikacjom, sprawił, że poszczególnych faz modelowych wyprodukowano niewiele. Duża część trafiła do USA. To sprawia, że w Europie Fiata 1200 – 1600 Cabriolet zobaczyć nie jest wcale łatwo. Prezentowany na zdjęciu egzemplarz to bodaj jedyny w Trójmieście i okolicy. Pokazujących się w Polsce na złotych jest zaledwie kilka. Do tego dochodzi kolejnych parę, sfotografowanych w kolekcjach, w stanie do całkowitej odbudowy. W większości są to samochody, które przyjechały z amerykańskiego rynku i różnią się nieco od europejskich. Samochody, które od zawsze poruszały się po drogach starego kontynentu trzymają cenę. Aby je posiadać, trzeba zapłacić od 19 000 do 40 000 euro.





„Trójmiejski” Fiat 1500 to właśnie taki europejski egzemplarz. W dodatku sprzedany w Niemczech, za pośrednictwem działającej od 1929 do 1971 roku, spółki NSU – FIAT, która od 1957 roku działała pod nazwą Neckar. Także tutaj sportowy przybysz ze słonecznej Italii miał być „wisienką na torcie”, uzupełniającą gamę składanych na miejscu, „zwykłych” Fiatów. Ponad pół wieku – od 1966 do 2020 roku, czerwony Włoch z niemieckim paszportem spędził w swoich rodzimych landach. Cały czas jeździł i nie wyglądał nawet źle. Mimo to, niefachowo naprawiany wymagał coraz pilniejszego remontu. O tym, jak gruntownego, przekonał się jego nowy właściciel, który zabrał samochodzik do Polski. Nawiasem mówiąc – kto wie, co by z nim było, gdyby pozostał w ojczyźnie, ponieważ garaż, w którym parkował znajdował się w miejscowości poważnie doświadczonej przez ubiegłoroczne powodzie.

W każdym razie ten tok będzie pierwszym oficjalnym sezonem czerwonego Fiata 1500 Cabriolet w Polsce. Ten artykuł zapowiada zaś jego premierę. I tu – na koniec ciekawostka. Na jednym ze starych zdjęć zdjęć gdańskiego wiaduktu Błędnik, które zrobiono w latach 70. XX wieku, możemy zobaczyć śmigającego Fiatka. Jego pojawienie się w PRL-owskiej rzeczywistości musiało być ogromnym wydarzeniem...



M
CREMO
CUKIERNIA AUTORSKA
by Marek Moskwa



Luksusowa rzemieślnicza cukiernia
TORTY, CIASTA, MONOPORCJE, LODY, SŁODKI STÓŁ.
ROBIONE RĘCZNIE WG TRADYCYJNYCH RECEPTUR.
DLA CIEBIE, DLA TWOJEGO BIZNESU.



Pruszcz Gd., ul. Wita Stwosza 16
zamowienia@cremo.pl
tel.: 516 915 897

www.cremo.pl



EFEKT IGI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Trójmiasto to jeden z najmocniejszych punktów na tenisowej mapie Polski. Przez lata odbywały się tutaj największe turnieje na czele z sopockim Prokom Open, tutaj znajdują się też jedne z najlepszych i najbardziej malowniczo położonych obiektów - na czele z kortami STK Sopot i Arki Gdynia. I wciąż przybywają kolejne. Dzisiaj, gdy dzięki Idze Świątek tenis ma szansę stać się nowym sportem narodowym Polaków - w Trójmieście mamy do dyspozycji już 120 kortów, z czego wiele z nich całorocznych.

Jest ciepło, czerwcowe popołudnie. Nie zastanawiając się długo wybieram numer, by zarezerwować korty. Trzy sygnały, krótka rozmowa i niestety - STK oblegane w opór. Cóż, mam jeszcze jedną szansę. Szczęście mi sprzyja! Sopocki „Leśnik” ma 2-godzinną lukę. Chwytam swoją białą tenisową torbę, pakuję rakietę, piłki i buty, i lecę na trening. Jadę rowerem. W mojej głowie kotłują się myśli, które z tych miejsc bardziej mi odpowiadają... Spory kompleks z długoletnimi tradycjami i sukcesami, czy raczej bardziej kameralny kort położony w środku lasu, gdzie natura dosłownie zagląda ci przez ramię. Biję się z myślami. Wchodzę na kort, odbijam piłkę od czerwonej mączki, spoglądam przed siebie, koncentruje się i w jednej chwili jestem sam na sam, z tym co lubię najbardziej. Tenis!

Trójmiasto oferuje mnóstwo miejsc, w których można pograć w tenisa. Prawie w każdej dzielnicy można znaleźć co najmniej jeden kort, jednak od jakiegoś czasu nie ilość, lecz dostępność odgrywa tu kluczową rolę. W ciepły weekend czerwca w zasadzie trudno było znaleźć jakiegokolwiek wolne miejsce na kortach STK.

- Teraz praktycznie codziennie mamy pełne obłożenie na wszystkich naszych kortach, pojedyncze wolne korty pojawiają się dopiero w późnych godzinach, najczęściej po 21:00 - mówi Tomasz Bogucki, prezes STK. - Jednak prawda jest taka, że nie mamy problemu z obłożeniem zarówno latem, jak i zimą. Nasze korty są bardzo dobrze przygotowane, a hale jako jedyne w Trójmieście są murowane, czyli idealne do gry bez względu na warunki atmosferyczne - dodaje.

Podobnie jest na gdyńskich kortach Arki, ale... istnieje pewna kluczowa zależność.

- Nie możemy narzekać na brak chętnych do gry. Jednak niedawno zauważyłem bardzo ciekawą zależność. W momencie, gdy odbywa się ważny tenisowy turniej, a już w ogóle, kiedy na światowe korty wychodzi Iga Świątek lub Hubert Hurkacz, to obłożenie na kortach automatycznie się zmniejsza. Wcześniej nie odbywało się to aż na taką skalę. Widać,

że ludzie zaczęli doceniać tenis i mocno kibicować naszym zawodnikom - tłumaczy Radosław Szymanik, prezes zarządu KT Arka Gdynia. - Jeżeli miałbym porównywać zainteresowanie tenisem względem poprzednich lat, to będę mógł to jednoznacznie stwierdzić dopiero we wrześniu, kiedy będziemy mieli nowy nabór. Jednak już teraz widzę, że nasz kultowy produkt, czyli „Wakacje z rakieta” - półkolonie tenisowe, wzbudzają bardzo duże zainteresowanie - podkreśla.

PACHNIAŁO SZLEMEM

Tenisowy boom, jeżeli o takim można już mówić, to z pewnością efekt wielu czynników. Popularność białego sportu rosła od lat, wraz z rozwojem infrastruktury, szczególnie tej całorocznej. Bo ile z kortami odkrytymi nie było tak źle, to barierą dla Polaków była zbyt mała liczba hal. W latach 90. masowo pojawiły się tzw. balony, a w kolejnych latach już trwałe obiekty.

- Tak, pamiętam jak w Trójmieście pojawiły się pierwsze balony. Nie było ich za wiele, pamiętam te na kortach Witten w Gdańsku oraz na kortach Arki w Gdyni - mówi Mariusz Ozdoba, prezes z Pomorskiego Wojewódzkiego Związku Tenisowego. - Jedyńm obiektem, który posiadał wówczas pełną infrastrukturę był Sopot Tenis Klub. Miał dwie hale tenisowe z prawdziwego zdarzenia. W Gdańsku była również hala tenisowa za czasów św.pamięci Lecha Pieczonki, czyli hala na Lechii, hala w hangarach - dodaje.

Wielkim kołem napędowym były zawodowe turnieje na czele z Prokom Open. Do Sopotu zjeżdżały się największe gwiazdy światowego tenisa. Pachniało splendorem, bryzą i dolarami. A wszystko za sprawą gdyńianina Ryszarda Krauze, przez wiele lat jednego z najbogatszych Polaków, który postanowił wyłożyć kolosalną sumę pieniędzy na rozwój polskiego tenisa. W szybkim czasie doszło do przeniesienia turnieju z półki ITF na półkę WTA. Początek w 1998 roku był jeszcze stosunkowo skromny - Tier IV (1 107 500 dolarów w puli nagród) - ale rozwój błyskawiczny: Tier III (180 000) już rok później, a od 2002 kategoria ta sama, lecz z 300 000 dolarów do wygrania.

SOPOT TO TENIS

Tenis w Sopocie pojawił się niemal w momencie powstania samego miasta. Był tu praktycznie od zawsze. W 1897 roku w dzisiejszym parku Północnym powstał pierwszy kort tenisowy. Cztery lata później po obu stronach Nordstrasse – dzisiejszej ulicy Powstańców Warszawy, znajdowało się już 6 nowoczesnych kortów. Podniesienie poziomu sopockiego tenisa z gry towarzyskiej do dyscypliny sportowej było zasługą Sopockiego Klubu Tenisowego, który już w pierwszym roku istnienia liczył 121 członków. Po wojnie tenis okazał się równie popularną grą, jak ruletka. Sportowe wrażenia koncentrowały się w domku klubowym w sąsiedztwie 18 w pełni urządzonych kortów. Białe stroje zawodników z całego świata pojawiały się na sopockiej mączce, a nadmorski kurort stał się najważniejszym ośrodkiem białego sportu nad Bałtykiem. Pojawiały się też sukcesy, jednym z większych była wygrana Bronisława Lewandowskiego w turnieju o Puchar Słonecznego Brzegu w Bułgarii. W późniejszych latach Polacy odnosili zwycięstwa w turniejach w USA, na Kubie i w Indiach. A w 1979 roku zorganizowano tu pierwsze Mistrzostwa Europy. Wówczas klub dysponował już 21 kortami ziemnymi i 1 asfaltowym.

1992 był rokiem przełomowym. Po pierwsze, pochodząca z Sopotu Magdalena Mróz zakwalifikowała się na Igrzyska Olimpijskie w Barcelonie, a po drugie w Sopocie zorganizowano pierwsze zawody WTA – „Prokom Challenger Poland”, z nagrodą wynoszącą 25 tysięcy dolarów. W turnieju wzięło udział kilkaset uczestniczek z ponad 10 państw. Tak było do 1997 roku. Wraz ze wzrostem puli nagród do Sopotu przyjeżdżało coraz więcej zawodniczek z czołówki WTA. To był złoty czas sopockiego tenisa. Nigdy wcześniej nie rozgrywano tu zawodów takiej rangi. Turnieje ATP odbywały się na kortach SKT do 2007 roku. Niestety, wszystko przerwał spór, ciągnący się już kilkanaście lat.

Oś sporu między zarządem Sopockich Klubu Tenisowego a prezydentem Sopotu, stanowi warta nawet 80 mln zł 4-hektarowa działka w centrum Sopotu. Mieszczą się na niej same korty, budynki klubowe i hala. Konflikt wybuchł, gdy klub postanowił przejąć użytkowane wcześniej przez kilkadziesiąt lat tereny w użytkowanie wieczyste. Już w 2009 roku ostateczny i korzystny dla klubu wyrok w tej sprawie wydał Sąd Najwyższy, do dziś jednak formalnie nie stał się on właścicielem kortów. Przez ponad 10 lat nie dokonano bowiem skutecznego wpisu do ksiąg wieczystych. W międzyczasie - na wniosek prezydenta Sopotu - sąd zawiesił zarząd klubu. Po początkowych porażkach, SKT zaczęło jednak uzyskiwać korzystne dla siebie orzeczenia sądów. Tym samym obecny dzierżawca STK nie może dokonywać długoterminowych planów, i m.in. dlatego ciężko zorganizować tu wysokiej rangi turnieje. Póki co STK robi, co może. Jednak czy ten wielki tenis wróci jeszcze do Sopotu? Wszyscy mamy taką nadzieję...

Fot. mat. prasowe



Sopot przez chwilę pełnił rolę tenisowego centrum świata. Był jednym z zaledwie kilkunastu, z Wielkimi Szlemami włącznie, w których w tym samym czasie i miejscu toczyła się rywalizacja w WTA i ATP. Były nazwiska znane z pierwszych stron gazet, były sukcesy polskich tenisistów, a atmosfera na kortach Sopockiego Klubu Tenisowego nie różniła się niczym od tej wimbledońskiej. Zresztą właśnie tutaj Rafael Nadal wygrał na swój pierwszy turniej ATP w karierze. Wielką karierę zaczynał też Gael Monfils, a w singlowych rozgrywkach występowali Łukasz Kubot i Michał Przysiężny. Tu triumfowali też polscy debiści - Marcin Matkowski i Mariusz Fyrstenber, a także Klaudia Jans-Ignacik i Alicja Rosolska, które przez lata tworzyły najlepszy polski debel kobiece. Oj działo się!

Wielkie imprezy, wielkie nazwiska napędzały nie tylko kibiców, ale i graczy amatorów. Prawdziwym momentem przełomowym mogą się jednak okazać sukcesy Igi Świątek.

