prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 10 (2023)

MIASTO NEPTUNA
Kraina piwem płynąca

KAMIENNA MATERA
Mała, włoska Jerozolima

#WIECZÓR DE LUXE
Brytyjskie samochody, trójmiejskie nieruchomości, szlachetne wina i złota butelka

PIOTR ZWOLIŃSKI | PIOTR LEWIŃSKI

PEPPER HOUSE

POTRZEBOWALIŚMY WIĘKSZEJ SKALI

MAURICE LACROIX

Manufacture Horlogère Suisse

PONTOS S
CHRONOGRAPH

N. NAGEL

N.NAGEL, CH KLIF
al. Zwycięstwa 256,
81-525 Gdynia

EMANUEL BERG CONCEPT STORE, C. H KLIF Gdynia

emanou.stories

www.emanuelberg.com

ODKRYJ WYJĄTKOWE
POMYSŁY NA PREZENT

EMANUEL BERG

EMANUEL BERG CONCEPT STORE, C. H KLIF Gdynia

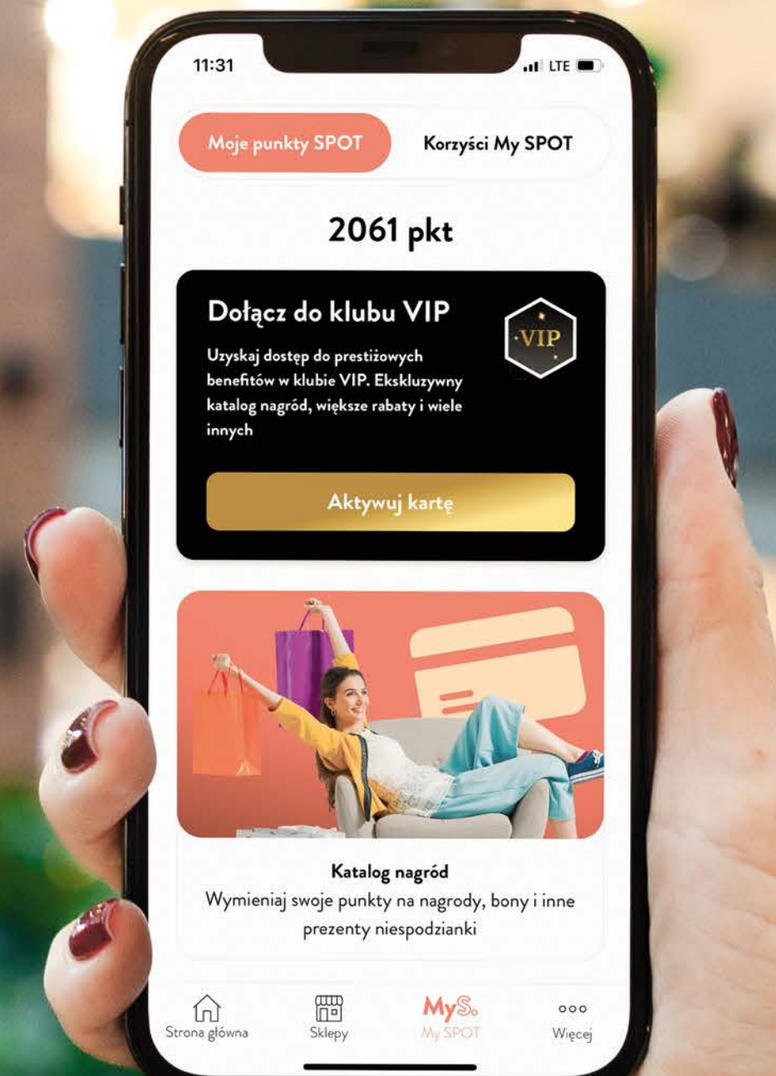
emanuelberg.conceptstores

www.emanuelberg.com

FORUM
GDAŃSK

S.
SPOT

SMART SHOPPING Z APPKĄ SPOT?
TYLKO W KLUBIE VIP!
DOŁĄCZ JUŻ TERAZ!



Pobierz w App Store

pobierz teraz

POBIERZ Z Google Play

Targ Sienny 7
www.forumgdansk.pl

NA OKŁADCE: PIOTR ZWOLIŃSKI I PIOTR LEWIŃSKI FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 10/2023 (154) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
10 OD NACZELNEGO
12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
14 ZBIGNIEW CANOWIECKI - PORAŻKA ZWANA SUKCESEM
16 ALE NUMER!
18 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI
20 PIOTR ZWOLIŃSKI | PIOTR LEWIŃSKI - PEPPER HOUSE - POTRZEBOWALIŚMY WIĘKSZEJ SKALI

WIRTUALNE TRÓJMIASTO
28 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @_INBALANCE.STUDIO

PODRÓŻE
30 MATERA - MAŁA, WŁOSKA JEROZOLIMA

KULINARIA
34 KAMIL SADKOWSKI - NAZIFOOD
36 JESIENNE MENU W TRÓJMIEJSKICH RESTAURACJACH
40 KRAINA PIWEM PŁYNĄCA
48 GDAŃSKIE DOŻYNKI PIWNE
49 JOPEJSKA PREMIERA W ALEBROWAR
50 WYJĄTKOWE WYDARZENIE WINIARSKIE W RESTAURACJI TRUE
52 NOWY WYMIAR ZAKUPÓW Z KULTURĄ SMAKU
54 PREZENTY OD SERCA W SALONACH VILLEROY & BOCH
56 OSTRYGI - AFRODYZJAK ZNANY OD LAT
58 ŚWIĄTECZNA KOLACJA INTEGRACYJNA 5 SPRAWDZONYCH ADRESÓW

DESIGN
62 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
64 BRABANK NIEOCZYWISTA SPÓJNOŚĆ
68 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW

MODA
70 MADE IN 3CITY - ANNETTE GÖRTZ - NOWY BUTIK W GDAŃSKU
72 RESERVED AUTUMN '23 CAMPAIGN
78 JESTEŚ WYJĄTKOWA - ODKRYJ TO W STUDIO WYSOKA SZPILKA

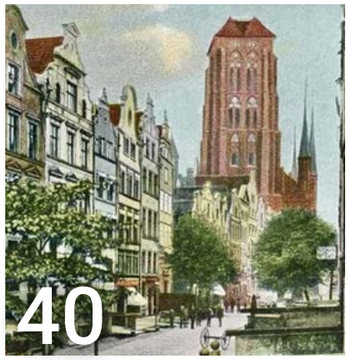
ZDROWIE I URODA
80 WIĘCEJ NIŻ LECZENIE
82 KLINIKA MARII VAN DE ZELL - NOWA KLINIKA NA TRÓJMIEJSKIM RYNKU BEAUTY
84 MORSOWANIE I SAUNOWANIE W MARINA BEACH GYM
86 GRANO SPA - „PLACE TO BE, PLACE TO REST"
88 SAUNARIUM Z WIDOKIEM NA MORZE – RELAKS, TEAMBUILDING, BALANS

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
90 GRAĆ TAK, JAKBY JUTRA MIAŁO NIE BYĆ
92 PUCKLITZ ORATORIO SECONDO ŚWIATOWA PREMIERA W GDAŃSKU!
94 POKOLENIA – ZMIANY – ZDROWIE FESTIWAL KSIĄŻKI PSYCHOLOGICZNEJ
96 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
98 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA
104 DS 7 E-TENSE - NIE TYLKO LIMUZYNY I SUV'Y MOGĄ BYĆ LUKSUSOWE!
108 PORSCHE CAYENNE PO LIFTINGU DIGITALIZACJA I SŁUSZNE NAPĘDY
112 PORSCHE ROAD TOUR Z SOPOTU DO WŁADYSŁAWOWA
114 PARYSKIE MINI I CELEBRYCI

BIZNES
118 WIECZÓR DELUXE - BRYTYJSKIE SAMOCHODY, TRÓJMIEJSKIE NIERUCHOMOŚCI, SZLACHETNE WINA I ZŁOTA BUTELKA
124 NA LĄDZIE, W POWIETRZU I NA WODZIE WSZECHSTRONNE ZASTOSOWANIE FOLII 3M
126 FUNERAL PLANERKI - OSTATNIE POŻEGNANIE NIE TYLKO RELIGIJNE

KRONIKA PRESTIŻU
132 PRESTIŻOWY WIECZÓR DELUXE
134 REGALIA POLSKA MANUFAKTURA W GDAŃSKU!
134 OTWARCIE BEST CLINIC
135 NAGRODY W RAMACH 4. EDYCJI OLIWSKIEGO BUDŻETU SĄSIEDZKIEGO PRZYZNANE!
135 FLOW TALKS. SPOTKANIA NIEZWYKŁYCH KOBIET
136 SPOTKANIE NA SZCZYCIE MODOWYCH TRENDÓW
138 OKTOBERFEST W BROVARNI HOTELU GDAŃSK
139 OTWARCIE KLINIKI MARII VAN DE ZELL
139 „MISTRZ I MAŁGORZATA" W GLAZIE
140 BALTEXPO 2023
141 „HISTORIE WIELOWĄTKOWE I NEON". WERNISAŻ WYSTAWY ALEKSANDRY PRUSINOWSKIEJ W TUBAZIE
142 PREMIEROWY POKAZ MERCEDESA-BENZ KLASY E
144 WYSTAWA ARS LONGA VITA BREVIS
144 WRĘCZENIE NAGRODY IM. KAZIMIERZA OSTROWSKIEGO



C/R/U/D/O
Gdynia / ul. Świętojańska 43/7, Baltiq Plaza / +48 577 534 662
nowa lokalizacja Sopot / ul. Bohaterów Monte Cassino 63 / +48 780 785 780

KAŻDA ZMIANA JEST DOBRA

Być może nie o tym powinien być wstępnak, ale ciężko nie myśleć o polityce, gdy gorączka powyborcza ogarnęła kraj. Trudno się dziwić. Skala polaryzacji i brutalności w walce politycznej jest chyba największa w historii wolnej Polski. Stąd tak wielkie emocje. Do tego stale pogarszający się poziom klasy politycznej: merytoryczny, moralny i obyczajowy. Z pewnością w jakiś sposób odpowiadający naszej kondycji jako społeczeństwa – wystarczy zajrzeć na kanały telewizyjne lub do mediów – liczba patoceleb rytów i celebrytów, którzy zbudowali popularność w socjalach i pokazywanych jako gwiazdy i bohaterów stale rośnie. Jednym z dowodów jest trawiąca Internet afera wokół youtuberów. Tą ścieżką podąża polityka, wystarczy zajrzeć na profile. Ładne obrazki stają się kluczem do zdobywania wyborców. Wygląda na to, że choć bardzo powoli i mozolnie, ale jednak zmierzamy do wizji jaką można było zobaczyć w komedii Sci – Fi „Idiokracja" z 2006 roku. Kto nie widział polecam. Wciąż jeszcze można się z tego pośmiać.

Wygrana opozycji z pewnością oznacza duże zmiany. Jakie? Zobaczymy, bo sytuacja jest dynamiczna, trochę nieobliczalna i nieco patowa. Nie tylko pod kątem obsady najważniejszych organów w państwie, które będą teraz podzielone pomiędzy PiS i dotychczasową opozycję, czy też arytmetyki sejmowej (opozycja nie ma większości do odrzucania weta prezydenta), ale i nieprzewidzianych zachowań partii i polityków.

We mnie te wybory nie wywołały tak wielkich emocji. Mając w pamięci jedno z najsłynniejszych haseł II wojny światowej z londyńskich ulic (Keep Calm) swój obowiązek wykonałem, zgodnie z polską tradycją wyborczą wybierając mniejsze zło. Jednakże z racji doświadczenia i wiedzy dziennikarskiej jaką zdobyłem w ciągu 25 lat miałem świadomość, że żadna z partii nie zrealizuje swojego programu, a może zaledwie jakąś część, a w wielu kwestiach zapewne zmieni zdanie.

W tym sensie te wybory były nawet uczciwsze niż wiele poprzednich, bo same partie szczerze przyznawały, że programy nie są najważniejsze, a likwidacja przeciwnika stąd je mocno bagatelizowały, oszczędzając nam wyborcom czasu na próbę ich zgłębiania. Za ten wielki i rzadki gest uczciwości na pewno należą się podziękowania dla polityków. Idźmy jednak dalej. O ile jeszcze jakieś fragmenty programów, np. dotyczące spraw społecznych, emerytów, młodych, kobiet, aborcji, sądów, LGBT pojawiały się w przerwach pomiędzy kolejnymi rundami wzajemnego obrażania się polityków to tradycyjnie marginalnie potraktowano przedsiębiorców. To też był szczery gest ze strony partii – nie licz na wiele, to się nie rozczarujesz, a może nawet będziesz mile zaskoczony. Szanuję.

Wiosną czekają nas kolejne wybory – tym razem samorządowe. Szykuje się ciekawa rozprawa. Nowa koalicja powinna być już po kilku miesiącach rządzenia, stąd stopniowo zmieniać się będzie podejście do polityków z tworzących je ugrupowań. To oni będą już stanowili centralną władzę, stąd muszą przygotować się na inne traktowanie przez wielu dziennikarzy niż w ciągu ostatnich 8 lat. Chodzi o największe prywatne, media ogólnopolskie, które zdały egzamin przez ostatnie lata wypełniając swoją robotę, czyli pilnując władzy. Teraz jednak niedawny polityk opozycji, który walczył z reżimem zmieni się w posła partii rządzącej, ministra lub innego urzędnika. Zakładając, że media postąpią zgodnie z zasadami sztuki (krytyczne podejście do każdej władzy) to nowa koalicja nie będzie mogła już liczyć na takie wsparcie w kampanii jakie miała do października 2023. A nowa opozycja zrobi z pewnością wszystko, by każdy problem, także ten, który będzie wynikał z decyzji podjętych za poprzedniej kadencji obciążał nowy rząd. Nie można też zapominać o pamięci zbiorowej wyborców, która bywa bardzo krótka, stąd twórca Młodzieży Wszechpolskiej, znany niegdyś z rasistowskich i homofobicznych poglądów jest w PO, a były bankowiec i doradca Donalda Tuska w PiS. To tylko dwa przykłady z powszechnie obowiązującej zasady elastyczności polityków i amnezji wyborczej.

Choć same wybory nie wywołały u mnie większych emocji to nie oznacza to jednak braku umiarkowanego optymizmu. Niezależnie od tego czy nowa koalicja zdoła skutecznie rządzić, czy w najgorszym wypadku dopadną nas przedterminowe wybory. Bo w sytuacji w jakiej byliśmy każda zmiana jest dobra, gdyż udowodniła, że demokracja działa. Byleby tą zmianę wykorzystać. Byleby wyciągać wnioski. I przez rządzących i przez wyborców.

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

Ⓢ - Artykuł sponsorowany

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

Redakcja:
Ewa Cichocka, Michalina Domoń, Bartosz Gondek, Szymon Kamiński, Halina Konopka, Marta Legieć, Justyna Sienkiewicz-Baraniak, Aleksandra Tatarczuk, Marcin Wiła

Stali felietoniści:
Zbigniew Canowiecki, Arkadiusz Hronowski, Kamil Sadkowski, Jan Sikora

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek

GROUP

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
Ewa Rozbicka, tel. 508 178 869

Hanse
LAGOON
SAXDOR YACHTS
PRESTIGE LUXURY MOTOR YACHTS
solaris yachts
Moody
FINNMASTER
GRANDEZZA
CNB yacht builders
Dehler
AMEL
FJORD
solarispower PER CHI NAVIGA
HUSKY

MARINA YACHT PARK GDYNIA
UL. HRYNIEWICKIEGO 10
81-340 GDYNIA

VILLA METRO BUSINESS HOUSE
UL. PUŁAWSKA 145
02-715 WARSZAWA

+48 600 003 268 | +48 600 877 791 | +48 789 458 211
INFO@SUPERYACHTS.PL WWW.SUPERYACHTS.PL

SUPER YACHTS
Dostawca najlepszych jachtów i łodzi od 1967 roku

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 stoczniowych 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.

* * * * * * * * * * * * * * * * * *

Od lat zastanawiam się jak będzie wyglądał dzień w Polsce, kiedy zakończy się ta złodziejska władza, która łupi nasz kraj z pieniędzy, godności oraz pozycji na świecie. Wciąż wyobrażałem sobie widok podobny do tego, kiedy sprzymierzone armie wyzwalały Europę od hitlerowskiego najeźdźcy. Już z samych filmów wiemy jaka wtedy panowała radość na ulicach miast i miasteczek.

Dziś na prawdziwą euforię musimy jeszcze trochę poczekać. Będzie to dzień zaprzysiężenia nowego rządu. Już sam okres czekania na tę chwilę pokazuje jak ważny to będzie moment dla Polski. I chyba dopiero wtedy zaczniemy szczerze i prawdziwie świętować powrót do normalności. Nawet jeśli przez te 8 lat przyzwyczailiśmy się do skandalicznych praktyk, zachowań i braku konsekwencji dla sprawców, to wciąż nie możemy uwierzyć jak cyniczna jest ta władza. Mam wrażenie, że na koniec włączono ostateczny program DESTROY. Niszczą dosłownie wszystko. Zacierają ślady, ale tworzą jednocześnie kolejne. Uruchomiono nowe transfery gotówki i co najgorsze, równolegle zaczęło się stawianie min przyszłej władzy. W ten sposób chcą maksymalnie utrudnić zarządzanie mocno już poturbowanym krajem. Trwająca jeszcze dyktatura jest niczym KGB, które oddając władzę, dobrze wie jak zaminować kraj. Nie liczą się z niczym. Ich metody stosowane przez ostatnie lata teraz osiągają swoje apogeum. Czy to już bezradność pokonanego? Czy wciąż myślą, że są bezkarni? Obawiam się, że i jedno i drugie, bo bardziej pozbawionych skrupułów niż oni już nie ma. Są przekonani, że nowa władza zajmie się sobą, a najpewniej się skłóci, na co liczą jeszcze przed wyborami do samorządu. Wracam zatem do roku 1989. Upada w Polsce komunizm, pierwsze wolne wybory powodują szaleńczy zryw w narodzie. Nikt nie wie jaka droga nas czeka. Jesteśmy nafaszerowani radością, energią i kompletnym brakiem doświadczenia. Wszystko co potem nastąpiło było tym co czeka po wojnie Ukrainę. Chaos, korupcja, przekręty, szybkie wzbogacanie się i walka z wciąż zmieniającymi się przepisami. Czy tak będzie i tym razem? Oj nie, bo za nami ponad 30 lat takich doświadczeń, w tym 8 lat próby powrotu do okresu sprzed 1989 roku. Przeszliśmy długą drogę, staliśmy się członkami NATO oraz Unii Europejskiej. Kraj przeszedł potężną metamorfozę gospodarczą. Poziom życia ludzi wzrósł. Mamy nowe pokolenia ludzi pozbawionych syndromu Polaczka. I co najważniejsze obudził się w narodzie ten najważniejszy odruch. Świadomość, że coś dzieje się niedobrego i że przyszłość zależy właśnie od nas. Nasze dotychczasowe lenistwo obywatelskie nagle stopniało. To zasługa wielu z nas, którzy przez ostatnie tygodnie mocno angażowali się w działania profrekwencyjne. To był prawdziwy zryw wśród społeczeństwa. Sam brałem w tym udział i wiem jak wielkie zaangażowanie to było i jednocześnie jak bardzo baliśmy się, że wszystkie nasze wysiłki pójdą na marne. Mój poprzedni felieton był gorzki i pełen czarnych scenariuszy. Lecz nie był to wyrok, a desperacka forma obudzenia innych. Bo każdy z nas prowadził rozmowy z ludźmi i widzieliśmy jak daleko oddaleni od rzeczywistości byli nasi rozmówcy. Były to rozmowy, których treści nas przygniatały, ale nie budowaliśmy narracji złości. I to się jak widać opłaciło. Przed przyszłym rządem bardzo trudny czas, ale to nie jest 1989 rok. Jest rok 2023 i Polska jest w zupełnie innym miejscu. Próbowano nas zawrócić w ciemne czasy gomułkowskiej propagandy, ale się nie udało. Teraz bardzo ważne aby nowy rząd zaczął z trudem, ale realizować to co zapowiadał. I nie przejmujmy się tym co media piszą każdego dnia, jak diaboliczne są tytuły tekstów. To jest też ich walka o klikalność. My swoje zrobiliśmy na 5+ Teraz czas na tych, których wybraliśmy. A ruch społeczny 8 gwiazdek mimo że wulgarny w haśle, to inaczej się nie dało reagować na tę obrzydliwie nieprzyzwoitą władzę. Na dowód tego aby nie doszło do kolejnej zmiany władzy, na terenach postoczniowych w Gdańsku powstało równie wulgarne choć symboliczne hasło, które ma tylko przestrzec: NIE SPIERDOLCIE TEGO.

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".

PORAŻKA ZWANA SUKCESEM

PiS jest partią, której udało się zmienić znaczenie wielu słów i pojęć. Przed laty Beata Szydło była witana na lotnisku bukietami kwiatów po odniesieniu, zdaniem liderów tej partii, wielkiego historycznego zwycięstwa, przegrywając głosowanie w Radzie Europejskiej 27:1. Obecnie w ferworze powyborczym słyszymy od rządzących o sukcesie PiS chociaż porażka wydaje się wyjątkowo dotkliwa, bo wiążąca się z koniecznością oddania władzy. Wieloletnia praktyka przeinaczeń i kłamstw uodporniła jednak społeczeństwo na manipulację słowem i podważyła zaufanie do rządzących w zakresie ich oceny rzeczywistości. Po ogłoszeniu wyników wyborów i jasnej deklaracji partii opozycyjnych o wspólnym tworzeniu rządu propagandziści TVP byli w chwilowym szoku i nawet starali się być mili, nie przerywać i uśmiechać się do przedstawicieli innych partii niż PiS. Szybko się jednak ogarnęli uświadamiając sobie, że przy „dobrej" woli pana prezydenta będą mogli jeszcze przez wiele tygodni wykonywać zadania w wyniku których może uda się odwrócić zaistniałą sytuację i rozbić deklarowaną jedność koalicyjną. Rozpoczęło się poszukiwanie rys w monolicie partii opozycyjnych, różnic programowych, niezbyt trafnych wypowiedzi niektórych posłanek lub posłów, personalnych ambicji poszczególnych działaczy lub liderów tych ugrupowań, czyli frontalne „napuszczanie" jednej partii na drugą. Jednocześnie przedstawiciele rządu w swoich wypowiedziach w TVP podjęli próbę kreślenia fatalnej wizji rządów Tuska kojarzących się, ich zdaniem, z biedą i bezrobociem.

W tej sytuacji politycznej wyzwalają się emocje, które często przeszkadzają nam w życiu codziennym. Musimy jednak zawierzyć politykom, których niedawno wybraliśmy, że rozwiążą obecne problemy zgodnie z wolą i intencją suwerena. I jeżeli chcemy im pomagać w sprawowaniu rządów zobowiązani jesteśmy uczestniczyć w życiu społecznym, w ramach społeczeństwa obywatelskiego. Każde środowisko ma bowiem swoje postulaty i potrzeby, które powinny być zgłaszane naszym reprezentantom wybranym do polskiego parlamentu. Na Pomorzu takich spraw mamy wiele, których spełnienie lub kontynuacja zależy od aktywności oraz skuteczności naszych posłów i senatorów, zarówno w sprawach legislacyjnych jak i finansowych. Oczekiwane jest aktywne zaangażowanie się pomorskich parlamentarzystów w pozyskiwanie środków finansowych, zarówno z funduszy unijnych jak i rządowych na realizację zadań w wielu obszarach, w tym między innymi w zakresie komunikacji, ochrony zdrowia czy kultury. Od wielu lat Marszałek Województwa Pomorskiego Mieczysław Struk analizuje możliwości budowy nowej siedziby Bałtyckiej Opery Metropolitalnej. Wymarzoną lokalizacją nowej opery byłyby nadwodne tereny postoczniowe Nowego Miasta. Z kolei w ochronie zdrowia pomimo znaczących środków przeznaczonych w ostatnich latach przez Samorząd Województwa na modernizację obiektów szpitalnych i zakup nowoczesnego sprzętu nadal występuje wiele braków. Przykładowo pacjenci i neurochirurdzy czekają na zakup bardzo drogiego, ale o sprawdzonej skuteczności, aparatu Gamma Knife do bezinwazyjnego leczenia operacyjnego guzów i innych patologii mózgu. Niestety Pomorzanie odsyłani są na tego typu operacje do Warszawy lub Katowic. W zakresie szkolnictwa wyższego rozpoczął się proces konsolidacji naszych największych pomorskich uczelni. Po utworzeniu Związku Uczelni im. Daniela Fahrenheita następnym krokiem jest ich federalizacja. Można ten proces przyspieszyć, ale potrzebne są niewielkie zmiany ustawowe. Rektorzy powinni więc otrzymać w tym zakresie wsparcie naszych pomorskich parlamentarzystów. Kolejnym ważnym dla regionu tematem jest ustawowe powołanie pomorskiego obszaru metropolitalnego. Dzisiejsze stowarzyszenie Obszar Metropolitalny Gdańsk-Gdynia-Sopot spełnia kapitalnie swoje zadania podejmując setki inicjatyw integrujących, ale dopiero regulacje ustawowe umożliwią pozyskanie dodatkowych funduszy na rozwój naszego regionu. Od blisko 6 lat pilotażowo funkcjonuje Górnośląsko – Zagłębiowska Metropolia (GZM) i mamy szansę nie powielić w naszej ustawie błędów przez nich popełnionych. Podczas tegorocznej katowickiej konferencji oceniającej rozwój tej metropolii stwierdzono, że po tylu latach działania, jest ona jedynie związkiem komunikacyjnym i właściwie niczym więcej. W obecnej formule prawnej GZM wyczerpała możliwości swojego rozwoju. W raporcie prof. Tomasza Pietrzykowskiego wskazano, że zintegrowanie miast oraz gmin aglomeracji górnośląsko-zagłębiowskiej będzie możliwe w przypadku bezpośrednich wyborów Prezydenta i Rady Metropolii z uprawnieniami do podejmowania strategicznych i rozwojowych decyzji. Przykładem takiej dobrze działającej samorządowej struktury zarządczej jest duży obszar metropolitalny jakim faktycznie jest miasto stołeczne Warszawa.

Wyniki wyborów parlamentarnych rozbudziły oczekiwania mieszkańców Pomorza, którzy nie byli zbytnio rozpieszczani przez rządzących przez ostatnie osiem lat. Poradziliśmy sobie ponieważ mamy silne i sprawne struktury samorządowe, ale przecież zawsze chcemy więcej, lepiej i szybciej.

ALE **NUMER!**

270 TYS. ZŁ

Kar ściągnięto od użytkowników Mevo. Najwyższe, które zostały naliczone, to 12 tys. zł za przetrzymanie roweru powyżej 12 godzin, co jest traktowane jako kradzież. Skala zniszczeń rowerów jest ogromna. Uszkodzonych zostało łącznie 315 pojazdów: ok. 50 to uszkodzone korby w klasykach, ok. 40 to blokady, ok. 30 to hamulce i siodełka.

20 MLN KONTENERÓW

Zostało przeładowanych w Baltic Hub, gdańskim terminalu od czasu jego powstania, czyli od 2007 roku, co przekłada się na długość ok. 120 000 km, trzech okrążeni wokół równika Ziemi. Najwięcej przeładunków dokonano w przeciągu ostatnich dwóch lat – wtedy odnotowano aż 5 mln kontenerów TEU.

11. EDYCJA

Kongresu Smart Metropolia odbyła się na początku października w Amber Expo pod hasłem „Metropolia przyszłości – gospodarka, nauka, samorząd". To największa w Polsce coroczna konferencja poświęcona zagadnieniom współpracy samorządów w obszarach metropolitalnych oraz relacji metropolii z resztą kraju.

19 MLN ZŁOTYCH

Zostanie przeznaczonych na realizację 111 inwestycji, na które głosowali mieszkańcy Gdańska w ramach Budżetu Obywatelskiego. W głosowaniu wzięło ok. 46 tys. osób, czyli ok. 10% wszystkich uprawionych do tego uczestników. Wszystkie prace zostaną przeprowadzone w 2024 roku.

6. GENERACJA

Mercedesa klasy E została zaprezentowana podczas oficjalnej premiery auta w gdyńskim salonie BMG Goworowski. To następca modelu 124, a także jak zapowiada producent, ostatni model o napędzie spalinowym. Od 2025 roku przedsiębiorstwo zamierza pracować nad modelami elektrycznymi.

400 TYS. ZWIEDZAJĄCYCH

Odwiedziło Muzeum Gdańska i jego wszystkie oddziały miejskiej kultury do końca września 2023 roku. To skok o ok. 18% w porównaniu do poprzedniego roku, co przekłada się na ok. 60 tys. odwiedzających.

80 LAT TEMU

w Popowie koło Lipna, urodził się Lech Wałęsa, przywódca NSZZ "Solidarność", lider podziemia po wprowadzeniu stanu wojennego, architekt rozmów Okrągłego Stołu, pierwszy prezydent RP wybrany w wyborach powszechnych. Ten jubileusz zbiega się z drugą ważną rocznicą - w tym roku mija bowiem 40 lat od przyznania politykowi Pokojowej Nagrody Nobla. Z tej okazji przygotowano specjalne wydarzenie w Europejskim Centrum Solidarności.