- Iga Świątek to pierwsza zwyciężczyni turniejów wielkoszlemowych w historii polskiego sportu, pierwsza nasza „jedynka” światowego rankingu. Jeżeli to będzie trwać, a tego przecież wszyscy chcemy to może trwale zmienić pozycję tenisa w Polsce, podobnie jak Adam Małysz zbudował potęgę skoków narciarskich. Z tą różnicą, że skoki to sport ekstremalny, a tenis jest powszechny i łatwo dostępny – mówi Michał Stankiewicz, red. naczelny Prestiżu, który przez kilka lat organizował międzynarodowe turnieje rangi ITF dla kobiet. – Już teraz widać radykalny wzrost zainteresowania tenisem, nie tylko po obłożeniu kortów, ale chociażby dlatego, że ogólnopolskie media coraz więcej uwagi poświęcają występom innych zawodniczek i zawodników niż Iga. Informacje i relacje ze startów naszych reprezentantów z drugiej i trze-

OBIEKTY TENISOWE W TRÓJMIEŚCIE

Gdynia



5



Sopot

2

Gdańsk



17

GDYNIA:

- Baza Sport Gdynia, Artura Grottgera 19
- Klub Tenisowy Arka, Juliana Ejsmonda 3
- Gdyńska Akademia Tenisowa, Amona 25
- Korty Tenisowe Wybrzeże, Spółdzielcza 1
- Tenis Zone Gdynia, Wrocławska 52

SOPOT:

- Sopot Tenis Klub, Floriana Ceynowy 5
- Korty Tenisowe Leśnik Sopot, 23 Marca 105

GDAŃSK:

- Sport Park Przymorze, Prezydenta Lecha Kaczyńskiego 13
- Tennis Max, Jagiellońska 24
- Active Zone, Profesora Michała Siedleckiego 14
- Lechia Tennis Club, Traugutta 29
- Gdańska Akademia Tenisowa, Kazimierza Górskiego 1
- Korty tenisowe „Podleśna”, Podleśna 80
- Weber Tennis Club, Generała Leopolda Okulickiego 2
- Szkoła Tenisa Dłaj, Sobieskiego 90
- Centrum Tenisa Don Balon, aleja Legionów 7, ul. Uphagena 25 (dawne korty AZS Gdańsk)
- Szkoła Tenisowa Gdańsk Zaspa, Zbigniewa Burzyńskiego 10
- Oliwskie Centrum Tenisa „Dzik”, Abrahama 38
- FabrykaTenisa, Arkońska 17
- Novotel Gdańsk Marina, Jelitkowska 20
- ABC Tenisa - Osowa, Chełmińska 8
- Hala Tenisowa Osowa, Penelopy 25 (wjazd od ul. Nowy Świat)
- Breakpoint Tennis Academy, Barniewicka 139
- Stangiel Tenis&Squash, Zeusa 84

RODZAJE KORTÓW:

GDYNIA

19 kortów otwartych
10 kortów krytych

SOPOT

33 kortów otwartych
7 kortów krytych

GDAŃSK

25 kortów otwartych
26 kortów krytych



ciej setki rankingów stają się normą. Mam nadzieję, zaraz będziemy świadkami efektu kuli śnieżnej, jeżeli chodzi o liczbę turniejów, kibiców, grających amatorów i zawodników. No i kolejne Polki i Polaków w czołówce rankingów WTA i ATP.

DWA GIGANTY

Największą bazą i infrastrukturą w Trójmieście dysponują dwa największe kluby - STK Sopot i Arka Gdynia. W Sopocie to korty przy Ceynowy oraz korty miejskie. Korty na Ceynowy przez lata reklamowały się jako jedyne, z których trybun widać morze. W sumie 38 kortów, z tego 7 w murowanych halach z zapleczem - jest kawiarnia, domek klubowy. Sporo się też dzieje.

- W zeszłym roku mimo pandemii na naszych kortach zorganizowaliśmy łącznie około 100 turniejów. Są to zarówno rangi międzynarodowe ITF, ale też o randze międzynarodowych mistrzostw Polski. Wówczas na nasze korty przyjeżdża ok. 300 graczy z całego świata seniorów, czyli po 30 roku życia - mówi Tomasz Bogucki, prezes STK. - Poza tym organizujemy też turnieje amatorskie, mistrzostwa Polski czy wojewódzkie. Warto wspomnieć m.in. o amatorskim cyklu turniejów Ziemia Cup, które rozgrywane są w 3 kategoriach: Open, +50 i +60. Rozgrywki odbywają się co tydzień i gromadzą od 25 do 60 uczestników. Organizujemy też bardzo dużo turniejów dla dzieci, czyli Tennis 10. W tym roku będzie podobnie - podsumowuje.

Problemem kortów jest jednak spór prawny jaki toczy się od kilku lat pomiędzy miastem, a poprzednim użytkownikiem SKT, który walczy w sądach o powrót na obiekt. Tym samym obecny dzierżawca STK nie może dokonywać długoterminowych planów, nie może dokonywać inwestycji na kortach, ani zawierać długoterminowych umów. To powo-

duje pat prawny i inwestycyjny, który jest bez znaczenia dla grających, ale dla organizatorów większych turniejów może być barierą, gdyż nie-remontowany obiekt ulega niszczeniu. Już teraz nie można wejść na trybuny znajdujące się na korcie centralnym.

Arka Gdynia to z kolei 20 kortów - w tym 3 kryte (zimną 6 kortów krytych), 1 kort twardy, szeroka ścianka treningowa, a także kawiarnia oraz sklep tenisowy. Warto dodać, że to miejsce scalone z dwóch obiektów: 9 z nich znajduje się na gruncie wieczystie dzierżawionym od miasta, pozostałe zlokalizowane są na tzw. górcie, którą klub wydzierżawił w 2000 r. na 30 lat. To właśnie ta część należała do Ryszarda Krauze. Biznesmen postanowił jednak zwrócić ją miastu, mimo że wcześniej zainwestował 7 mln zł w ich rozbudowę. Dzięki temu dziś KT Arka to jeden obiekt z kortami, gotowy do realizacji dużych turniejów.

- Mamy kilkadziesiąt różnych turniejów, poczynając od turniejów Pipelife Arka Cup dla dzieci i młodzieży do lat 10. Organizujemy też dwa ogólnopolskie do lat 12 i dwa ogólnopolskie do lat 14 - mówi Radosław Szymaniak. - Z kolei już w lipcu odbędą się eliminacje drużynowych mistrzostw Europy do lat 14 lat dziewczyn. Tu odbywa się też Super Seria, czyli drugi najwyższy turniej do lat 14 w rozgrywkach PZT. Mamy też mistrzostwa Polski w różnych kategoriach czy zawodach, jak np. radców prawnych czy adwokatów. U nas odbywa się też jeden z bardziej prestiżowych turniejów amatorskich, czyli Top Szlem, w kraju jest tylko 5 takich turniejów. W przyszły weekend, bo już 1 do 4 lipca organizujemy Międzynarodowy Turniej ITF rangi 200, który jest sankcjonowany przez Międzynarodową Federację Tenisową. Z kolei we wrześniu prawdopodobnie odbędą się tu drużynowe mistrzostwa Polski oraz mistrzostwa trenerów. Mimo że koszty energii oraz gazu wzrosły kilkukrotnie na przestrzeni roku, a ceny usług bardzo obciążają nasz budżet to kalendarz pęka w szwach! - podsumowuje prezes KT Arka Gdynia.



Fot. mat.prasowe BNP Paribas Poland Open Turniej WTA 25

120 KORTÓW

W Trójmieście działają 24 obiekty tenisowe, które dysponują 120 kortami. 77 z nich to korty otwarte, a 43 kryte. Najwięcej, bo aż 17 rozsianych jest po Gdańsku. Mimo że Sopot posiada zalewie 2 miejsca, w których można pograć w tenisa, to może poszczycić się największym i najstarszym tego typu obiektem w Trójmieście. Z kolei najciekawsze zawody tenisowe rozgrywane są na kortach gdyńskiej Arki.

W samej Gdyni znajduje się 5 obiektów: Baza Sport Gdynia, Klub Tenisowy Arka, Gdyńska Akademia Tenisowa, Korty Tenisowe Wybrzeże oraz Tenis Zone Gdynia. Daje nam to 29 kortów, w tym 10 całorocznych hal krytych. Wszystkie oprócz jednej hali (kort twardy AG) z nawierzchnią ze sztucznej trawy tenisowej. Najtaniej wypożyczymy kort w Gdyni Orłowie na Kortach Tenisowych Wybrzeże 30 zł/h - nawierzchnia ceglana bez sprzętu, natomiast najdroższe są korty należące do Gdyńskiej Akademii Tenisowej, gdzie za godzinę gry zapłacimy 80 zł plus dodatkowo 10 zł za rakietę oraz 10 zł za piłki. Jednak tu gra odbywa się na kortach krytych z nawierzchnią ze sztucznej trawy. Największy i najlepiej wyposażony obiekt w Gdyni to Klub Tenisowy Arka, który posiada aż 20 kortów. Wszystkie miejsca prowadzą szkółki tenisowe dla dzieci i dorosłych. Zajęcia indywidualne z trenerem wahają się w granicach od 80 zł (KT Wybrzeże) - 160 zł (Gdyńska Akademia Tenisowa) za godzinę. W cenie są zazwyczaj rakiety, piłki i cały sprzęt potrzebny do realizacji treningów.

Sopot dysponuje dwoma obiektami. Najsłynniejszym, i zarazem największym w całym Trójmieście jest Sopot Tenis Klub, gdzie swój pierwszy turniej ATP wygrał sam Rafa Nadal! W sumie znajduje się tu aż 38 kortów, z czego 7 w murowanych halach: Hali Widowiskowej oraz Hali Korneluków. Korty, które znajdują się w hali są o nawierzchni twardej, a pozostałe na klej, czyli mączka ceglana. Godzina gry na korcie centralnym kosztuje 55 zł, natomiast na hali od 55 - 110 zł w zależności od godziny. Niemal 50 % zniżkę mają członkowie STK oraz seniorzy z kartą soppoką. Do dyspozycji jest aż 23 trenerów. Alternatywą są kameralne Korty Tenisowe Leśnik położone na leśnej polanie Trójmiejskiego Par-

ku Krajobrazowego, które dysponują 2 kortami ziemnymi. Niektórzy uważają, że to właśnie one są najbardziej urokliwymi kortami w całym Trójmieście. W tygodniu godzina kosztuje tu 40 zł, a w weekendy 35 zł. Z kolei karnet 10 lekcji z trenerem kosztuje 999 zł (kort w cenie).

Najwięcej obiektów tenisowych znajduje się w Gdańsku, bo aż 17, co daje 26 kortów krytych - wszystkie oprócz jednego z nawierzchnią ze sztucznej trawy oraz 25 kortów otwartych, większość z nawierzchnią ceglana. Do dyspozycji tenisistów są: Sport Park Przymorze, Tennis Max, Active Zone, Lechia Tennis Club, Gdańska Akademia Tenisowa, Korty „Podleśna”, Weber Tennis Club, Szkoła Tenisa Dłaj, Centrum Tenisa Don Balon, Szkoła Tenisowa Gdańsk Zaspą, Oliwskie Centrum Tenisa „Dzik”, Fabryka Tenisa, Novotel Gdańsk Marina, ABC Tenisa, Hala Tenisowa Osowa, Breakpoint Tennis Academy, Stangiel Tenis&Squash. Największe i najbardziej profesjonalne to Gdańska Akademia Tenisowa oraz Lechia Tennis Club, ta ostatnia prowadzi dodatkowo własną ligę tenisową: Challenge Lechia Tennis - we wszystkich możliwych kategoriach. Z kolei Breakpoint Tennis Academy prowadzi Trójmiejską Ligę Tenisową, na którą obecnie składa się ponad 30 aktywnie grających uczestników na różnym poziomie od czynnych i byłych zawodników, trenerów aż po amatorów na różnym poziomie zaawansowania.

Na gdańskich kortach godzina gry kosztuje od 25 zł (Szkoła Tenisowa Gdańsk Zaspą) po 60 zł (Tennis Max). Ceny na halach są nieco droższe i zaczynają się od 55 zł (Sport Park Przymorze) a kończą nawet na 105 zł (Szkoła tenisa Dłaj). Zazwyczaj przy stałej rezerwacji można liczyć na atrakcyjne rabaty. Nic, tylko brać rakietę i iść na tenisa!

90 LAT ARKI

Korty tenisowe Arki powstały w 1932 roku wraz z budową stadionu miejskiego przy ulicy Ejsmonda. Na początku były tylko dwa, ale to właśnie one spowodowały, że gdyński tenis wzniósł się na wyżyny. Już 7 lat później zorganizowano tu Międzynarodowe Mistrzostwa Polski. Nad morze zjechała czołówka polska z Jadwigą Jędrzejowską i Józefem Hebdą na czele. Bohdan Tomaszewski, który grał wtedy jako junior na korcie nr 1 w meczu otwarcia, podkreślał, że już wjeżdżając do Gdyni widział, że była inna – zachwycały szerokie ulice, przestrzeń, nowoczesna, jasna architektura i śródmieście otwarte na morze. Na Arce grali wszyscy najlepsi polscy tenisiści. Nie brakowało też publiczności, która podziwiała nie tylko grę, ale też przepięknie położony nadmorski obiekt. Korty przeżyły wojnę, choć wymagały remontu, bo w kort uderzyła bomba, tworząc ogromny lej. Wszystko udało się odbudować, nawet przedwojenną atmosferę. To był prawdziwy powiew prestiżu zachodu. Co ciekawe, tenisowe plenery Arki zostały wykorzystane między innymi w filmie Janusza Morgensterna ze Zbigniewem Cybulskim w roli głównej „Do widzenia, do jutra”.

To tu Arka odnosiła swoje największe klubowe sukcesy w drużynowych mistrzostwach Polski z tytułem wicemistrzowskim w 1979 roku. Nowy etap istnienia klubu rozpoczął się w 1993 roku. Ratowania i odbudowy nie tylko tradycji tenisa, ale też walorów krajobrazowych tego miejsca podjął się wówczas jeden z najbogatszych wówczas Polaków, mieszkaniec Gdyni, Ryszard Krauze. Powstała spółka KT Arka, a korty z roku na rok rozbudowywano, aż do kompleksu 11, które powstały na terenie dawnego stadionu piłkarskiego.

Dziś Arka to nowoczesny kompleks tenisowy z 20 kortami i profesjonalnym zapleczem na którym rozgrywali swoje mecze: Agnieszka Radwańska, Świątłana Kuzniecowa, Wiera Zwonariewa, czy Guillermo Villas, Emilio Sanchez, Ilie Nastase, Tommy Robredo i David Ferrer, którzy występowali na gdyńskich kortach przy okazji turniejów ATP i WTA Orange Prokom Open. Zresztą nawet w lipcu ubiegłego roku przy okazji turnieju BNP Paribas Poland Open pokazowy mecz rozegrali ze sobą Iga Świątek i Hubert Hurkacz - najlepsi polscy tenisiści.

KORTY DLA KAŻDEGO

Choć to najstarsze i największe obiekty, to w Trójmieście istnieje też kilka innych dużych klubów. A także malowniczo położonych. Jednym z nich jest Don Balon we Wrzeszczu, czyli pierwsze powojenne korty w Gdańsku! Składa się z dwóch obiektów tenisowych oddalonych od siebie o zaledwie kilometr. Znajdziemy tu trzy profesjonalne całoroczne hale tenisowe o nawierzchni trawiastej oraz cztery korty tenisowe o nawierzchni mączka ceglana.

- Jako nieliczni w województwie, należymy do programów Tennis10 oraz Xpress Tennis, które wprowadzane są na całym świecie. Dzięki temu nasz system szkoleniowy jest bardzo ciekawy i nowoczesny. W naszej ofercie znajduje się także program typowo zawodniczy - mówi Marcin Plopa, Head Coach i założyciel Centrum Tenisa Don Balon.

Innym cenionym obiektem jest Gdańska Akademia Tenisowa, która ma do dyspozycji pięć kortów otwartych oraz dwa korty w całorocznej hali z pełnym zapleczem: kawiarnią, salą do ćwiczeń, szatniami i prysznicami. Tu z kolei rozgrywają się ciekawe zawody tenisowe. W czerwcu odbyła się tu druga edycja międzynarodowego turnieju ITF J4, w którym wzięło udział aż 64 zawodników i 64 zawodniczek z 12 krajów!

Do większych obiektów należy zaliczyć też Lechia Tennis Club, którego początki datuje się na lata 50. XX wieku, a także Sport Park Przybrzeże, który może poszczycić się aż pięcioma kortami halowymi ze sztuczną trawą w ramach jednego obiektu.

Istnieją też miejsca bardzo kameralne, a przy tym niezwykle urokliwe. O szybsze bicie serca przypowiadają na pewno korty tenisowe „Podleśna” - mały, ale za to malowniczo położony ośrodek, który mieści się niemal w samym sercu pięknego Parku Jaśkowej Doliny. Niemniej urokliwe są korty tenisowe „Wybrzeże” położone w przepięknym, cichym i pełnym zieleni miejscu w Gdyni Orłowie. Z kolei w gdyńskim ośrodku Tennis Zone na kortach trenerem jest Tomasz Nowak, którego wychowanek - Piotr Sierżputkowski przez pewien okres był trenerem samej królowej tenisa - Igi Świątek!

- Zainteresowanie rośnie. Z dobrze rokujących klubów mamy: Gdańską Akademię Tenisową, Sopot Tennis Klub, Arkę Gdynia oraz Lechię Gdańsk, te cztery kluby zajmują się szkoleniem zawodniczym, reszta obiektów czy podmiotów tenisowych to działanie bardziej rekreacyjne, i z tamtych klubów mało dzieci trafia do tenisa wyczynowego - podkreśla Mariusz Ozdoba. - Niemniej obiekty nielicencjonowane również notują większe obłożenie. Jak rozmawiam z kolegami, którzy prowadzą te obiekty, to wszyscy wskazują na to, że to w dużej mierze zasługa sukcesów Igi Świątek czy Huberta Hurkacza. Również Polski Związek Tenisowy ma w tym swój udział, dzięki takim programom jak: Narodowy Program Upowszechniania Tenisa - Rakiety Lotosu. Dodatkowo niektórzy zawodnicy jak np.: Maja Chwalińska, Kasia Kawa, czy Kamil Majchrzak są objęci programem PZT Lotos Team, który zapewnia im wsparcie finansowe. Trzeba jednak pamiętać, że to wszystko dzieje się dlatego, że zawodnicy wcześniej trafili do licencjonowanych klubów, które wskazały im prawidłową drogę rozwoju - podsumowuje prezes Pomorskiego Wojewódzkiego Związku Tenisowego.

- TENNIS -



3 - 4 września

Zgłoszenia przyjmowane do 27 sierpnia

**TRZECI AMATORSKI
TURNIEJ TENISA
DLA KOBIET I MĘŻCZYZN
W GRZE POJEDYNCZEJ
I PODWÓJNEJ**

**ATRAKCYJNE NAGRODY
I IMPREZY TOWARZYSZĄCE**

Korty STK w Sopocie,
ul. Ceynowy 5

Szczegółowe informacje i zgłoszenia:
szczukowski@emsgroup.pl lub 517 250 671

PARTNERZY:



PATRONAT
MEDIALNY:

prestiż
magazyn trójmiejski

ORGANIZATOR:

ms
GROUP

TENISOWY TURNIEJ AKTORÓW W NOVOTELU

AUTORKA: HALINA KONOPKA

W pierwszy weekend czerwca na kortach Hotelu Novotel Gdańsk Marina odbyła się oficjalna inauguracja rozgrywek tenisowych Aktorskiego Klubu Tenisowego. Na kortach rywalizowali m.in. Urszula Dudziak, Karol Strasburger, Henryk Sawka i Paweł Deląg. Poza znanymi postaciami ze świata show-biznesu w turnieju wzięli udział sponsorzy i partnerzy wydarzenia.

Fot. Lukasz Unterschuetz



Na kortach należących do hotelu Novotel Gdańsk Marina odbyło się prawdziwe święto tenisa. To właśnie tutaj Aktorski Klub Tenisowy oficjalnie otworzył sezon tenisowy. W turnieju Novotel Gdańsk Marina VIP CUP wzięli udział aktorzy, artyści, sponsorzy, ale również zaproszeni goście – przedsiębiorcy i przyjaciele. Wspaniałe poczucie humoru oraz zacięta rywalizacja dopisywały wszystkim uczestnikom podczas zmagania na kortach. Nad całością wydarzenia czuwał Polski Związek Tenisa. Wśród uczestników turnieju mogliśmy zobaczyć m.in.: Karola Strasburgera, Tomasza Gęsikowskiego, Tomasza Stockingera, Henryka Sawkę, Urszulę Dudziak oraz Piotra Miazgę.

Pierwszego dnia turnieju odbyło się losowanie meczowe oraz mecze eliminacyjne w parach deblowych, natomiast w sobotę gry półfinałowe i wielki finał. Tego samego dnia na kortach Rolanda Garrosa walkę o tytuł toczyła Iga Świątek, a emocji nie brakowa-

ło zarówno na gdańskich kortach, jak i przed wielkim ekranem. W Paryżu wygrała Iga, natomiast w Gdańsku zwycięzcą Turnieju Singlowego został Tomasz Gęsikowski, miejsce drugie zajął Tomasz Stockinger, a trzecie Piotr Miazga. Zwycięzcy Turnieju Debla to duet: Waldemar Mnich i Wojciech Kossakowski. Drugie miejsce na podium przypadło w udziale Karolowi Strasburgerowi i Jerzemu Janowiczowi, a na trzecim uplasowali się: Tomasz Stockinger i Piotr Żurek.

Oprócz rywalizacji na korcie, nie zabrakło również bogatej części towarzyskiej. W piątkowy wieczór zawodnicy wybrali się do Olivii Star, gdzie na 32. piętrze czekała na nich uroczysta kolacja z jednym z najpiękniejszych widoków na Trójmiasto. To były trzy dni dobrej zabawy, zarówno tej sportowej, jak i towarzyskiej! Jak zapowiadają organizatorzy, wszystko wskazuje na to, że w przyszłym roku zawodnicy ponownie spotkają się na kortach Novotel Gdańsk Marina.

PADBOX

CENTRUM SPORTOWE



#WPADNIJ

📍 ul. Pokoleń Lechii Gdańsk 1, 80-560 Gdańsk

📞 +48 798 206 765 ✉ rezerwacje@padbox.pl 📱 padboxgdansk

www.padbox.pl

JAK DOJECHAĆ





CSIO 5* SOPOT HORSE SHOW 2022

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA | FOTO: ALEKSANDRA ZIĘTAK

115 zawodników na 195 koniach, reprezentujących 20 krajów w tym 12 gwiazd plasujących się w pierwszej setce oficjalnego rankingu Longines i łączna pula nagród ponad 2 300 000 zł – po raz kolejny organizatorzy CSIO 5 * Sopot Horse Show 2022 zafundowali publiczności jeździecką ucztę najwyższych lotów.



Na jeździeckie święto na sopockim Hipodromie czekali nie tylko miłośnicy hippiki. Międzynarodowe zawody w Skokach przez Przeszkody były równie gorąco oczekiwanym wydarzeniem przez czołówkę skoczków na świecie, ponieważ ranga CSIO 5* zobowiązuje tak wobec poziomu rywalizacji, jak i puli nagród w konkursach. Tych w najwyższej randze 5* rozegrano osiem, przeplatających się z trzema w ramach CSI2*, a także zmaganiemi najmłodszych w formule CSIO Sopot Young Stars.

Na wyobraźnię kibiców zadziały wielkie nazwiska, gotowość do startu zgłosili m.in. drużynowy złoty medalista z Tokio Henrik von Eckermann, Kevin Staut, Andre Thieme i Janne Friederike Meyer-Zimmermann. Rywalizację z nimi podjęli nie mniej utytułowani Andreas Schou, Denis Lynch i Christian Kukuk. Obok nich Polacy – czterokrotny Mistrz Polski Jarosław Skrzyczyński, prezentujący świetną formę na światowych parkurach Andrzej Oplątek, znany z nienaganej techniki i nerwów na wodzy Maksymilian Wechta, oraz Adam Grzegorzewski i Kamil Grzelczyk, którzy udowadniają, że „młodość idzie po swoje”.

Nic więc dziwnego, że na 4 dni Hipodrom w Sopocie zmienił się w tętniące życiem jeździeckie miasteczko. Oprócz atrakcji pod szyldami gastronomii i sklepów ze sprzętem jeździeckim po raz pierwszy w programie znalazły się zawody Hobby Horse. Wyjątkowości 24 edycji zawodów dodała aukcja żrebiąt Mevita foal & embryo połączona z aukcją dzieł sztuki z Cosma Gallery.

DWUKROTNY HYMN POLSKI NA OTWARCIE

W otwierającym zmagania Pucharze Hipodromu CSI2* rozgrywanym w czwartek atmosferę podgrzała reprezentująca Sopotcki Klub Jeździecki Iga Biegalska na klaczy Doravella, która okazała się bezkonkurencyjna dla doświadczonych jeźdźców z zagranicy. Drugie miejsce na podium zajął Krzysztof Retka dosiadający Suedwinds Amandy. Bezpośrednio po dekoracji rozegrany został Puchar Energi GRUPY ORLEN, w którym białoczerwoni pokazali, że jeżdżą doskonale i świat jeździecki musi się z nimi liczyć. Na trudnym technicznie parkurze o wysokości przeszkód 140 cm triumfował Kamil Grzelczyk na Wibaro. Z kolei w Pucharze Biotanique będącym kwalifikacją do Longines Grand Prix zwyciężył reprezentant Francji Gregory Cottard na koniu Cocaine du Val. Najlepszy z Polaków Andrzej Oplątek zakończył rywalizację na 7 miejscu.

Piątek także rozpoczął się hymnem Polski za sprawą Aleksandra Lewandowskiego i Jazzmira van het Halderthof, którzy zdeklasowali rywali w Pucharze Tailors Club. Na drugim miejscu podium uplasowała się Aleksandra Kierznowska dosiadająca Corleano. Za to w Pucharze Pocztexu pod Patronatem zwyciężyło doświadczenie. Numerem jeden okazał się reprezentant Francji Julien Gonin na Caprice de Guinfard po pokonaniu 145 cm parkuru bez błędów na przeszkodach i w czasie 65. 23 sekund. Kilka setnych później w celownikach końcowych pojawiła się para z Maroka Samy Colman i Galoubet L.

Wielką niespodzianką piątkowego popołudnia był start najmłodszych na kucach, którzy przenieśli widzów do świata bajek i filmów. Tu oprócz techniki, precyzji i szybkości jazdy potrzebna była kreatywność. Serca jury oceniającej przebrania i publiczności skradły gdańszczanka Sara Wnuczko – wypisz wymaluj Marty z filmu Madagaskar i Gabriela Lewandowska, jako Fiona ze Shreka.

SOPOCKI KONKURS JUBILEUSZOWY

Klamrą spinającą tegoroczną edycję CSIO 5* Sopot Horse Show był Sopocki konkurs jubileuszowy 120/121. Na liście startowej najbardziej znane nazwiska z Pomorza w poszczególnych kategoriach wiekowych. Wystartowało 21 par, do rozgrywki zakwalifikowało się 15 najlepszych. Zwyciężyła Marta Pałucka dosiadająca Lord Phoenix K, na drugim miejscu Iga Biegalska i Cardhu. Trzecie dla Barbary Kościelskiej na Cachadillo. Nagrodą w konkursie był skuter marki Junak ufundowany przez firmę Master.





KIBICE NA PARKUR

Piątek zakończył dwunawrotowy Longines Grand Prix rozegrany pod Patronatem Prezydenta Miasta Sopotu Jacka Karnowskiego. Do rywalizacji przystąpiło 50 par, Polskę reprezentowali Dawid Kubiak, Kamil Grzelczyk, Maksymilian Wechta, Michał Kaźmierczak, Jarosław Skrzyczyński, Adam Grzegorzewski, Andrzej Oplatek i Adam Nicpoń. Triumfator Longines Grand Prix okazał się Andreas Schou z Danii dosiadający konia Independent. Za najlepszą amazonkę w konkursie została uznana Janne Friederike Meyer-Zimmermann z Niemiec, a nagrodę dla najwyższej sklasyfikowanego Polaka otrzymał Kamil Grzelczyk. Startujący w tym konkursie mieli do „rozbicia” pulę nagród, która w tej edycji wyniosła 605000 PLN. Po dekoracji Organizatorzy zaskoczyli widownię – po raz pierwszy w historii CSIO w Sopocie kibice zostali zaproszeni do wejścia na parkur. Z tej perspektywy przekonali się, że to czego dokonują na swoich koniach zawodnicy, to wyczyny na najwyższym poziomie.

Przedostatni dzień na Hipodromie rozpoczął się konkursem o Puchar Sopot Marriott Resort & Spa pod Patronatem Marszałka Województwa Pomorskiego Pana Mieczysława Struka. Zwyciężył Irlandczyk Denis Lynch dosiadający GC Chopin's Bushi. Odrobiny szczęścia zabrakło Adamowi

PUCHAR PORSCHE CENTRUM Sopot i ARCO BY PACO PEREZ POD PATRONATEM MAGAZYNU PRESTIŻ

Zwycięzcą Pucharu Porsche Centrum Sopot i Arco by Paco Perez, pod Patronatem Trójmiejskiego Magazynu Prestiż okazał się Alainn Jufer dosiadający Cornet MM. Para pokonała parkur w czasie 63.63 sec i wyjechała z gościnnego Sopotu z nagrodą w wysokości 25875 PLN. Na drugim miejscu Andreas Schou z Danii, a na trzecim Austriak Gerfried Puck na koniu Equitron Naxcel V. Najlepszy z Polaków Andrzej Oplatek startujący na Conthinder zajął 6 miejsce. O pokonanie parkuru o wysokości 145 cm pokusiły się 33 pary, z trudnymi zadaniami jakie postawił przed nimi budowniczy toru Szymon Tarant poradziło sobie 29. Aby nie przekroczyć wymaganej normy czasu konie musiały galopować w tempie 375 m na minutę.