5000 LITRÓW

Mają pomieścić dwa nowe wozy strażackie, które trafiły do gdyńskich strażaków ze Śródmieścia i Chyloni. Łącznie samochody ratowniczo-gaśnicze kosztowały 3 mln złotych. Modele jakie zakupiono to marka Scania P360 i zastąpią starsze auta w dyspozycji instytucji.

HISZPAŃSKA ARCHITEKTURA
W CENTRUM GDYNI

AB INWESTOR

LA ESQUINA

UL. 3 MAJA X STEFANA BATOREGO

GDYNIA CENTRUM

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

NOWE MIEJSCA

INSTYTUT KULTURY MIEJSKIEJ

Instytut Kultury Miejskiej zyskał nową siedzibę w Kunszcie Wody przy gdańskiej Galerii Forum. Od teraz, dzięki atrakcyjnej lokalizacji instytucja będzie mogła ze zdwojoną siłą rozpocząć działania angażujące społeczność mieszkańców i mieszkanek Gdańska, robiąc to co dotychczas - odkrywając miasto przez sztukę, literaturę, działania społeczne.

Targ Rakowy 11, Gdańsk

MINISTERSTWO MAGII

Teraz coś dla fanów uniwersum Harry'ego Pottera. Kawiarnia i restauracja w jednym, która swoim wnętrzem i menu nawiązuje do świata czarodziejów. Oprócz niesamowitych potraw i napojów, można tutaj także wziąć udział w ciekawych wydarzeniach tematycznych, organizowanych przez właścicieli. To idealny adres, by poczuć prawdziwą magię zaklętą nie tylko w atmosferze, ale również niesztampowym menu.

Szeroka 52/54, Gdańsk

TEATR WYBRZEŻE

Budynek Dużej Sceny pochodzi z 1967 roku. Wybudowano go w miejscu pochodzącego z 1801 roku Teatru Miejskiego, przebudowanego w latach trzydziestych dwudziestego wieku i zniszczonego pod koniec II Wojny Światowej. Teraz po wieloletniej modernizacji nadszedł czas, by ponownie otworzyć Dużą Scenę Teatru Wybrzeże. Nowy wystrój, nowe możliwości, jednak ciągle ta sama pasja do zabawiania widzów niesamowitymi spektaklami. Spektaklem otwierającym nową Dużą Scenę Teatru Wybrzeże było „Wyzwolenie" Stanisława Wyspiańskiego w reżyserii Jana Klaty. Sztukę będzie można oglądać również w listopadzie.

Św. Ducha 2, Gdańsk

BEST CLINIC

We Wrzeszczu swoje progi oficjalnie otworzyło nowe centrum medyczne. To tutaj działa aż czterech lekarzy specjalistów, którzy czuwają nad jakością przeprowadzanych zabiegów. W ofercie znajdziemy wszystko, co niezbędne zarówno do poprawy wyglądu, jak i samopoczucia – od medycyny estetycznej, dermatologii, kosmetologii, po urologię i ginekologię. Wykonywane są tu także zabiegi chirurgii plastycznej.

Partyzantów 27, Gdańsk

PIOTR ZWOLIŃSKI | PIOTR LEWIŃSKI

PEPPER HOUSE

POTRZEBOWALIŚMY WIĘKSZEJ SKALI

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Przez dziesięć lat można osiągnąć naprawdę dużo! Potwierdzają to bohaterowie naszej okładki Piotr Zwoliński i Piotr Lewiński, właściciele biura nieruchomości Pepper House, które na przestrzeni dekady przeszło prawdziwą ewolucję. Na początku było ich dwóch, a dziś zatrudniają ponad 70 osób i oprócz pośrednictwa w sprzedaży, kupnie i wynajmie nieruchomości, zajmują się doradztwem kredytowym, a nawet... budową nowych domów. W rozmowie z Prestiżem opowiadają o swoich początkach i kondycji trójmiejskiego rynku nieruchomości, bo ten znają jak mało kto!

Czy stać nas jeszcze na nieruchomości w Trójmieście?
Piotr Zwoliński: To zależy od tego, co chcemy kupić, gdzie i jakie mamy oczekiwania. Oczywiście ceny nieruchomości w Trójmieście, relatywnie patrząc na nasz kraj, są wysokie. Natomiast trzeba pamiętać o tym, że my - jego mieszkańcy, też się bogacimy. Dzisiaj za średnią krajową kupimy więcej m2 niż jeszcze 10 lat temu. Patrzymy na ceny mieszkań przez pryzmat średniej, a ona często jest myląca, choć daje jakiś pogląd. To, co mocno zniekształca tą średnią to fakt, ile w danym momencie nieruchomości jest wystawionych na sprzedaż, bo jeśli w danej dzielnicy powstaje nowa inwestycja dewelopera, który tym samym wprowadza pulę mieszkań w segmencie premium, to znacznie zaburza ten wynik.

Z czego wynikają takie ceny?
Piotr Lewiński: W Trójmieście po prostu dobrze się żyje i wiele osób chce tutaj mieszkać. Jednakże, trójmiejski rynek nieruchomości jest bardzo zróżnicowany i ciężko go jednoznacznie zdefiniować. Oczywiście są nieruchomości w Trójmieście, na które stać prawie każdego. Są też dzielnice, które z wiadomych względów są o wiele droższe, np. Stare Miasto w Gdańsku, cały pas nabrzeżny Trójmiasta oraz Sopot. O cenach decyduje przede wszystkim lokalizacja, widok z okna, renoma dewelopera, standard wykończenia budynku oraz mieszkań, jak i samo osiedle: czy jest prestiżowe, z odpowiednią infrastrukturą i udogodnieniami dla mieszkańców. W danych dzielnicach potrafi być jednak duża rozbieżność, gdy obok starej kamienicy wymagającej remontu, powstaje nowoczesne osiedle.

Chyba dobrym przykładem jest Wrzeszcz. Znajdujemy się właśnie w jednym z waszych biur na Garnizonie, gdzie ceny mieszkań są bardzo wysokie, a kilka ulic dalej już mamy mieszkania z rynku wtórnego, które są dostępne dla większości kupujących.
P.L.: Tak, takie sytuacje czasem się zdarzają. Dotyczą one przede wszystkim mieszkań w budynkach mających kilkadziesiąt lat, które są pewnym kompromisem, bo mogą nie mieć windy, mieć mniej atrakcyjną klatkę schodową, wymagają remontu itd. Natomiast ich główną zaletą jest świetna lokalizacja. Zróżnicowanie ofert jest tak duże, że nawet na Starym Mieście w Gdańsku jesteśmy w stanie znaleźć mieszkania w przystępnych cenach, chociaż jest ich coraz mniej.

Gdzie ich szukać? Dużo osób wciąż żyje w przekonaniu, że mieszkania lepiej kupować bezpośrednio od właściciela. Wolą miesiącami przeczesywać ogłoszenia w Internecie, bo wierzą, że zakupią takie mieszkanie dużo taniej niż przez biuro nieruchomości.

P.Z.: Taniej to można ewentualnie kupić mieszkanie bezpośrednio od sprzedającego, który się nie ogłasza. Takie rzeczy się zdarzają między sąsiadami, rodziną, znajomymi. Wtedy ceny bywają zaniżone, bo sprzedający jest nieświadomy realiów rynku albo ma nóż na gardle. Z kolei ogłoszenia w Internecie są często przewartościowane, to są tylko ceny ofertowe – można by powiedzieć życzeniowe. Pośrednik zna ceny transakcyjne i dba o to, żeby oferta nie była ani niedoszacowana ani też przewartościowana. Zna oczekiwania stron, działa jak mediator i dąży do kompromisu, który zadowoli obie strony, bo tylko wtedy dojdzie do transakcji a on otrzyma swoje wynagrodzenie. Z naszych doświadczeń wynika też, że klient bardzo rzadko kupuje pierwsze mieszkanie, na które się zgłosi. Potrzeba czasu, kilku prezentacji i wielu rozmów, żeby dopasować odpowiednią ofertę.

Na trójmiejskim rynku nieruchomości działacie już dekadę, to szmat czasu! 10 lat to dużo, czy mało na poznanie tej branży?

P.Z.: Z perspektywy czasu mogę powiedzieć, że doświadczyliśmy i widzieliśmy naprawdę dużo. Dziś pracujemy zarówno na rynku wtórnym i pierwotnym, jednak ten pierwszy jest nam zdecydowanie bliższy, bo towarzyszy nam od samego początku i właśnie tu zaszły bardzo duże zmiany. Jak zaczynaliśmy, to nieruchomości z tzw. drugiego obiegu, zbudowane po 2000 r., były rzadkością, dziś natomiast zaczęły być konkurencją dla rynku pierwotnego ze względu na dobrą lokalizację i stosunkowo wysoki standard. Co więcej, z roku na rok, jakość rynku wtórnego rośnie. Ta dekada była naprawdę ciekawa z punktu widzenia branży: był boom mieszkaniowy, była też pandemia, a wraz z nią moment „zadumy pandemicznej", którą wielu wykorzystało, żeby zastanowić się nad swoim mieszkaniem. Jednak to, co zdecydowanie najbardziej nas zaskoczyło to niewątpliwie wojna, wzrost inflacji i stóp procentowych. Wnioski z tego są na szczęście takie, że bez względu na to, co by się nie działo, rynek nieruchomości zawsze się kręci, raz szybciej, raz wolniej, ale cały czas idzie do przodu. Nie bez kozery nieruchomości są uważane za najbezpieczniejsze inwestycje.

Dlaczego akurat branża nieruchomości? Jak się poznaliście?

P.Z.: Poznaliśmy się w korporacji, razem pracowaliśmy jako Doradcy Finansowi. Na co dzień mieliśmy do czynienia z kredytami hipotecznymi i inwestycjami. Zaczęliśmy od pierwszego mieszkania dla siebie, niedługo później pojawiły się kolejne, ale już na wynajem i pod inwestycje. Obserwowaliśmy rynek i poczuliśmy, że to jest ten moment. Do tego stopnia, że ja przekonałem swoją żonę, by rozpoczęła pracę jako pośrednik w obrocie nieruchomościami. To był czas okazji, naprawdę świetnych „strzałów" inwestycyjnych. Nie czekając długo, wraz z Piotrem, wówczas już przyjacielem, a później moim długoletnim wspólnikiem postanowiliśmy pójść „na swoje" angażując w to nasze żony. Pracujemy razem do dziś. Można powiedzieć, że jesteśmy firmą rodzinną.

Motywem była misja, pasja, czy może po prostu biznes i wielka kasa rodem z amerykańskich filmów? W nieruchomościach zarabia się przecież dużo. Krążą wręcz legendy ile zarabiają agenci nieruchomości.

P.L.: Motywem była pasja i biznes, potrzebowaliśmy większej skali. W każdej sprzedaży w ogóle zarabia się dużo, bo to ciężki kawałek chleba i nie każdy się do tego nadaje. Trzeba być gotowym na bardzo intensywną pracę, w różnych godzinach dnia, często w stresie i pod presją czasu, a przede wszystkim na porażki. Nikt nie ma 100% skuteczności, a z drugiej strony sprzedaż też nie jest dziełem przypadku i nagroda za dobrze wykonaną pracę bywa bardzo atrakcyjna. Nasi najlepsi doradcy zarabiają ponadprzeciętnie, ale oczywiście nie możemy się porównywać z rynkiem amerykańskim.

Pamiętacie swoją pierwszą transakcję inwestycyjną? A przede wszystkim emocje z nią związane...

P.Z.: Zdecydowanie! To był zakup ziemi rolnej niedaleko Trąbek Wielkich i próba uzyskania warunków zabudowy pod budownictwo mieszkaniowe. Nie udało się. W końcu sprzedaliśmy ze stratą, ale wyciągnęliśmy wnioski. To była dla nas dobra lekcja biznesu. Nie wszystko to, co jest tanie, jest dobrą okazją inwestycyjną.

Intryguje mnie też sama nazwa: Pepper House. Skąd wzięły się „papryczki"?

P.Z.: Od początku mieliśmy jasne założenie: nasze oferty miały być świeże, gorące i najlepsze. Po prostu „hot oferty". Chcieliśmy uniknąć też utartych schematów i nazywania firmy od swoich imion czy nazwisk. Zatrudniliśmy agencję reklamową, która zaproponowała nam właśnie niesztampowe papryczki, czyli Pepper House. Bardzo spodobał nam się ten pomysł. Co więcej, w nazwie znajduje się podwójne „P", które w wolnym tłumaczeniu oznacza dwóch Piotrów - mnie i mojego wspólnika.

P.L.: Nie chcieliśmy koncentrować się na sobie, tylko na całym zespole. Nie każdy chciałby się utożsamiać z personalną nazwą, tym bardziej, że sami nigdy nie byliśmy pośrednikami. Na przekór tradycyjnym historiom zostaliśmy menadżerami biura i razem z najlepszymi zbudowaliśmy nasz zespół agentów od zera.

Na początku było was dwóch, dziś zatrudniacie ponad 70 osób i oprócz pośrednictwa w sprzedaży, kupnie i wynajmie nieruchomości, zajmujecie się doradztwem kredytowym, a nawet... budową nowych domów. Jako biuro nieruchomości wypełniliście chyba wszystkie możliwe luki. Sama sprzedaż to za mało?

P.Z.: Bardzo dobrze znamy specyfikę segmentu deweloperskiego, więc dlaczego tej wiedzy nie wykorzystać? Wcześniej, gdy kupowaliśmy lokale inwestycyjnie, szybko okazywało się, że po remontach taka nieruchomość miała zdecydowanie wyższą stopę zwrotu. Zaczęło się od kawalerek a skończyło na apartamentach i kamienicach. Po jednym z takich kapitalnych remontów, doszliśmy do wniosku, że taniej byłoby zbudować od zera i wtedy w naszym biurze pojawiła się ciekawa oferta działki. Nie czekając długo podchwyciliśmy ten pomysł i ruszyliśmy z budową pierwszego osiedla.

P.L.: Zbudowaliśmy już cztery domy w dzielnicy Jasień, przy ul. Oliwkowej. W tej chwili budowanych jest osiem kolejnych. Docelowo inwestycja składać się będzie z 22 domów, a osiedle nazywa się Oliwkowa Park. Ta część budowlana to tzw. moja działka. Piotr zajmuje się pośrednictwem i doradztwem kredytowym, ja natomiast mocniej czuję się segmencie budowlanym. Zaczynałem od aranżacji wnętrz naszych biur, później były remonty, a teraz budowa. Ten podział ról bardzo się u nas sprawdza. Obecnie rozglądamy się za nową lokalizacją pod naszą kolejną inwestycje deweloperską.

Gdy myślę o branży nieruchomości przypomina mi się amerykański film „American Beauty", gdzie żona głównego bohatera jest agentką nieruchomości. Pokazana jest jej praca, ona nie sprzedaje jednak tylko domu, ale sprzedaje amerykański sen, amerykański styl życia. Podobnie jak jej kochanek, pokazany w filmie jako guru od nieruchomości. Polscy agenci też sprzedają styl życia? Czy tylko są „pokazywaczami" mieszkań?
P.L.: U nas to całe show jest nieco bardziej ograniczone. Dominuje sprzedaż mieszkań kupionych na cele prywatne, otrzymanych w spadku lub darowiźnie, ewentualnie kupionych inwestycyjnie. Agent często sprzedaje to aktywo, które stanowi największą część majątku klienta. Nasza współpraca opiera się na zaufaniu. Styl życia faktycznie jest połączony z mieszkaniem, dlatego szukając ofert dla naszych klientów rozmawiamy o tym jak spędzają wolny czas, gdzie pracują, jak się poruszają po mieście, gdzie chcą mieć blisko i co jest dla nich najważniejsze. Dobry agent musi umieć słuchać i zadawać właściwe pytania. Dopiero wtedy możemy mówić o sprzedaży, a nie tylko pokazywaniu.

P.Z.: A mi przypomina się Glengarry Glenn Ross. Sztuka i film o czwórce agentów nieruchomości, którym grozi utrata pracy. Jedynie ci, którzy osiągną najlepsze wyniki sprzedaży, utrzymają posadę. W każdej branży jest ktoś, kto się wyróżnia. W Trójmieście jest kilkaset biur nieruchomości, jedne padają, inne powstają i tak w kółko. My jesteśmy już 10 lat. Kluczowa jest odpowiednia prezentacja i pokazanie jakie możliwości daje konkretna inwestycja. Najlepszy pośrednik potrafi oddzielić emocje i uwypuklić to, co najbardziej istotne. W Pepper House mamy takich agentów. Punktem wyjścia zawsze jest poznanie oczekiwań klienta, tych prawdziwych, często na początku skrywanych za maską. Nierzadko okazuje się, że to wcale nie cena jest najważniejsza.

Dokąd zmierza rynek nieruchomości w Polsce?
P.Z.: Mówiąc najprościej: myślę, że będzie jeszcze więcej wszystkiego, zarówno ofert premium jak i dla zwykłego Kowalskiego, ale nie ma co się łudzić, ceny nie będą nas rozpieszczać. Budowanie jest coraz droższe, wynagrodzenia pracowników idą systematycznie w górę, rosną też ceny materiałów i energii, a gruntów w dobrych lokalizacjach jest jak na lekarstwo.

A już nie jest za dużo? Mam wrażenie, że gdzie się nie spojrzy, tam powstają nowe osiedla.
P.Z.: Miesięcznie zgłasza się do nas ponad 1000 nowych klientów i nie jesteśmy w stanie zaspokoić ich oczekiwań, a przecież nie jesteśmy jedynym biurem w Trójmieście. To jest problem podaży, o którym mówi się nie tylko w branży, ale również w debatach politycznych, miejskich itd. Mieszkań w całej Polsce jest za mało. Jest wiele statystyk, które mówią o tym, ile milionów mieszkań brakuje. A jeśli już są, to nie w tych lokalizacjach, metrażach i nie w tym standardzie co dziś oczekują klienci. Najwięcej mieszkań brakuje w miastach z dużym potencjałem gospodarczym i turystycznym. Większość budowanych tu mieszkań sprzedaje się na etapie dziury w ziemi tzn. jeszcze przed wbiciem łopaty. To, co widzimy w trakcie budowy najczęściej ma już swoich nabywców.

A jak określilibyście obecny rynek nieruchomości w Trójmieście: obserwujemy spadek, wzrost zainteresowania czy małą stabilność?
P.L.: Spodziewaliśmy się odbicia po kilku kwartałach marazmu, ale to, co się dzieje w tym roku, to nawet nas zaskoczyło. Obserwujemy duży wzrost i bardzo dobrą sprzedaż. Myślę, że to zbieg różnych okoliczności: gospodarczych, politycznych, a także naszych wewnętrznych, spowodował, że trzeci kwartał w naszej firmie jest najlepszym okresem w historii. Na pewno nie bez znaczenia jest też program rządowy z niskim oprocentowaniem kredytów na zakup pierwszego mieszkania lub domu. I to bez wkładu własnego. Dzięki niemu na rynku pojawili się kupujący, których wcześniej nie było.

P.Z.: Stopy procentowe spadają, więc rośnie zdolność kredytowa naszych klientów, powiększa się pula oszczędności u osób, które te kredyty już mają, niższa rata kredytowa znowu zachęca nowe osoby do kupna mieszkania dla siebie lub pod wynajem. Ponadto wraca klient gotówkowy, który w momencie, gdy były wysokie oprocentowania lokat, często z tego korzystał. Dziś taki klient szuka innej, równie bezpiecznej alternatywy. Dla wielu osób naturalnym kierunkiem są nieruchomości. Widzieliśmy to już w poprzednim cyklu. Spodziewamy się, że ten kolejny bum dopiero przed nami.

Gdańsk, Sopot, czy Gdynia? W którym z tych jest największe zainteresowanie kupnem mieszkania?
P.Z.: Największym rynkiem i zdecydowanie najczęściej wybieranym jest Gdańsk. To kwestia ilości mieszkańców, mieszkań na rynku i gospodarki. Kolejnym miastem jest Gdynia. Najwięcej buduje się na obrzeżach tych miast. Liczy się przede wszystkim skomunikowanie z centrum oraz infrastruktura w okolicy, granice administracyjne mają mniejsze znaczenie.

P.L.: Sopot jest mimo wszystko niewielkim miastem z ograniczoną ofertą mieszkaniową. Mało się tu buduje, a potem te mieszkania i tak rzadko trafiają na rynek wtórny. Najczęściej kupuje klient inwestycyjnie lub wakacyjnie, raczej długoterminowo. Obrót jest stosunkowo niewielki.

Trójmiasto jest również bardzo popularną lokalizacją jeśli chodzi o wybór tzw. „second home". Utarło się, że mówimy o Warszawiakach, ale także mieszkańcach z innych części Polski, którzy kupują tutaj apartamenty na weekendy i na wakacje.
P.L.: Tak, jest pewna pula mieszkań, które klienci kupują dla własnych zasobów, a które np. przez pół roku stoją puste. Trójmiasto łączy w sobie dużo zalet: trzy tak różne miasta, turystyka, przepływ studentów. Rozwijające się centra biznesowe także powodują wzrost zainteresowania trójmiejskim rynkiem, dlatego klienci chętnie tu inwestują i w przyszłości to się nie zmieni.

W jakim stopniu, według was, te ceny są zawyżane przez właśnie wspomnianą turystykę?
P.L.: Typowe lokalizacje z pewnością, natomiast jeśli spojrzymy na Gdynię i sąsiadujące z nią miejscowości, to się okaże, że jest tam sporo nieruchomości w cenach, które da się udźwignąć. Oczywiście jest grupa klientów, która chce mieszkać na prestiżowych osiedlach, w ścisłym centrum. Natomiast jak spojrzymy na deweloperów budujących np. w dzielnicy Chwarzno-Wiczlino, to ceny są tam o wiele niższe niż w pasie nadmorskim i tam najczęściej młody człowiek kieruje swoje kroki.

P.Z.: Powiedziałbym, że są pewne dzielnice, w których ten wpływ turystyki ma bardzo duże znaczenie. W Gdańsku jest to głównie Stare Miasto, pas nadbrzeżny, dalej Dolny Sopot, a w Gdyni Orłowo, Redłowo, częściowo centrum. Cały pas nadmorski jest pod wpływem mieszkań na wynajem krótkoterminowy i są to mieszkania, które są oczkiem w głowie inwestorów, którzy tam kierują swoje portfele. Zarówno w sezonie, jak i po sezonie można z powodzeniem je wynajmować. Coś w tym jest, że bliskość morza sprawia, iż klienci szaleją, a więc ceny też skaczą w górę.

Czy z waszego doświadczenia wynika, że klienci obecnie o wiele chętniej, niż w poprzednich latach, wybierają dom zamiast mieszkania? Ceny często są porównywalne, gdy myślimy o domu za miastem, a mieszkaniu w modnej dzielnicy, prawda?
P.L.: Pięć lat temu było o wiele mniej domów w mieście do kupienia. Teraz widzimy, że klient coraz częściej chce mieć kawałek swojej ziemi, może to być mieszkanie z ogródkiem, a najlepiej dom.

P.Z.: Pandemia uświadomiła nam wszystkim, że nasze mieszkania są za małe. Jest to na pewno jeden z elementów dzisiejszego wzrostu zainteresowania domami. Często kupują je klienci, którzy mają 3-4 pokojowe mieszkanie i chcą je zamienić na dom, najchętniej w tej samej lokalizacji. Widzimy to na przykładzie naszych domów: cztery wybudowane, osiem w trakcie budowy, dziesięć do oddania w przyszłym roku. Dziesięciu z dwunastu klientów na nasze domy mieszkało w okolicach Jasienia.

Czy taki dom to alternatywa dla zamożnych? Bez wszechobecnego hałasu, pośpiechu, betonozy i cen, które w dużej mierze reguluje polityka miasta...
P.L.: To zależy czego się oczekuje. Jedni wybierają apartament na ostatniej kondygnacji wieżowca z widokiem na centrum miasta lub morze, a inni dom z dużą działką w lesie niedaleko jeziora. Każda z tych opcji ma swoje plusy i minusy. Domy kupują jednak najczęściej rodziny z dziećmi.

O ile luksus jest raczej jasny, luksus to rezydencja, willa, to słowo premium jest niedoprecyzowane, a dość często się pojawia w komunikacji. Co według was definiuje premium: jakie warunki musi spełniać mieszkanie, by zaliczyć je do tego segmentu?
P.Z.: Z mojej perspektywy premium będzie mieszkanie, które ma bardzo dobrą lokalizację: pas nadmorski lub Stare Miasto, ewentualnie ścisłe centrum miasta. Poza tym minimum 100 metrów kw., taras, klimatyzacja, dużo przeszkleń i odpowiedni widok – najlepiej na wodę lub zieleń. Z kolei w domach, luksus kojarzy mi się z dużą działką, basenem, ciekawie zaprojektowanym ogrodem. W obu przypadkach oczywiście bardzo ważny jest standard, odpowiednie materiały, wyposażenie itd.

Obserwujemy duży wzrost i bardzo dobrą sprzedaż. Myślę, że to zbieg różnych okoliczności: gospodarczych, politycznych, a także naszych wewnętrznych, spowodował, że trzeci kwartał w naszej firmie jest najlepszym okresem w historii.

W tej wyliczance wspomniał pan o odpowiednim widoku, co wydaje się dzisiaj kluczowym czynnikiem, a jednocześnie bardzo symbolicznym - gęstość zabudowy, która w ciągu dekad bardzo wzrosła. I dotyczy nierzadko wysokiej klasy apartamentowców, które jednak są zagęszczone. Czy to dalej jest premium?
P.Z.: Gęsta zabudowa przeważnie świadczy o atrakcyjności działki. Ceny gruntów w dobrych lokalizacjach są kosmiczne i dalej będą rosły, bo nie ma dla nich alternatywy. Dlatego buduje się coraz gęściej i coraz wyżej. A im wyżej, tym mniejsze ryzyko, że coś ten widok zasłoni. Nic się nie zmieniło, dalej liczy się przede wszystkim lokalizacja oraz widok z okna.

Korzystając z jubileuszu, muszę zapytać: w jakim kierunku chcecie dalej rozwijać Pepper House? Patrząc na ewolucję, która dokonała się na przestrzeni 10 lat, spodziewać można się chyba wszystkiego!
P.L.: Obecnie mamy dwa biura w Trójmieście: w Gdańsku i Gdyni, a od zeszłego roku również oddział w Bydgoszczy i w tym kierunku chcemy się rozwijać. Już myślimy o kolejnych miastach. Natomiast krótkofalowo najbardziej skupiamy się na dokończeniu budowy naszego osiedla na Jasieniu i znalezieniu gruntu pod kolejną inwestycję.

P.Z.: Chcemy dalej powiększać nasz udział w trójmiejskim rynku. Z tyłu głowy mamy też szerszy rozwój firmy związany z zarządzaniem najmem dobowym. Mamy już w tym zakresie pewne doświadczenia. Może nie jest to stricte nasz profil, jednak dalej związany z nieruchomościami. Na pewno jest to kierunek, w którym widzimy dla siebie przestrzeń.

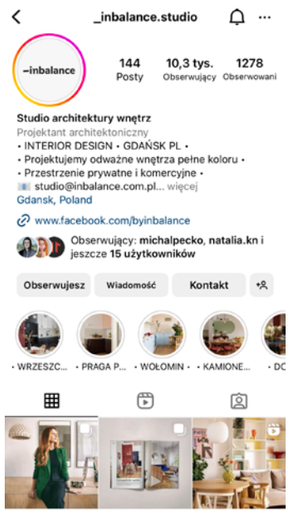
TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instragram 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.

@_inbalance.studio Obserwuj

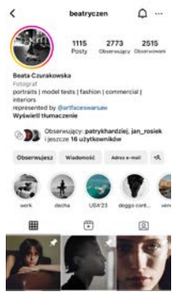
Projektantka wnętrz, którą, jak przyznaje, pochłania praca i życie zawodowe. Wciąż się rozwija, podejmuje nowe wyzwania i szuka inspiracji. Bardzo lubi podróże, długie spacery po lesie z psem, w wolnych chwilach pochłania tonę książek. Zaglądamy na konto Hani Brzozowskiej czyli @_inbalance.studio.

Nazywam się Hania Brzozowska.
Jestem projektantką wnętrz, założycielką studia Inbalance (@_inbalance.studio)
Urodziłam się w Giżycku, na Mazurach **na co dzień mieszkam w** Gdańsku, **moim ulubionym miejscem na świecie jest** to, którego jeszcze nie odwiedziłam. Kocham podróże.
Projektuję, ponieważ od zawsze była to moja pasja. Odnajduję ogromną przyjemność w kreowaniu wymarzonych przestrzeni dla ludzi - wierzę, że dzięki mojej pracy żyje im się lepiej i piękniej.
W projektowaniu interesują mnie nowe wyzwania, poznawanie ciekawych ludzi i nieustanny rozwój.
Instagram jest dla mnie miejscem do poszukiwania inspiracji oraz dzielenia się moją pasją, czyli moją pracą.
Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie sfotografowałabym erupcję wulkanu.
Z Trójmiastem łączą mnie przede wszystkim miłość do morza, przyjaciele i mnóstwo dobrych wspomnień.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: ulica Mariacka, Stocznia Cesarska, Oliwa.
Trzy ulubione adresy w Trójmieście: SEZON - wine bar & tapas, TYGLE Gdańskie i Sztuka Wyboru.