Nicponiowi, który na koniu Zero Z zakończył rywalizację na drugiej pozycji. W Pucharze LOTTO wystartowały 44 pary, do rozgrywki zakwalifikowało się 10, w tym reprezentanci Polski Aleksandra Kierznowska i Kamil Grzelczyk na Wibaro. Ostatecznie podium podzielili się Szwajcarzy - triumfował Elian Baumann dosiadający Little Lumpi E. Rozdzielił ich drugi w klasyfikacji Henrik von Eckermann ze Szwecji i Nababette, na trzecim miejscu Niklaus Schurtenberger na C-Steffra. Aleksandra Kierznowska wjechała w celowniki końcowe z bagażem 7 punktów karnych. Kamil Grzelczyk zrezygnował z kontynuowania przejazdu. Łączna pula nagród w tym konkursie wyniosła 103500 PLN.

ZŁOTA ODZNAKA DLA ZOFII GÓRSKIEJ

Nie obyło się bez wzruszeń. Wielką Złotą Odznaką Polskiego Związku Jeździeckiego została odznaczona Pani Zofia Górską, ikona pomorskiego jeździectwa, wieloletni sędzia i szkoleniowiec. Medale Polskiego Komitetu Olimpijskiego za zasługi dla Polskiego Ruchu Olimpijskiego otrzymali Panowie Marian Kozicki i Janusz Bobik oraz pośmiertnie Pan Wiesław Hartman. Na zakończenie ceremonii Prezes Hipodromu Sopot Pani Kaja Koczurowska-Wawrzkievicz wręczyła przedstawicielom firmy Longines podziękowania za wieloletnią i nieprzerwaną współpracę.

Sobotę zakończyło Grand Prix CSI2* Memoriał Pana Henryka Adamusa i owacje dla zwyciężczyni Aleksandry Kierznowskiej na Badorette.

PUCHAR NARODÓW DLA NIEMCÓW

Ostatni dzień Międzynarodowych Zawodów w Skokach przez Przeszkodę był kumulacją najbardziej oczekiwanych wyda-

żeń. W Pucharze Porsche Centrum Sopot i Arco by Paco Perez, pod Patronatem Trójmiejskiego Magazynu Prestiż numerem jeden okazał się Alainn Jufer dosiadający Cornet MM. Najlepszy z Polaków Andrzej Oplatek startujący na Conthinder zajął 6 miejsce. Tego dnia odbył się też Sopocki konkurs jubileuszowy 120/121, a tam najlepszą amazonką okazała się Marta Pałucka.

W samo południe rozpoczął się zespołowy Puchar Narodów. Jako pierwszy sygnał do startu usłyszał Andrzej Oplatek, drugim w drużynie był Adam Grzegorzewski, jako trzeci w zespole wystartował Maksymilian Wechta, a team biało-czerwony zamknął czterokrotny Mistrz Polski Jarosław Skrzyczyński. Pomiedzy polskimi zawodnikami startowali reprezentanci Norwegii, Szwajcarii, Szwecji, Irlandii, Francji, Niemiec i Danii. Po pełnej zwrotów akcji rywalizacji Puchar Narodów zdobył zespół Niemiec w składzie: Philipp Weishaupt, Christian Kukuk, Janne Friederike Meyer-Zimmermann i Andre Thieme mający na koncie 4 punkty karne. Na drugim miejscu reprezentanci Francji, a na trzecim zawodnicy ze Szwajcarii. Poza podium spadli Irlandczycy, piąta lokata dla Polaków, na szóstym miejscu Szwecja, a po niej Dania. Kwalifikację zamknął zespół Norwegii. Całkowita pula nagród w Pucharze wyniosła 938 000 PLN. Po dekoracji z udziałem przedstawicieli Longines, FEI, Miasta Sopotu, w obecności Partnerów wydarzenia organizatorzy po raz drugi w tej edycji zaprosili publiczność na parkur. Ten robił wrażenie, ponieważ pucharowe pary pokonywały przeszkody o wysokości 160 cm!

Gospodarzem najbardziej prestiżowego wydarzenia w tej części Europy było Miasto Sopot.

AUKCJA ŻREBIĄT MEVITA FOAL & EMBRYO

Sukcesem zakończyła się odbywająca po raz pierwszy na sopockim Hipodromie aukcja żrebiąt. Zainteresowanie przerosło oczekiwania, a uzyskiwane ceny nie odbiegały od tych na najbardziej prestiżowych wydarzeniach. Tytuł najdroższego żrebięcia uzyskała klacz Kassama O2 Z sprzedana polskiemu nabywcy za 54 000 euro. 44 000 euro kosztowała kolejna klacz Corvette Z i 40 000 euro piękna Halifaxa. Ceny za zarodki również spełniły oczekiwania pomysłodawców, najdroższy był Chacco-Blue x Heartbreaker, o którego bój stoczyli klienci z Belgii i USA, ostatecznie 40 000 euro zaoferował licytujący zza Oceanu. Suma sprzedaży z aukcji wyniosła prawie 550 000 euro, co jest najlepszym wynikiem w polskiej historii.



LONGINES

LO



MIASTA WRÓCĄ DO TRAMWAJU

**Wodą jest najszybciej, najspokojniej i najbardziej ekologicznie
– mówi Jerzy Latała, prezes Żeglugi Gdańskiej.**

Czy woli pan teraz statki towarowe od pasażerskich?

Nie, absolutnie nie. Statki białej floty to splendor, ale niekoniecznie pieniądze. Działają sezonowo, a warunki są coraz trudniejsze. Stąd szukamy innych rozwiązań, takich jak inwestycje w nieruchomości, czy też statki towarowe. Zależy mi, by zachować Żeglugę Gdańską w formie jaka była czyli sztandarowy znak rozpoznawczy Gdańska i Trójmiasta. Wie pan, kiedyś w Polsce było siedem takich żeglug, rozleciały się i tylko my pozostaliśmy aktywni.

Objęliście zarząd techniczny nad stutysięcznikiem Kumano Hero. To największy masowiec jakim zarządza obecnie polski armator i jaki kiedykolwiek był w polskich rękach. Wcześniej palma pierwszeństwa należała do ms Karpaty z floty PŻM.

Ja tak specjalnie nie robię wokół tego jakiegoś wielkiego szumu. Po prostu robimy swoje, no i jest to techniczne zarządzanie.

Może pan to wyjaśnić na czym polega techniczny management statku?

Zarząd techniczny oznacza, że zajmujemy się sprawami technicznymi statku, jego dokumentacją, sprawnością, a także załogą. Statek pływa pod banderą Wysp Marshalla, a załoga jest filipińska.

Sami go znaleźliście, czy też dostaliście ofertę?

Mamy spore kontakty, kilka lat już działamy na tym rynku. Poprzednio mieliśmy też spory statek – Right Hero o nośności 55 tys. DWT. Tak więc przechodzimy kolejne etapy wtajemniczenia i dlatego pojawiają się takie umowy.

A gdzie teraz pływa Kumano Hero?

Generalnie po całym świecie. Obecnie operuje na Pacyfiku.

Ostatnio pokonał trasę Malezja – Mozambik?

Tak, wiozł rudę magnezu do Chin.

A co jeszcze nim przewozić?

Towary masowe w tym węgiel, jego wszelkie odmiany oraz rudy metali.

Co jeszcze wchodzi w skład floty towarowej?

Mamy dwa mniejsze czterotysięczniki, które pływają pod polską banderą z polską załogą. To Tollund i Tarzan. Przewożą drewno z Pribaltiki na wschodnie wybrzeża Anglii.

Mają polską banderę?

Tak, jesteśmy jak ostatni Mohikanie (śmiech), bo przecież nasza bandera jest trudna, zwłaszcza fiskalnie. Brak jest podatku tonażowego, który posiadają inne państwa dlatego prawie nikt z niej nie korzysta.

Państwowi armatorzy już dawno uciekli pod zagraniczne bandery.

Tak to wygląda. Miłość do barw narodowych generalnie wzrasta, ale nic się nie robi, by polska bandera kwitła. Stwierdzam to z przykrością i na własnym przykładzie muszę powiedzieć, że urzędnicy ministerialni zajęci są w większości swoimi sprawami i obroną własnych i kolegów stanowisk. Czasami odnoszę wrażenie, że dla niektórych polscy armatorzy i polska bandera jest tylko przeszkodą i kłopotem oraz taki stan jak dzisiaj najlepiej im odpowiada.

Planujecie przejście kolejnych statków towarowych?

Plany są, ale trudno mi coś więcej powiedzieć. Sytuacja jest trudna, jest wojna w Ukrainie, panuje niepewność walutowa, są wysokie ceny paliwa, kolejne fale covidu, które bardzo utrudniały podmiany załóg. To wszystko trzeba stale kalkulować. Oczywiście nie powiedziałem jeszcze ostatniego słowa. Póki co to widzę, że nasza flota pasażerska nie jest w całości wykorzystana. Były piękne projekty, takie jak tramwaje wodne i wszystko padło. A przecież wodą jest najszybciej, najspokojniej, najbardziej ekologicznie. Biorę 500 osób na statek, który pali na godzinę 120 litrów niskosiarkowego oleju. Do tylu osób musiałoby być ponad 100 samochodów osobowych. To co jest bardziej ekologiczne?

Do tramwaju wodnego zaraz wrócimy. Ile jednostek macie we flocie pasażerskiej?

Czynnych jest 12, ale mamy ich więcej, ale przy obecnych cenach paliwa o niektórych jednostkach trzeba zapomnieć. W tym sezonie nieznacznie podnieśliśmy ceny, biorąc pod uwagę możliwości klienta. Mam nadzieję, że sezon będzie dobry. Ruszamy na te same trasy co roku – Gdańsk, Gdynia, Sopot, Hel, Westerplatte.

Ruszył remont nabrzeży. Gdzie będziecie cumować?

Tak, ale miasto wykazało się dobrym podejściem, bo robi ten remont etapami. Obecnie prace trwają przy hotelu Hilton, a nasze nabrzeże będzie robione po sezonie. Wiceprezydent Gdańska, pan Alan Aleksandrowicz ze zrozumieniem podszedł do naszej działalności.



JERZY LATAŁA

Prezes i współwłaściciel Żegluga Gdańskiej sp. z o.o., kpt żegluga wielkiej z wieloletnim doświadczeniem. W 1994 roku wraz z Adamem Skórą, pierwszym byłym oficerem założył Żegluga LTD. W tym samym czasie w upadającej Żegludze Gdańskiej wprowadzono zarząd komisaryczny i przeznaczono ją do prywatyzacji. Żegluga LTD kupiła jej majątek (za wyjątkiem nabrzeży, które trafiły do miasta) tym samym kontynuując jej działalność i stając się następcą prawnym działającej od 1946 roku firmy.

Czyli statki będą tam gdzie zawsze? Koło Zielonego Mostu?

Tam gdzie być powinny. No bo jak Gdańsk ma być bez statków białej floty. One były od zawsze. Zresztą mamy długoterminową umowę dzierżawy nabrzeża. Co prawda pojawiły się dziwne teorie, że statki w trakcie obracania koło Zielonego Mostu podmywają nabrzeże. Mamy jednak opinię, że możemy się tam obracać.

Opinię o podmywaniu nabrzeży wygłosił m.in. wiceprezydent Alan Aleksandrowicz. Jego zdaniem statki powinny się obracać wcześniej, tj. jeszcze przed Wyspą Spichrzów. A jeżeli to miałyby stać się formalnym zaleceniem to wiceprezydent wyraził obawy o możliwości cofania się statków z przystani do cypla wyspy. Chodzi o odległość pomiędzy nabrzeżem, a nową kładką.

Nowa kładka faktycznie jest utrudnieniem. Niemniej, by uzyskać pozwolenie na budowę musiała spełnić warunek, że ruch żeglugowy będzie istniał. Choć w pewnym momencie dziwnym trafem zaczął wytwarzać się klimat, że tą żeglugę trzeba jednak wygonić. A wraz z nim dziwne teorie o niszczeniu. Ale jak statek o zanurzeniu 90 cm, mając nie więcej niż 180 koni może podmywać? Wszyscy wydający opinie zapomnieli o takich instytucjach jak Urząd Morski w Gdyni, Kapitanat Portu Gdańsk, które są odpowiedzialne za bezpieczeństwo ruchu statków na tym akwenie i za warunki dopuszczenia zarówno jednostek, jak i nabrzeży do eksploatacji. I nikt się nie spytał tych instytucji o opinię przed wygłaszaniem takich herezji. Nie ma żadnego podmywania.

Mówiliśmy o tramwaju wodnym. Ostatni raz działał w 2019 roku. Miasto wycofało się jednak z powodu wysokich kosztów – musiało dokładać od 1,6 do 2 mln zł rocznie.

Ten ostatni tramwaj wodny obejmował tylko wody Gdańska. Ja go nazywam małym tramwajem w odróżnieniu od poprzedniego projektu, który obejmował inne miasta. I ten mały tramwaj nie mógł się w żaden sposób utrzymać. Dużo przystanków i małe łodzie, które miały ograniczoną pojemność. Żeby to było rentowne to nie wiem ile bilet musiałby kosztować. Ten projekt był tylko pokłosiem tego wcześniejszego, dużego tramwaju, którego ojcem był śp. Paweł Adamowicz. Tamten obejmował całe Trójmiasto i Hel, a skorzystało z niego ponad cztery miliony osób.

Władze Gdańska oceniły, że rejsy powinny odbywać się na zasadach komercyjnych. To dobry kierunek, czy też samorządy powinny do nich dopłacać, podobnie jak do innych środków transportu?

Każde miasto dopłaca do środków transportu masowego. Choć to właśnie rejsy są najtańsze, najbardziej ekologiczne, ale i najbardziej racjonalne, gdy latem drogi są zapchane. I ja myślę, że prędzej czy później miasta same do tego wrócą. Mogą korzystać z naszej floty, a mogą same zakupić statki, tylko wówczas trzeba mieć także odpowiednią załogę, zastępczy tabor, no i doświadczenie. Takie połączenia muszą być ubrane w ramy przymusowe, stały rozkład. To nie są linie turystyczne. Tramwaj wodny najwięcej korzyści dawał ludziom, którzy tutaj żyją. Mieli dzięki temu dodatkowe środki komunikacji publicznej.