INSTA NOMINACJE

@_INBALANCE.STUDIO

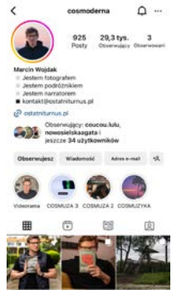


@beatryczen

Beata Czurakowska – cudowna i zdolna osoba, świetna fotografka z niebywałym okiem do portretów

@salak.studio

pracownia projektowania wyjątkowych mebli. Założycielkę znam od dawna i z ogromną przyjemnością obserwuję rozwój jej firmy oraz kolejne sukcesy



@cosmoderna

piękne zdjęcia, świetne teksty, dużo architektury modernistycznej i nie tylko

@pozaramami

profil dla każdego miłośnika sztuk pięknych, ogrom ciekawej wiedzy, bardzo często tam zaglądam

MATERA

MAŁA, WŁOSKA JEROZOLIMA

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

W jaskiniach, wydrążonych w tufowym płaskowyżu Murgia na południu Włoch, ludzie osiedlili się już dziesięć tysięcy lat temu. Matera, to jedno z najstarszych, stale zamieszkanych miast na świecie. W swojej historii było hańbą Włoch, ale też filmową Jerozolimą czy plenerem przygód Jamesa Bonda. Dziś w kamiennym Sassi di Matera - uznawanym za najbardziej gościnne miasto dla turystów, w skalnych jamach ukryte są, nie tylko domy i kościoły, ale też współczesne, dizajnerskie galerie, restauracje oraz luksusowe hotele.

Miasto Matera leży daleko od morza na płaskowyżu Murgia Materana w regionie Basilicata. Powstało jednak na dawnym dnie morskim, wypiętrzonym przez ruchy tektonicznie. Świadczą o tym skamieliny morskich żyjątek widoczne w skałach do dziś, choć proces geologiczny trwał tu przez kilkadziesiąt milionów lat. Ostatnie dziesiątki tysięcy lat erozji, spowodowały zaś powstanie licznych grot oraz malowniczych kanionów o stromych ścianach. W takim terenie, w naturalnych jamach i jaskiniach ludzie z epoki paleolitu zaczęli szukać schronienia. Z czasem na wzgórzach nad potokiem Gravina, powstały siedziby, chroniące ludzi przed skwarem lata, chłodem zimy, drapieżnikami i najazdami obcych.

KAMIEŃ NA KAMIENIU

Dziś do Sassi di Matera wjazd mają tylko nieliczne pojazdy. Jako turyści, schodzimy pieszo do starej części miasta z bagażami w rękach. Nasz włoski fiat pozostaje na górze, w nowej części miasta, a my wchodzimy w labirynt wąskich, brukowanych uliczek, wkraczając jakby w inny wymiar. Po drodze, z tarasu widokowego pod klasztorem św. Augustyna oglądamy pierwszy, imponujący widok na wzgórza, całkowicie oblepione kamiennymi domkami.

Sassi (po włosku skały) to dzielnica, najczęściej jednoizbowych domostw wykutych amfiteatralnie w wapiennych skałach zboczy. Ich fronty obudowano z czasem fasadami z oknami i balkonami, tworząc kaskady małych domków, poprzecinanych uliczkami i zaułkami oraz połączonych stropami, schodkami i placykami. Obecność ludzi zdradzają ukryte między nimi maleńkie ogródki, donice z sukulentami i suszące się pranie. Starożytny kompleks wykutych w skale domów, został 30 lat temu wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

Sassi dzieli się na dwie dzielnice – starszą Sasso Caveoso i młodszą Sasso Barisano, otoczone z góry nowszą dzielnicą Piano i oddzielone leżącą w dole ulicą Via Fiorentini. Wśród morza beżowych ścian i dachówek sterczą wieże kościołów, a wyróżnia się wśród nich dzwonnica, wzniesionej w XIII wieku romańskiej bazyliki katedralnej, poświęconej Madonnie della Bruna i św. Eustachemu, z wyjątkowym tarasem widokowym na miasto.

Domki Sassi wyrastają jakby jeden z drugiego i łączą się nie tylko wspólnymi ścianami, dachami i tarasami, ale i podwórkami. Ukryte za ich fasadami ciasne jaskinie, musiały pomieścić nie tylko ludzi, ale także ich gospodarskie zwierzęta. Mieszkały więc tam także muły i osły. Trudności z pozyskaniem czystej wody, przez wiele lat rozwiązywały podziemne cysterny. A brak kanalizacji, kompensował nurt opływającego miasto strumienia Gravina. Dawni mieszkańcy, żyjąc z sobą tak blisko, tworzyli swoiste więzi i wspólnoty.

Ciasne domostwo z dawnym wyposażeniem i meblami sprzed wieku, oglądamy w tradycyjnym jaskiniowym domu rodziny Rizzi. Wykuta w skale jama, z wypukłymi sklepieniami, z wydzielonymi mniejszymi komorami, podzielona jest na różne funkcje. Jest część kuchenna i gospodarcza, sypialniana, a nawet reprezentacyjna. Źródło dziennego światła stanowi jedynie wejście, a otwór w podłodze jest studnią do cysterny, ze zbierającą się w podziemnych jaskiniach wodą. Nad mini-muzeum, mieszkająca tu nadal familia, przygotowała apartamenty dla gości, co pozwala nam na poznanie klimatu dawnej Matery. Nasze mieszkanie w jaskiniowym domu jest z tarasem i widokiem na obie dzielnice Sassi, i katedrę w najwyższym punkcie miasta.

HAŃBA WŁOCH

Zapomniane, gęsto zaludnione miasto w biednej części włoskiego Południa na początku XX wieku zaczęło podupadać, stając się siedliskiem zacofania, ubóstwa i chorób. Dopiero, warunki życia jego mieszkańców opisane w książce Carla Leviego pt. „Chrystus zatrzymał się w Eboli", ukazały Włochom i światu istniejącą tam skalę niewyobrażalnej nędzy, którą zekranizował po latach Francesco Rosi. W połowie XX wieku postanowiono zmyć „hańbę Włoch", wysiedlając wszystkich mieszkańców Sassi. I tak, blisko piętnaście tysięcy osób przekwaterowano do nowych domów w innej części Matery, a stare miasto zamknięto. Z czasem, zaczęto odbudowę i później ponowne zasiedlanie, cywilizowanego już Sassi, ale o dawnym charakterze. Odbudowa i rekonstrukcje trwają nadal. W jaskiniach powstają nie tylko domy, ale głównie hotele, apartamenty, galerie, sklepy i restauracje. W ciemnych jaskiniach można znaleźć nie tylko dizajnerskie wyposażenie, ale nawet małe baseny i jacuzzi, a za nocleg płaci się czasem krocie. Ciekawym przykładem nowoczesnego wykorzystania głębokich, białych jaskiń na różnych poziomach jest restauracja „Dedalo". Białe wnętrza z kamiennym filarami i wielkimi ściennymi płaskorzeźbami mają przypominać ukryty w ziemi dedalowy labirynt. Część jaskiń i domów Matery nadal pozostaje w stanie ruiny, zabite deskami czekają na kapitał, remont i nowe przeznaczenie, dając wyjątkowe pole do popisu architektom i projektantom.

W KRECIEJ JAMIE

Niezwykłe są wieczory w Materze, kiedy miasto opuszczają przyjezdni turyści. Zanim nastanie noc, głęboki błękit wieczornego nieba staje się tłem dla różowo-beżowej barwy kamiennych domów. Wszędzie, na różnych poziomach ulic i schodów zaczynają zapalać się ciepłe światła lamp i latarni. W ciszy słychać, czasem nieco blaszane brzmienie kościelnych dzwonów i odbijające się na bruku kroki ostatnich gości. Można ulec złudzeniu, że to nadal jest miasto sprzed wieków. Szukając miejsca na kolację trafiamy do restauracji „La Talpo" (Kret) i zagłębiamy się o jedno piętro pod poziomem ulicy. Tu w wydrążonych jaskiniach-pokojach, rozświetlonych sztucznym światłem rozstawione są stoliki.

Dekorację stanowią jedynie jasne, surowe, łukowate stropy i nierówne ściany. Za szybą – jak na ekranie, widać pracę uwijających się kucharzy. W oryginalnym wnętrzu zjadamy regionalny makaron mezzi paccheri z młodym bobem i karczochami, a w dowód sympatii kucharz Giuseppe w białej czapie pozwala sobie zrobić zdjęcie.

Matera to niekończące się spacery – w górę i w dół. Wąskimi schodami poprzez przejścia bramy, zaułki i spoglądanie z nowej perspektywy na miasto, domki i kościelne wieże. Mimo istniejących map i szlaków, poruszamy się intuicyjnie zwiedzeni kolejnymi widokami za zakrętem. Stare Sassi Barisano łączy z nową częścią miasta, zawsze pełny ludzi Piazza Vitorio Veneto i jeden z najlepszych punktów widokowych - Luigi Guerricchio. Tu także jest wejście do podziemnych cystern Palombaro Lungo, które wydrążono pod miastem. Aby w ściany zbiorników nie wsiąkała woda, obłożono je warstwą nieprzepuszczalnego tynku. Dziś są podziemną atrakcją turystyczną i można je zwiedzać.

SKALNE ŚWIĄTYNIE

Najbardziej ciekawiły nas skalne kościoły Matery. W mieście i okolicach jest ich około stu pięćdziesięciu, a powstawały od wczesnego średniowiecza do XIX wieku. W wielu z nich, na chropowatych ścianach można odnaleźć typową ikonografię łacińskiej tradycji monastycznej. Pierwsze skalne miejsca kultu, które oglądamy to Santa Maria de Idris, wydrążone już w XII wieku i ukryte w wielkiej, sterczącej ponad dachami miasta skale nad Sasso Caveoso. Drogę do niego wskazuje umieszczony sto lat temu na szczycie, wielki, żelazny krzyż. Nazwa świątyni może oznaczać: „Ta, która wskazuje drogę" i być może pochodzi od bizantyjskich mnichów, którzy wprowadzili tu kult maryjny w VII wieku. Wewnątrz na surowych, kamiennych ścianach wykutych pomieszczeń widnieją freski z dawnymi świętymi. Kolejny, obok od strony potoku Gravina kościół, to Santa Lucia Alle Malve z najsłynniejszymi freskami Madonny i Michała Archanioła z XIII wieku. A z tarasów wokół obu świątyń, rozciąga się wyjątkowa panorama na domy, kościelne wieże, skały, urwiska i płynący w dole potok.

Kompleks skalnych kościołów, które warto zwiedzać w Sassi, to także świątynie Madonna delle Virtù (Madona Cnotliwa) i kościół św. Mikołaja, ukryte za kamienną ścianą przy drodze nad potokiem Gravina. Wnętrza, nisze, apsydy i kolumny wspierające większe pomieszczenia, wykuwano na różnych poziomach w litej skale od IX wieku. Dziś w kameralnych pomieszczeniach, widoczne są na ścianach twarze świętych w aureolach, a kolumny wieńczą zatarte, kamienne kapitele.

Po wędrówkach ciasnymi uliczkami, otwiera się przed nami przestrzeń i perspektywa nad potokiem Gravina. Za plecami mamy ścianę stłoczonych domów, a przed sobą wysokie, pokryte zielenią kamienne skarpy, wiszące nad krętym potokiem. Stąd trafiamy do małych, skalnych kościołów naprzeciw miasta. Przy odrobinie szczęścia można tę odległość pokonać pieszo przez wiszący nad potokiem most tybetański. Jeśli jest zamknięty, pozostaje wycieczka samochodem, okrężną drogą do historyczno-przyrodniczego parku archeologicznego Murgia. Tam zaskakują nas liczne, wykute w wapiennych skałach miejsca kultu z zatartymi częściowo freskami, które służyły małym rolniczo-pasterskim wspólnotom. Wśród kęp ziół i dzikiego zboża, ukryte są cenne włoskie stanowiska archeologiczne z okresu paleolitu i neolitu. Ale najbardziej imponujący i rozległy jest widok z punktu Belvedere Murgia Timone wprost na Materę. Pod stopami mamy 100-metrowe urwisko, a przed oczami po drugiej stronie wąwozu miasto, z górującą nad nim dzwonnicą katedry. Płynące po niebie obłoki, zmieniające oświetlenie wzgórza, dają złudzenie nieustannego ruchu ścian i dachów kamiennych domów.

LA PICCOLA GERUSALEMME

Ten wyjątkowy punkt, wybrał Mel Gibson na skałę Golgoty i miejsce ukrzyżowania Jezusa w swoim dziele „Pasja", sprzed prawie 20 lat. Podobnie jak podczas kręcenia tego filmu, w czasie naszej wizyty zrywa się silny wiatr i nadciągają sine, burzowe chmury. Stalowy kolor nieba i pierwsze błyskawice nadają kamiennemu miastu i skalnym urwiskom dramatycznego wymiaru. Nie sposób, nie myśleć tam o wstrząsającej, filmowej scenie ukrzyżowania.

Film Gibsona rozsławił Materę i przyciągnął do miasta wielu turystów. Do dziś, można zobaczyć lub zanocować w hotelu „San Domenico al Piano", w którym reżyser mieszkał przez dwa miesiące pracy na planie „Pasji". Można także zjeść, jego ulubiony makaron po wiejsku z bobem, boczniakami i rucolą, które szef Gigi serwuje nadal w lokalnej „Trattorii Lucana", prowadzonej przez rodzinę Sanrocco od 120 lat. Warto dodać, że niebawem mają się rozpocząć prace nad kolejną częścią filmu Gibsona - o zmartwychwstaniu Jezusa.

Nie tylko ten reżyser dostrzegł w domkach, uliczkach i zaułkach Matery wielki, filmowy potencjał. W ciągu kilkudziesięciu lat w mieście nakręcono wiele filmów. Jako Ziemia Święta wystąpiło w filmie Piera Paola Pasoliniego pt. „Żywot Mateusza". Mimo historycznego kostiumu, obraz stanowi dziś już także dokument, ukazujący Materę w latach 60. XX wieku. Kilka lat temu historię Jezusa z Nazaretu w filmie „Maria Magdalena" nakręcił tu Garth Davis. A uliczki Matery stały także planem do realizacji filmowego pościgu Astona Martina Agenta Jej Królewskiej Mości w odcinku Jamesa Bonda pt. „Nie czas umierać", z ostatnim udziałem w serii Daniela Craiga, jako agenta 007.

KAMIL SADKOWSKI

Kulinarny obieżyświat – 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.

Fot. Canva

NAZIFOOD

Ziemia daje mnogość wspaniałych produktów, które mogą zabrać nas w piękną podróż kulinarną nie wychodząc ze swojego domu. Świat zmienił się na tyle, że to co sobie wymarzymy, możemy wsadzić do naszego garnka. Jedyną granicą są zasoby finansowe i wyobraźnia.

Jednak tęgie głowy czasami zmieniają się w ptasie móżdżki i próbują nam wmówić, że nasze jest najlepsze, jedyne i wybitne. Prawda jest zgoła odmienna i na szczęście nacjonalizmy przynajmniej w naszym kraju odchodzą w odstawkę. Od zawsze byliśmy mieszanką narodów, wielu kultur i wszyscy żyliśmy w zgodzie, dzieliliśmy się swoimi obyczajami i przyzwyczajeniami kulinarnymi. Twierdzenie, że mamy polska kuchnię narodową jest nonsensem i przestańmy o tym dywagować, szkoda czasu.

Co prawda, mamy swoje regionalne specjały kulinarne, lecz tworzenie do tego ideologii o narodzie pachnie spalenizną. Każdy region ma swoje lokalne produkty, które są wypadkową położenia geograficznego, klimatu i gleby, co wpływa na to, jakie rośliny i zwierzęta są dostępne w danym obszarze. Do tego dochodzą długotrwale tradycje kulinarne, przepisy i techniki gotowania, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie i stanowią część dziedzictwa kulturowego danego regionu. Restauracje i kucharze często rywalizują, aby przygotować najlepsze wersje specjałów regionalnych. Wiele składników wraca na nasze stoły dzięki nowym technikom kulinarnym i te małe społeczności przestają się wstydzić często bardzo pospolitych produktów, które daje ziemia. Przyciągają one smakoszy i entuzjastów kuchni z innych miejsc, a prawdziwi foodie nie znają granic i rozkoszują się lokalnymi dobrociami w miejscach, gdzie są przygotowywane. W rezultacie kuchnie regionalne tworzą bogactwo różnorodnych smaków i potraw, które pozwalają nam odkrywać różnice i podobieństwa między różnymi kulturami i regionami.

Podróżujcie i smakujcie, jedzenie jest nieodłączną częścią każdej kultury. To sposób na zrozumienie ludzi i miejsc, które odwiedzacie. Poznacie historię, tradycje i wartości kulturowe danego regionu. Wyskoczcie z utartego szlaku, popytajcie miejscowych, a ci na pewno opowiedzą o smaczkach danego regionu, niejednokrotnie zaproszą do swojego domu, na ucztę jakiej nie zaznacie w hotelowych restauracjach. Nie zamykajcie się na nowe doznania smakowe, możecie spróbować potraw, których wcześniej nie mieliście sposobności wkładania do ust i bez dwóch zdań poszerzycie swoje horyzonty kulinarne. Zagadajcie z kucharzem, kelnerką, czy sprzedawcami, zdziwicie się jakich dostarczą cennych doświadczeń i zmienicie wgląd na codzienne życie danego miejsca. Zamiast wspierać duże molochy, w których często sypiacie, zjedzcie coś na mieście w małych restauracjach, to wielka pomoc dla utrzymania tradycyjnych receptur i rzemieślniczych technik przygotowywania potraw. To mogą być wspomnienia na całe życie. Wszakże jedzenie jest źródłem przyjemności, a podróże kulinarne pozwalają na cieszenie się smakami i aromatami, które często pozostawiają trwałe wspomnienia. Doświadczenia kulinarnie mogą stać się ważną częścią dorobku podróżniczego i nie musicie robić dalekich wycieczek. Założę się, że wielu z Was nawet jak się głęboko zastanowi, to będzie błądziło co jest przysmakiem w regionie, w którym żyjecie. To w sumie dobrze, bo to idealny preteks do małych i dużych podróży.

Nie dajcie sobie wmówić, że jakikolwiek region na świecie jest wyjątkowy. Wszyscy mamy swoją piękną tradycje, bez względu na pochodzenie, kolor skóry, status społeczny, czy zasobność portfela. Uwierzcie mi, wszystkie najlepsze kuchnie świata miały swój początek z chęci tworzenia z tych produktów, które daje natura, a ona nie zawsze była łaskawa. Smakujcie i rozkoszujcie się ile wlezie, ale z umiarem. Siadajcie do stołu z obcymi i rozmawiajcie nie o tym co nas dzieli, a co łączy. Wszyscy zasługujemy na przyzwoite życie i człowieczeństwo, nawet jak to będzie kromka chleba z masłem lub oliwą. Piękno tkwi w prostocie.

White Marlin / Fot. Paulina Wielewicka

JESIENNE MENU W TRÓJMIEJSKICH RESTAURACJACH

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

Jesień jest pełna aromatów i zapachów zamkniętych w rozgrzewających daniach. Sezonowe składniki inspirują szefów kuchni, którzy starają się połączyć znane smaki z nowatorskimi rozwiązaniami. Jesień, to moment, kiedy w restauracjach następuje zmiana menu, a goście mogą degustować dania podczas długich, chłodnych wieczorów. Jak będzie smakować jesień w Trójmieście? Odpowiadamy przybliżając menu wybranych przez nas restauracji.

RYBY I OWOCE MORZA W JESIENNEJ ODSŁONIE #WHITE MARLIN

White Marlin w Gdańsku, usytuowany na Wyspie Spichrzów, to młodsze rodzeństwo dobrze wszystkim znanej restauracji White Marlin w Sopocie. W tej kuchni prym wiedzie szef kuchni Paweł Stawicki, który skomponował autorskie jesienne menu. Znajdziemy w nim dużo owoców morza i ryb: ośmiornica z puree, selekcja owoców morza szefa kuchni, pieczony łosoś z fregolą, czy dorsz z boczniakiem i emulsją sojową. Nie brakuje również dań wegetariańskich, takich jak: krem z dyni z tapioką, risotto grzybowe z espumą z parmezanu, makaron z truflą, czy grillowany bakłażan z melasą, prażonym jabłkiem i kremem orzechowym z miso.

- W White Marlin muszą być owoce morza. Przed nami okres na ostrygi, które zagościły w naszej karcie. Pojawią się sezonowe warzywa, risotto z grzybami, zupa dyniowa z marynowaną dynią i ziarnami, tatar z łososia i ryby w daniach głównych: wszystko to, co kojarzy się nam z jesienią w kuchni. W tym chłodniejszym okresie, próbujemy się wkupić w smaki gości smacznymi i rozgrzewającymi daniami. Wśród deserów pojawi się nowa forma bezy z kremem kawowym, która zaskoczy połączeniem słodkości z kwaśnymi aromatami. W karcie zagości również schabowy, ale w nowoczesnym jesiennym wydaniu z puree z kiszonej kapusty, z prażonym jabłkiem, kandyzowanym imbirem i popcornem z prosa. To danie musicie państwo spróbować – mówi Paweł Stawicki, szef kuchni w restauracji White Marlin.

POLSKA KUCHNIA NIEJEDNO MA IMIĘ #TŁUSTA KACZKA

Polska, konkretna, dobrze przyrządzona kuchnia: gdzie taką znaleźć? Coraz częściej restauracje ulegają trendom, miksują w menu różne kuchnie, czasami jednocześnie zachowując spójność, a czasem uniemożliwiając jednocześnie skategoryzowanie ich. Swoje miejsce na kulinarnej mapie Trójmiasta, utrzymują miejsca, które preferują jeden, wybrany styl kuchni i konsekwentnie proponują go gościom w swoim menu. Tak jest z restauracją Tłusta Kaczka, która jak nazwa wskazuje serwuje zawsze pyszną kaczkę, na którą przyjeżdżają jej miłośnicy z całej Polski i nie tylko. Oprócz kaczki, gotuję się tu po polsku, stawiając na wysokiej jakości mięsa, ryby i desery jak w rodzinnym domu. Jak smakuje jesień? Zapytaliśmy o to Łukasza Domagalskiego, szefa kuchni w restauracji Tłusta Kaczka.

- Na pewno jesień smakuje grzybami, dobrej jakości mięsem, sosami, trochę się odbijamy od lata. Kończą się nowalijki i bardziej wchodzimy do lasu. Będziemy się skupiać na kasztanach, dyni, gęsinie, właśnie grzybach. W naszym jesiennym menu pojawi się królik na puree, kiszonej kapuście z sosem dijon, czy comber jagnięcy z jarmużem, czosnkiem i jabłkiem pieczonym. Nie zabraknie kremu z dyni w klasycznym wydaniu. Ciekawą pozycją są kopytka z duszonymi grzybami a la włoskie gniocchi. Jako przystawka serwowana będzie wątróbka drobiowa z karmelizowaną cebulą i jabłkiem, podawana na grzance – opowiada Łukasz Domagalski, szef kuchni restauracji Tłusta Kaczka.

Wśród deserów znajdą się klasyki, które z pewnością przeniosą nas do smaków dzieciństwa: sernik klasyczny, wuzetka, czy tarta z jabłkami. Tłusta Kaczka to idealne miejsce na rodzinny obiad lub zorganizowane spotkanie biznesowe.

Tłusta Kaczka / Fot. Adam Burdyło

Tłusta Kaczka / Fot. Adam Burdyło

Grand Blue Sopot / Fot. Joanna Ogórek

MORZE I KASZUBY NA TALERZU
#GRAND BLUE SOPOT

19 października, w kultowym miejscu na sopockiej mapie – Hotelu Sofitel Grand, odbyła się kolacja komentowana, na której zaprezentowano nowe jesienne menu restauracji Grand Blue Sopot.

Ośmiodniową kolację przygotował szef kuchni Tomasz Iwańca wraz z zespołem. Pairing z daniami stworzyły tego wieczoru luksusowe alkohole: szampany G.H.Mumm oraz Perrier-Jouet. Na początek, do zimnych przystawek zaserwowano G.H.Mumm Grand Cordon. Kolejno pojawił się szampan różowy: G.H.Mumm Grand Cordon Rose. Do zupy i pierwszego dania zaproponowano Perrier-Jouet Grand Brut , by przy szóstej i siódmej pozycji powrócić do pierwszej propozycji. Wraz z deserem, na podsumowanie kolacji podano G.H.Mumm Ice Xtra, który często stanowi bazę wysokiej jakości koktajli.

- Motywem przewodnim jesiennej karty są ryby i wszystko, co związane z morzem. Przez nasze położenie czujemy się do tego zobowiązani. Ponadto, pamiętamy i czerpiemy z kuchni staropolskiej. Szukamy przepisów w starych książkach kucharskich i staramy się jak najwięcej smaków poprzednich pokoleń wprowadzić do restauracji, jednocześnie przygotowując je naszym autorskim sposobem. Jesteśmy również wierni lokalnym dostawcom, co sprawia, że możemy zaproponować państwu najwyższą jakość na talerzu – mówił podczas kolacji Tomasz Iwańca, szef kuchni restauracji Grand Blue Sopot.

Zacznijmy od przystawek. Ryba seriola serwowana na surowo z żurawiną, kaszubskim kawiorem, yuzu i ogórkiem. Następnie połączenie cienkich plastrów cielęciny ułożonej na sałatce z tuńczyka, ogórka i ozdobione zielonymi warzywami, równie smacznymi, co ładnymi. Na ciepłą przystawkę podano przegrzebki z pieczonymi kasztanami z dodatkiem czerwonej kapusty, topinamburu, talarków z placka ziemniaczanego i kruszonki z chorizo. Z pewnością kasztany to tegoroczny ulubieniec restauratorów.

Bardzo ważnym elementem jesiennego menu są zupy. Najlepiej rozgrzewają i dostarczają dużo witamin, tak potrzebnych nam w okresie z limitowaną ilością słońca. W Grand Blue Sopot spróbujecie kremu z kiszonej kapusty z soczewicą i suszonymi pomidorami oraz żabim udkiem podawanym w formie siekanych kotlecików. W trakcie kolacji degustacyjnej zaserwowano aż trzy dania główne. W pierwszych dwóch główną rolę odgrywały ryby. Najpierw stek z marlina błękitnego podany w towarzystwie szparagów morskich, szpinaku kopru oraz ziemniaków. Następnie filet z barramundi w duecie z vongolami. Po morskich doznaniach smakowych, gości zaproszono w leśne rejony: polędwica z jelenia komponowała się z borowikiem stepowym, pigwą oraz ciszką kaszubską. Podsumowaniem, słodkim zakończeniem, był wegański deser inspirowany kaszubskim ciastkiem zwanym „kuch marchewny". Ciastko marchewkowe z kremem śmietanowym i orzeszkami wypełnionymi kremem pistacjowym, a to wszystko zrównoważone smakiem cytryny i cukini. Będąc w restauracji z pewnością warto go spróbować.

Jesień to idealny czas na odwiedzenie restauracji, do których zawsze chcieliście pójść, ale nie mieliście kiedy. Wcześnie zapadający zmrok, sprawia, że możemy się cieszyć odpowiednim klimatem świec i ciepłego oświetlenia w restauracjach. Miło spędzony czas z pewnością ułatwi nam przetrwanie jesieni i zimy.

TŁUSTA KACZKA
Autentyczna polska kuchnia
tel. +48 58 580 08 08 | Spółdzielcza 2, Gdynia
www.tlustakaczka.pl

Fot. Karol Kacperski

KRAINA PIWEM PŁYNĄCA

AUTORZY: KLAUDIA KRAUSE-BACIA, SZYMON KAMIŃSKI

Ogarna, Chlebnicka, Piwna, Świętego Ducha, Świętojańska - wyobraźcie sobie, że na każdej z tych słynnych gdańskich ulic kiedyś działały dziesiątki browarni. W XIII wieku Miasto Neptuna tętniło życiem pełnym zapachu warzonego piwa. Oprócz tego, że raczyło podniebienia, było podstawowym elementem diety, a także… środkiem płatniczym. Produkowało go wielu, a piło jeszcze więcej: od polskich królów po dzieci. To z Gdańska pochodzi owiane tajemnicą, wyjątkowe piwo jopejskie. Dziś pozostałości po potędze złotego trunku kultywowane są przez nielicznych, jednak z ogromną pasją.

W jednej z gdańskich kamienic panuje półmrok. Na górnej kondygnacji budynku kilka osób krząta się omijając porozstawiane gęsto drewniane kadzie pełne wilgoci, w których kiełkuje jęczmień. Ten tutaj jest już gotowy, żeby go zmielić. Dwóch rosłych mężczyzn przekłada go na wielkie tace, na jakich ma zostać wysuszony. Inni w tym czasie zbierają wcześniejsze zboże i wkładają go pod żarna. Dopiero wtedy proszek zostanie zalany wodą, doprawiony innymi składnikami i powoli gotowany aż do uzyskania brzeczki. Jest gorąco i parno. W wielkim kotle kolejni pracownicy, ocierając co chwilę czoło, zbierają to, co unosi się na wierzchu płynu i przekładają do dębowych beczek. Te zostają z trudem przeniesione do piwnicy, gdzie w kilku rzędach stoją i czekają na proces fermentacji. W przestrzeni unosi się charakterystyczny zapach piwa… Czas na leżakowanie. Za kilka tygodni napój będzie gotowy do spożycia.