MONOLIT

architektoniczne
dzieła
sztuki

Prestiżowe osiedla domów
na przedmieściach Gdańska
w Straszynie

RUERA



HERZINVEST

507 666 627
www.herzinvest.pl





WIKĘD ŚWIĘTUJE 20-LECIE

AUTORKA: DAGMARA RYBICKA

Przekonanie, że sukces zwykle przychodzi dla tych, którzy są zbyt zajęci, aby go szukać odzwierciedla historia dwóch pasjonatów sztuki budowlanej, którzy pewnego dnia postanowili, że połączą siły. Gdy w 2002 roku przyjaciele Grzegorz Wiśniewski i Rafał Kędziora rozpoczęli produkcję okien PVC nawet nie przypuszczali, że 20 wspólnych i obfitujących w wiele przełomowych wydarzeń lat upłynie tak szybko.

WIKĘD to marka powszechnie znana i lubiana. Firma specjalizująca się w produkcji drzwi zewnętrznych nie bez przyczyny została wielokrotnie wyróżniona prestiżowymi nagrodami, w tym kilkakrotnie tytułami Gazeli Biznesu oraz Diamentów miesięcznika Forbes. Skalę prowadzonego biznesu pokazuje ponad 2,5 tys. punktów sprzedaży na terenie kraju. Otwartość na innowacje, nowoczesny park maszynowy, laboratorium technologiczne pozwoliły wypracować zaawansowany system produkcji, który wraz z dbałością o jakość wydaje się poza zasięgiem konkurencji. Pewnie dlatego też historia lidera rynku drzwi metalowych w Polsce nieustannie zaciekawia i inspirowa, o czym można się było przekonać podczas jubileuszowej Gali w Hotelu Radisson Blu, którą rozpoczynała usta-

wiona w foyer ekspozycja 16 światowej klasy premierowych rozwiązań w zakresie drzwi zewnętrznych, wśród których uwagę przykuwał Alu Hybrid stanowiący intro do segmentu premium oraz Bianconero w wersji limitowanej.

WSZYSTKO JEST MOŻLIWE

Od samego początku mottem wspólników jest, że wszystko jest możliwe. Obaj doskonale się uzupełniają – Rafał Kędziora posiada zmysł technologiczny, Grzegorz Wiśniewski handlowy. Na przekór czasom dwudziestoparolatkomie stają przed wielkim wyzwaniem pierwszego zamówienia, które z upływem każdego kolejnego dnia staje się początkiem realizacji

wielkiego biznesowego marzenia. Pracownicy, zdeterminowani i pewni swojej fachowości produkują początkowo od 3 do 5 sztuk okien i drzwi dziennie. Ładują je do czerwonego golfu, i jak najszybciej montują u klientów, którzy z zadowoleniem polecają WIKĘD kolejnym zainteresowanym. Coraz więcej się dzieje, praca wre, a panowie z dumą przeplatającą się z przerażeniem obserwują rosnącą liczbę zamówień.

Dziś, po 20 latach pracy wszystko wygląda inaczej, chociaż czerwonego golfu zdarza im się wspominać z rozrzewaniem. Na powierzchni 30 tys. metrów kwadratowych stoi potężny zakład produkcyjny w Luzinie, gdzie opracowywane i wykonywane są najbardziej solidne drzwi. Zajmuje się tym wykwalifikowana kadra 400 pracowników, którzy wykorzystując technologiczne innowacje maksymalizują proces produkcji pozwalający przygotować rocznie 100 tysięcy drzwi, dostępnych w ponad 100 modelach w różnych wymiarach i wariantach kolorystycznych. Do tej pory firma wyprodukowała ich łącznie 1 mln par, a to robi wrażenie nawet na największym sceptyku.

KAPITAŁ ZAUFANIA

Sercem jest laboratorium. Nie tylko wyróżnia firmę, ale przede wszystkim umożliwia precyzyjne badanie poszczególnych produktów pod względem ich odporności na ekstremalne warunki atmosferyczne i jakże nam wszystkim dobrze znane trzaskanie. Od 20 lat jakość to priorytet, który nieustannie buduje siłę marki. Po zjeździe z linii produkcyjnej drzwi trafiają do magazynu, spod którego wyrusza firmowa flota dystrybuująca produkty WIKĘD'u w Polsce i do 14 krajów za granicą.

- Przez 20 lat zyskaliśmy kapitał zaufania wśród klientów, co przekuwa się na realnie dobre produkty. Dzisiaj zaś prezentujemy rozwiązania, które oznaczają początek nowego rozdania. Chcemy popularyzować propozycje produktowe do tej pory w Polsce niszowe – wyjaśnia Marcin Wiśniewski Prezes firmy WIKĘD.

Na zaufanie odbiorców pracują nie tylko renomowane produkty. Firma stale angażuje się w sprawy lokalnej społeczności, bierze odpowiedzialność za swoich pracowników i inwestuje w zieloną energię, kierując się na każdym kroku zrównoważonym rozwojem organizacji, w którym na pierwszy plan wysuwają się ludzkie potrzeby i długofalowo budowane relacje

„Maszyna” WIKĘD'u jest nie do zatrzymania. Śmiałe plany, o których zarząd firmy wspominał podczas Gali 20-lecia poprzedziło wprowadzenie szeregu produktowych premier, w tym obustronnie zlicowanych, bezprzylgowych drzwi z linii technologicznej Alu Hybrid. Dlatego nikogo już nie dziwi, że przy takiej dynamice rozwoju WIKĘD od kilku lat zajmuje pozycję lidera w kategorii metalowe drzwi zewnętrzne do domów i mieszkań z wynikiem ćwierć miliarda złotych obrotów rocznie.

- Prawda jest taka, że bez dystrybutorów zapewne nie byłibyśmy w tym miejscu, w którym jesteśmy. Już na samym początku sprzedaży drzwi podjęliśmy decyzję, że będziemy budowali sieć poprzez dystrybutorów i rzeczywiście była to dobra decyzja. To są nasi partnerzy, to z nimi wspólnie, ramię w ramię budujemy sukces. Bez ich zaangażowania, również wiary, że to może zakończyć się sukcesem, nie osiągnęlibyśmy tej pozycji rynkowej i za to chciałbym im serdecznie podziękować – podkreśla Marcin Wiśniewski.

Kolejna dekada działalności zapowiada się nie mniej atrakcyjnie, ponieważ każdego dnia z zakładu produkcyjnego w Luzinie wyjadą samochody ciężarowe wypełnione drzwiami i oknami, wśród których znajdują się również te z kolejnej kolekcji. Na ich transporty czeka Europa Zachodnia, Skandynawia i Stany Zjednoczone, gdzie również z powodzeniem eksportowane są produkty. Trafiają pod rodzime strzechy, ponieważ jak podkreślają Polacy pierwszym skojarzeniem, gdy mowa o dobrych drzwiach zewnętrznych do domu i mieszkania jest firma WIKĘD. Gwarancja 20-letniej solidności, rzetelności i jakości, więc po co komu szukać czegośkolwiek więcej?





BANKRUT NIE ZNACZY PRZEGRANY

Najpierw pandemia, a teraz inflacja i wojna w Ukrainie. Dla przedsiębiorców ostatnie lata to trudny czas. Podejmowane ryzyko nie zawsze się opłaca, a błędnie podjęte decyzje powodują kłopoty finansowe. Gdy długi rosną, panika wysuwa się na pierwszy plan. Niepotrzebnie, bo jak podkreślają Maria Borycka-Mróż Prezes firmy Biznes na Plus i Beata Gulczyńska Prezes Kancelarii Prawnej RIO istnieją rozwiązania, które pozwalają pokonać tę ścianę.

Z jakimi problemami borykają się dziś przedsiębiorcy? Dlaczego wpadają w długi?

Maria Borycka-Mróż: Przedsiębiorcy obecnie mają problem z brakiem stałości przychodów, rosnącą niewypłacalnością kontrahentów, inflacją mającą wpływ na wzrost kosztów stałych i spadek wartości pieniądza. W zależności od branży, trudności, które się pojawiają to z jednej strony rosnące koszty materiałów i koszty pracy, a z drugiej chęć uzyskiwania przez pracowników wyższych zarobków, co jest absolutnie naturalne w ta-

kim czasie. Przedsiębiorcy konfrontują się ze stanem zagrożenia i brakiem płynności finansowej. Starają się również odnaleźć w nowej rzeczywistości podatkowej, co cały czas dostarcza trudności. Coraz częściej obawiają się o to czy realizowane przedsięwzięcia przyniosą im środki na dalsze prowadzenie działalności.

Jakie kroki powinien podjąć zadłużony przedsiębiorca?

Maria Borycka-Mróż: Zweryfikować umowy, omówić planowane przedsięwzięcia z prawnikiem, doradzić się czy

obrona strategia jest poprawna. W trakcie pandemii prowadziliśmy wiele analiz pod kątem zmiany zawartych, niekorzystnych w skutkach, kontraktów oraz możliwości odstąpienia od umów. Obecnie przeprowadzamy Przedsiębiorców przez procesy negocjacyjne z wierzycielami po to, aby byli w stanie spłacić posiadane zobowiązania przy zachowaniu firmy. Jeśli mamy do czynienia z problemami finansowymi to w pierwszej kolejności warto poszukać wsparcia w zakresie kancelarii restrukturyzacyjno-oddłużeniowych.

Na czym polega procedura oddłużania?

Maria Borycka-Mróz: Ma na celu przywrócenie płynności finansowej w przedsiębiorstwie. Głównym rozwiązaniem brany pod uwagę w tym zakresie jest restrukturyzacja. Chroni firmy i ich potencjał przed upadłością, a także zabezpiecza możliwości rozwoju. Działania polegają na wypracowaniu planu porozumień pomiędzy dłużnikiem a wierzycielami, co umożliwi spłatę zobowiązania na warunkach leżących w zakresie możliwości dłużnika, a jednocześnie sprostą oczekiwaniom wierzycieli i zabezpieczy odzyskanie środków. Przedsiębiorca dzięki temu może prowadzić działalność, bez obawy o zagrożenie wszczęcia procesu windykacyjnego, obarczenia dodatkowymi kosztami, a następnie drogą sądową i egzekucyjną. Postępowanie może być przeprowadzone wyłącznie przy wsparciu licencjonowanego doradcy restrukturyzacyjnego, który w toku postępowania pełni funkcję nadzorca.

Dla kogo restrukturyzacja?

Maria Borycka-Mróz: Restrukturyzacja jest skierowana do przedsiębiorców, których obecny stan płynności finansowej wskazuje niewypłacalność lub na zagrożenie stanu niewypłacalności. Daje możliwość zmiany i poprawy kondycji finansowej firmy. Korzystać z tego rodzaju rozwiązań mogą osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, spółki osobowe oraz inne osoby prawne ściśle określone w ustawie. Nigdy nie jest za późno na podjęcie działań i skorzystanie ze wsparcia prawnego.

Jaka jest skala upadłości przedsiębiorców na Pomorzu?

Maria Borycka-Mróz: Do 31 maja br. w MSiG i KRZ opublikowano informację o 173 upadłościach firm, natomiast otwarto 655 postępowań restrukturyzacyjnych. Jak widać tendencja w zakresie zachowania firm, świadomego prowadzenia biznesu i stawiania czoła problemom jest przeważająca.

Pani Beato, czy osoba indywidualna może ogłosić upadłość?

Beata Gulczyńska: Jak najbardziej. Konsument, który popadł w stan niewypłacalności, nie jest w stanie regu-

lować swoich zobowiązań, bądź obawia się, że w najbliższej przyszłości pojawi się problem finansowy, powinien zacząć myśleć o możliwych rozwiązaniach. Jednym z nich jest właśnie upadłość konsumencka. Wbrew pozorom nie jest to tylko rozwiązanie dla osób na tzw. skraju ubóstwa. Coraz częściej na upadłość decydują się ludzie świadomi problemów, w jakie mogą popaść, jeśli nie zareagują w odpowiednim momencie. Upadłość konsumencka często jest jeszcze kojarzona z porażką i bankructwem. Zaś w rzeczywistości jest to szansa na rozpoczęcie nowego życia wolnego od długów.

W jakich przypadkach upadłość konsumencka jest najlepszym rozwiązaniem?

Beata Gulczyńska: Sposobów na wyjście z trudnej sytuacji finansowej jest kilka. Jednym z nich jest upadłość konsumencka. Żeby samemu ocenić, czy jesteśmy w odpowiednim momencie i zdecydować się na takie działania, należy odpowiedzieć sobie na dwa pytania: 1. Czy mam zobowiązania finansowe? oraz 2. Czy jestem w stanie je spłacać? To pozwoli określić ścieżki rozwiązań.

Na czym polega upadłość konsumencka i jak przebiega?

Beata Gulczyńska: Upadłość konsumencką postawiłabym na równi ze słowem oddłużenie. Jest to proces, który ma swój finał w sądzie, lecz nie w klasycznym, znanym tego słowa znaczeniu. Nie należy się jej bać, ponieważ jeśli powierzmy sprawę w odpowiednie ręce, to samo przejście przez poszczególne etapy ogłaszania upadłości jest o wiele przyjemniejszy. Zaczynamy oczywiście od rozmowy, przeanalizowania sprawy i ułożenia strategii działania. Kolejnym krokiem jest wspólne kompletowanie dokumentów, które poświadczają wysokość zadłużenia, wskazują instytucje, w których jesteśmy dłużni pieniądze. Mając komplet informacji, szczegółowo opracowaną argumentację, na podstawie dokładnego opisu historii, wysyłamy wniosek do sądu. Naszym sukcesem jest szybkie i skuteczne działanie, co pokazują osiągnięte przez nas „rekordy” od momentu złożenia wniosku do sądu, do ogłoszenia upadłości. Z reguły czas tego procesu wynosi około miesiąca, nam udało się to zrobić w zaledwie 4 dni! Nie jest to oczywiście regułą, lecz światłem na szybkie zakończenie postępowania. Jest to sukces wyspecjalizowanego i doświadczonego zespołu ekspertów i prawników. Po wydanej decyzji pozostają jeszcze kwestie poinformowania wierzycieli o fakcie ogłoszenia upadłości. Nie robi tego sam „upadły”, lecz wyznaczona osoba przez Sąd tzw. syndyk. W kularach nazywany go przyjacielem upadłego, ponieważ jest to osoba, której celem jest jak najszybsze doprowadzenie do zakończenia postępowania. Pierwszy i najważniejszy oddech łapiemy po decyzji sądu, to ten krok daje już pewne poczucie stabilizacji.