POTĘGA NA SKALĘ EUROPY

Historia Gdańska i Pomorza nierozerwalnie związana jest z historią browarnictwa. Może zacznijmy od tego, że gdyby nie piwo, to najprawdopodobniej Jan Heweliusz nigdy nie przeprowadziłby swoich badań astronomicznych. Gdyby tego było mało, zaprzysięgłymi piwoszami byli polscy królowie Władysław Jagiełło i Jan Sobieski.

W XIII wieku gdańscy browarnicy stanowili jeden z najważniejszych zawodów, a zapotrzebowanie na ten trunek było tak wielkie, że z niemal połowa z ponad tysiąca działających w Gdańsku rzemieślników zajmowała się warzeniem piwa. W stosunkowo krótkim czasie stali się prężnie działającą grupą społeczną. W 1363 roku założyli pierwszą browarniczą organizację cechową, która miała nie tylko dbać o cechowe interesy, ale też pilnować jakości warzonego piwa, a rok później ufundowali w kościele Mariackim ołtarz pw. św. Mikołaja, którego obrali sobie zresztą na patrona. Z tego też względu każdego roku na dwa miesiące przed dniem św. Mikołaja (6 grudnia) rozpoczynano proces warzenia specjalnego piwa Mikołajowego, które przeznaczano na cele dobroczynne.

JOPENBIER

W Gdańsku warzono alkohol jedyny w swoim rodzaju, niespotykany nigdzie indziej. Takim białym krukiem było z pewnością piwo jopejskie (Jopenbier), które eksportowano zresztą do

wielu krajów Europy. Co ciekawe, to właśnie dla ułatwienia prac przy załadunku na statki beczek z piwem zbudowano słynnego gdańskiego Żurawia. Najszlachetniejsze gdańskie piwo produkowane było od 1449 roku, i w zasadzie nie miało zbyt wiele wspólnego z tym, co pijemy dziś. Miało ok. 12 % alkoholu, było niemal czarne, a jego konsystencja przypominała gęsty syrop - nie bez powodu, ponieważ ten pożywny i bogaty w smaku specjał był ówcześnie bardzo ceniony za swoje właściwości lecznicze. Jego nazwa najprawdopodobniej wywodzi się od charakterystycznego drewnianego czerpaka, tzw. jopy, za pomocą którego zalewano słód wrzątkiem. Piwo jopejskie traktowano jako dubeltowe, a to znaczy, że do jego produkcji używano kilkukrotnie więcej słodu jęczmiennego i cztery razy więcej chmielu, niż do standardowych piw.

- Za ojca piwa jopejskiego uznaje się Jana Heweliusza naszego astronoma, który to właśnie z piwowarstwa finansował badania w dziedzinie astronomii. Nie wszyscy wiedzą, ale posiadał on kilkanaście browarów, z których część odziedziczył, a część w posagu wnosiły mu kolejne żony. To właśnie na dachu jednego ze swoich browarów wybudował swoje słynne obserwatorium astronomiczne - opowiada Arkadiusz Wenta.

Oryginalna receptura przepadła, choć wciąż jest cień szansy, by dowiedzieć się jak smakowało i jak wyglądało w rzeczywistości piwo jopejskie.

- Decyzja o podjęciu warzenia tego historycznego trunku została podjęta na podstawie efektów jakie uzyskałem w dziale AleLaboratorium, czyli miejscu, w którym przeprowadzamy testy większości piw produkowanych w naszym browarze oraz chęci podzielenia się z piwoszami naszym osiągnięciem. Już wkrótce premierowo dobrze wyleżakowane piwo jopejskie będziemy polewać w naszych lokalach prosto z drewnianej dębowej beczki, tak jak to miało miejsce w średniowieczu, natomiast do sklepów trafi w pięknej czarnej i smukłej butelce o pojemności 250 ml - mówi z dumą Arkadiusz Wenta.

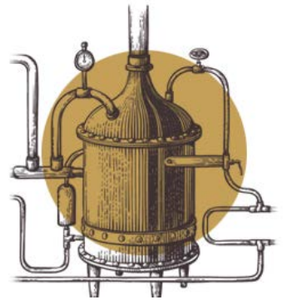
PIWNE ODRODZENIE

Wspaniały czas browarnictwa gdańskiego zaczął się kończyć ze schyłkiem XVI stulecia. Kryzys ten trwał przez wieki z wielu powodów. Dopiero w drugiej połowie XIX wieku, czyli tuż po wielkiej europejskiej rewolucji piwowarskiej, zaistniało na terenie Gdańska kilkanaście nowych browarów, jednak tak naprawdę w całej branży liczyły się tylko dwa. Pierwszym był działający do 1945 roku „Bierbrauerei Richard Fischer" w gdańskim Nowym Porcie, który powstał na kanwie wcześniejszego przedsiębiorstwa piwnego należącego do rodziny Broschke. Niestety dziś po tym słynnym browarze nie ma już śladu, „z wody" można za to zobaczyć stojący tam stary dwór Fischera.

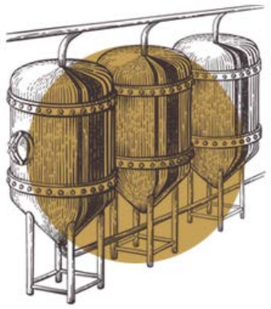
Fot. Karol Kacperski

PROCES WARZENIA PIWA

ŚRUTOWANIE



WARZENIE



FERMENTACJA I LEŻAKOWANIE

DEGUSTACJA

Drugim, najważniejszym był Browar Gdański założony na terenie wrzeszczańskiego majątku Kuźniczki. Spółka, która wzniosła browar nosiła nazwę Danziger Aktien Bierbrauerei (DAB), i stała się początkiem tradycji piwowarskiej, trwającej nieprzerwanie przez 128 lat. To właśnie tutaj, od zeszłego roku działa Nowy Browar Gdański, który ma być kontynuacją dawnych tradycji piwowarskich.

Głównym piwowarem Nowego Browaru Gdańskiego jest Łukasz Kortas, marka sama w sobie, natomiast sercem browaru jest dwunaczyniowa warzelnia o wybiciu 20 hektolitrów. Oprócz tego w podziemiach znajduje się magazyn surowców, śrutownik oraz zbiorniki fermentacyjno-leżakowe oraz wyszynkowe. Całość naprawdę robi wrażenie.

- Zdolności produkcyjne to ok. 10 tys. hektolitrów rocznie, co czyni nas największym browarem restauracyjnym w tej części Polski. Duża ilość zbiorników leżakowych i fermentacyjnych gwarantuje nam jakość i stałość produkcji browarniczej. A warzone na miejscu piwa rzemieślnicze, jak Pils, Jasny i Ciemny Lager czy piwo Pszeniczne spotykają się z ciepłym przyjęciem i doskonale dopełniają każdy posiłek – zapewnia Łukasz Kortas, piwowar.

NAJSTARSZY BROWAR

Tradycję gdańskiego browarnictwa kontynuuje również Brovarnia Gdańksk w Hotelu Gdańsk - miejsce z 400 letnią historią, które zostało docenione w najbardziej prestiżowych konkursach piwnych na świecie, i którego piwo warzone jest wyłącznie na bazie naturalnych produktów i tradycyjnych receptur z XVII wieku. Otwarcie browaru wynikało z pasji do historii miasta, która jest niesamowita.

- Nasz hotel znajduje się w XVII w zabytkowym spichlerzu. Jest to jeden z niewielu budynków, które przetrwały bombardowania w trakcie II wojny światowej – mówi Krzysztof Kowalczyk, Sales and Marketing Manager. - Stąd pomysł, aby cały hotel każdym elementem nawiązywał do tradycji gdańskich. Doskonałym dopełnieniem całości: wystroju, serwowanej kuchni jest właśnie browar, gdyż nie ma bardziej gdańskiego napoju niż piwo. Rozpoczęliśmy działalność w 2008 roku i obecnie jesteśmy najstarszym działającym gdańskim browarem. Zanim otworzyliśmy Brovarnię Gdańsk był długi okres bez ani jednego działającego browaru w naszym mieście – dodaje.

Mimo długiego okresu stagnacji wielowiekowe tradycje piwowarskie w grodzie nad Motławą są kultywowane. Znając historię miasta oraz spichlerza, w którym aktualnie znajduje się Brovarnia Gdańsk, otworzenie produkcji w tym miejscu było jedynym słusznym pomysłem.

- Kluczowym elementem naszej filozofii jest promowanie gdańskich tradycji piwnych, historii Gdańska i piwowarstwa m.in poprzez przeprowadzane przez nas seminaria piwne. Kontynuujemy również tradycję Gdańskich Dożynek Piwnych, które organizujemy już od 15 lat. Niegdyś było to coroczne święto, odbywające się na

ZŁOTY CZAS ZŁOTEGO TRUNKU

Tradycja warzenia piwa w Gdańsku sięga wczesnego średniowiecza. To właśnie wtedy ten proceder był bardzo popularny wśród wszystkich mieszkańców. Wato jednak wspomnieć, że w tamtych czasach trunek ten wyglądał zupełnie inaczej niż współcześnie. Powszechność warzenia piwa zaczęła się zmieniać w XIII wieku, kiedy to do Gdańska przybywali kupcy z Lubeki, specjalizujący się w browarnictwie. Budowali oni nowe osiedla, które przeznaczone były wyłącznie pod ten cel. Gdańsk bardzo szybko zaczął obrastać piwowarniami, zwłaszcza że ludność coraz bardziej chciała popijać piwo. Nie ma się zresztą co dziwić, skoro było ono wówczas dużo czystsze od wody. Było to tym bardziej opłacalne, że miasto jako port skupiał wokół siebie wiele grup rzemieślniczych. Również załogi przybywających statków chciały czasami odpocząć przy kuflu dobrego piwa.

W XIV wieku browarnictwo weszło na wyższy poziom i wymagało większych nakładów kapitału. Powstał specjalny cech, który zajmował się wyłącznie browarnictwem. Produkcja stała się bardziej zorganizowana i droga. Doprowadziło to do tego, że w XV wieku produkcja piwa skupiała się głównie wokół Starego Miasta, a szczególnie na ulicach takich jak Ogarna, Chlebnicka, Piwna, Świętego Ducha, Świętojańska czy Browarna (Straganiarska). Osoby zajmujące się wytwarzaniem piwa stały się odrębną, elitarną grupą społeczną, która miała wpływ na rzeczywistość miasta.

Punkt szczytowy w XVI wieku był również momentem załamania się popularności warzelnictwa w Gdańsku. Wpływało na to kilka czynników – złocisty trunek powoli wypierała wódka, importowane alkohole oraz ponowna powszechność praktyk browarnictwa wśród ludności.

przełomie września i października po zbiorach chmielu. W każdej karczmie odbywały się wtedy huczne zabawy, podobne do naszych obecnych Gdańskich Dożynek Piwnych organizowanych w Brovarni – tłumaczy Kowalczyk.

SEKRET WARZENIA

Mimo że żyjemy w XXI wieku proces warzenia piwa nadal jest dość długi i skomplikowany. Nadal dąży się do uzyskania roztworu cukrów ze słodu w wodzie. Jednak zmieniła się technologia.

- Dziś mamy dostęp do bardziej efektywnych źródeł ciepła, precyzyjnych pomiarów jakościowych i przede wszystkim nowoczesnego chłodnictwa, które umożliwia warzenie piwa przez cały rok. Na świecie pozostało tylko kilkanaście browarów, które rzadko lub w ogóle nie skorzystały z osiągnięć rewolucji przemysłowej – mówi Łukasz Kortas z Nowego Browaru Gdańskiego. - Proces rozpoczyna się od pomysłu, który przechodzi przez dobór składników, staranną selekcję surowców i przygotowanie. Cała operacja zaczyna się wiele miesięcy wcześniej, na polu, gdzie rolnik uprawia odpowiednie odmiany zbóż. Dziś jednak browary często korzystają z wyspecjalizowanych słodowni, które dostarczają słód – podkreśla.

Piwo robi się z czterech podstawowych składników: wody, słodu, chmielu i drożdży. Przy tym należy mieć świadomość, że piwo to napój słodowy, a chmiel jest w nim „jedynie" przyprawą – bardzo istotną, ale nie niezbędną.

- Piwo jest napojem alkoholowym, więc elementem procesu produkcji musi być fermentacja. Podczas fermentacji drożdże „przerabiają" cukry na alkohol, dlatego na początku procesu produkcji piwa musimy przygotować drożdżom słodką bazę do pracy. W piwowarstwie nazywamy ją brzeczką i jest to nic innego jak wywar ze słodu i chmielu przygotowany na warzelni. Najpierw mieszamy ześrutowane ziarno słodu z wodą, aby, przetrzymując je w odpowiednich temperaturach, pozyskać z niego jak najwięcej cukrów. Ten proces nazywamy zacieraniem – objaśnia Bartosz Nowak, główny piwowar w gdańskiej Brovarni.

Kolejnymi krokami są filtracja i wysładzanie, które polegają na oddzieleniu stałych części (młóta) od płynnej brzeczki.

- Proces ten obejmuje separację brzeczki przedniej i wyciągnięcie pozostałych cukrów z ziaren poprzez spłukiwanie gorącą wodą. Otrzymany płyn jest gotowany, dodając do niego chmiel, który nadaje piwu charakterystyczną goryczkę i aromat. Następnie nachmielona brzeczka jest szybko schładzana do temperatury fermentacji i przekazywana do zbiornika fermentacyjnego, gdzie wyselekcjonowane drożdże przejmują kontrolę. Proces fermentacji zamienia brzeczkę w piwo. To prawda, że to drożdże produkują piwo, ale piwowar nadzoruje cały proces, by osiągnąć pożądany efekt – tłumaczy Kortas.

Proces leżakowania w zależności od stylu i mocy piwa może trwać od dwóch tygodni do nawet aż kilku czy kilkunastu miesięcy. Mocno uogólniając możemy powiedzieć, że poza skrajnymi wyjątkami, cały proces produkcji piwa od początku do końca wynosi około 4-6 tygodni.

Fot. Karol Kacperski

ZAWÓD - PIWOWAR

Do zrobienia piwa w domu, w wersji minimalnej wystarczy nam garnek, sterylne wiadro i parę wężyków. Można też równie dobrze zrobić lub zakupić półprofesjonalną, półautomatyczną warzelnię. Wszystko jest kwestią naszych potrzeb, wygody i zasobności portfela. Podobnie jest w browarach profesjonalnych.

- Podstawowymi elementami browaru są: warzelnia, czyli miejsce przygotowania brzeczki składające się najczęściej z kadzi zacierno-warzelnej, kadzi filtracyjnej i kadzi osadowej, fermentownia, czyli pomieszczenie ze zbiornikami fermentacyjnymi, w których drożdże przemieniają brzeczkę w piwo, oraz leżakownia ze zbiornikami, w których piwo leżakuje, czyli dojrzewa. Za tymi sprzętami widocznymi gołym okiem muszą stać też maszyny je napędzające, takie jak np. wytwornica pary do ogrzewania kotła, maszyna wody lodowej do kontroli temperatury piwa w zbiornikach, kompresor, dwutlenek węgla, pompy do transferu płynów pomiędzy zbiornikami, wymiennik ciepła do chłodzenia gorącej brzeczki, spora ilość węży, wężyków, złączek i mnóstwo innych drobnych, ale równie ważnych elementów – wymienia Bartosz Nowak.

Jednak maszyny potrzebują osób, które by się nimi zajęły i monitorowały przebieg procesów w nim zachodzących.

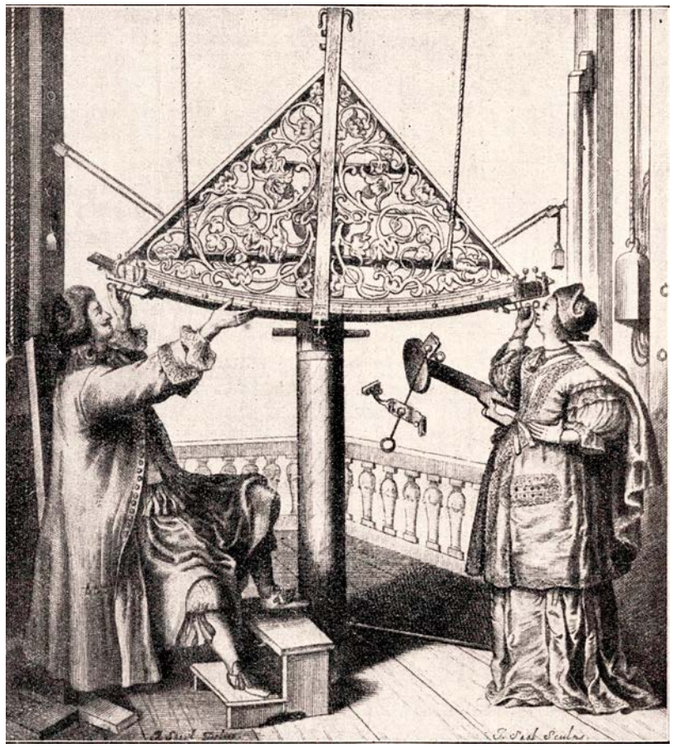
- W zależności od wielkości browaru kadra może się różnić, od pojedynczej osoby po sztab ludzi podzielonych na odpowiednie działy. W przypadku browarów restauracyjnych piwowar zawsze bierze udział w procesie warzenia i swoimi zmysłami kontroluje wszystkie procesy od przygotowania surowców po serwowanie piwa – mówi Łukasz Kortas.

Zatem potrzebny jest piwowar, czyli osoba warząca piwo. Czasami jest jeden, a czasami kilku. Wszystko zależy od ilości i rodzajów produkowanych piw.

- W Brovarni, która jest niewielkim browarem, nad procesem czuwa dwóch piwowarów. Obaj zajmujemy się nim od począ

HEWELIUSZE

Krok w krok za piwowarstwem szła ogromna fortuna. Idealnym przykładem jest Jan Heweliusz, który był browarnikiem z dziada pradziada. Mimo że zasłynął przede wszystkim jako wielki astronom, to jego przodkowie byli właścicielami gdańskich browarów. W połowie XVI wieku mieli ich aż 12, a kolejne pojawiały się... z posagu. Żona Jana Heweliusza - Katarzyna Rebeschke, wniosła w posagu dwa domy sąsiadujące z ich kamienicą przy ul. Korzennej, z których jeden był browarem. W krótkim czasie przyszły astronom został przyjęty do gdańskiego cechu browarników i tym samym uzyskał prawo do samodzielnego warzenia i sprzedaży trunku. Kilka lat później, po śmierci ojca, odziedziczył kamienicę i scalił dwa browary w jeden prężnie działający koncern. Te trzy kamienice i tętniące w nich towarzyskie życie stanowiły podstawowy dochód Heweliusza. Co więcej, na ich dachach astronom zbudował swoje imperium w postaci doskonale wyposażonego obserwatorium. Miejsce to odwiedzali możni ówczesnego świata: Ludwika Maria Gonzaga i Jan Kazimierz, a także Jan III Sobieski - zresztą każdy z nich wspierał finansowo astronomiczną pasję Heweliusza.



ku do końca. W większych browarach wygląda to nieco inaczej. Nad całą produkcją czuwa główny technolog, warzeniem brzeczki zajmują się warzelani, za fermentację i leżakowanie odpowiada kolejna sekcja, a za rozlew jeszcze inna. Wszystko zależy od potrzeb i wielkości browaru. Mi osobiście zdecydowanie bardziej odpowiada model, w którym funkcjonuję, gdzie znam nasze piwa od podszewki i mam nad nimi pełną kontrolę począwszy od pomysłu na piwo, przygotowania receptury, przez warzenie, fermentację, aż do otwarcia kranu z piwem czy nawet naklejenia etykiety na butelkę. Jest to w pełni rzemieślnicza i bardzo satysfakcjonująca robota – tłumaczy Bartosz Nowak.

„PERŁA W KORONIE" NIEJEDNO MA IMIĘ

Każdy browar może pochwalić się swoimi ulubionymi, najbardziej prestiżowymi piwami. Jakie gatunki polecają dziś gdańscy piwowarzy?

- Jeśli miałbym któreś piwo wyróżnić, to na pewno byłoby to jedyne piwo, które jest dostępne u nas cały rok – Złoto Brovarni, w stylu Polski Pils. Złociste, orzeźwiające piwo z wyraźnym aromatem i goryczką od najlepszych polskich odmian chmielu. Jest to też nasze najbardziej utytułowane piwo, które od kilku lat zdobywa medal na niemal każdym konkursie, do którego je zgłaszamy, nie tylko w Polsce, ale również za granicą. Warto także wyróżnić nasze najdłużej leżakujące piwo, warzone raz w roku w okolicach grudnia i stycznia, a serwowane dopiero po 5 miesiącach – na przełomie maja i czerwca. Mowa tu o piwowarskim skarbie Polski, czyli Porterze Bałtyckim – wylicza Bartosz Nowak z Brovarni Gdańsk.

Rzeszę fanów mają również inne nagradzane medalami piwa sezonowe, takie jak: Pszeniczne, Świąteczne, Lager Wiedeński, Koźlak, IPA, czy Black IPA. Inaczej jest w Nowym Browarze Gdańskim.

- Podstawą naszej oferty są klasyczne piwa dolnej fermentacji - Bursztynowy Lager, Pils jednak nie zamykamy się jedynie w tradycyjnym piwowarstwie, czerpiemy z najnowszych światowych trendów oferując piwa w stylu IPA – mówi Kortas

Z koncernowym lagerem natomiast zupełnie zerwał AleBrowar, którego specjalnością są piwa górnej fermentacji. Był rok 2012, kiedy na półki trafił złoty set: Rowing Jack, LadyBlanche i Black Hope. Trójka, która ukształtowała obraz polskiego kraftu.

- Od samego startu piwa AleBrowaru zdobyły szeroką rzeszę sympatyków. Zdobywając uznanie piwnych znawców oraz zdobywając nagrody w licznych branżowych konkursach. W tym najbardziej prestiżowe przyznawane przez użytkowników portalu ratebeer.com dla najlepszego browaru z Polski w roku 2014 i 2015. Naszym sztandarowym piwem są piwa sowicie chmielone jak Rowing Jack, Crazy, Mike czy Lady Blanche. Ich wyjątkowość zaznacza przypisanie do danego stylu piwa jak IPA IIPA z wspaniałymi aromatami chmielu oraz innych dodatków, jak skórka curacao czy kolendra indyjska w stylu WITT – mówi Arkadiusz Wenta.

NOWY BROWAR GDAŃSKI

NOWY
BROWAR GDAŃSKI

Niezwykłe miejsce z bogatą historią w sercu Wrzeszcza, w którym nie tylko napijesz się warzonego na miejscu piwa, ale i dobrze zjesz!

Szukasz idealnego miejsca na organizację niezapomnianej imprezy firmowej, tradycyjnej wigilii, czy wyjątkowej sylwestrowej nocy?

A może marzysz o wspólnym przeżywaniu najważniejszych wydarzeń sportowych na dużym ekranie?

U nas znajdziesz wszystko!

W tym miejscu, kulinarna wizja stwarza niezwykłe doznania. Warzone na miejscu piwo kontynuuje bogatą tradycję piwowarską Dolnego Wrzeszcza.

Skontaktuj się z nami już teraz!

#ChodźnaBrowar

Nowy Browar Gdański
ul. Jana Kilińskiego 7E / 80-452 Gdańsk
tel. 731 707 177
kontakt@nowybrowargdanski.pl

GDAŃSKIE DOŻYNKI PIWNE

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | **FOTO:** PIOTR ŻAGIELL

W szesnastowiecznym Gdańsku funkcjonowało aż kilkaset browarów, a co roku organizowano dożynki chmielne, na które każdy Browarnik warzył swoje specjalne piwo. Tradycję tę kultywuje co roku najstarszy działający w Gdańsku browar. W ostatni weekend września w Brovarni Hotelu Gdańsk odbyła się tradycyjna inauguracja Gdańskich Dożynek Piwnych 2023.

W historii Gdańska warzenie piwa odgrywało niezwykle ważną rolę. Już w XV wieku, na przełomie września i października, organizowano tu dożynki chmielne. Dziś Gdańskie Dożynki Piwne przywracają miastu zapomniane smaki, tradycje i zwyczaje.

Samo miejsce, w którym mieści się dzisiaj Brovarnia Gdańsk ma piwowarską historię. W tym XVII-wiecznym Spichlerzu w przeszłości składowano słód używany do produkcji piwa przez gdańskich piwowarów. Zresztą całą swoją działalność buduje wokół tradycji warzenia piwa, jakie odbywało się na tych terenach w poprzednich wiekach. W ofercie znajduje się flagowe piwo – Złoto Brovarni (pils) oraz kilka rodzajów sezonowych oraz specjalnych. Tych wszystkich specjałów można było spróbować podczas gdańskiego święta piwa.

- Historycznie w Gdańsku przemysł piwny był bardzo rozwinięty i byliśmy jednym z największych producentów w tej części Europy – mówi Krzysztof Kowalczyk z Hotel Gdańsk Brovarnia. - Aktualnie jesteśmy najstarszym funkcjonującym mini browarem w Gdańsku, zwłaszcza, że gdy zaczynaliśmy w 2008 roku nie było w Gdańsku żadnego browaru. Warto też wspomnieć, że Oktoberfest to nie tylko święto niemieckie. Tradycja Dożynek Piwnych przez wieki była typowo gdańska, a my z dumą ją kontynuujemy – dodaje.

Gdańskie Dożynki Piwne, bo pod taką nazwą odbyło się wydarzenie, przywitało gości niesamowitym zapachem jedzenia. Aromaty pieczonych żeberek, golonki, kaczek, kapusty oraz świeżego piwa nęciły zmysły już po samym wejściu do specjalnie przygotowanego miejsca pod imprezę na dziedzińcu Hotelu Gdańsk. Piwowarzy witali z uśmiechem przybywających uczestników Okotberfestu i zachęcali ich do kosztowania różnych gatunków piwa.

Poza uwarzonym specjalnie na tę okazję piwem w stylu marcowym, piwowarzy Bartosz Nowak i Emil Bugała zaproponowali gościom piwa: Mokrą Szyszkę oraz pszeniczne i Black IPA, które niedawno zdobyły złoty i srebrny medal na Polskim Kongresie Browarniczym.

Jak na Oktoberfest przystało, gości posadzono przy długich suto zastawionych ławach. Wielu uczestników przywdziało kolorowe ludowe, regionalne i bawarskie stroje, które dodatkowo nadawały szczególnego charakteru imprezy. Do piwa podawano typowe staropolskie jak ale również bawarskie potrawy w specjalnie przygotowanym menu: kaczka z żurawiną i modrą kapustą, żeberka w ciemnym piwie, golonka w piwie na zasmażanej kapuście czy pierogi z gęsiną i z kurkami, a na deser tradycyjne wersje ciast.

Biesiada nie mogła się obyć bez wspólnego śpiewania, które sprawiło, że goście mogli się zintegrować i bawić bez oporów. Całość imprezy prowadził znany każdemu charyzmatyczny Krzysztof Skiba, który okraszał żartami i dowcipami ten wyjątkowy wieczór. Jedną z głównych atrakcji w Brovarni Hotelu Gdańsk był stand -up Tomasza „Borasa" Borkowskiego. Nie zabrakło też uroczystego odbicia beczek z piwem, loterii i konkursów z nagrodami, pamiątkowych zdjęć i filmów w fotobudce, a na koniec zabawy z DJ-em.

JOPEJSKA PREMIERA W ALEBROWAR

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

W AleBrowarze, który od lat zrzesza miłośników złocistego trunku, podawać będą prawdziwe, tradycyjne piwo jopejskie, którego smak i właściwości udało się odtworzyć piwowarowi Arkadiuszowi Wencie. Trunek pojawi się w lokalach, jak i sklepie przy browarze już wkrótce. Tymczasem sprawdzamy, jak udało się dokonać odtworzenia historycznej gdańskiej receptury.

Piwo jopejskie jest gęste, karmelowe i zawiesiste. To bardzo aromatyczny słodko gorzkawy syrop cechujący się niezwykle przyjemnym smakiem oraz aromatem kojarzonym z suszonymi figami, daktylami czy rodzynkami. To czym się jednak różni od zwykłego piwa polega przede wszystkim na tym, że piwo to nie jest gazowane. Piwo jopejskie w przeszłości służył jako dodatek wzmacniający smak i aromat, np. w słabych angielskich trunkach lub jako przyprawa kulinarna oraz jako lekarstwo na przeziębienia.

- Produkcja piwa jopejskiego w odróżnieniu od piw standardowych skupia się na bardzo długim okresie gotowania brzeczki, które trwa około 20-24 godzin w celu jej karmelizacji i zagęszczenia cukrów (odparowanie wody), jak również bardzo długim okresie fermentacji, w tym przypadku nawet ponad 12 miesięcy. Dla porównania piwa standardowe wymagają gotowania 60-90 minut i fermentują około 7-12 dni – tłumaczy Arkadiusz Wenta z AleBrowaru. – Piwo jopejskie jest jednym z nielicznych stylów piw, które charakteryzują się fermentacją spontaniczną, czyli brzeczka piwna zaszczepiona jest dzikimi drożdżami i innymi mikroorganizmami z powietrza atmosferycznego. Powodują one fermentację bardzo ciężkiej brzeczki, ciężkiej w rozumieniu takim, że około 50% zawartości jej stanowią cukru. Dla porównania piwa typu eurolager charakteryzują się ciężkością około 12% cukrów, mierząc w skali ballinga, plato czy brix – dodaje piwowar.

Piwo jopejskie wytwarzane było już w średniowieczu. Jego ojcem uznaje się Jana Heweliusza, gdańskiego astronoma, który to z piwowarstwa finansował badania w dziedzinie astronomii. Ten specjał, pochodzący z Gdańska, do którego prawo również rościli sobie piwowarzy z Pucka, produkowany był przynajmniej od 1449 roku.

- Nazwa prawdopodobnie pochodziła od jopy, drewnianej chochli, jaką to piwowar zbierał z fermentującej brzeczki biało-zieloną pleśń. Jakość tego piwa sprawdzono w ten sposób, że mężczyźni ubrani w skórzane spodnie siadali na drewnianą ławę, na którą wylewano piwo. Przy próbie podnoszenia ława musiała unosić się razem z mężczyznami – mówi Wenta.

Prawdziwa receptura przepadła dawno temu, a piwo jopejskie zniknęło z piwowarskich map świata już po I Wojnie Światowej. Mimo to wielu ludzi stara się odtworzyć przepis tego trunku.

- Próby, które przeprowadziłem, czyli ponad 40 warek na przestrzeni ostatnich 12 lat, dały efekt zgodny ze szczątkowymi informacjami, które można uzyskać ze źródeł historycznych. Badania nad wyizolowaniem mikroorganizmów z warek testowych przeprowadził zespół z Pomorskiego Parku Naukowo-Technologicznego, efekt końcowy oraz degustacja tego piwa coraz bardziej mnie utwierdzają w przekonaniu, że w końcu się udało odtworzyć, tradycyjne piwo jopejskie – zachwala Arkadiusz Wenta. - Na premierę naszego piwa przygotowaliśmy dobrze wyleżakowane piwo jopejskie, które to będzie polewane w naszych lokalach firmowych prosto z drewnianej dębowej beczki, tak jak to było w średniowieczu, a do sklepów trafi w pięknej czarnej i smukłej butelce o pojemności osi 250 ml – podkreśla.

Bar AleBrowar GDYNIA | Starowiejska 40B
Bar AleBrowar GDAŃSK | Wajdeloty 21
Bar AleBrowar WROCŁAW | Włodkowica 27

www.alebrowar.pl

WYJĄTKOWE WYDARZENIE WINIARSKIE W RESTAURACJI TRUE

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ
FOTO: KAROL KACPERSKI

4 października odbyło się wyjątkowe wydarzenie winiarskie w restauracji TRUE. Włoskie wina z winnicy Castello del Terriccio zaprezentowała sommelierka Bettina Bertheau. Goście spotkania mogli na chwilę poczuć się jak w Toskanii i znaleźć jej smaki oraz aromaty zamknięte w winach. Zwieńczeniem wieczoru była ekskluzywna kolacja złożona z ośmiu dań menu degustacyjnego.

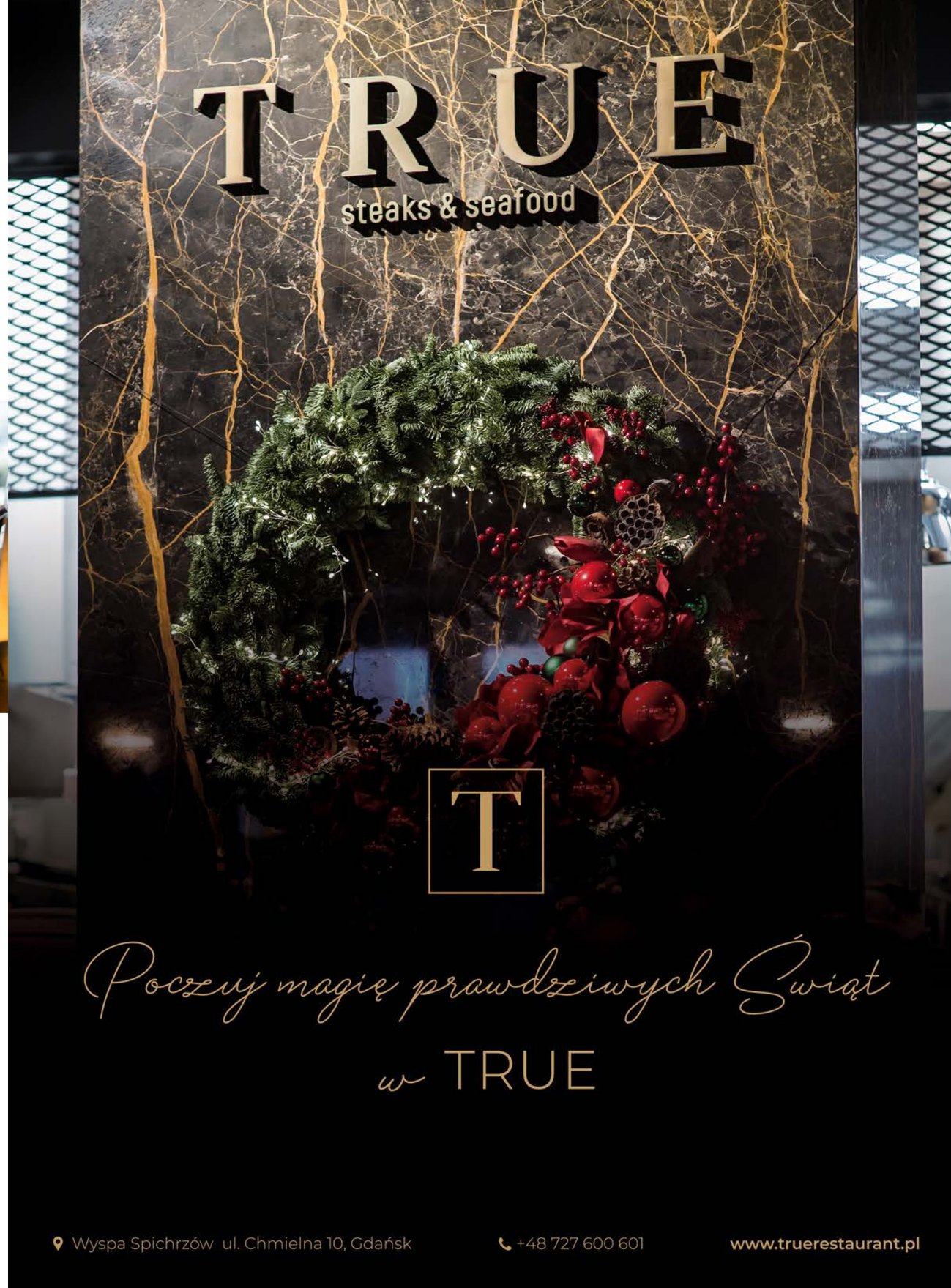
Kulinarno-winiarskie wydarzenie w restauracji TRUE składało się z dwóch części: degustacji win oraz kolacji z winami. Pionową degustację win, która polega na ocenie tego samego wina, ale z różnych roczników, poprowadziła Bettina Bertheau z winnicy Castello del Terriccio. Wyjątkowość tych trunków wynika z ich położenia: na glebie bogatej w minerały, ekspozycji nad Morzem Tyrreńskim, lekkiej bryzy i drzew eukaliptusowych będących barierą ochronną przed północnymi wiatrami. Sommellierka opowiadała o poszczególnych winach, które goście mogli spróbować tego wieczoru, a były to kolejno: Con Vento 2022, Tassinaia 2019, Castello del Terriccio 2006 / 2010 / 2016, Lupicaia 2006 / 2010 / 2016.

- Wybierając wina do degustacji chciałam, żeby goście mogli poczuć się częścią Toskanii i tego pięknego obszaru. Wybrałam aktualne roczniki naszego białego wina Con Vento 2022, mieszanki Viognier i Sauvingnon blanc oraz pierwszego czerwonego wina Tassinaia 2019, mieszanki Cabernet Sauvignon i Merlota. Wybrałam trzy roczniki 2016, 2010, 2006 z naszych dwóch flagowych win: Castello del Terriccio: mieszanka na bazie Syrah i Lupicaia, mieszanka w stylu bordeaux, składająca się głównie z Cabernet Sauvignon i 10% Petit Verdot. Wszystkie te trzy roczniki są wyjątkowe, a Lupicaia 2016 została wybrana, przez magazyn Decanter, jako jedno ze stu najlepszych win świata w 2022 roku – opowiadała sommelierka, Bettina Bertheau.

Po degustacji, goście wzięli udział w ośmiodaniowej kolacji. Dania zostały odpowiednio skomponowane z kolejnymi winami, tak by wzajemnie uzupełniały smaki i aromaty. Na talerzach zaserwowano nietuzinkowe potrawy: zapiekane małże św. Jakuba z krabem kamczackim, tatar z sezonowanej polędwicy Black Angus z truflą, wolno pieczone żebro wołowe Argentyna, czy polędwicę Urugwaj z wędzonym masłem. Słodkim zakończeniem kulinarnej uczty był deser: fondant czekoladowy z czarną porzeczką i lodami z palonego masła.

- Organizacja takiej kolacji przygotowanej pod degustację wina z udziałem tak renomowanej sommelierki jak Bettina Bertheau z winnicy Castello Del Terricco z pewnością jest wyzwaniem i wyjątkowym wydarzeniem. Każde danie zostało starannie dobrane do serwowanych win - aromaty wina i potrawy mogą uzupełniać się lub tworzyć ciekawe połączenia zapachowe. To bardzo ważne, ponieważ odpowiednie dobranie wina do potrawy może znacząco wpłynąć na doznania smakowe. W menu, które przygotowałem, można zauważyć kilka składników, które obecnie są bardzo modne i mogą gościć na talerzach jesienią. Jest to m.in. polędwica Black Angus - to wysokiej jakości mięso, które jest obecnie bardzo popularne ze względu na swoją soczystość i wyjątkowy smak. Wykorzystałem także składniki sezonowe, np. małże św. Jakuba, które są dostępne w określonych porach roku – mówi Rafał Kopicki, szef kuchni restauracji TRUE.

Menu składające się z ośmiu dań, to podróż kulinarna, która pozwala gościom doświadczyć różnorodności smaków i aromatów, przy jednoczesnym podkreśleniu roli wina jako elementu każdego dania. Ten wieczór z pewnością na długo pozostanie w pamięci gości.



NOWY WYMIAR ZAKUPÓW Z KULTURĄ SMAKU

Nasza świadomość żywieniowa w ostatnich latach znacząco wzrosła. Chcemy jeść zdrowo, smacznie i wartościowo. W codziennym natłoku spraw do załatwienia, nie mamy czasu kupować na targach lub bezpośrednio od rzemieślników. Szukamy więc miejsc, w których znajdziemy dobrą żywność i produkty, które przyniosą nam przyjemność z jedzenia. Takim sklepem jest Kultura Smaku.

Dostęp do jakościowo dobrej żywności jest coraz bardziej ograniczony. Kultura Smaku Thelikatesy to unikatowy koncept gastronomiczno-spożywczy, w którym jakość i świeżość grają pierwsze skrzypce. Zrobicie w nim zakupy zarówno stacjonarnie, w Gdyni Orłowie, jak i online na kulturasmaku.pl. Otwarty jest przez 7 dni w tygodniu. Marka pracuje także nad uruchomieniem własnej videoaplikacji, za pomocą której będziemy mogli połączyć się z doradcą, obejrzeć produkty jakbyśmy byli w sklepie i wykonać zakupy online. To nowy wymiar doświadczeń zakupowych.

- Ogromną wagę przykładam do detali, wiem jednak, że często małe i proste rzeczy potrafią cieszyć najbardziej. Ich wspólnym mianownikiem jest świeżość, autentyczność i tym samym jakość produktu i usługi. To właśnie na ich bazie budujemy konsekwentnie Kulturę Smaku. Skutecznie łączymy najwyższe standardy obsługi klienta, ze starannie wyselekcjonowaną ofertą produktów. Współpracujemy z lokalnymi rzemieślnikami, jak również z producentami z najdalszych zakątków Europy, często oferując ich produkty na wyłączność w Polsce. Tak wyglądają prawdziwe delikatesy, których brakowało w Polsce – mówi Marcin Suchocki, CEO Kultury Smaku.

Właściciele przygotowując ofertę w sklepie stacjonarnym oraz online, stawiają na różnorodność. Klienci często szukają produktów, których spróbowali w innych krajach lub które ktoś im przywiózł z podróży. W Kulturze Smaku znajdziemy unikalne artykuły, często niedostępne w innych miejscach w Polsce. Na stałe w sklepie znajduje się ponad 5 tys. produktów. Są to: sery i wędliny, pieczywo, wyroby cukiernicze, zdrowa żywność, dżemy i przetwory, alkohole, napoje, soki, słodycze i przekąski, ryby i owoce morza, miody, syropy, mięso, jaja i produkty mleczne, produkty truflowe, jak również: chemia domowa, kosmetyki, czy artykuły dla dzieci. Oprócz gdyńskiego sklepu, wiosną przyszłego roku, uruchomiony zostanie sklep w Warszawie o łącznej powierzchni ponad 1 tys. m. kw.

GARMAŻ PEŁEN SMAKU I JAKOŚCI

Wewnątrz sklepu zbudowano kuchnię, w której każdego dnia, z certyfikowanych produktów, przygotowywana jest oferta garmażeryjna. Znajdziecie tutaj wyłącznie ekologiczne mięso, kurczaka zagrodowego, świeże ryby, jaja „zerówki", a do surówek dodawany jest ksylitol. Właściciele dbają, by wszyscy znaleźli coś dla siebie, niezależnie od wykluczeń w diecie. Dlatego w ofercie garmażeryjnej codziennie znajdują się świeże dania wegetariańskie, wegańskie, mięsne i rybne. Możecie tutaj również kupić pyszne pierogi, świeże zupy zamknięte w słoikach i inne dania, które ułatwią wam codzienne przygotowywanie posiłków. Miło jest, gdy po powrocie z pracy możecie tylko odgrzać pełnowartościowe danie, a nie stać kolejną godzinę, czy dwie, przygotowując posiłek dla rodziny.

BĄDŹ GOTOWY NA SPOKOJNE ŚWIĘTA

Klienci Kultury Smaku to osoby świadome, ceniące jakość i wyjątkowy smak, za które są skłonni zapłacić adekwatną cenę. Szukają nietuzinkowych i często trudno dostępnych produktów. Mogą je poznać udając się do sklepu Kultura Smaku mieszczącego się w Gdyni Orłowie. Już od stycznia pojawi się tam również Coffee Point: gdzie będzie można napić się prawdziwego espresso zgodnie z ideą celebracji życia i małych chwil. Zakupy w sklepie stacjonarnym są okazją do kontaktu z drugim człowiekiem, skorzystania z profesjonalnej obsługi, która opowie o produktach i doradzi, co wybrać. Już dziś warto zastanowić się nad menu, które przygotujemy na zbliżające się Święta Bożego Narodzenia. Im szybciej się do tego zabierzemy, tym mniej nerwów będzie nam towarzyszyć w samej przedświątecznej gonitwie.

W Kulturze Smaku z odpowiednim wyprzedzeniem możecie się zaopatrzyć w jakościowe i pyszne pierogi oraz dania z oferty garmażeryjnej, które pojawią się przed świętami. Natomiast już teraz możecie kupić przyprawy, kawy, herbaty, sosy, suszki, przetwory, których użyjecie do przygotowania grudniowych dań. Dobrym pomysłem jest również wybranie się do sklepu lub przejrzenie strony w poszukiwaniu prezentów gwiazdkowych i mikołajkowych.

- Trufle i słodycze prosto z Włoch, aromatyczne kawy i herbaty, nietuzinkowe etykiety win, a także prawdziwe cygara i naturalne kosmetyki: to jedne z wielu pomysłów na prezent, które znajdziecie w naszych delikatesach – mówi Natalia Awerjanow-Lange, Dyrektor Operacyjny Kultura Smaku. -Ponadto pojawią się kosze prezentowe w wersji premium lub takie, które sami skomponujecie. Już teraz mogę zdradzić, że dla miłośników cukiernictwa i świata luksusu dostępne będą wyjątkowe Panettone Dolce&Gabbana – podkreśla.

W poszukiwaniu nietuzinkowych i smacznych prezentów wybierzcie się do Kultury Smaku.

KULTURA SMAKU
THELIKATESY

Aleja Zwycięstwa 235/1, 81-521 Gdynia | **www.kulturasmaku.pl**

PREZENTY OD SERCA W SALONACH VILLEROY & BOCH

Idealny prezent świąteczny, to ten od serca. Intensywnie myślimy czym obdarować ukochaną osobę, jak sprawić jej radość. Szukamy miejsc, w których znajdziemy wyjątkowe rzeczy: będące synonimem stylu i jakości. Jednym z nich jest salon Villeroy & Boch w Gdańsku, w którym znajdziemy upominki dla każdego.

W samym sercu Gdańska, nad Motławą, znajduje się nowy salon The House of Villeroy & Boch by Hanzza, w którym znajdziemy produkty kultowej marki Villeroy & Boch. Porcelanowe dzieła, wykonane z dbałością o każdy detal tworzone są już od 275 lat. Nic więc dziwnego, że w miejscu, w którym wiele pokoleń znalazło wymarzone prezenty pod choinkę, my też je tam znajdziemy.

JAKI PIĘKNY JEST ŚWIAT Z PREZENTAMI OD SERCA

Chcąc sprawić niespodziankę ukochanej osobie wyjątkowym i trwałym prezentem, warto uwzględnić jej preferencje. W roli upominków idealnie sprawdzą się urocze ozdoby świąteczne, które co roku przynoszą radość zarówno dzieciom jak i dorosłym. Ciekawym prezentem pod choinkę będą również kolekcje porcelany na Boże Narodzenie, które cieszą się niezmienną popularnością. Możemy stworzyć własną tradycję i co roku dokupować kolejny element np. zastawy stołowej. Coroczna edycja ze zmieniającymi się motywami bożonarodzeniowymi jest limitowana i dostępna wyłącznie w danym roku. Każdy produkt ma na spodzie sygnaturę w złotym kolorze. Produkty z najwykwintniejszej porcelany idealnie nadają się właśnie do kolekcjonowania i na prezent. Warto zrobić niespodziankę członkom rodziny lub przyjaciołom i podarować im wyjątkową świąteczną filiżankę, bożonarodzeniowy talerz lub inne ozdoby. Być może zastawa, którą zgromadzą dzięki wam bliscy lub wy sami, będzie przekazywana z pokolenia na pokolenie. To może być piękny element rodzinnej tradycji.

Magiczny świąteczny świat pełen dekoracji i pomysłów na prezenty Świąteczne kolekcje Villeroy&Boch zapraszają do magicznego świata Bożego Narodzenia pełnego pomysłów na dekorację i prezenty. Co roku, do popularnych kolekcji dodawane są dodatkowe elementy. Tym razem nowy koń na biegunach z świecznikiem znajduje się w kolekcji Christmas Toys - przyciąga wzrok i sprawdzi się na klimatyczne, wyjątkowe chwile. Święty Mikołaj i anioł z dwoma jeleniami zdobią nowy kubek Toy's Delight z uchwytem, który mieści prawie pół litra twojego ulubionego gorącego napoju. Każdy, kto wolałby wypić drinka lub koktajl, może kupić dwa, pięknie zdobione kieliszki z udanej serii Toy's Delight, która obejmuje również duży wybór świątecznych naczyń - od małej filiżanki espresso po bogaty zestaw talerzy La Boule.

Piękne talerze i miski, których kształty przypominają tradycyjne papierowe talerze pełne słodyczy, można znaleźć w kolekcji Toy's Fantasy. Natomiast kolekcja Winter Bakery Delight ma wszystko gotowe na świąteczny stolik kawowy i domowe herbatniki. Świąteczne zabawki i nostalgiczne ozdoby z kolekcji My Christmas Tree nie pozostawiają nic do życzenia w zakresie dekoracji świątecznych. W kolekcji znajdziemy ręcznie malowane figurki, pozytywki i dekoracje na choinkę - rozprzestrzeniają radość wszędzie jako mały lub duży prezent. Odwiedźcie salon Villeroy & Boch by Hanzza na ul. Szafarnia 6/U5, by zobaczyć ile nietuzinkowych rzeczy możecie tam kupić dla siebie i rodziny i przyjaciół.

275 YEARS Creating Homes
Villeroy & Boch 1748

Gdańsk, Szafarnia 6/U5
Gdynia, Skwer Kościuszki 10-12
Elbląg, Stary Rynek 60A

hanzza 1888
www.hanzza.com

OSTRYGI

AFRODYZJAK ZNANY OD LAT

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Są dania, które u jednych budzą ekscytację, a innych przyprawiają o dreszcze. Ostrygi, bo o nich mowa, łączą w sobie luksus z nietypowym smakiem - pięknie się prezentują, goszczą na stołach zawsze na wystawnych kolacjach. W Trójmieście jest kilka miejsc, w których zjecie idealne ostrygi. Jednym z nich jest Zafishowani restaurant – wine bar&store, który stawia na jakość i różnorodność ostryg.

Sezon na ostrygi właśnie się rozpoczął. Choć dostępne są przez cały rok, to najlepiej smakują w okresie jesienno-zimowym. Ostrygi to specjał kuchni francuskiej, które hodowane są tam od czasów rzymskich, a przez wieki były na stałe obecne na stołach. Ten przysmak zamknięty w muszli to jadalne mięczaki pochodzące z rodziny małży. Uważane są za afrodyzjak, bo posiadają mnóstwo witamin i minerałów, które dodają witalności. Ponadto są bardzo zdrowe: zawierają dużo białka, mało kalorii i prawie w ogóle nie zawierają tłuszczu. Mimo wykwintnego smaku, budzą sporo kontrowersji. Mówi się, że są dwie grupy osób: ci, którzy ostrygi uwielbiają i ci, który ich nie znoszą.

Ostrygi to takie danie, które albo uwielbiasz, albo nienawidzisz. Dlaczego? To głównie kwestia smaku i tekstury. Niektórzy fascynują się ich delikatnym smakiem i nietypową konsystencją, podczas gdy inni uważają je za zbyt intensywne lub zwyczajnie dziwaczne. To jedno z tych dań, które budzą różne emocje i zależą od indywidualnych gustów. Dla nas są wyjątkowe ze względu na ich delikatność i teksturę. To coś, co sprawia, że jedzenie staje się prawdziwą przygodą kulinarną. Chociaż ostrygi mogą wydawać się ekskluzywne, to właśnie to, że możemy z nimi eksperymentować i proponować różne ich odmiany, dodaje naszemu menu świeżości i innowacyjności – opowiada Grzegorz Bednarski, Restaurant Manager Zafishowani restaurant – wine bar&store.

MAMY SEZON NA OSTRYGI

Ostrygi poławiane są w wielu miejscach na świecie, w związku z czym wyróżnić można co najmniej kilka ich jadalnych odmian. Zafishowani restaurant – wine bar&store, która znajduje się w Gdańsku na ul. Tokarskiej 6, oferuje różne odmiany ostryg, co pozwala gościom wybierać te, które najlepiej odpowiadają ich preferencjom. Sprowadzają różne gatunki: od samego Davida Hervé, takie jak BB -Peter Pan, Fine de Claire czy Royale Cabanon. Co najważniejsze, ostrygi są tu zawsze świeże i przygotowane tuż przed podaniem. Możemy zamówić specjalny zestaw degustacyjny i sprawdzić, które ostrygi nam najbardziej smakują. Forma podania także ma znaczenie, dlatego w tej restauracji dbają o to, żeby zawsze talerz z ostrygami wyglądał estetycznie.

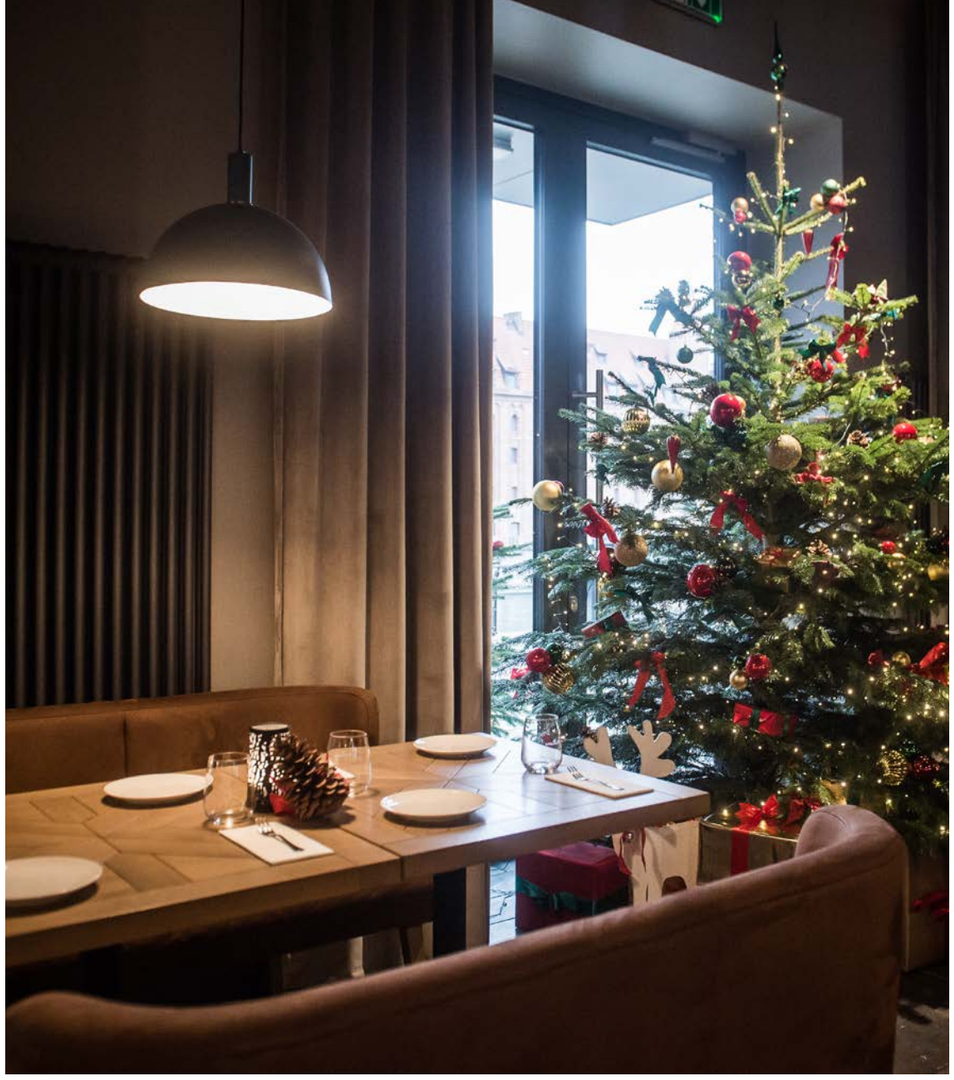
Z CZYM ŁĄCZYĆ OSTRYGI, ŻEBY WYDOBYĆ ICH SMAK?

- Przede wszystkim polecamy kieliszek dobrego wina, którego w naszym Wine bar&store nie brakuje. Wcześniej wspominałem, że lubimy eksperymentować. To właśnie połączenie z winem daje nam największe pole do popisu. Klasycznie polecamy kieliszek wina musującego – najlepiej szampana. Natomiast lekkie i owocowe Sauvignon Blanc, czy mineralne Chablis również będą świetnie pasować. Osobiście z owocami morza uwielbiam Albariño z Rías Baixas, które ma orzeźwiającą kwasowość i często wyraźnie słony finisz. Nie sposób, nie wspomnieć również o naszych Oyster shot'ach z wódką, whisky bądź gin'em – dodaje Grzegorz Bednarski.

Ostrygi to idealne danie dla osób, które mają ochotę na kulinarne wyzwanie i chcą doświadczyć smakowej przygody. To danie nie jest oczywiste, ale jeśli masz ochotę spróbować czegoś nietypowego, to ostrygi mogą cię zachwycić.

ZAFISHOWANI
restaurant | wine bar & store

ul. Tokarska 6, wejście od ul. Długie Pobrzeże
www.zafishowani.pl



TRUE

L'Entre Villes

ŚWIĄTECZNA KOLACJA INTEGRACYJNA

5 SPRAWDZONYCH ADRESÓW

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Co roku wśród pracodawców pojawia się ten sam problem – organizacji wigilii firmowej, a konkretniej wybór tego jedynego miejsca, które spełni wszystkie oczekiwania. Różne lokale prezentują inną ofertę, dlatego warto zapoznać się z całym wachlarzem możliwości. Przedstawiamy listę miejsc, które warto wziąć pod uwagę planując świąteczną kolację integracyjną.