Kancelaria Prawna RIO

zajmuje się upadłością konsumencką, która daje możliwość umorzenia w całości lub w części posiadanych przez każdego dłużnika zobowiązań.

Sprawdź www.kancelariario.pl

Biznes Na Plus

zajmuje się profesjonalnym i skutecznym przeprowadzaniem postępowania restrukturyzacyjnego i upadłościowego przedsiębiorstw.

Sprawdź www.biznesnaplus.com

TALES OF THE MACALLAN

PRESTIŻ ZAMKNIĘTY W BUTELCE

The Macallan, jedna z najbardziej renomowanych marek na świecie ponownie zagościła w progach gdańskiej restauracji Arco by Paco Pérez. Była do tego nie lada okazja, ponieważ swoją premierę miała pierwsza edycja unikalnej whisky z serii Tales of The Macallan. Prezentowano 1 z 350 butelek na całym świecie, i tylko nieliczni mogą sobie na nią pozwolić...



Pierwsze wydanie Tales of The Macallan jest hołdem dla niejakiego kapitana Johna Granta. Kim był? Urodził się w 1659 roku, tytuł kapitana zdobył w trakcie 4-letniego udziału w wojnie. Po powrocie zajął się odziedziczoną posiadłością i stworzył „fundamenty” do powstania jednej z najbardziej pożądaných destylarni na świecie. W 1700 roku wyremontował i rozbudował dom Easter Elchies zlokalizowany na malowniczym wzgórzu, który do dziś jest „spiritual home” dla całej marki. Wszak to właśnie ten budynek widnieje w logo zdobiącym whisky The Macallan.

- Kluczem do sukcesu był doskonały jakościowo jęczmień. Kapitan John Grant zaangażował do jego produkcji całą lokalną społeczność wprowadzając nowoczesne techniki uprawy. Właśnie to zboże uprawiane na terenie posiadłości stało się fundamentem do otwarcia destylarni w roku 1824. Co ciekawe, uprawa tradycyjnych odmian jęczmienia w tym miejscu trwa do dziś - opowiada Tomasz Włodarczyk, Prestige Brands Ambassador United Beverages.

Pierwsza edycja z serii Tales of The Macallan jest absolutnie wyjątkowa. Została bowiem wydestylowana w 1950 roku, a zabutelkowana 70 lat później. To prawdziwy unikat o naturalnej mocy 44,6%. Jednak nie tylko

zawartość jest cenna. Whisky zamknięta została w ręcznie wykonanej kryształowej karafce autorstwa cenionej francuskiej manufaktury Lalique. Co więcej, została ona ukryta w niezwykle 800-stronicowym almanachu, gdzie każdy rozdział opowiada historię kapitana Johna Granta. I tu ponownie - ułkon w stronę prawdziwego rzemiosła, ponieważ sama oprawa stworzona została przez legendarny zakład Shepherds, Sangorski & Sutcliffe and Zaehnsdorf z Londynu, a okładka zdobiona 24-karatowym złotem powstała z naturalnej skóry ze zrównoważonych źródeł dostarczonych przez firmę J Hewitt & Son z Edynburga. A wewnątrz - istny skarb! Ilustracje autorstwa Andrew Davidsona, znanego z tradycyjnych technik druku przy użyciu drzeworytów. Tego samego, który stworzył projekty znaczków pocztowych dla Brytyjskiego Royal Mail, czy szklane drzwi zdobiące wejście na centralny kort Wimbledonu.

Historia Johna Granta odzwierciedla dziedzictwo, kunszt i dążenie do bezkompromisowej doskonałości. Wyjątkowo było też 2 czerwca na 33. piętrze najwyższego budynku północnej Polski. Tego dnia oprócz prezentacji tego unikalnego single malta, odbyła się również niezwykle kolacja. Z tej okazji szef kuchni, Antonio Arcieri przygotował specjalne menu degustacyjne, którego smak dopełniły idealnie skomponowane whisky z portfolio The Macallan.



BENTLEY



Zmień swój punkt widzenia.

Flying Spur Hybrid.

Nadszedł czas by zmienić swoją codzienność. www.warsaw.bentleymotors.com

Zapraszamy do Bentley Warszawa, Połczyńska 120b, Warszawa, tel.: +48 22 258 96 60

Flying Spur Hybrid – WLTP: zużycie paliwa, mpg (l/100 km) – Cykl mieszany 85,6 (3,3).

Emisja CO₂ w cyklu mieszanym – 75 g/km.

Nazwa „Bentley” oraz „B” w logotypie są zarejestrowanymi znakami towarowymi.
© 2022 Bentley Motors Limited. Model na zdjęciu: Flying Spur Hybrid.

BENTLEY WARSZAWA



Vasyl Savchenko, artysta grafik, Savchenko Foundation, Mateusz Żywicki, projektant, animator kultury, wykładowca ASP



Ulana Savchenko, poetka, muzyk, Lina Savchenko, Savchenko Gallery



Łukasz Butowski, prodziekan Wydziału Grafiki ASP



Patrycja Podkościelny, artysta grafik

„TO SITO”, CZYLI WYSTAWA PRAC SITODRUKOWYCH W GALERII SAVCHENKO

„To Sito” to zbiorowa wystawa prac sitodrukowych, które powstały w pracowni sitodruku w tuBAZA. Dzięki uprzejmości artystów podczas wystawy można zakupić wybrane prace. Cały dochód zostanie przekazany Fundacji „Savchenko” na zakup najpotrzebniejszych artykułów dla osób znajdujących się w najbardziej zagrożonych obwodach Ukrainy.



Monika Konca, NCK, Renata Malcer-Dymarska, NCK, Lina Savchenko, Savchenko Gallery, Anna Misiek i Tomasz Lipski, NCK



Sandra Arabska, malarka, Adam Arabski, rzeźbiarz



Arkadiusz i Beata Onasch, właściciele restauracji „Winne Grono”



Patrik Hardziej, artysta grafik, Vasyl Savchenko, artysta grafik, Savchenko Gallery, Ada Zielińska, artysta grafik



Marcin Podlecki, Paweł Meszyński, Mota-Engil Real Estate



Adam Urbański, Maciej Wójcik TDJ Estate



Krzysztof Kuniewicz, Magdalena Nowak, 3D Estate



Krzysztof Górski, Rafał Stacha, THTG

12. EDYCJA FORUM RYNKU NIERUCHOMOŚCI

Największe i najbardziej prestiżowe spotkanie polskiego rynku nieruchomości mieszkaniowych oraz komercyjnych odbyło się w sopockim Sheratonie. Podczas paneli dyskusyjnych usłyszeć można było licznych przedstawicieli branży, wśród nich m.in. deweloperów, architektów, czy analityków.



Rafał Gaj, Krzysztof Gaj, YSLAB



Emil Zagożdżon, Paulina Kruk - Czapiewska, KONE Sp. z o.o.



Artur Pietraszewski, FORTECH Consulting, Jerzy Miklewski, Projekt Hotel



Joanna Jaroszevska, Joanna Szpura, Ewa Hawrylewicz - Witt, Orange Polska

Fot. Krzysztof Nowosielski



Piotr Stepnowski, rektor UG



Janusz Limon



Jacek Friedrich, prof. UG, Dyrektor Muzeum Narodowego w Gdańsku



Tomasz Limon, Ewa Mińska, Julia Limon

GDAŃSKIE ŚLADY SZEKSPIRA – CHODOWIECKI I LIMON NA UNIwersYTECIE GDAŃSKIM

W maju w Bibliotece Uniwersytetu Gdańskiego można było podziwiać wystawę grafik Daniela Chodowieckiego do sztuk Szekspira. Swoich zbiorów udzieliło Muzeum Narodowe w Gdańsku oraz Justyna Limon.



Alicja Andrzejewska-Zajac, Franciszek Skibiński, MNG

Izabela Morska, Jean Ward,
Joanna Kamieli, Wydawnictwo UG, kurator wystawy

Jerzy Jankau, chirurg, Henryk Cześnik, malarz, rysownik



Danuta Limon, Justyna Limon

Fot. Nikola Lelen

Od lewej: Benedykt Kroplewski, artysta, Gabriela Trynkler, artystka,
Tomasz Glaza, założyciel galerii Glaza Expo Design

Dariusz Piekut, artysta



Elwira Petke, anglistka, Andrzej Stelmasiewicz, radny Miasta Gdańska



Brenda i Marek Golik

PIERWSZA WIOSENNA WYSTAWA W GLAZA EXPO DESIGN

Galeria Sztuki Glaza Design niedawno rozpoczęła sezon wystawienniczy wernisażem zbiorowej wystawy malarstwa pt. „Bajkowy Kwintet”.

W wystawie wzięli udział artyści: Benedykt Kroplewski, Czesław Tumielewicz, Dariusz Piekut, Gabriela Trynkler oraz Łucja Kłarińska Kanarek.

Barbara Glaza, właścicielka galerii Glaza Expo Design,
Barbara Anna Kłos, dziennikarkaElżbieta Tomczyk, Grażyna Wiatr, prezes zarządu wydawnictwa
prasowego EDYTOR Sp. z o.o.Od lewej: Gabriela Kosicka, Teresa Markuszewska,
Ksenia Bagniewska, członkini klubu Sopropriet International,
Olga Walentynowicz, przewodnicząca TIFC Kolo, Barbara Glaza,
właścicielka galerii Glaza Design



Kacper Studencki, BMW Polska, Ilona Zmudczyńska, Grupa Zdunek



Christian Haririan, dyrektor generalny BMW Group Polska, Tadeusz Zdunek, prezes zarządu Grupy Zdunek, Justyna Zdunek



Radosław Miszkiel, BMW Polska, Christian Haririan, BMW Group Polska, Patryk Mikiciuk, dziennikarz motoryzacyjny



Barbara Marwińska - Hansson, BMW Zdunek, Radosław Miszkiel, BMW Polska, Christian Haririan, BMW Group Polska, Patryk Mikiciuk, dziennikarz motoryzacyjny



Agata Grenda, dyrektor GTS, Zbigniew Kadłubowski, GTS



Dariusz Orłowski, Milamo Sp. z o.o., Milan Orłowski, Monika Żolnowska, Toyota Carter



Patrycja Brendler, BRENDLER Jewellery

PRZEDPREMIEROWY POKAZ BMW SERII 7

Dealer BMW Zdunek zaprosił na przedpremierowy pokaz przedprodukcyjnego egzemplarza najnowszej serii 7 - flagowego modelu bawarskiego producenta. Pokaz odbył się w otwartym niedawno nowym salonie BMW przy Miałkim Szlaku.



Agnieszka Kostjan, architekt LPP



Tomasz Nowak z synem, ZM Nowak, Zbigniew Nowak, ZM Nowak



Natasza Urbańska, piosenkarka, tancerka



Ewa Mikulska, Citroen Zdunek, Patrycja Bednarek, Nissan Zdunek KMJ



Łukasz Bek, BMP OK Serwis, Jarosław Geller



Christian Haririan, prezes BMW Polska



Barbara Marwińska - Hansson, marketing BMW Zdunek, Patryk Mikiciuk, dziennikarz motoryzacyjny



Andrzej Malkiewicz, Techmex, Patrycja Glanc, Invilla, Marcin Wilecki, Ekran



Szymon Brodziak, fotograf



Katarzyna i Markus Soltau, właściciele restauracji True Steaks & Seafood, Alicja Domańska, Waldemar Tkaczyk



Zespół restauracji True Steaks & Seafood



Agata Tomczak, Katarzyna Soltau, Agnieszka Łangowska, Sebastian Szramke

Fot. Mateusz Ochocki



Katarzyna i Markus Soltau, Grzegorz Skawiński, piosenkarz, muzyk



Markus i Katarzyna Soltau, Marek i Mariola Czernecy Hotel Natura Residence, na drugim planie Kuba Bonecki, projektant, Agnieszka Łangowska



Agata Zasadowska, Katarzyna Soltau, Agnieszka Łangowska, Wojciech Zasadowski



Anna Klingbein, Katarzyna Soltau, Agnieszka Łangowska, Piotr Karyga

RESTAURACJA TRUE STEAKS & SEAFOOD ŚWIĘTUJE TRZECIE URODZINY!

27.05.2022 odbyły się trzecie urodziny Restauracji True Steaks & Seafood znajdującej się na Wyspie Spichrzów w budynku Deo Plaza. Na wydarzenie zostali zaproszeni goście restauracji, a wieczór umilił koncert zespołu Kombii.



Agnieszka Łangowska, Zbigniew Nowak, Deo Plaza, Katarzyna Soltau, Wioletta Nowak, Deo Plaza, Markus Soltau



Agnieszka Łangowska, Michał i Magdalena Kaczorowscy, trojmiasto.pl, Katarzyna Soltau



Rafał i Kamila Tolwińscy, Katarzyna Soltau, Andrzej i Małgorzata Galkiewicz, Markus Soltau



Barbara Latomska, Agnieszka Łangowska, Ewa Lehmann-Bärenklau



Agnieszka Łangowska, Katarzyna Soltau, właściciele restauracji True Steaks & Seafood



Agnieszka Łangowska, Katarzyna Soltau, Rafał Kopiccki, szef kuchni True Steaks & Seafood



Właściciele restauracji Katarzyna i Markus Soltau, Małgorzata i Wojciech Sypniewscy RWS



Zespół Kombii



Agnieszka Łangowska, Katarzyna i Markus Soltau, właściciele restauracji



Zbigniew Canowiecki, Jarosław Filipczak

dr n. med. Krystyna Suchecka - Rachoń,
prof. dr hab inż. Janusz Rachoń, były rektor Politechniki Gdańskiej,
przewodniczący Klubu Myśli ObywatelskiejŁukasz Łuka, dyrektor ds. rozwoju regionalnego,
Konfederacja LewiatanPaweł Dunajewski, Joanna Dunajewska,
Wojciech Szczepański, wiceprezes Pracodawców Pomorza

Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza



Aleksandra Dulkiewicz, prezydent Gdańska

Krystyna Leszkowska Sitek, dyrektor ds. marketingu i promocji, Galeria
Sztuki Sas Sprzedaż i Wystawiennictwo, Włodzimierz Komarnicki, prezes
zarządu Nord Consulting Sp. z o.o.,
Elżbieta Komarnicka, właściciel Nord Consulting Sp. z o.o.,

GAŁA PRACODAWCÓW POMORZA W ECS

Tegoroczna Gala Pracodawców Pomorza odbyła się w Europejskim Centrum Solidarności. W kategorii mikroprzedsiębiorstwo statuetkę Pomorskiego Pracodawcy Roku 2021 przyznano firmie Plona Consulting. W kategorii małe przedsiębiorstwo główną nagrodę zdobyła firma ChronoSpace, średnie przedsiębiorstwo - firma Masters, duże przedsiębiorstwo - firma Marcopol. Tegoroczna nagroda specjalna, "Diamentowy Oxeł", trafiła do Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy, a nagrodę specjalną Konfederacji Lewiatan otrzymał Zbigniew Canowiecki.