Każda restauracja to inne menu, wystrój i zwyczaje. Dlatego tak ważne jest, żeby wybrać miejsce, które będzie dopasowane do polityki firmy. Trójmiejskie lokale oferują naprawdę sporo i jak zawsze, już w listopadzie, prezentują własną ofertę świąteczną.

NOWOCZESNE CRUDO

Oferta specjalna w Crudo to połączenie tradycyjnych świątecznych specjałów w nowoczesnym wydaniu. Wykwintne smaki zadowolą nawet wymagające podniebienie, dzięki najwyższej jakości produktom w znakomitym połączeniu z umiejętnościami szefów kuchni. Crudo w Sopocie to idealny adres na większe spotkania firmowe, ze względu na sporą salę, natomiast Crudo w Gdyni będzie znakomite na organizację kameralnego spotkania.

Firmy, które zdecydują się na wybór organizacji spotkania świątecznego w tym lokalu, mogą spodziewać się niezapomnianej atmosfery w pięknych wnętrzach, wyjątkowych doznań smakowych oraz dużego wyboru wina, w którego wyborze można liczyć na profesjonalną i uśmiechniętą obsługę.

Na firmową wigilię restauracja przygotowała trzydaniowe menu, którego cena wynosi ok. 150 zł za osobę. W skład takiego posiłku wchodzi zupa grzybowa z ravioli z borowikami, polędwica wołowa Wellington z pastą z trufli w cieście francuskim, podana z sosem z czerwonego wina oraz na deser śliwka z cynamonem, kruszonka, karmel i lody piernikowe. Istnieje również możliwość przygotowania wegetariańskiej/wegańskiej propozycji menu.

Wybór Crudo na organizację świątecznego przyjęcia premium to obietnica niezapomnianych wrażeń, cenowo dostępnych dla każdej z firm.

RESTAURACJA MAGIEL Z WIDOKIEM NA MOTŁAWĘ

Magiel w hotelu Almond to wyjątkowe miejsce na kulinarnej mapie Gdańska, gdzie tradycyjna kuchnia łączy się z nowoczesnością. Klimatyczne wnętrza z widokiem na Motławę, staropolska gościnność i wyśmienite potrawy - to gwarancja zadowolenia gości. Przygotowując ofertę wigilijną, restauracja opierała się na tradycyjnych polskich daniach, takich jak pierogi z grzybami i kapustą, barszcz z uszkami czy bigos w wersji wegetariańskiej. Wszystkie potrawy wykonywane są pod czujnym okiem szefa kuchni - Bartosza Czyżyka. Magiel dostosował się również do indywidualnych potrzeb gości i na specjalne zamówienie opracował menu wegańskie, gdzie znalazły się takie specjały jak gołąbki z kaszą gryczaną i borowikami czy z kotleciki z ciecierzycy podanymi na kiszonej kapuście. Dodatkowym atutem jest posiadanie własnej cukierni. Tutaj codziennie powstają znakomite desery i ciasta, jak choćby słynny sernik Almond czy beza Pavlova. Na tegoroczne święta również przygotowuje się tutaj klasyczne wypieki: pierniki, makowce czy serniki. Ceny menu są zróżnicowane i zależą od doboru i ilości dań, kształtują się między 120 a 230 złotych.

Tym, co wyróżnia restaurację jest dbałość o najdrobniejsze szczegóły: wystrój, piękna zastawa, doskonała obsługa, ale przede wszystkim znakomite menu. Co więcej, każdego roku sprowadza kilkadziesiąt żywych choinek, aby już na samym wejściu można było poczuć magię świąt. Całą przestrzeń wypełnia aromatyczny zapach świerku, a subtelne światło dodaje niezwykłego uroku.

RESTAURACJA TRUE LOKALNIE I LUKSUSOWO

Grudzień to wyjątkowy czas spotkań, dlatego Restauracja True przenosi domowy, wigilijny nastrój do lokalu, gdzie aż chce się spędzić czas ze współpracownikami, przyjaciółmi czy najbliższymi. Jak co roku we wnętrzu True nie może zabraknąć tradycyjnych, świątecznych dekoracji. Widok z okien rozpościera się na zaśnieżony i pięknie oświetlony Gdańsk, a towarzyszące mu dźwięki pastorałek oraz unoszący się zapach pierników w restauracji, pozwalają poczuć prawdziwie święta.

W takich okolicznościach Restauracja True przygotowała oczywiście tradycyjną ofertę na Wigilię oraz taką opartą o koncept surf&turf. Obie propozycje skonstruowane są tak, aby goście poczuli prawdziwy, magiczny klimat tego szczególnego czasu. Półmiski pełne świątecznych dań przygotowane do dzielenia się przez gości, filetowane na świeżo ryby, krojone mięsa, pachnące desery przygotowane w naszej cukierni oraz wyborne wina, to produkty, na których opiera się tegoroczna

Restauracja Magiel

Arche Dwór Uphagena

oferta. Ceny menu są zróżnicowane ze względu na produkty, które się w nim znajdą. Koncept True oparty jest na bardzo dobrych lokalnych produktach oraz na tych luksusowych ze świata. Dajemy wachlarz możliwości.

L'ENTRE VILLES
EFEKT WOW

A gdyby tak spędzić firmową Wigilię w Sopocie? Taką możliwość oferuje Restauracja L'Entre Villes. Przepiękne wnętrza, doskonałe dania, obsługa na najwyższym poziomie i miejsce, którego nie da się zapomnieć, to właśnie charakteryzuje jedną z najbardziej prestiżowych restauracji w Trójmieście.

L'Entre Villes to więcej niż restauracja. Poza tradycyjnym, świątecznym menu, w stylu fine dinnig, oferują swoim gościom sale na wyłączność – aby spotkanie firmowe było wyjątkowe i intymne, dokładnie takie jak powinno być. Całości dopełnią niebagatelne dekoracje świąteczne czy sesja zdjęciowa, o którą rozbudowana jest propozycja restauracji. Bogata oferta menu, zarówno serwowanego jak i bufetowego zaspokoi oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy.

W tle świątecznych potraw L'Entre Villes proponuje muzykę na żywo dopasowaną do okazji. Dla mniej tradycjonalnych Gości przygotują wieczór cygarowy w pokoju VIP, degustację wina czy zabawę do białego rana...

A jeżeli szukacie prezentów świątecznych, mają dla was zestawy upominkowe, oryginalnych gdańskich trunków Goldwasser.

ARCHE DWÓR UPHAGENA
Z HISTORIĄ W TLE

Restauracja Stara Kuchnia to wyjątkowa przestrzeń w budynku Dworu Uphagena. Centralne miejsce w sali restauracyjnej zajmuje stara kuchnia z końca XIX wieku, która pierwotnie była kuchnią na ogień, następnie przerobiona została na kuchnię gazową. Wyeksponowana naturalna cegła, oryginalna ceramiczna podłogą z 1920 roku sprawi, że świąteczne spotkanie na długo pozostanie w pamięci.

O pełne wykwintnych, świątecznych smaków menu dbają kucharze oraz mistrzyni cukiernictwa - wielokrotnie nagradzani i chwaleni przez gości. Klientom biznesowym Arche oferuje cztery propozycje wigilijnego menu, będącego połączeniem zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych dań świątecznych. Menu pełne smaków i świeżych składników - do wyboru w formie bufetu lub serwowane do stolika. W jednej z propozycji wigilijnego bufetu znajdą się takie dania jak: pikantna zupa rybna z szafranem, brandy, mleczkiem kokosowym czy barszcz czerwony z uszkami grzybowymi. Świąteczne propozycje obejmują odpowiednio: w bufecie - zupy, dania główne, przystawki, dania zimne, słodki bufet i napoje; w menu serwowanym: zupę, danie główne, deser, wodę. Ceny zaczynają się już od 95 zł za osobę (w menu serwowanym).

Ponadto w ramach oferty dodatkowej program firmowej Wigilii może być uzupełniony o atrakcje/animacje o tematyce świątecznej, jak np.: bożonarodzeniowe warsztaty ceramiczne organizowane przez Fundację Leny Grochowskiej, oprawę muzyczną czy ozdabianie pierników.

KILKA SŁÓW O STYLU, CZYLI LEKKO PROFESORSKIE NUDZENIE

Sztuka, design, kultura, styl - to pojęcia, za którymi kryją się znaczenia i definicje. Każdy z nas czuje podskórnie, co one znaczą, ale czy to oznacza, że każdy z nas ma swój styl? Czy to oznacza, że styl jest dla nas ważny? Sprawdźcie to czytając moją opowieść o stylu i o stylach wnętrz.

Czym jest styl i jak go rozumiemy? To zespół, zestawienie elementów, które pozwala na przyporządkowanie. Do czegokolwiek. Mamy więc dla przykładu: styl ulicy, styl wiktoriański, styl luźny, styl „na bogato", styl włoski itd. Mamy też stwierdzenia: ktoś ma dobry styl lub banalny, ktoś ma styl wyszukany, ktoś nie ma stylu i tak dalej. Cokolwiek ktoś rozumie pod tymi pojęciami - niezależnie czy jest to osoba czy grupa osób (mniejsza lub większa).

Styl może wyrażać także ducha danej epoki albo indywidualny charakter danej osoby. Może też oddawać nastrój społeczny, np. moda i ubiór mogą być kształtowane przez wojnę. Pamiętacie 1941 rok i suknie ślubne z brytyjskich czasz spadochronowych? Biały czysty jedwab w kawałkach! Ale oczywiście zdarzają się inspiracje i wpływy mniej subtelne. Jedno jest pewne: styl nierozerwalnie związany jest z pojęciem trendu. A trend w skrócie to nurt, wpływ, kierunek. Czegokolwiek. A cokolwiek może kształtować styl…

A czym jest styl wnętrz? To świadomy dobór elementów wystroju, który pozwala na ich przyporządkowanie. Jednak nie jest to takie oczywiste, bo przecież style można miksować, rozmywać i można się nimi bawić, przez co zrozumienie danego stylu może być zarezerwowane dla nielicznych lub tylko dla nas samych. Wtedy to styl super niszowy. Bo styl trzeba umieć odczytać, wiedza lub objaśnienia bywają bardzo pomocne. Szczególnie jak ktoś chce stworzyć własny styl. Wobec tego style zaczynają się od tych znanych przez wiele osób, a kończą na tych niszowych, wręcz progresywnych i zarezerwowanych np. dla early adapters.

Ogólnie znane i rozpoznawalne w Polsce style wnętrz (niski poziom trudności) to na przykład styl skandynawski, loftowy, „klasyka" lub „PRL". Style mniej rozpoznawalne to japandi, hampton, minimalizm czy boho, a te zupełnie niszowe to na przykład styl modernistyczny. Niby modernizm i jego skutki formalne nas otaczają, ale statystyczny Polak go nie zna, nie rozpoznaje cech kluczowych, co uniemożliwia przyporządkowanie. Nie widzi tego, że wielka płyta wzięła się z modernizmu, bo tutaj potrzebna jest wiedza, by odczytać cechy charakterystyczne.

Podobnie jest przecież w muzyce - jest muzyka, której styl jest rozpoznawalny (muzyka dla mas) jak pop, disco polo i inne. Natomiast z drugiej strony jest muzyka, którą upodobała sobie inteligencja lub melomani. Ten wątek zostawię tym, co się znają.

Jaki styl we wnętrzach lubię? Dobry, czyli spójny. Lubię styl stanowczy, ale niebanalny. Nie może też być zbyt wyraźny lub wyrazisty. Lubię styl wyszukany, który unika wyświechtanych banałów. Lubię taki styl, w którym występuje w kompozycji figura oraz tło i formy ze sobą nie konkurują. Chyba, że w sposób celowy - to takie puszczenie oczka do widza. Lubię jak styl mnie zaskakuje i zwraca moją uwagę. Lubię też, gdy styl wyciąga mnie z rutyny i powoduje, że zastanawiam się nad nim i jestem pod wrażeniem.

Przykład? Jakiś czas temu prowadziłem rozmowę z Filipem Springerem i miał na kołnierzyku brudną plamkę. Pomyślałem, że to niechlujne. Godzinę później zobaczyłem, że ten brud to był nadruk. I to mam na myśli - to było coś na innym levelu stylu. Szacun, choć mocno niszowe.

JAN SIKORA

Rocznik 1984, profesor gdańskiej ASP i architekt wnętrz z 15 międzynarodowymi nagrodami na swoim koncie. Obserwator i uczestnik świata projektowego. W ASP prowadzi Pracownię Przestrzeni Publicznych. W kraju dostał m.in. Nagrodę Architektoniczną Polityki za Stację Kultura w Rumi. Na swoim koncie ma felietony do Tygodnika Polityka i Świata Rezydencji, prowadził TEDx Gdynia, a ostatnio zrobił autorski stand-up. Przewodniczący i juror takich konkursów jak: Must Have, Dobry Wzór, Konkurs Koło czy Inspireli International Awards. Jego projekty publikowane są regularnie na świecie, a jego można spotkać na naszej zatoce, gdzie surfuje na desce elektrycznej.

Jaka piękna samowolka

BRABANK

NIEOCZYWISTA SPÓJNOŚĆ

TEKST: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | **FOTO:** FOTOMOHITO KATARZYNA SELIGA WRÓBLEWSKA I MARCIN WRÓBLEWSKI
PROJEKT: ANNA MARIA SOKOŁOWSKA ARCHITEKTURA WNĘTRZ + ZESPÓŁ PROJEKTOWY: JOANNA KOZŁOWSKA, ALICJA WITKOWSKA

- Ponadczasowe wnętrza w najwyższej jakości materiałach są idealną bazą dla eksponowania sztuki, również tej użytkowej. To wnętrze właśnie w taką sztukę zostało ubrane – mówi Anna Maria Sokołowska, projektantka odpowiedzialna za realizację apartamentu Brabank. Wyjątkowość tego projektu polega na tym, że nie ma ono jednego wiodącego nurtu, jednak spójność pomiędzy pomieszczeniami możemy odnaleźć tu niemal na każdym kroku - w ciągłości materiałowej i kolorystycznej.

Apartament został zaprojektowany dla pary obcokrajowców. Gdańsk jest jednym z trzech miejsc w Europie, które przeznaczone jest dla nich jako tzw. „drugi dom".

- Mieszkanie w oryginale było podzielone na kilka mniejszych pomieszczeń, co od początku się klientom nie podobało. Pragnęli otwartej przestrzeni z pomieszczeniami towarzyszącymi, ale w zakresie funkcjonalności dopasowanych w 100% pod ich potrzeby. W przypadku realizacji premium, a tutaj z taką mamy do czynienia, standard w zakresie wyposażenia, materiałów i technologii jest zupełnie inny niż w przypadku nieruchomości, w standardzie średnim. Ilość detali, aspektów technicznych, elementów do skoordynowania i weryfikacji jest znacznie więcej – tłumaczy Anna Maria Sokołowska.

Pokój dzienny z aneksem kuchennym oraz częścią wypoczynkowa i jadalnianą, oraz cała przestrzeń korytarza została zachowana w bardzo jasnej tonacji. Założeniem kolorystycznym dla tej przestrzeni miała być biel w różnych wcieleniach. Ta strefa to niejako preludium do zupełnie innego charakteru wnętrz w pozostałej części mieszkania.

- Fakt, że część dzienna bardzo się różni od pozostałej części mieszkania wynika z preferencji klientów. Założeniem klientów było stworzenie przestrzeni, neutralnej jako tło, dla barw które w przyszłości mają się pojawić w zakupionych przez nich dziełach sztuki. Potrzebowali przestrzeni jasnych ścian i nienachalnego stonowanego wystroju po to, aby można było wyeksponować sztukę bez konieczności konkurowania z innymi mocnymi detalami i kolorami we wnętrzu – podkreśla projektantka.

Mimo wszystko pojawiły się tu drobne, ciemniejsze akcenty, które przykuwają oko. Jednak od samego początku głównym aspektem tej przestrzeni miała być przestrzeń i światło, w prostej formie, w której to drobne elementy takie jak: regał w ciekawej formie, biokominek, łuki w zabudowie kuchennej, czy lustro nad półką budują charakter wnętrza. Warto zwrócić uwagę na nietypową formę zabudowy wolnostoją-

cej z piekarnikiem, ekspresem i lodówką na wino. Przeważnie robi się je w zabudowie wysokiej w kuchni, tutaj pojawiła nam się jako osobny mebel wolnostojący z zaobleniami, które pojawiają się też w zabudowie wyspy kuchennej.

Prawdziwą „perłą w koronie" tej realizacji jest łazienka gościnna, która jest idealną bazą do eksponowania sztuki, tym razem tej użytkowej. Głównym elementem jest podświetlana umywalka i lustra od Antonio Lupi, to elementy, które nadają cały klimat i kształt aranżacji. Tak naprawdę nie trzeba tu nic więcej, aby od wejścia uzyskać efekt wow. Dlatego właśnie wprowadzony został gres wielkoformatowy ze wzorem marmuru jako estetyczna i ponadczasowa baza materiałowa, oraz ciemne fornirowane zabudowy w otoczeniu malowanych i lakierowanych elementów w ciemniejszym odcieniu beige.

Tuż obok znajduje się gabinet, który pełni zarówno funkcję pokoju gościnnego. Duża, dekoracyjna, graficzna forma muralu od wall&deco to forma zaskoczenia od progu, każdej osoby, która po raz pierwszy wejdzie do tej przestrzeni. W szczególności, że przechodzimy z prostego korytarza, który prócz delikatnych sztukaterii i dekoracyjnych kinkietów jest bardzo prosty. Całość przestrzeni gabinetu również jest zachowana w konwencji tła dla dekoracji sufitu, ale dekoracyjna forma biurka, dekoracyjny kinkiet oraz kolor w sofie daje bardzo spójną przeciwwagę do tego, co dzieje się na suficie.

- Bardzo lubię ten środek wyrazu jakim jest dekoracyjny sufit, w prosty sposób można uzyskać zaskakujący efekt, który staję się motywem przewodnim całej przestrzeni. Nie jest to pierwszy raz, kiedy w naszych aranżacjach używamy tego typu zabiegów - mówi Anna Maria Sokołowska.

Zupełnie inna jest z kolei strefa prywatna z garderobą, sypialnią i łazienką - to przestrzeń połączona w jedną, do której dostęp mają tylko właściciele mieszkania. Czarny sufit napinany w strefie sypialni, odbijający całą przestrzeń, czarna kolorystyka sufitu w garderobie, a w kontraście jasna rozświetlona łazienka - intymna, lecz z pazurem.

- Łazienka oddzielona jest od sypialni przeszkleniem z drzwiami przesuwnymi, natomiast ściany w całości wyłożone są spiekiem wielkoformatowym Laminam Cava diamond Cream. Wisienką na torcie jest spektakularna ściana z naturalnego podświetlanego onyksu, która stanowi wspaniałe tło dla kolejnego elementu od Antonio Lupi, czyli wanny z przeziernego materiału cristalmood. Ten charakter to kwintesencja tego apartamentu, a zarazem wszystko, czego można oczekiwać od prywatnej strefy tylko dla inwestorów - podkreśla Anna Maria Sokołowska.

Co ciekawe, mieszkania tego nie można jednoznacznie zdefiniować i sklasyfikować jego stylu. Jeśli jednak przeanalizujemy poszczególne pomieszczenia i ich elementy dopatrzymy się przeprowadzenia spójnej i czystej kontynuacji w elementach przestrzeni. Ciemne drewno, które znajduje się pod biokominkiem pojawia się w zabudowie w łazience gościnnej, łazience w sypialni, zabudowie regału i drzwi w gabinecie czy garderobie. Spiek dookoła biokominka i na blatach w kuchni jest taki sam, a ściana nad blatem w kuchni koresponduje z podłogą w korytarzu, płytkami w łazience gościnnej, blatem biurka w gabinecie i wstawkami w stolikach nocnych w sypialni. Wszędzie jest ten sam materiał, w szerokim kontekście lub tylko detalu.

- Wyjątkowość tego mieszkania leży też po stronie faktu, że nie ma ono jednego spójnego nurtu, co zawsze wyróżnia nasze projekty. Jeśli zagłębimy się bardziej w detale, zauważymy, że spójność pomiędzy pomieszczeniami możemy odnaleźć przed wszystkim w ciągłości materiałowej i kolorystycznej. To nasz znak rozpoznawczy - podsumowuje projektantka.

SPOSOBY WIDZENIA

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Patrzeć nie znaczy widzieć. A zatem jak patrzeć, żeby zobaczyć? Pytanie to nurtowało już wielu teoretyków. O sposobach widzenia w kolejnym odcinku cyklu Pojedynek rysowników wizualnie i słownie rozprawiają Anastasiia Vvedenska i Michał Stec.

ANASTASIIA VVEDENSKA

graficzka, do Gdańska przyjechała z Ukrainy

Rysuję, bo ... to mój sposób komunikacji, nieraz również ze sobą.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... okładkę książki o kurczaku, którą sama napisałam w dzieciństwie.

Rywalizacja i chęć eksperymentowania **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, gdy ... zrozumie, gdzie jest realizacja siebie przez projekty komercyjne, a gdzie odbywa się to przez wolność twórczą.

Największym wyzwaniem to jest ... zarobić milion na grafikach.

Co to jest sposób widzenia?

Każdy widz odbiera na swój sposób.

Jak patrzeć, żeby zobaczyć?

Spojrzeć głębiej,

Co warto zobaczyć?

Innych.

Czego nie warto?

Rosyjskich mediów.

Widzę ..., że życie jest krótkie, stabilność to iluzja, a sztuka to sposób widzenia.

Pojedynek Rysowników

MICHAŁ STEC

od 2017 roku projektant grafik, działający głównie na polach projektowania cyfrowego, brand designu i animacji. W wolnym czasie zajmuje się sitodrukiem i fotografią. Totalny fan dobrej kawy i muzyki elektronicznej.

Rysuję, bo ... to część mojej pracy.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... jakieś bazgroły.

Nieoczywiste problemy ... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... zaakceptuje siebie i zacznie odkrywać.

Największe wyzwanie to ... nie zwariować.

Co to jest sposób widzenia?

To suma doświadczeń i wiedzy wpływająca na postrzeganie.

Jak patrzeć, żeby zobaczyć?

Trzeba szukać tam, gdzie nikt nie zagląda.

Co warto widzieć?

W świecie pełnym ślepoty po prostu warto widzieć.

Czego nie warto?

Nie warto mówić o rzeczach, których nie warto.

Widzę ... cudnego psiaka, który widzi świat nosem.

— MADE IN 3CITY —

ANNETTE GÖRTZ

NOWY BUTIK W GDAŃSKU

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Wyraziste kroje, stonowane kolory, proste formy i niezwykła dbałość o detale - tym od lat wyróżniają się projekty Annette Görtz, jednej z najważniejszych niemieckich projektantek. Dlaczego o tym piszemy? Ponieważ niedawno w gdańskiej galerii Madison otwarto butik sygnowany właśnie tą marką.

Annette Görtz to niemiecka projektantka, która już prawie od 30 lat tworzy swoje autorskie kolekcje. Jednak przez cały ten okres jedno pozostaje niezmienne - charakterystyczna, prosta, graficzna linia.

- Historia marki sięga połowy lat. 80, gdy tuż po ukończeniu studiów, zafascynowana modą, młoda Annette Görtz postanowiła pójść w stronę projektowania swoich własnych ubrań. Wówczas wspólnie ze swoim mężem Hansem założyła niewielką firmę, która w zaledwie kilka lat, przekształciła się w znaczącą, międzynarodową markę modową. Śmiało można powiedzieć, że to firma rodzinna, ponieważ po ponad 30 latach projektowania i zarządzania firmą projektantka postanowiła przekazać część swojego królestwa synowi Maxowi - opowiada Svitlana Bessarabenko, właścicielka gdańskiego butiku Annette Görtz.

Kolekcje składają się z kilku modułów: formalnego, w którym znajdziemy różnej długości żakiety, wiele fasonów spodni, spódnic, koszul i płaszczy; casualowego, w którym króluje dużo dzianin; wieczorowego, gdzie dominują ciekawe printy i zaskakujące połączenia luksusowych materiałów. Oprócz tego, marka oferuje bogaty wachlarz autorskich dodatków. Wszystkie z tych kolekcji natomiast łączy jakość, zarówno dzianin, jak i tkanin, oraz prawdziwe rzemiosło, czyli mistrzowskie krawiectwo, gdzie nawet każdy szew wewnątrz obszyty jest tasiemką (!).

Awangardowe projekty, o prostych formach, charakterne i wyraziste od niedawna można zakupić także w Gdańsku. Za pomysłem stoi Svitlana Bessarabenko, która przeniosła na trójmiejski grunt swój biznes z samego Charkowa.

- Pewnie nigdy nie przyszłoby mi do głowy, że otworzę sklep w innym kraju, ale życie potoczyło się inaczej. Do lutego 2022 roku mieszkałam w dużym i pięknym mieście Charków na wschodzie Ukrainy. Kochałam moją pracę, swoje sklepy i moje niezwykłe klientki. Zazwyczaj były to samodzielne kobiety o duszy artysty. Dwadzieścia lat swojego życia poświęciłam mojej ukochanej pracy. Szkoda, że teraz dopiero zdaję sobie sprawę, jak szczęśliwa byłam wtedy! - opowiada Svitlana Bessarabenko. - W marcu ubiegłego roku moje trzy sklepy zostały zniszczone przez rosyjskie rakiety. Polska i Ukraina są mentalnie bliskie, dlatego wybór miejsca na kontynuację był jasny. Przed wojną uwielbiałam podróżować i odwiedziłam wiele miast w Polsce, jednak moje serce skradł właśnie Gdańsk. Czuć tutaj styl i niezwykłą atmosferę wolności! Markę Annette Görtz cechują odważne decyzje i unikalność kroju. To ubrania dla pewnych siebie i eleganckich kobiet, które kochają siebie. Jestem wdzięczna moim niemieckim partnerom; ich wsparcie jest bezcenne. Bardzo dziękuję również kierownictwu GH Madison za pomoc, jaką okazali przy tworzeniu tego sklepu - podkreśla Svitlana Bessarabenko.

Oprócz możliwości zakupu awangardowych ubrań, butik jest gotowy do współpracy ze stylistami. Warto zapamiętać ten adres!

---

annette görtz Galeria handlowa Madison piętro, Rajska 10/1, 80-850 Gdańsk

RESERVED AUTUMN ’23 CAMPAIGN

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Styl metropolii u progu nowej pory roku, budowanie realistycznej, modnej i jednocześnie komfortowej garderoby idealnej na jesień w mieście oraz zderzanie kontrastów — to najnowsze trendy, a jednocześnie główne motywy kolekcji Reserved na nadchodzący sezon.

Stylizacje stają się bardziej wyraziste, klasyczne krawiectwo spotyka styl utylitarny, a charakterystyczna dla jesiennej pory przytulność zostawia nieco miejsca na ostrzejsze linie. Sylwetka damska wydłuża się, kierując ku formie kolumny, stąd obecność rozszerzanych ku dołowi spódnic midi i maxi, a także przedłużonej linii płaszczy. W roli głównej talia, podkreślona na różne sposoby, czy to dodatkowym paskiem, czy odpowiednim zaokrągleniem kroju.

Gama kolorystyczna kolekcji opiera się na ziemistych kolorach jak odcienie brązu, beżu i czerni, z sugestywnymi akcentami czerwieni i elementami denimu, a także paletą szarości. Przewagę nad deseniami uzyskują struktury: grają dzianinowe sploty, skrzący lureks czy mięsista jodełka, dyskretny połysk skóry z matem zamszu, a gładkość satyny

z bogatymi marszczeniami. Całość uzupełniają detale: rozmyty nadruk w stylu tie-dye, zainspirowany taflą wody, kwiaty w formie aplikacji 3D oraz bardzo modne w sezonie jesiennym krawaty.

Akcesoria damskie kontynuują ideę zestawienia klasyki z trendami. Minimalistycznym torebkom towarzyszy duży wybór pasków, których zwiększoną obecność odnotowano na jesiennych wybiegach, a także skórzane buty: luźniejsze i bardziej dopasowane kozaki, botki czy loafery. Stonowaną paletę brązów i czerni przełamują ozdobne elementy w kolorze postarzonego złota, jak na przykład kłódka czy klamra przy skórzanej torebce.

Z kolei punktem wyjścia dla męskiej części kolekcji było połączenie miejskiej elegancji z akcentami sportowymi. Nawiązanie do sportu jest widoczne w krojach, materiałach czy deseniach, na przykład w trzyczęściowym garniturze zamiast klasycznej kamizelki mamy bluzę z suwakiem, a nogawki spodni zakończone są typowym dla joggerów ściągaczem, a całość wykonana z tkaniny 4-way stretch. Męskie sylwetki zaokrąglają się na górze, jak w przypadku kroju ramion wełnianej bomberki i delikatnie dopasowują na dole: przykład zwężanych spodni w kant.