Tomasz Limon, prezes zarządu Pracodawców Pomorza,
Jarosław Filipczak, prezes zarządu Regionalnej
Izby Gospodarczej PomorzaZbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza,
Agnieszka Majewska, pełnomocnik terenowy rzecznika MŚP,
Jarosław Filipczak, Regionalna Izba Gospodarcza Pomorza

Arkadiusz Rybicki, senator, Michał Stankiewicz, MS Group



Zenon Ziaja, przedsiębiorca, założyciel spółki Ziaja, Ewa Maruszewska

Zbigniew Bochniarz, Henryka Bochniarz, przewodnicząca rady głównej,
Konfederacja Lewiatan

Jolanta Obracht - Prondzińska, Cezary Obracht - Prondziński



Dorota Bojanowska, Andrzej Bojanowski, prezes MTG S.A.



Adam Lewandowski, STBU



Agata Borys, Karolina Szwarz, Invilla



Christian Kukuk, Philipp Weishaupt, członkowie zwycięskiej niemieckiej ekipy w Pucharze Narodów



Michał Kaczorowski, Grzegorz Chajęcki, Michał Grunwald, weterynarze zawodów



Joanna Kaszubowska z córką Niną



Kaja Koczurowska - Wawrzekiewicz, Leszek Pawlak, organizatorzy CSIO Sopot



Jolanta Łazuga - Koczurowska

CSIO 5* Sopot HORSE SHOW 2022

Na sopockim Hipodromie po raz kolejny odbyła się jeździecka uczta. Puchar Narodów Longines zdobył zespół Niemiec, a ekipa białoczerwonych uplasowała się na piątym miejscu. Puchar Porsche Centrum Sopot i Aro by Paco Perez, pod Patronatem Trójmiejskiego Magazynu Prestiż, zwyciężył Alainn Juffer dosiadający Comet MM.



Iwona Jaworska, Luxury Design, Anna Oworuszko - Cichowska, Hotel Sopot



Karolina Ferenstein - Kraśko, Kaja Koczurowska - Wawrzekiewicz



Maciej Kamiński



Małgorzata Chajęcka, sędzina zawodów, Grzegorz Chajęcki, delegat weterynaryjny zawodów, z córką Joanną



Monika Lewandowska, Adam Adamowicz, Lauda Audio



Paweł Chałupka, Porsche Centrum Sopot



Rafał Marcyniuk, Maciej Grabski, Olivia Business Centre



Wojciech Jaworski, Dagmara i Przemysław Sylwester, Browar Port Gdynia



Tomasz Wawrzekiewicz



Sylwia Zarzycka, Fundacja Między Niebem a Ziemią, Irena Kacprzyk, Beata Waldman



Marta Żebrowska, Marcin Żebrowski, STU ERGO HESTIA SA



Magdalena Boć, aktorka



Tomasz Malczewski, White Wood Nieruchomości

„MIĘDZY NIEBEM A ZIEMIĄ” W HOTELU QUADRILLE

10 czerwca w Hotelu Quadrille Relais & Chateaux odbyło się spotkanie autorskie w ramach promocji książki Sylwii Zarzyckiej „Między Niebem a Ziemią”. Książka pełna cudów. Spotkanie poprowadziła Agata Mrozowska, a muzycznie wieczór uświetniła wokalistka Paulina Czapla.



Anna Pstrągowska-Wińska, Kids Koncept, Malgorzata Suchecka, radca prawny, Sylwia Zarzycka, Fundacja Między Niebem a Ziemią, Aleksandra Pawłowska



Agata Mrozowska, prowadząca spotkanie, Sylwia Zarzycka



Maciej Kotarski, OBC



Paulina Czapla, wokalistka



Bartłomiej Glinka, Omida Group



Tomasz Probučki, Citigold, Stefan Karnabál



Paweł Gajdus, Sassy, Michał Linke, Tailors Club, Łukasz Stybner, Citigold, Przemysław Kisielewski, Citigold, Krzysztof Walder, Lexus Trójmiasto



Grzegorz Nowicki, Citigold, Łukasz Stybner, Citigold, Paweł Podsiadło, Citigold

DISTINGUISHED GENTLEMAN'S NIGHT W SALONIE LEXUSA

2 czerwca w salonie Lexus Trójmiasto odbył się event Distinguished Gentleman's Night. Głównym tematem spotkania były wyprawy morskie, o których opowiedział Paweł Górski z Galeon Yachts.



Roman Walder, Toyota Walder



Paweł Górski, Galeon



Aleksandra Walder, Lexus Trójmiasto, Przemysław Kisielewski, Citigold, Natalia Pietrzela, Lexus Trójmiasto



Michał Stankiewicz, MS Group, Oliwier Rasztański, architekt



Paulina Wein, Magdalena Larczyńska, British Auto Zdunek



Ewa Maj, Anetta Budzińska,
Kornelia Ziolkowska, Jaguar & Land Rover Zdunek



Gabi Drzewiecka, dziennikarka, prezenterka radiowa i telewizyjna

Fot. Krzysztof Nowosielski



Justyna Szwed, Radomir Szwed, Best Foods Polska,
Zbigniew Reszka, Arch Deco

NOWY RANGE ROVER SPORT ZAPREZENTOWANY NAD MOTŁAWĄ

Gdańska Wyspa Spichrzów po raz kolejny gościła premierowy pokaz samochodu. Tym razem jednak główny bohater wieczoru - luksusowy SUV Range Rover Sport - przyłączył się na miejsce wydarzenia.



Wojciech Heimowski, kierownik działu handlowego BAG



Agata Jakubowska, Katarzyna Figura, aktorka



Justyna Kołakowska, Grupa Zdunek, Karolina Dziurdź, Grupa Zdunek, Ilona Zmudczyńska, Grupa Zdunek



Kev Fox, muzyk, wokalista, Smolik, muzyk, producent muzyczny



Karolina i Adrian Glinieccy, blog Charlize Mystery



Marzena i Oliwia Grochowskie



Monika Szymikowska, Kasia Gubernat, Ela Mikołajczak

Fot. Krzysztof Nowosielski



Agnieszka Smektała, Ambasada Inspiracji

K2 - SPOTKANIE NA SZCZYCIE SMAKU

Prelegentami kolejnej edycji cyklu K2 Spotkania na szczycie smaku byli Karolina i Adrian Glinieccy, autorzy bloga @charlizemystery. Oprócz dyskusji na temat jedzenia odbyła się degustacja potraw z najnowszego e-booka Karoliny oraz warsztaty kulinarne.



Kasia Brzozowska, Kate In London Shopping



Hanna Zacharewicz, stylistka, Galeria Klif, Iwona Andrzejczak



Karolina Nowińska



Agnieszka Bestry, Juan Bestry

ZNAJDZIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Calabria Unam, Gdansk, ul. Hemara 1; **Unam Marina**, Gdansk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Glieb** i **Kawa**, Gdansk, ul. Slonimskiego 5 (osiędie Chlebn); **Mount Blanc**, Gdansk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdansk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdansk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosso**, Gdansk, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdansk, Centrum Rivera; **Mama Mia Cafe**, Sopot, Plac Zdrojowy 2; **Cyganka**, Gdansk, ul. 3 Maja 27; **Cuciú Baka**, Gdansk, ul. Pilsudskiego 30; **Alt Cafe**, Gdansk, ul. Legionów 112/11 (Altus); **Cafe Riesto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Muntz Baka**, Sopot, Centrum Hafnera; **Cafe Feher**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Pjajina czekolady E. Wedel**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Pjajina czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; **Cappuccino Cafe**, Sopot, ul. Zamkowa 60/5; **Pociąg do kawy**, Sopot, Sopot, Centrum; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagetola**, Sopot, Dworcowa 5; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdansk, ul. Nowicka 9; **Columbus Coffee**, Gdansk, Forum Gdansk; **Etno Cafe**, Gdansk, Forum Gdansk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 14/6; **Park Cafe**, Gdansk, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdansk, ul. Starowiejska 11; **Tiok**, Gdansk, ul. Wybickiego 3; **Ale Browar**, Gdansk, ul. Starowiejska 40; **Pawilon**, Sopot, ul. Hafnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdansk, ul. Polanki 12/4; **Fit Cafe**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdansk, ul. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUB/klub

PO Naleśniku, Gdansk, City Meble, ul. Grunwaldzka 211; Jagspot, Gdansk, św. Ducha 14B; **Ale Browar**, Gdansk, ul. Wajdeloty 21; **Awocado Vegan**, Gdansk, ul. Wajdeloty 25; **Surlburger Wchsz**, Gdansk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surlburger Chreznac**, Gdansk, ul. Trubadurów 2; **Surlburger Śródmieście**, Gdansk, ul. Garmarska 30; **Surlburger Sopot**, Sopot, ul. Kosciuszki 10; **Surlburger**, Gdansk, Gdansk, ul. Abraham 11; **Rotterdam Wie Bar**, Gdansk, ul. Chmielna 100/102; **Niepokorni**, Gdansk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Pilner**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Tygle**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Woosabi**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **True Gdansk**, ul. Chmielna 10; **Jak sie masz Bistro**, Gdansk, ul. Opata Jacka Rybickiego 24; **Stary Manet**, Gdansk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdansk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdansk, ul. Grodowa 6; **Piwnica Rajców**, Gdansk, ul. Chugi Tang 44; **Zafshawan**, Gdansk, ul. Tokarska 6; **Dłang**, Gdansk, ul. Dmowskiego 15; **Officina**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdansk, ul. Szeroka 12/12; **Wiśniewski**, Gdansk, ul. Piwna 22; **Motowa**, Gdansk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Trattoria Brela**, Gdansk, ul. Kosciuszki 98/1; **Tekstylia**, Gdansk, ul. Szeroka 11; **AIOLI inspired by Gdansk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdansk, ul. Piwna 36; **Majolika**, Gdansk, ul. Jana Uhpęgnia 23; **Machina**, Gdansk, ul. Chlebnicka 13/16; **Fishmarket**, Gdansk, ul. Rybny 4; **Fellini**, Gdansk, ul. Rybny 4; **Corazza**, Gdansk, ul. Stara Stoczna 2/7; **Hard Rock Cafe**, Gdansk, ul. Długi Tang 33/38; **Goldwasser**, Gdansk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdansk, Tang Rybny 11 wejście od Motławy; **Sempre**, Gdansk, Tang Rybny 11 wejście od Motławy; **Mito Sushi**, Gdansk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdansk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdansk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Filarionia**, Gdansk, ul. Oliwianka 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdansk, ul. Szafarnia 10; **Ikazaya Sushi**, Gdansk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdansk, (Olivia Business Centre); ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdansk, ul. Cyprina Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Ping Pong**, Gdansk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elly**, Gdansk, ul. Hemara 1 (Garnizon); **Loabster**, Gdansk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdansk, ul. Powornicza 19/20; **Mn Balzac**, Gdansk, ul. Piwna 36/39; **Browaria**, Gdansk, ul. Szafarnia 9; **Gdansk Bowkie**, Gdansk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdansk, ul. Piwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdansk, ul. Toruńska 12; **Tu Mamo Marzyć**, Gdansk, ul. Opata Jacka Rybickiego 25; **Meso Ramen**, Gdansk, ul. Oboronów Wybrzeża 11/14; **Falcon**, Gdansk, ul. Oboronów Wybrzeża 2; **Pokite Gary**, Gdansk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Toko**, Gdansk, ul. Słowackiego 13/1U; **Przepis na**, Gdansk, ul. Jaskowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdansk, ul. Jaskowa Wybrzeża 62/27; **Papierowka**, Gdansk, ul. Łajkowa 60; **Cemie Restaurant**, Gdansk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Serré & Spicy**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **La Pampa Steakhouse**, Gdansk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdansk, ul. Chlebnicka 48/51; **Fino**, Gdansk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak**, Gdansk, ul. Długi Tang 22; **Long Street** 52, Gdansk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapore**, Gdansk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdansk, ul. Długa 81/83; **Niesztuka Restaurant&Bar**, Gdansk, ul. Mariacka 23; **Neighbour's Kitchen**, Gdansk, ul. Szafarnia 11/12; **Chleb i Wino**, Gdansk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spichlerz**, Gdansk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdansk, ul. Zabi Kruk 16; **Safo Food Hall**, Gdansk, Galeria Metropolia; **Wenus**, Gdansk, Gdansk, Forum Gdansk; **4 Piętro Bistro**, Gdansk, ul. Restauracji Gdansk, ul. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trafik Jedzenie i Przyjaciele**, Gdansk, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdansk, ul. Mściwoja 9; **Obera** 86, Gdansk, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdansk, ul. Antoniego Abraham 39; **F.Minga**, Gdansk, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Duch66**, Gdansk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdansk, ul. Antoniego Abraham 64; **Bistro Servus**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 241; **Milo Mi**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdansk, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdansk, Skwer Kosciuszki 15; **Głuchy Telefon**, Gdansk, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdansk, CH Kif; **Del Mar**, Gdansk, Plaza Mińska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdansk, ul. Przebendzkiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdansk, Infoblox; **Barracuda**, Gdansk, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdansk**, Bulwar Nadmorski; **Vinegre di Ruola**, Gdansk, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Miasta**, Gdansk, ul. Świętojańska 64; **Aleja** 40, Gdansk, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdansk, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdansk, ul. Mściwoja 9; **Casa Cubeddu**, Gdansk, ul. Spółdzielcza 1;