Kolekcję określają stonowane, czyste kolory jak biel, czerń, brąz, szarości i beże. Dzięki minimalistycznej palecie ubrania te można miksować w dowolny sposób i zawsze będą do siebie pasować. Dodatkowo propozycje męskie są uproszczone, choć niepozbawione detalu, dzięki czemu można nimi dowolnie operować

na co dzień. Sylwetki, na pozór klasyczne, pozostają bardzo nowoczesne, a całość - uniwersalna, doskonała do warstwowych stylizacji. Jakościowe T-shirty i swetry z dodatkiem wełny znajdą dopełnienie w skórzanych kurtkach czy kożuchach z wykładanym kołnierzem. Pośród okryć wierzchnich nie mogło zabraknąć przedłużonej parki z kapturem i nakładanymi kieszeniami — doskonałej na każdą pogodę.

Męskie akcesoria, w dużej części skórzane, dyskretnie dopełniają kolekcję. To różnej wielkości torby, od niedużych, prostokątnych, przez pojemne, weekendowe, po wygodne plecaki. Do tego masywne buty, jak białe sneakersy czy brązowe sztyblety na grubej podeszwie.

Kolekcja dostępna jest w salonach, online oraz w aplikacji Reserved.

JESTEŚ WYJĄTKOWA

ODKRYJ TO W STUDIO WYSOKA SZPILKA

Każda z nas jest wyjątkowa. To prawda, którą czasami musimy sobie przypomnieć. Idealnie jest, gdy ktoś nam w tym pomoże i sprawi, że poczujemy się komfortowo. Odpowiednim do tego miejscem jest studio Wysoka Szpilka, w którym właścicielka, Katarzyna Krajewska Turyczyn, wykonuje wyjątkowe sesje fotograficzne. Piękne zdjęcie potrafi wywołać nie tylko uśmiech, ale sprawić, że poczujemy się pewnie i kobieco.

Pewnego dnia zadzwoniła do mnie Pani Anna. Na co dzień pracowniczka korporacji, pewna siebie, zasadnicza. Rozmowa przebiegała w sposób bardzo formalny, konkretny, suchy. Przypominała bardziej służbową konwersację niż energetyczną, przyjacielską dyskusję, do których przywykłam w rozmowach z Klientkami – wspomina Katarzyna Krajewska Turyczyn, fotografka, stylistka i właścicielka studia Wysoka Szpilka.

Pani Ania sama wybrała sobie na prezent voucher do Wysokiej Szpilki na sesję zdjęciową. Ucieszyła mnie ta wiadomość. Założyłam, że jest zdecydowana i śmiało spełnia swoje marzenie, jakim są piękne kadry. Tym razem jednak było inaczej. Anna nie była w stanie mi powiedzieć, czego oczekuje od tej sesji, ode mnie. Wspominała o lekkich, kobiecych kadrach, lecz w jej wypowiedzi nie czuć było przekonania, pewności czy entuzjazmu. Miałam wrażenie, że bije się z myślami, czy w ogóle chce, by nasza współpraca doszła do skutku. Rozmowa trwała dłuższą chwilę, opowiedziałam jej o mojej pracy i zapewniłam, że często się spotykam z obawami Klientek i nie straszne mi takie wyzwania. Byłam jednak przekonana, że więcej się nie usłyszymy...

Ku mojemu zdziwieniu, kolejnego dnia Ania decyduje, że tak, chce tej sesji. Siedzimy, pijemy herbatę, poznajemy się. Widzę ładną kobietę, ale surową, bez emocji, bez uśmiechu. Pytam, jaką jest osobą. „Sympatyczną"- odpowiada. Pomyślałam: „Wierzę, że tak jest, ale jeszcze tego nie widzę!". Opowiadam jej, że kluczem do prawdziwych, ciekawych kadrów jest gra emocjami, różne miny, uczucia. Musi je pokazać, by na zdjęciach ujawniła się prawdziwa Ania. „Lubię, kiedy robimy głupoty, z głupot rodzą się świetne i spontaniczne kadry. Pozwól sobie na głupoty!" – mówię do niej, starając się ją otworzyć. Pracujemy. Czas upływa, a ona trzyma się kurczowo jednej miny. Uśmiech bez zębów, z zaciśniętymi wargami, wymuszony. A co ja na to?

Pracując przy zdjęciach biznesowych czy prywatnych, interakcja jest podstawą naszego sukcesu, mojego i Klientki. Krzyczę "super!" gdy jakaś chwila czy poza jest piękna, milknę i wstrzymuje oddech gdy robi coś mega zachwycającego. Nie szczędzę pochwał i komplementów. Jestem entuzjastyczna, bywam turbo emocjonalna. Ta ekspresja podczas pracy jest prawdziwa, niewymuszona. Ja naprawdę doskonale się bawię podczas sesji zdjęciowej. Ale wiem też, że ten entuzjazm i żywiołowe zaangażowanie pomagają i dodają pewności siebie mojej Klientce, utwierdzają ją w przekonaniu, że umie, daje radę.

Jakie były efekty naszej współpracy? Dla Ani bardzo zaskakujące! Dla mnie potwierdzenie potencjału, któ-

Studio Wysoka Szpilka w swojej ofercie ma m.in. sesje zdjęciowe z kompleksową obsługą stylizacyjno - fryzjersko – makijażową. To świetna propozycja na prezent dla siebie i dla kogoś szczególnego, komu chcemy sprawić przyjemność. Jest to wyjątkowe miejsce, z którego osoba obdarowana wyniesie nie tylko piękne zdjęcia, ale przede wszystkim wzmocni poczucie własnej wartości, poczuje się pewniej ze swoim ciałem i wizerunkiem, a to z pewnością będzie miało pozytywne odzwierciedlenie w codziennym życiu.

ry w niej widziałam. Po skończonej sesji znów usiadłyśmy, rozmawiałyśmy, zapytałam o jej wrażenia i podsumowanie tego dnia. „Nauczyłam się dziś, że powinnam częściej odpinać wrotki" – wyszeptała, ale z uśmiechem na twarzy.

Dodała, że powinnam prowadzić warsztaty z roli fotografii i mojej pracy, jako fotografa, w dodawaniu kobietom pewności siebie. Jej opinia, którą zamieściła w Internecie, brzmiała tak: "Rekomenduję sesję z panią Katarzyną nawet osobom, które obawiają się stanąć przed obiektywem. Atmosfera, którą stwarza pani Kasia, szybko rozwiewa obawy i sesja staje się przyjemną przygodą, w czasie której wiele można się o sobie nauczyć. Serdecznie polecam!".

Zdjęcia są niezwykle pomocne, aby nauczyć się wyrażać swoje uczucia, myśli, emocje. Patrząc na swoje wyjątkowe kadry, pomożesz sobie uwolnić się od kompleksów i spojrzysz na siebie nowym okiem. Podczas sesji zdjęciowej zwykła Ty staje się bardziej wyjątkowa i znacząca, a w efekcie szczęśliwa i pełna wiary w siebie. Wierzę w to całym sercem.

KATARZYNA KRAJEWSKA TURYCZYN

Fotografka, graficzka, doradca wizerunkowy, zakochana w personal brandingu. Idealnie czuje potrzeby kobiet. Nie boi się wyzwań. Słuchając Kasi nie masz wątpliwości dlaczego to właśnie przed jej obiektyw trafiłaś. Miłość do ludzi i radość życia sprawiają, że każda sesja zdjęciowa jest wyjątkową przygodą.

www.wysokaszpilka.pl

WYSOKA SZPILKA dla Kobiet

WIĘCEJ NIŻ LECZENIE

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Profesjonalna klinika stomatologiczna to nie tylko proces leczenia, ale także skomplikowany i wymagający biznes. Jak się go buduje, co go napędza i jak może wyglądać filozofia biznesu, opowiada Agnieszka Dojlidko – Nawrocka, właścicielka Nawrocki Clinic.

Michał Stankiewicz: Łatwo jest prowadzić klinikę stomatologiczną?
Agnieszka Dojlidko – Nawrocka: Nie, bo nie ma biznesu, który łatwo się prowadzi. Pamiętajmy, że wszystko czym zajmujemy się zawodowo wymaga dużego nakładu pracy i wielu poświęceń. Jeżeli zależy nam na osiągnięciu sukcesu i satysfakcji z tego co robimy.

Miałem na myśli raczej porównanie do innych zawodów, branż, czy też sektorów.
Myślę, że jest podobnie jak w innych sektorach, z tą jednak różnicą, że tutaj oprócz biznesu jest misja lekarska. I te dwie sfery trzeba pogodzić.

No właśnie, klinika stomatologiczna dla pacjentów kojarzy się przede wszystkim z lekarzami i procesem leczenia. Tymczasem to także firma, czyli biznes.
Myślę, że skojarzenie jest właściwe, bo pacjent przychodzi do nas w konkretnym celu. By uwolnić się od bólu, poprawić komfort życia i dokonać metamorfozy estetyki uśmiechu. To co dzieje się za kulisami, czyli ten słynny "backstage" wydaje się dla niego tylko dodatkiem. Z mojego punktu widzenia oczywiście tak nie jest, bo to za co odpowiadam jest dla mnie znacznie ciekawsze. Klinika to coś więcej niż leczenie. To zespół ludzi, którzy ją tworzą. To organizacja ich pracy, rekrutacja, zamówienia odpowiedniej jakości materiałów dentystycznych, księgowość, ustawianie procesów i procedur, analiza wszelkich raportów, marketing, prowadzenie social mediów, stała współpraca z prawnikami, ubezpieczalniami, bankami itd. Wymieniłam tylko najważniejsze zadania, bo jest ich więcej.

Lekarze to więc tylko część zespołu. W waszym przypadku nawet ta mniejsza. Jak wygląda wasza struktura?
W Nawrocki Clinic pracuje ponad 50 osób, a nadal zatrudniamy kolejne. Sercem jest rejestracja, bo to tutaj dzwonią, pytają i umawiają się pacjenci. Tutaj też są witani. Lekarze różnych specjalizacji ściśle współpracują też z higienistkami i asystentkami, posiadamy własne laboratorium protetyczne, a w nim pracuje zespół techników dentystycznych. Spinamy to klamrą koordynatorów nad którymi czuwa dyrektor kliniki. Z naszą kliniką współpracuje na stałe również trzech pianistów i myślę, że jest to ewenement na skalę światową (śmiech).

Z pewnością to ewenement, a do tego dobrze się ich słucha. Ponad 50 osób to duży zespół. A jakie były początki?
Nie będę odkrywcza, jeżeli powiem, że początek to oczywiście praca mojego męża Michała, który 25 lat temu zaczynał przygodę ze stomatologią, a zaczął od dwustanowiskowej praktyki.

Dwa stanowiska. To jak się buduje taką klinikę?
Klinika to mury, a stomatologia to specjaliści, którzy muszą stworzyć zespół, doświadczenie i zaawansowane rozwiązania technologiczne. Całość to długi proces, mozolnego spinania wszystkich tych elementów i budowania zaufania wśród pacjentów, a to oczywiście wymaga największej atencji.

To może spróbujmy inaczej - jakie były wasze kamienie milowe? Te najważniejsze decyzje rozwojowe.
Michał powiedziałby, że najważniejszym krokiem i to nie tylko życiowym, ale też biznesowym było namówienie mnie na przeprowadzkę z Warszawy i wykorzystanie moich umiejętności oraz doświadczenia w zarządzaniu do kierowania gabinetem stomatologicznym. Ja myślę, że było to otwarcie naszej pierwszej wspólnej praktyki dentystycznej. Dwa gabinety zostały zamienione na 5, pojawiło się małe laboratorium protetyczne, a ja małymi krokami zaczynałam poznawać rynek i świat stomatologii. No i poszło.

Dla pani to było przestawienie się z zupełnie innej branży?
Mój poprzedni zawodowy świat to finanse i bankowość, giełda, waluta, indeksy. Przez pond 10 lat pracowałam w banku jako manager, zarządzałam zespołami liczącymi ponad 100 osób, szkoliłam ze standardów obsługi, stworzyłam i zostałam szefem departamentu bankowości prywatnej w jednym z zagranicznych banków. Uwielbiam to. I wtedy pojawił się Michał ze swoim chłopięcym uśmiechem.

Na pewno największym kamieniem milowym był ten ostatni z ubiegłego roku, czyli uruchomienie kliniki w zupełnie nowym miejscu i nowej skali.
Tak, oboje jesteśmy z tego dumni i szczęśliwi. Kiedy wchodzę do środka to pękam z dumy.

Klinika robi wrażenie. Co było najdroższe?
Całość. Klinika powstała w zabytkowym budynku z 1918 roku. Odnowienie go, przebudowa wnętrz, stworzenie designu, wyposażenie oraz dobór najnowocześniejszego sprzętu stomatologicznego to było bardzo duże przedsięwzięcie finansowe.

Postawiliście mocno na design, wnętrze przypomina butikowy hotel, jest nawet fortepian i pianista. Wizerunkowo wygląda to świetnie, czy to przekłada się też na biznes?
Moim celem było stworzenie wyjątkowego miejsca na mapie Polski, bo kliniki są i były, a pacjent, który ma odwiedzić stomatologa często ma w głowie obrazy niczym z horrorów i jeszcze wspomnienie zapachu z gabinetu dentystycznego. Chciałam, by od początku budowania relacji z pacjentem był on wyjątkowym gościem, który w oczekiwaniu na spotkanie z lekarzem może wypić kawę, poczytać prasę, obejrzeć ciekawy album, posłuchać muzyki na żywo. Sama kocham dźwięk fortepianu, muzyka mnie relaksuje i wycisza, widzę, że naszych pacjentów to ujmuje i na pewno zachęca do rekomendowania naszych usług wśród znajomych. Tej atmosfery nie przeliczałam na cenę za zabieg w gabinecie. Nie podniosłam cen zmieniając lokalizację.

Czy możemy poznać jakieś statystyki i dane pokazujące skalę działania?
Dziennie przyjmujemy ponad 100 pacjentów, ponieważ czas oczekiwania na wizytę do lekarza znacznie się wydłużył, rozpoczęliśmy współpracę z kolejnymi specjalistami, żeby skrócić kolejkę.

Podchodzicie do pacjenta holistycznie, tzn. można wykonać u was wszystkie procedury jakie wiążą się ze stomatologią?
Tak. Pacjenci pod jednym dachem mają przeprowadzoną całą diagnostykę, dostęp do logopedy, fizjoterapeuty, ortodonty. Lekarze leczą zachowawczo, wykonujemy endodoncję (leczenie kanałowe), modny teraz bonding, ustawiamy zgryz, leczymy dzieci, na szeroką skalę zajmujemy się implantologią i tym na co szczególnie stawiają pacjenci, czyli implantologią z natychmiastowym obciążeniem. To oznacza, że w dniu zabiegu chirurgicznego - wprowadzamy implant i jesteśmy w stanie od razu zrobić odbudowę protetyczną, czyli pacjent zgłasza się brakiem jednego lub paru zębów a wychodzi z pełnym uśmiechem. Tak więc robimy wszystko.

A co jest wiodące?
Najwięcej pacjentów zgłasza się do nas w celu poprawy funkcjonalności i estetyki. Specjalizujemy się w tym od lat, dlatego mamy też własne laboratorium protetyczne, żeby nowe korony zębowe lub licówki były idealnie dobrane do potrzeb i wymagań pacjenta.

---

ul. Kościuszki 2A, 80-451 Gdańsk | **nawrockiclinic.com**

KLINIKA MARII VAN DE ZELL

NOWA KLINIKA NA TRÓJMIEJSKIM RYNKU BEAUTY

Piękna, stuletnia kamienica. Z niedalekiej stacji dochodzą odgłosy śpiesznych przechodniów i odjeżdżających stąd pociągów. Po otwarciu zielonych drzwi przenosimy się do miejsca pełnego spokoju i subtelności. To właśnie tutaj, w sercu Sopotu, mieści się nowa klinika medycyny estetycznej Marii Van de Zell. Doświadczonych dermatologów i kosmetologów wspiera tu najnowszy sprzęt klasy medycznej, ale nie tylko. Zgrany zespół dopełnia również fizjoterapeuta, pielęgniarka oraz dietetyk, po to by wspierać i przedłużać efekty zabiegów. Wszystko to dlatego, że w Marii Van de Zell piękno jest synonimem zdrowia i równowagi.

Klinika Marii Van de Zell ma w swojej ofercie nie tylko usługi medycyny estetycznej i laseroterapii. Prowadzone będą tu również konsultacje i zabiegi z zakresu trychologii, zabiegi kosmetologiczne, a także porady dietetyczne oraz fizjoterapia. Oferta obejmuje m. in. zabiegi z osoczem bogatopłytkowym i stymulatorami tkankowymi, radiofrekfencję mikroigłową, mezoterapię igłową, zabiegi likwidujące tkankę tłuszczową, czy epilację laserową. Ten rozbudowany zakres usług jest odzwierciedleniem głównej misji tego miejsca: dbać zarówno o zdrowie, jak i ogólne dobro pacjenta. Marii Van de Zell mieści się na dwóch kondygnacjach odrestaurowanej, sopockiej kamienicy. To właśnie tutaj, 28 września, odbyło się uroczyste otwarcie.

– Przy tworzeniu tego miejsca priorytetem było wybranie sprawdzonych technologii od wiodących producentów. Zakupiliśmy najnowsze maszyny o certyfikacji medycznej, co gwarantuje potwierdzone naukowo skuteczność i bezpieczeństwo wykonywanych zabiegów – podkreślił Tomasz Stogowski, współwłaściciel kliniki.

Nowy i wyjątkowy punkt na trójmiejskim rynku beauty to spełnienie marzeń współwłaścicielki kliniki Marzanny Ziemińskiej, która jak sama podkreśla preferuje harmonijne podejście, w którym estetyka i zdrowie idą w parze.

– Pomysł na stworzenie tej kliniki powstał w mojej głowie ponad 30 lat temu i nie opuszczał mnie do tej pory. Zaskoczeniem dla mnie było natomiast to, że znalazłam taką kamienicę w Sopocie, w mieście, które bardzo lubię i podziwiam. Natomiast oryginalna nazwa kliniki inspirowana jest moim nazwiskiem rodowym i dla mnie prywatnie jest to hołd i odniesienie do dzielnych, mądrych i gościnnych kobiet, które znam z opowieści rodzinnych. Stworzenie tego miejsca jest dla mnie zwieńczeniem długiego procesu poszukiwań i zgłębiania tematów związanych z dobrostanem człowieka postrzeganym jako całość – mówiła podczas otwarcia kliniki Marzanna Ziemińska.

Właściciele kliniki Marzanna Ziemińska oraz Tomasz Stogowski ze wzruszeniem podziękowali wszystkim, którzy byli zaangażowani w powstanie tego miejsca i zaprosili gości do wspólnego świętowania. Poza wyśmienitym cateringiem, na uczestników wydarzenia czekały pokazowe zabiegi prezentowane przez doświadczonych specjalistów, w tym m.in. dotleniający i rozjaśniający zabieg na twarz z wykorzystaniem platformy Geneo+, zabieg modelowania sylwetki WonderBody, kriolipoliza i endermologia. Co istotne, w ofercie kliniki znalazły się też zabiegi wykonywane na renomowanym sprzęcie firmy ITP oraz Biotech Polska, które specjalizują się w najlepszych technologiach w zakresie medycyny estetycznej, urządzeń medycznych i sprzętu wellness.

Wśród zaproszonych gości pojawiła się finalistka miss Polski 2023 Dominika Ziniewicz, która o swoją urodę i ciało dba u specjalistów kliniki. Wszyscy goście mogli także skorzystać z konsultacji dietetycznych oraz fizjoterapeutycznych - wszystko po to, aby klienci na własnej skórze mogli przekonać się, że w Marii Van de Zell dba się nie tylko o wygląd, ale także o zdrowie i dobre samopoczucie.

Aleja Niepodległości 761
81-855 Sopot

/ mariivandezell
mvdz.clinic

MORSOWANIE I SAUNOWANIE W

MARINA BEACH GYM

Morsowanie jest coraz popularniejszym sposobem spędzania czasu w okresie od jesieni do wiosny. Wpływa korzystanie na zdrowie i zacieśnianie więzi z innymi miłośnikami zimnych kąpieli w morzu. Po lub przed taką sesją warto także skorzystać z sauny, która pozwoli na pozbycie się toksyn z ciała oraz relaks wszystkich mięśni. Wszystko to znajdziemy w Marina Beach Gym, która przygotowuje się na nowy sezon.

Jesień powoli rozgaszcza się w naszym życiu i zamyka nas w domach. Jednak niskie temperatury, deszczowe dni i prędko zapadający mrok nie są powodami do tego, żeby zaprzestać aktywności fizycznej. To dobra okazja, żeby poprzez ruch budować swoją odporność, zdrowie i lepszą sylwetkę. Zwłaszcza na kolejny sezon.

Jednym z miejsc, które oferuje ciekawy program zajęciowy jest Marina Beach Gym w Sopocie, ulokowane w bliskiej okolicy nadmorskiego brzegu. W swojej ofercie posiada siłownię zewnętrzną i wewnętrzną, fitness, basen i sauny oraz wyjątkowe zajęcia jogi. Warto także zwrócić uwagę na strefę Wellness, charakteryzującą się wysoką jakością organizowanych sesji, takich jak sauny czy masaże. To jednak nie wszystkie atrakcje, które czekają na przybywających.

MORSOWANIE

Zimowa aura nadmorska przyciąga nie tylko miłośników nadmorskich spacerów, lecz także morsów – oczywiście tych dwunożnych. W ofercie Marina Beach Gym od 28 października będzie można wziąć udział w profesjonalnie zorganizowanych zajęciach z morsowania. Pod okiem wykwalifikowanej kadry, która zadba o bezpieczne korzystanie z uroków treningu pod chmurką – trenerów i ratowników – grupa będzie wchodzić do wody. Przed morsowaniem, jak i po, można skorzystać z saunarium lub ciepłych natrysków, które pozwolą na ogrzanie ciała po zimnych aktywnościach.

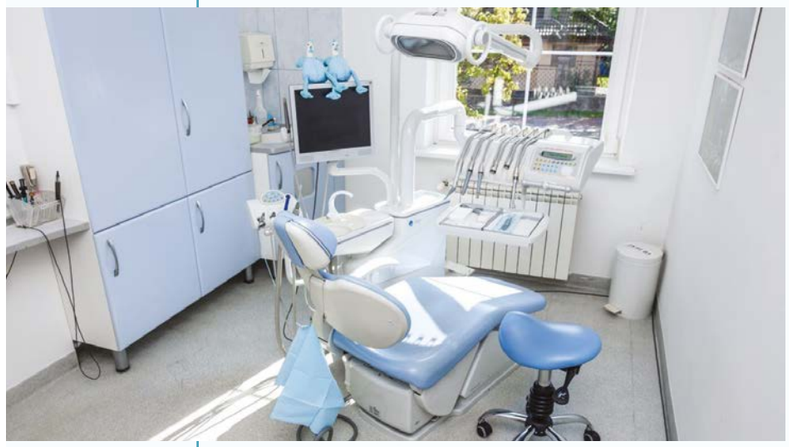
SAUNARIUM

Dla każdego, kto chce pozbyć się toksyn z ciała, zrelaksować lub zwyczajnie poprawić sobie humor – Marina Beach Gym proponuje skorzystanie z sauny. Właściciele przygotowali specjalne miejsca, które pozwalają na odprężający i wyciszający umysł zabieg. Podczas jeden, godzinnej sesji, można spalić prawie 1200 kcal! Podczas jesiennych wieczorów, warto tutaj przyjść i pozwolić sobie zredukowanie codziennych stresów. Również po lub przed morsowaniem jest to dobry sposób na zadbanie o swoje zdrowie. Należy jednak pamiętać, że z saun mogą korzystać jedynie osoby, które nie cierpią na schorzenia kardiologiczne. Każda sesja w saunie konsultowana jest z wykwalifikowaną kadrą pracowników, odpowiedzialnych za bezpieczeństwo.

Partnerami wydarzeń organizowanych przez Marina Beach Gym są: Nice To Fit You, Novotel Gdańsk Mrina, Irek Żak, Adrian Hoffman i Karmela Wołoszyk.

ul. Jelitkowska 20, Gdańsk | tel. 500 359 168 | /marinabeachGym

Aselent



AS dent Clinica Sopot zapewnia pacjentom dostęp do najnowocześniejszych metod leczenia i najbardziej doświadczonych oraz oddanych lekarzy stomatologów. Odkąd zaprosiliśmy do naszej kliniki pierwszych pacjentów, naszą misją jest zapewnienie wysokiej jakości opieki w bezpiecznym środowisku. Dzięki temu jako klinika dentystyczna cieszymy się doskonałą renomą.

Dla nas Pacjenci zawsze są na pierwszym miejscu!

Oferujemy szeroki wachlarz usług:

- stomatologia zachowawcza
- endodoncja
- ortodoncja
- stomatologia dziecięca

Skontaktuj się z nami, aby dowiedzieć się więcej.

AS dent Clinica Sopot
Trójmiasto - Sopot
ul. Polna 44/1,
tel.: 513-069-909
/asdent.sopot
www.as-dent.pl

GRANO SPA

„PLACE TO BE, PLACE TO REST”

10-piętrowy hotel z elewacją przypominającą kształtem rozpostarty żagiel, w sierpniu tego roku otworzył swoje drzwi dla gości. Grano Hotel Solmarina w tym krótkim czasie zdążył już podbić serca odwiedzających, nie tylko przez swój wyjątkowy design i lokalizację, lecz również przez autorską strefę SPA & Wellness. O zabiegach, filozofii, innowacjach, a także specjalnej ofercie dla mieszkańców Trójmiasta rozmawiamy z Martą Mazur, managerką Grano SPA & Wellness Solmarina.

Klimatyczne wnętrza, autorskie rytuały najbardziej prestiżowych marek kosmetycznych na świecie, a do tego sprzęty najnowszej technologii - brzmi jak SPA idealne?
Grano SPA w Grano Hotel Solmarina to z pewnością jedyne takie miejsce na mapie Trójmiasta. „Place to be” to hasło, które towarzyszy nam już od samego przekroczenia progu. Tutaj liczy się gość, liczysz się Ty, liczy się tu i teraz. Już od pierwszych chwil o gości zadba zespół recepcji SPA, który fachowo doradzi, opowie o aktualnej ofercie, koncepcji danego zabiegu oraz dobierze odpowiedniego terapeutę. Do dyspozycji jest aż osiem klimatycznych gabinetów, w tym cztery podwójne, a wszystkie wyposażone są w najwyższej jakości łóżka do masażu z podgrzewanym materacem. Nad całością czuwa zespół doświadczonych terapeutów, kosmetologów oraz fizjoterapeutów, który zadba nie tylko o zdrowie i urodę, ale też dobre samopoczucie.

Czym wyróżnia się Grano SPA spośród innych tego typu miejsc? Tych przecież w Trójmieście nie brakuje.
Wyróżnia nas zdecydowanie fokus na odczuwaniu chwili zmysłami: łagodne ciepłe światło wnętrz, zapach, subtelne dźwięki, kojące ciepło i terapeutyczna moc dotyku. Zebraliśmy techniki masażu znane od tysięcy lat i stworzyliśmy z tego starannie przygotowaną ofertę wyjątkowych zabiegów. Masaż to najprościej mówiąc, terapia dotykiem, zarówno ciepłym i czułym, który koi napięcia mięśniowe, jak i terapeutycznym, skupionym na wiedzy i doświadczeniu technik terapii manualnej, punktów spustowych oraz masażu powięziowego. No i oczywiście masaże twarzy. Techniki Kobido połączone z remodelingiem twarzy inspirowane nie tylko klasycznym Kobido, ale też technikami masażu Rossenberga czy terapii Cranio Sacral. Autorskie masaże, które są częścią zabiegów marki Menard, koncentrują się nie tylko na twarzy, ale też na dekolcie, ramionach i karku. Tego trzeba doświadczyć przynajmniej raz w życiu. Z kolei „kojące ciepło” to nasza oferta zabiegów kąpieli piaskowych, techniki głęboko relaksacyjnej znanej od tysięcy lat.

Chodzą słuchy, że jako pierwsze SPA w Polsce przygotowaliście dla gości dodatkową opcję, z której można skorzystać podczas masażu... Co to takiego?
Jako pierwsze SPA w Polsce dodaliśmy do oferty zabiegi Hair SPA bazujące na azjatyckich zabiegach Sculp SPA. Specjalnie zaprojektowane łóżko do masażu z funkcją pielęgnacji włosów pozwala nam wejść na zupełnie nowy poziom relaksu. Nie boimy się inwestować w innowacje, które sprawnie łączymy z naturą. Jesteśmy obiektem, który kreuje trendy na polskim rynku SPA, a tym samym staramy się być elastyczni na potrzeby gościa, z indywidualnym podejściem oraz fachową opieką pozabiegową. Oferujemy m.in. możliwość stałej opieki fachowców z dziedziny fizjoterapii, kosmetologii czy terapii związanych z napięciem mięśniowym i bólem.