Thusta Kaczka, Gdansk, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**, Gdansk, ul. Abraham 40; **Ogniem i Piecem**, Gdansk, ul. Świętojańska 67; **Maki i Kawa**, Gdansk, ul. Świętojańska 65; **Bialy Królik**, Gdansk, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegre**, Gdansk, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 243; **Pietrers Krew i Woda**, Gdansk, ul. Antoniego Abraham 41; **Śródmieście**, Gdansk, ul. Mściwoja 9; **Cozzi**, Gdansk, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Orłowska**, Gdansk, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowski**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdansk, ul. Antoniego Abraham 30/36; **Jakubik w Sposób**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdansk, ul. Podgabrzya 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błektyni Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Morska**, Sopot, ul. Morska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 50/4; **Browar Miejski**, Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdansk, ul. Świętojańska 13; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas w Sposób**, ul. Wybickiego 48; **Generala Józefa Bema**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/8; **Nowe Orłowo**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/8; **Nowe Orłowo**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/8; **Smak Morza**, Sopot, ul. Francuska Mamszki 2; **Atelier Sopot**, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12/16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Francuska Mamszki 22; **737 Centre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagawonia**, Dworzec Sopot; **Seaford**, Dworzec Sopot; **Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Union**, Hipodrom Sopot; **Smaki Sheraton**, Sopot; **Wave**, Sheraton Sopot; **Pelikan**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walker**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; **Sztuczka Bistro**, Sopot, ul. Generala Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generala Kąziera Pułaskiego 19/1; **Szkłania**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Tryz Siostry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **OTTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Marra**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 39/2U; **No 5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 52; **Star'spot**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Goddong**, Sopot, ul. Smolna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Lis**, Gdansk, Stary Rynek Oliwinski 19; **Zakwasowa**, Gdansk, ul. Norwida 2; **Kulinary motywy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay Sopot**, Plac Zdrojowy 1; **Endi Wino**, Gdansk, ul. Powstańców Warszawy 9; **Joko Sushi**, Gdansk, ul. Piastowskiej 67; **Sopoko Pizja**, Gdansk, ul. Wiatkowski 12; **Hora de Espana**, Gdansk, Wąj Jagielloński, 28/30; **El Marachi**, Gdansk, ul. Grodzka 16

SALONY FRYZYJSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdansk, ul. Rakocznego 9/10; **Atelier Brozowski**, Gdansk, Podwale Starmiejskie 109/112B; **Quiris**, Gdansk, ul. Gałczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdansk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdansk, ul. Elzbietarska 10; **Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellenQ**, Gdansk, ul. Rajska 1/5A; **Private Club Fryzjerski**, Gdansk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdansk, Skwer Kosciuszki 18; **Avana Demarcia - Permanent Make Up Academy**, Gdansk, ul. Starowiejska 141/43/10k 27; **Branskie Salon**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Spokoci Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon ury Drausal**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrowia**; **Falla**, Gdansk, Gdansk, ul. Mianka 65; **Instytut ury POR FAVOR**, Gdansk, ul. Mariana Hemara 15/02; **Easy Barbers**, Gdansk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; **Secret Avne**, Gdansk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdansk, ul. Partyzantów 8; **Lorenzo Goletti**, Gdansk, ul. Try Lipy 4/2; **Underground BarberShop**, Gdansk, ul. Garmarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdansk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdansk, Forum Gdansk; **LoveHair & BarberShop**, Gdansk, ul. Francuska Rakocznego 9/10; **Yasumi**, Gdansk, ul. Łużycka 18; **Abacuson**, Gdansk, ul. Wiatkowski 168 / ul. Olgerda 45; **Petite Perle**, Gdansk, ul. Beniewskiego 51; **Cutting Club**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 237/1; **Cybs Design**, Gdansk, Al. Jana Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdansk, Policy 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinska**, Gdansk, ul. Oboronów Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdansk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdansk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut**; **Medical Day Spa**, Gdansk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwr Oliwski**, Gdansk, ul. Bytowska 4; **Bail Spa**, Gdansk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdansk, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdansk, ul. Ejsmond 2; **Vanity Day Spa**, Gdansk, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day Spa** ul. 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**; **Body & Mind Clinic**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdansk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdansk, ul. Tokarska 6; **Prana Spa**, Gdansk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Hafner Spa**, Sopot, ul. Jana Jerzego Hafnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława

Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdansk, ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; **Instytut Instytut Podologiczny**, Gdansk, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzyżowska**, Gdansk, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skin&Lash**, Gdansk, ul. Hemara 2; **Dr Kondek**, Gdansk, ul. Oboronów Wybrzeża 27; **Perfect Meble**, Gdansk, ul. Kolobrzewska 63; **Clinica Dermatologiczna**, Gdansk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdansk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetykologii Babiana**, Gdansk, ul. Hynka 61/9; **Centrum Zdrowia i Piękna HBMed**, Gdansk, ul. Jaskowa Dolina 8; **Gdanskia Klinka Urody**, Gdansk, ul. Stara Stoczna 2/2; **Klinika Gorszevska**, Gdansk, ul. Legionów 112/2; **Lasica Medical Clinic**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 9/9; **Veoli Clinic**, Gdansk, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdansk, ul. I Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdansk, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6 0/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245/8; **Nowe Orłowo**; **Klinika Urody Medidem**, Gdansk, ul. Abraham 36/44; **Instytut Urody Agata Partyla**, Gdansk, ul. Strelcowa 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Gdansk, ul. Smolna 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MeSPA by dr Kobylinska**, Gdansk, ul. Czarny Dzwór 14/7; **Mam**, Gdansk, Alabross Towers; **Al Rzeczypospolitej 4**; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdansk, ul. Cyprina Kamila Norwida 13/1U; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdansk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdansk, Wiatkowski 20 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Inena ury**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 241/3; **Klinika ury Deleza**, Sopot, Powstańców Warszawy 80

HOTELE

Number one, Gdansk, ul. Jagłana 4; **Radisson Blu**, Gdansk, ul. Długi Tang 19; **Dwr Oliwski**, Gdansk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdansk**, Gdansk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdansk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdansk, ul. Tokarska 6; **Królewski**, Gdansk, ul. Oliwianka 1; **Amber Tower**, Gdansk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdansk, ul. Długi Tang 33/34; **Grand Cru**, Gdansk, ul. Rycka 11-12; **Hotel Sadova**, Gdansk, ul. Łajkowa 60; **Hotel Almond**, Gdansk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdansk, ul. Ejsmond 2; **Courtyard by Marriott**, Gdansk, ul. Jerzego Waszyńskiego 19; **Radisson Blu**, Sopot, ul. Bity pod Płocami 54; **Sopotrium**, Sopot, ul. Bity pod Płocami 52; **Hotel Villa Baltica**, Sopot, ul. Emilii Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonina**, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 34 6; **Mala Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admiral**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Seneca**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 80; **Hotel Hafner**, Sopot, ul. Hafnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdansk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, Gdansk, ul. Tang Rybny 1; **Mercur**, Gdansk, Stare Miasto; **Hotel**, Gdansk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdansk, ul. Długi Tang 14/16; **Holiday Inn**, Gdansk, ul. Chmielna 1; **Hotel Radisson**, Gdansk, ul. Chmielna 10/25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bity pod Płocami 55; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Baygon**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Europa**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Wila Lubiz**, Gdansk, ul. Orłowska 43; **Willa Wincet**, Gdansk, ul. Wiatkowski 10/3

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdansk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdansk, ul. Zwycięstwa 256 (Kif); **Zdrofit**, Gdansk, ul. Kazimierza Górskiego 2; **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Aquastacja**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calypto**, Sopot, ul. Niepodległości 697/70;

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seat Auto Miras, Gdansk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdansk, ul. Miaki Szlak 43/45; **Audi Centrum**, Gdansk, ul. Lubowidzka 44; **Benzel**, Zdunek, Gdansk, ul. Miaki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdansk, ul. Miaki Szlak 43/45; **Gdansk**, ul. Miaki Szlak 4/8; **Subaru Zdanowicz**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 256; **British Automotive**, Jaguar Land Rover, Gdansk, ul. Grunwaldzka 241; **Volvo Dvora**, Gdansk, ul. Kartuska 41; **BMG Gowerowski**, Gdansk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdansk, Al. Grunwaldzka 260; **City Gdansk**, ul. Uciwnowska 36; **BMW Zdunek**, Gdansk, ul. Druskiennika 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdansk, ul. Wiatkowski 241; **Volvo Dvora**, Gdansk, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMW Gowerowski**, Gdansk, ul. Łużycka 9; **Ford Euro Car**, Gdansk, ul. Owiana 13; **Audi Centrum**, Gdansk, ul. Łużycka 34; **Volkswagen Plichta**, Gdansk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot**, Jol Kulej, Gdansk, ul. Chwaszczyńska 128; **Honda**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 946; **Nissan KMJ Zdunek**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdansk, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdansk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota**, Walder, Chwaszczyzna, ul. Oliwska 58; **Zdunek K.M.K.**, Gdansk, ul. Wiatkowski 250

KLINIKA I GABINETY LEKARSKIE

Dual Dental Clinic, Gdansk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdansk, ul. Norwida 30/2; **Polmed**, Gdansk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdansk, ul. Szymanowskiego 2; **Invicta**, Gdansk, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdansk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdansk, ul. Jaskowa Dolina 57; **Krypsin Dent**, Gdansk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki**

Clinic, Gdansk, ul. Czarny Dzwór 10/34; **Prodent**, Gdansk, ul. Rajska 10; **Medyczna Zdunek**, Gdansk, ul. Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdansk, ul. Kielecka 10; **Clinica Del Mare**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6 C/1; **Medico Dent**, Gdansk, ul. Powstańca Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnicki Dermatolog**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentes**, Gdansk, ul. Hyniewickiego 6 C/12; **Mawident**, Gdansk, ul. Strelcowa 118/4; **Arbident Beauty&Care Dentistry**, Gdansk, ul. Jagiella 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Ident**, Sopot, ul. I Maja 5; **Fan-dent**, Gdansk, ul. Juliusza Słowackiego 11/2; **1DayClinic**, Pl Szpital Jednego Dnia, Gdansk, ul. Zabi Kruk 10; **Bik!Pol**, Gdansk, ul. Jana Jerzego Hafnera 6; **Ca dent**, Gdansk, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdansk, ul. Beniewskiego 1/02;

DESIGN

City Meble, Gdansk, ul. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdansk, City Meble; **Smal**, Gdansk, City Meble; **Dewro**, Gdansk, City Meble; **Pro-Invest Meble**, Gdansk, City Meble; **Hever Salon Sna**, Gdansk, City Meble; **Pasion meble**, Gdansk, City Meble; **Sofa Room**, Gdansk, City Meble; **Halapozna**, Gdansk, City Meble; **Mar**, Gdansk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdansk, City Meble; **Flugger**, Gdansk, City Meble; **Grant**, Gdansk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdansk, City Meble; **Bel-Pol**, Gdansk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdansk, City Meble; **P3 Studio**, Gdansk, City Meble; **Eurodom**, Gdansk, City Meble; **Praxis**, Gdansk, City Meble; **Acero Polska**, Gdansk, City Meble; **Gdanskia Fabryka Mebli**, Gdansk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdansk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdansk, City Meble; **BoConcept**, Gdansk, City Meble; **Selence Materace**, Gdansk, City Meble; **Fader Design**, Gdansk, City Meble; **Praxis**, Gdansk, City Meble; **Orzel Design**, Gdansk, City Meble; **Stacja Inspiracji**, Gdansk, City Meble; **Meble Koloninie**, Gdansk, City Meble; **JOOD**, Gdansk, City Meble; **JMB Design**, Gdansk, City Meble; **Kalmar**, Gdansk, City Meble; **Galla Collezione**, Gdansk, City Meble; **Senzo**, Gdansk, City Meble; **INC Home**, Gdansk, City Meble; **Novelle**, Gdansk, City Meble; **This is Wood**, Gdansk, City Meble; **Milko Home**, Gdansk, City Meble; **Orzech Meble**, Gdansk, City Meble; **Kaan Meble**, Gdansk, City Meble; **Corso Italia**, Gdansk, City Meble; **Komador**, Gdansk, City Meble; **Moma Studio**, Gdansk, City Meble; **Italmebel**, Gdansk, City Meble; **Mandallin**, Gdansk, City Meble; **Primavera Furniture**, Gdansk, City Meble; **Rad-Pol**, Gdansk, City Meble; **Meble Markowski**, Gdansk, City Meble; **Garden Space**, Gdansk, City Meble; **Livingroom**, Gdansk, City Meble; **Milko Home**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranko**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABC Łazienki**, Gdansk, City Meble; **Duka**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Home&you**, Gdansk, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Elements**, Gdansk, ul. Przywidzka 4; **Hever**, Salon Sna, Gdansk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdansk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdansk, ul. Slonimskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdansk, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdansk, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 239; **Flader Art**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Living Story**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 255/2 (Nowe Orłowo); **Interior Park**, Gdansk, ul. Wiatkowski 251; **Dide Light**, Gdansk, ul. Stryjska 26; **Forma Collection**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 239; **Mesmetrie**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 187; **Interno Design**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranzet**, Gdansk, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Designzoo**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Prestige Dvora**, Sopot, Al. Niepodległości 861; **Deska Design**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 303; **Deska Design**, Gdansk, Wiatkowski 268; **Euroforma**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 481; **Miele Experience**, Gdansk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); **jasne.com**, Gdansk, ul. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); **Design**, Gdansk, ul. Do Studentów 3/1; **Internom**, Gdansk, ul. Kartuska 214; **Balno**, Sopot

ZAPRASZAMY NA JAZDY TESTOWE
NOWY SALON
LAND ROVER ZDUNEK
GDAŃSK, UL. MIAŁKI SZLAK 42



ABOVE & BEYOND



British Auto Zdunek Gdańsk, www.zdunek.landrover.pl, tel.: 58 770 03 00

BOMBAY

INDIAN PREMIUM CUISINE



Plac Zdrojowy 1, Sopot

www.bombaysopot.pl

+48 512 863 200