Która oferta jest aktualnie najciekawsza?
Solmarina Sundays to oferta dla mieszkańców Trójmiasta. W każdą niedzielę można skorzystać z oferty, w której połączyliśmy zarówno restaurację, jak i SPA. Zaczynamy w godzinach 12:00-14:00 propozycją aż 8 pozycji śniadaniowych w Solmarina Restaurant, a następnie w ramach pakietu oferujemy całodniowe wejście na strefę saun, basenu oraz siłowni Grano SPA Solmarina. Wszystko to w cenie 99 zł od osoby. Warto dodać, że Grano SPA Solmarina to nie tylko oferta zabiegowa, ale także przepiękny basen z turkusową wodą i widokiem na marinę. Szczególnie urzekający jest relaks przy zachodzie słońca. W tygodniu natomiast obowiązują atrakcyjne pakiety Day SPA, skomponowane tak, aby pozwoliły uciec na chwilę od codzienności i odpocząć w wyjątkowym miejscu w otoczeniu wody, piasku, ciepła dotyku i aromaterapii, zaledwie 15 minut za Gdańskiem. Pakiety Day SPA można znaleźć na Booksy (Grano SPA Wiślinka), oczywiście można je zakupić także jako Voucher prezentowy dla bliskiej osoby.

W Grano Hotel Solmarina goście znajdą nie tylko idealne miejsce na odpoczynek, ale poczują również, że jest to miejsce, które troszczy się o zmysły, urodę i dobre samopoczucie. To prawdziwe "Place to be, place to rest"!

Grano Hotel Solmarina
Łąkowa 239, 83-011 Wiślinka

www.granohotels.pl/hotel-grano-sol-marina
/ granospa

Włochy • Austria • Szwajcaria
Rodzinne wyjazdy w Alpy!
CAŁODNIOWE SZKÓŁKI NARCIARSKIE DLA DZIECI ZAWSZE W CENIE
SELEKCJA NAJLEPSZYCH HOTELI
+48 91 818 1234
allegra.SKI

SAUNARIUM Z WIDOKIEM NA MORZE

RELAKS TEAMBUILDING BALANS

Wyobraź sobie, że napięcia, które zbierasz każdego dnia, stres w pracy, wysokie oczekiwania zawodowe i prywatne nie są obojętne ani dla Twojego umysłu, ani dla Twojego ciała. Nie zawsze masz siłę na siłownię, aby oczyścić głowę, nabrać dystansu, zmienić perspektywę. Tak wiele czytasz o Mindfullnes, ale czym to tak naprawdę jest w życiu codziennym? Dbaniem nie tylko o odporność psychiczną, ale także o fizyczną. W obu tych przypadkach mamy na to rozwiązanie. Stworzyliśmy doskonałe miejsce przeznaczone do holistycznego i głębokiego relaksu.

Saunarium M15 usytuowane jest na samej plaży, gdzie przez panoramiczne okna rozpościera się piękny widok na jesienno-zimowe morze. Składa się na nie wyjątkowy kompleks saun z pełną obsługą restauracyjną, przebieralnią oraz strefą odpoczynku w niepowtarzalnej lokalizacji zaledwie kilkanaście metrów od linii brzegowej. Jedyne takie miejsce w Polsce, gdzie po seansie można pełną piersią oddychać czystym powietrzem, doświadczyć regenerującej kąpieli w morskiej orzeźwiającej wodzie lub pod gorącym prysznicem. Nie od dziś jest znany regenerujący wpływ korzystania z wody o różnej temperaturze. W saunarium można korzystać zarówno z kameralnych saun wieloosobowych lub wynająć saunę tylko dla siebie lub swoich znajomych czy współpracowników. Regularnie są organizowane ceremonie aromatyczne prowadzone przez sauna masterów, noce saunowe z wyjątkowymi osobowościami z różnych części Polski, imprezy sylwestrowe, okolicznościowe oraz niezapomniane eventy firmowe.

W dzisiejszym, szybkim tempie życia, pełnym wyzwań i presji, znajdowanie chwili dla siebie stało się prawdziwym luksusem. Dla zapracowanych i zestresowanych pracowników firm, równoważenie życia zawodowego z prywatnym staje się kluczowym elementem dbania o zdrowie psychiczne i fizyczne. Na szczęście w Sopocie istnieje miejsce, które jest świątynią dla tych, którzy szukają sposobu na regenerację sił i ukojenie od stresu. To kameralne saunarium wychodzi naprzeciw tym wszystkim potrzebom.

IDEALNE MIEJSCE DLA ZAPRACOWANYCH

Pierwszą zaletą Saunarium M15 jest ich położenie - bezpośrednio na plaży w Sopocie. Ta niesamowita lokalizacja sprawia, że połączenie korzyści z sauny ze wspaniałym widokiem na morze i opcją morsowania w pobliskim morzu, przyjemnością spaceru nad brzegiem morza, staje się możliwe, co jeszcze bardziej wzmacnia odczucie głębokiego odpoczynku, relaksu i wyciszenia. Zapracowani zyskują wiele korzyści z regularnego korzystania z sauny. Sauny pomagają oczyścić ciało z toksyn, złagodzić napięcia mięśniowe i poprawić krążenie krwi, a tym samym korzystanie wpływać na jakość snu i nastrój. W połączeniu z morsowaniem, to kompleksowe podejście do zdrowia i dobrej kondycji psychofizycznej.

ZBILANSOWANE ŻYCIE PRYWATNE I ZAWODOWE

Saunarium przy M15 oferuje również specjalne pakiety dla firm. Łączą one w jedno naukę saunowania, morsowania, relaksacyjne seanse saunowe i medytacyjne z misami tybetańskimi oraz team building, tworząc doskonałą okazję dla pracowników do integracji i odpoczynku razem. To nie tylko świetna okazja do relaksu, ale także szansa na zbudowanie więzi z innymi ludźmi i poczucie przynależności do społeczności i stanowienia części grupy a przede wszystkim poprawa zdrowia psycho-fizycznego poprzez osiągniecie równowagi jakże pożądanej dzisiaj przez pracowników. Wszystkie zajęcia są prowadzone pod okiem wykwalifikowanych instruktorów i trenerów. Czy nie tego poszukuje każdy HR w dzisiejszych czasach?

Zakończenie aktywności w saunie pysznym śniadaniem w restauracji M15, która jest położna bezpośrednio przy saunach to gwarancja, że wszyscy uczestnicy opuszczą miejsce pełni energii i dobrego samopoczucia. Ciekawym rozwiązaniem są również firmowe wieczory saunowe w połączeniu z restauracją M15, skrojone na miarę potrzeb Twoich pracowników. Chcesz połączyć konferencję lub event firmowy w niecodziennych okolicznościach, to może taka idea jest właśnie dla Ciebie i Twojej firmy? Z pewnością będzie niezapomnianym wydarzeniem. Saunarium M15 ponadto organizuje regularne wydarzenia tematyczne, takie jak noce saunowe (najbliższe: Mikołajki) oraz Sylwestra w saunach. Pobyt w saunarium to również doskonały prezent dla bliskiej osoby czy pracownika. Vouchery prezentowe można wykorzystać w saunarium lub w restauracji M15.

IDEALNY POMYSŁ DLA DZIAŁÓW HR I KADR

Dla działów HR i kadr firm, inwestowanie w korzystanie z Saunarium może być strategicznym posunięciem. Jak wskazują badania poprawa kondycji psychofizycznej pracowników przekłada się na większe poczucie doborastanu, a co za tym idzie mniejszą absencję oraz lepsze relacje w zespole i ogólne zadowolenie z pracy. Ponadto, organizowanie sesji saunowania jako część team buildingu może stworzyć wyjątkowe i wartościowe doświadczenie dla pracowników. Podsumowując, Saunarium przy restauracji M15 w Sopocie oferują więcej niż tradycyjne sauny - to prawdziwa świątynia relaksu i dobrego samopoczucia, która może znacząco poprawić jakość życia zarówno prywatnego, jak i zawodowego. Dla firm, jest to także inwestycja w zadowolenie i well-being pracowników. Czy istnieje lepszy sposób na dbanie o swoje zdrowie i równowagę w życiu?

Al. Franciszka Mamuszki 15, 81-718 Sopot | Tel. 730 930 088 | M15.sopot.pl/sauny | Rezerwacje: m15saunysopot.booksy.com

GWIAZDA MORZA
RESORT SPA
& SPORT

Zainwestuj
w NAJlepszy
hotel!

Zauważysz tylko efekty.

BIURO SPRZEDAŻY

KUP OSTATNI POKÓJ

info@twojdomnadbaltykiem.pl
+48 883 379 621, 600 303 192
twojdomnadbaltykiem.pl

GRAĆ TAK, JAKBY JUTRA MIAŁO NIE BYĆ

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK
FOTO: MATEUSZ SŁODKOWSKI / PFB

Nadchodzący sezon artystyczny w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej w Gdańsku zapowiada się niezwykle intensywnie. Po kilku latach naznaczonych pandemią koronawirusa i związanym z nią kryzysem frekwencyjnym Filharmonia nabiera przysłowiowego wiatru w żagle i stawia na gorące nazwiska, epickie muzyczne formy oraz…różnorodność. Bilety na koncerty rozchodzą się jak ciepłe bułeczki, bo spragnieni wspólnego muzycznego świętowania słuchacze wiedzą, że z zarezerwowaniem miejsca na widowni w tym roku nie warto czekać do ostatnich chwil.

Rozpoczęty niedawno sezon artystyczny to dla wielu instytucji kulturalnych prawdziwa próba – po zażegnaniu kryzysu związanego z pandemią widzów i słuchaczy trzeba ponownie zachęcić do wyjścia z domu. Dyrektorzy programowi wiedzą, że najlepiej zrobić to za pomocą spektakularnych przedsięwzięć oraz ciekawej, angażującej tematyki. Na pytanie o leitmotiv tegorocznego repertuaru, George Tchitchinadze, dyrektor artystyczny Polskiej Filharmonii Bałtyckiej w Gdańsku odpowiada przewrotnie: - Tzw. „motywów przewodnich" staramy się unikać jak ognia! Nie chcemy być monotematyczni, pragniemy zachęcać do udziału w naszych przedsięwzięciach publiczność w każdym wieku i o różnych muzycznych wrażliwościach. Zresztą, żaden słuchacz nie wytrzymałby 10 koncertów pod rząd poświęconych jednemu tylko kompozytorowi albo temu samemu muzycznemu gatunkowi. Dlatego w tym sezonie zapraszamy do filharmonii nie tylko melomanów, ale też wielbicieli jazzu czy muzyki filmowej – dodaje.

Nadchodzące miesiące to w PFB przede wszystkim Gdańska Jesień Pianistyczna (występy pianistów w ramach tego wydarzenia będą odbywały się przez cały listopad), duże formy muzyczne i koncerty (np. „Bolero" Ravela, kompozycje Johanna Straussa, czy też zaplanowana na zakończenie sezonu 5. symfonia Mahlera), a także recitale najwybitniejszych współczesnych instrumentalistów. Na scenie nie zabraknie także gwiazd polskiej i światowej dyrygentury – orkiestry poprowadzą m.in. dyrektor artystyczny Filharmonii Narodowej w Warszawie Andrzej Boreyko, a także Levan Jagaev z Gruzji czy właśnie George Tchitchinadze.

- Jesteśmy gotowi na nowy sezon i powrót do muzycznej formy w post-pandemicznej rzeczywistości. Zwłaszcza piątki zapowiadają się w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej wyjątkowo – cały zespół zagra dla swojej publiczności tak, jakby miał to być ostatni piątek, i ostatni koncert w dziejach świata! – zapowiada maestro Tchitchinadze z niekłamanym entuzjazmem.

GDAŃSKA JESIEŃ PIANISTYCZNA

- Nasza filharmonia nosi imię Fryderyka Chopina, prawdziwego geniusza muzyki pianistycznej. Gdańska Jesień Pianistyczna to wspaniały festiwal z długoletnią tradycją, znają go melomani z całej Polski – podkreśla George Tchitchinadze. - Z organizacji i repertuaru tegorocznej edycji jesteśmy szczególnie dumni, na fortepianie zagrają wspaniali artyści – w ramach festiwalu wystąpią m.in. Ingolf Wunder, Juan Pérez Floristán czy Marc Laforêt. Każdy z nich reprezentuje absolutnie najwyższy poziom artystyczny, a przy tym wyjątkową wrażliwość muzyczną – dodaje.

BRUCE LIU W GDAŃSKU

12 grudnia w sali głównej PFB będzie można usłyszeć szczególny recital. Bruce Liu to młody, bo zaledwie 26-letni kanadyjski pianista, który w 2021 roku zwyciężył w 18. edycji Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. Fryderyka Chopina w Warszawie. O samym pianiście od dawna mówi się, że charyzmą, talentem i wrażliwością dorównuje najwybitniejszym laureatom konkursu w dziejach.

- Każdy, kto słyszał Bruce'a Liu, zdaje sobie sprawę z tego, o jakiej klasie artysty mówimy. To wybitny pianista, z pewnością jest to odkrycie na miarę Rafała Blechacza, który także wygrał Konkurs Chopinowski, tyle że kilkanaście lat wcześniej – mówi George Tchitchinadze. - Jestem bardzo dumny z tego, że Bruce Liu dołączył do szeregu innych znakomitych pianistów, których w tym sezonie gościmy. Będzie to długi recital, blisko dwugodzinny, ale przepełniony piękną muzyką Jean-Philippe'a Rameau, Fryderyka Chopina, Maurice'a Ravela i Ferenca Liszta. Wyśmienity pianista, znakomity repertuar i doskonałe warunki akustyczne amfiteatralnej Sali Koncertowej Polskiej Filharmonii Bałtyckiej. Trudno wymarzyć sobie lepszy prezent w czasie przedświątecznej gorączki.

ŻYJE SIĘ TU I TERAZ

Repertuar rozpoczętego właśnie sezonu to nie tylko muzyka klasyczna. Na liście wykonawców pojawiają się także przedstawiciele innych muzycznych gatunków, m.in. Leszek Możdżer i Zohar Fresco. Jak podkreśla George Tchitchinadze, jazz zajmuje szczególne miejsce na liście muzycznych doznań, jakich w tym roku można spodziewać się po wizycie w Filharmonii Bałtyckiej.

- Lubię myśleć, że jazz to najszczęśliwszy gatunek muzyczny, a po kilku trudnych latach naznaczonych pandemią, konfliktami politycznymi i kryzysem ekonomicznym każdemu z nas przyda się dawka dobrej energii. Jazz to muzyka, w której nie ma tragicznego przekazu, ona zawsze „traktuje" o szczęściu, nawet, jeśli robi to w nieoczywisty sposób. To po prostu czysta radość płynąca ze sceny, radość z tego, że żyje się tu i teraz. W dzisiejszych czasach potrzebujemy takiego przekazu, w muzyce zawsze wybrzmiewa on bardzo silnie – mówi dyrektor artystyczny PFB.

NAJMŁODSI MELOMANI MILE WIDZIANI

W gmachu na Ołowiance mile widziani są nie tylko dorośli melomani. Filharmonia przygotowała rozbudowaną ofertę edukacyjną dla dzieci w wielu od roku aż do końca szkoły podstawowej.

- Oferta dla dzieci składa się z trzech bloków – mówi Łukasz Rudziński, specjalista ds. PR Filharmonii. - To niedzielne koncerty familijne, kierowane do całych rodzin, w których w prostej, często dowcipnej formie młodzi melomani są wprowadzani w realia koncertów muzyki klasycznej. Ponadto zapraszamy też na poniedziałkowe koncerty edukacyjne, adresowane głównie do szkół i przedszkoli – tam dzieci oprócz elementów muzycznych uczą się rozpoznawać instrumenty i zachęcane są do różnych aktywności. Najmłodsze dzieci (wraz z opiekunami) zapraszamy na warsztaty umuzykalniające Muzykalny Maluszek, a te nieco starsze dzieci na Warsztaty Rodzinnego Muzykowania, w których obok fragmentów muzycznych, jest też czas na zabawę, wspólną grę na instrumentach i zajęcia plastyczne – dodaje.

KSIĘŻNICZKI, BOHATEROWIE I RYCERZE JEDI

Scena PFB to także przestrzeń dla aranżacji muzyki filmowej. W styczniu w ramach koncertów karnawałowych będzie można posłuchać m.in. suity do filmu „Star Wars" skomponowanej przez Johna Williamsa, w maju – koncertu przebojów filmowych z animacji Disneya.

- Disney czy Williams to wprawdzie nie Brahms ani Bruckner, ale w przeciwieństwie do wielu klasycznych kompozycji to także nie tylko muzyka. To osobne światy, z całą gamą emocji i skojarzeń, które w trakcie koncertu budzą się zwłaszcza u młodszej części publiczności. Najwybitniejsze ścieżki dźwiękowe w historii to nie tylko „dobrze zaprojektowane" muzyczne konstrukcje – to także wiedza i erudycja potrzebne kompozytorowi na etapie tworzenia – mówi dyrektor Tchitchinadze. - Zarówno dla nas, jak i naszej widowni takie muzyczne odskocznie to ciekawe doświadczenie. To czysta radość, rozrywka, ale zawsze w najlepszym guście – podkreśla.

Szczegółowy repertuar na sezon artystyczny 2023/2024 jest dostępny na stronie internetowej Polskiej Filharmonii Bałtyckiej w Gdańsku.

Fot. Małgorzata Jonczyk

PUCKLITZ

ORATORIO SECONDO

ŚWIATOWA PREMIERA W GDAŃSKU!

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Jego utwory porównywane są do barokowych kompozycji Bacha czy Haendla, a oratorium wzbudza pozytywne emocje na całym świecie. Już 17, 18 i 19 listopada we wnętrzach Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego odbędzie się światowa premiera Oratorio Secondo gdańskiego wirtuoza Johanna Daniela Pucklitza. Do tej pory jeszcze nikt nie odważył się zrobić koncertu w tak historycznie zaawansowany sposób: scena elżbietańska, instrumenty z epoki, wspaniały chór kameralny, a to wszytko całkowicie „unplugged". O tym niezwykle barwnym wydarzeniu rodem z XVIII-wiecznego Gdańska rozmawiamy z organizatorem Andrzejem Szadejko.

Musi pan przyznać, że to wyjątkowo intensywna jesień. Dopiero zakończyła się kolejna edycja organizowanego przez pana festiwalu ORGANy PLUS+, a przed nami kolejne nietuzinkowe muzyczne wydarzenie - tym razem zabierze nas pan w świat tajemniczego osiemnastowiecznego Gdańska!

Kultura muzyczna dawnego Gdańska cały czas wymaga jeszcze promocji. Nie zdajemy sobie sprawy jak bardzo rozwinięta i jak bardzo bogata była to dziedzina życia społecznego. Dość powiedzieć, że w Gdańsku działali uczniowie Bacha, Haendla, Telemanna, żeby przytoczyć tylko te najbardziej znane nazwiska. Do stolicy Pomorza zjeżdżali muzycy z całej Europy, którzy konkurowali z miejscowymi. Poziom był więc bardzo wysoki. Świadczą o tym zbiory PAN Biblioteki Gdańskiej, która może się poszczycić jedną z największych kolekcji rękopisów muzycznych w Europie - ponad 5000 tzw. rekordów, czyli zarejestrowanych dzieł robi wrażenie, a to tylko niecała połowa tego, co było w zbiorach biblioteki do czasów II wojny światowej. Mamy więc do czego sięgać i czym się pochwalić. Jednym z takich wybitnych dzieł jest właśnie prezentowane przez nas Oratorio Secondo fantastycznego kompozytora Johanna Daniela Pucklitza.

Oratorio Secondo to stosunkowo świeże odkrycie. Zostało nagrane raptem dwa lata temu przez gdański zespół Goldberg Baroque Ensemble i od tego czasu niezmiennie wzbudza zachwyt na całym świecie. Dlaczego to aż tak znaczące odkrycie?

Odkrywaniem muzycznych pereł w gdańskich zbiorach zajmuję się już 15 lat. Od tego czasu wraz z moim zespołem - Goldberg Baroque Ensemble - nagraliśmy ponad 16 płyt wielokrotnie nominowanych do nagród fonograficznych w Polsce i za granicą. Większość to premierowe rejestracje kompozycji twórców z Gdańska - Freislicha, Medera, du Graina, Mohrheima i Pucklitza właśnie. I ten kompozytor za każdym razem, gdy stykamy się z którymś z jego dzieł zadziwia niezwykłą wyobraźnią i oryginalnymi pomysłami muzycznymi. Nikt nie przypuszczał, że będzie można jeszcze kiedykolwiek odkryć muzykę z epoki tak bogatej w arcydzieła, która nie tylko dorówna największym, ale pokaże również coś oryginalnego. Tak się stało z tym Oratorium. Pewnie dlatego na całym świecie zostało to zauważone, ba docenione, bo przecież nasze nagranie otrzymało aż cztery nominacje do jednej z największych nagród muzycznych w świecie muzyki klasycznej - OPUS KLASSIK, a ostatecznie otrzymało wyróżnienie w kategorii najlepsza światowa premiera fonograficzna. Czy można sobie wymarzyć coś lepszego? Paradoksem całej sytuacji był jednak fakt, że, ze względu na rozmiary dzieła, nie mieliśmy do tej pory okazji zaprezentować go publicznie na żywo. Postanowiliśmy więc zrobić to w tym roku na 15-lecie istnienia zespołu i dzięki wsparciu MKiDN, Miasta Gdańska, Marszałka Województwa, Fundacji Współpracy Polsko-Niemieckiej i Fundacji Orlen dla Pomorza możemy się cieszyć światową premierą tej kompozycji.

To nie przypadek, że światowa premiera Oratorio Secondo odbędzie się właśnie w Gdańsku...

Absolutnie nie, bo to na wskroś gdańskie dzieło i, jak napisał jeden z recenzentów - prawdziwy klejnot muzyczny osiemnastowiecznej Europy. Johann Daniel Pucklitz pochodził z rodziny gdańskich muzyków, działał przez całe życie w tym mieście będąc m.in. członkiem kapeli miejskiej. Pozostawił po sobie ponad 60 dzieł - kantat, oratoriów, mszy itp. Był prekursorem koncertów publicznych, które jako nowa, świecka forma przedstawiania muzyki pojawiły się w Gdańsku w latach 30. i 40. XVIII wieku. I to właśnie na potrzeby tych koncertów powstało Oratorio Secondo.

Wydawałoby się, że pośród barokowych oratoriów nic nie może się równać kompozycjom Bacha, tymczasem zdaje się, że ten dramatyczny, a zarazem zaskakujący i świeży wyrazowo utwór Pucklitza może śmiało iść w zawody z najlepszymi kompozycjami swojej epoki.

To ogromny dwuczęściowy utwór wokalno-instrumentalny na dużą orkiestrę, chór i solistów, a także oryginalne instrumenty, które w owym czasie pojawiły się w Europie, jak harfa Dawida, harfa szklana, czy cymbelstern. Libretto opowiada o dwóch drogach, które można w życiu wybrać - drodze zbawienia lub potępienia, tym samym nawiązuje w bezpośredni sposób do Sądu Ostatecznego Hansa Memlinga, który w czasach Pucklitza wisiał w kościele Mariackim. Ta opowieść zadająca fundamentalne pytania o sens naszych działań jest bardzo zajmująca i nietuzinkowa, a kompozytor opisuje różne ludzkie perypetie muzycznie w niezwykle barwny sposób. Mimo że temat eschatologiczny, dzieło było wykonywane w przestrzeniach świeckich, dlatego zdecydowaliśmy się na pokazanie tej kompozycji, nie w którymś z kościołów, ale w Teatrze Szekspirowskim, nawiązując tym samym do dawnej tradycji tego miejsca, a obraz Memlinga w różnych konfiguracjach i kontekstach graficznych wyświetlany na ekranach ledowych będzie wizualizacją tych historii.

Co ciekawe, po raz pierwszy w GTS zostanie zaprezentowany koncert oratoryjny w wykonaniu orkiestry grającej na dawnych instrumentach, chóru i solistów bez nagłośnienia! Wszystko wskazuje na to, że niemal po trzech stuleciach będziemy mogli poczuć dokładnie to, co wówczas rodowici gdańszczanie...

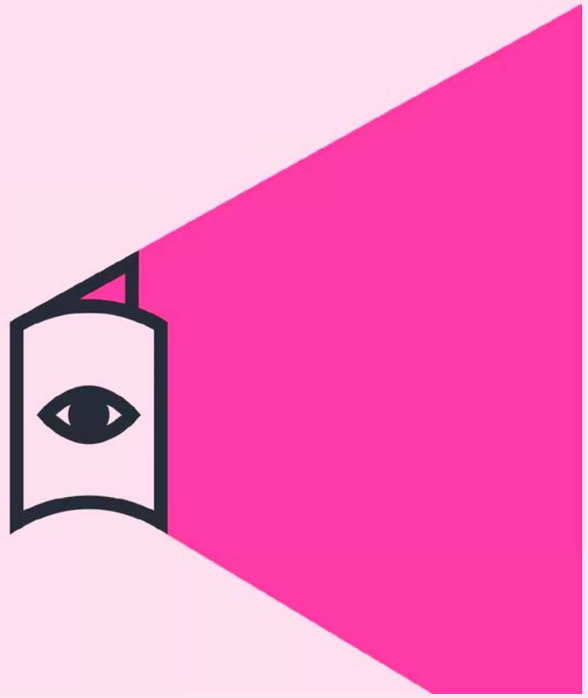
Tak, Teatr Szekspirowski działa już od lat, wystawiano tutaj już sztuki Szekspira na scenie elżbietańskiej, czyli w taki sposób, jak to miało miejsce przed stuleciami, ale zawsze z mikroportami i nagłośnieniem. Nikt nie odważył się jeszcze zrobić koncertu w tak historycznie zaawansowany sposób, będziemy mieli scenę elżbietańską, instrumenty z epoki Pucklitza, wspaniały chór kameralny, niezwykłych solistów o międzynarodowej renomie - sopranistkę Sidonię Gudrun Otto, alcistkę Elvirę Bill, tenora Georga Poplutza i basa Thilo Dahlmanna. Wszystko tak jak w XVIII wieku i to wszystko na prawdę „unplugged". Mam nadzieję, że to nas przeniesie do czasów świetności osiemnastowiecznego Gdańska, kiedy to właśnie tutaj wyznaczano nowe standardy w kulturze europejskiej. Jestem pewien, że 17, 18 i 19 listopada będziemy wyznaczali je ponownie. Mam nadzieję, że w obecności licznie zgromadzonej publiczności. Zapraszamy, bo będzie to wydarzenie nie tylko muzyczne, nie tylko medialne, czy wręcz multimedialne, ale również historyczne. Warto przyjść i przekonać się na własne oczy i uszy o niezwykłej urodzie Oratorio Secondo Johanna Daniela Pucklitza.

POKOLENIA – ZMIANY – ZDROWIE

FESTIWAL KSIĄŻKI PSYCHOLOGICZNEJ

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Pokolenia – zmiany – zdrowie - te trzy pojęcia były hasłem tegorocznej, piątej edycji Festiwalu Książki Psychologicznej, która organizowana była przez trójmiejskie wydawnictwo Smak Słowa w Sopocie. Na kilka dni Księgarnia wydawnictwa zamieniła się w przestrzeń spotkań, rozmów i wymiany doświadczeń.



Pokolenia i zmiany, jakie między nimi występują od zawsze były przedmiotem zainteresowań zarówno psychologów, socjologów, polityków, jak i marketingowców. Teraz jest to dodatkowo wzmożone, ponieważ zmiany następujące wraz z niezwykle przyspieszonym rozwojem nowych technologii powodują już praktycznie międzypokoleniową przepaść.

- Pokolenia Zet i Alfa tak bardzo różnią się od wszystkich poprzednich, że niekiedy utrudnia to wzajemne zrozumienie między dziećmi i rodzicami, pracownikami i pracodawcami – mówi Anna Świtajska, redaktor naczelna Wydawnictwa Smak i Słowa oraz organizatorka FKP. - Uznaliśmy, że niezwykle ważne jest to, żeby te międzypokoleniowe różnice zniwelować, żeby poznać inne pokolenia i uświadomić sobie, że każde z nich ma inne właściwości, oczekiwania, sposoby reagowania na wydarzenia. Takie wzajemne zrozumienie może na nowo scalić i wzmocnić funkcjonowanie całych społeczności – podkreśla.

DEBATY, ROZMOWY, ZAGADNIENIA

Inspiracją do debat, rozmów i zagadnień poruszanych podczas kolejnych edycji Festiwalu Książki Psychologicznej zawsze są książki. W tym roku główną inspiracją była książka Jean M. Twenge „Pokolenia", która ukaże się w Polsce pod koniec tego roku.

- Wprawdzie samej autorki nie było w Sopocie, ale o pokoleniach rozmawialiśmy z prof. Tomaszem Grzybem z wrocławskiego Uniwersytetu SWPS. Wiele miejsca poświeciliśmy Zetkom, jako pokoleniu, które wymaga teraz największej uwagi. Malwina Puchalska-Kamińska mówiła o tym, jak Zetki odnajdują się na rynku pracy, Tomasz Grzyb o tym, jak wpłynęło na to pokolenie nauczanie zdalne podczas pandemii, a Dorota Kalka, Natasza Kosakowska-Berezecka i psychiatra Wojciech Pączek rozmawiali o kryzysie zdrowia psychicznego u młodych ludzi, ale też rosnącej świadomości w tym zakresie. Mieliśmy również bardzo ciekawą rozmowę na temat behawioralnych finansów i psychologicznego znaczenia pieniędzy. Wybitna badaczka zagadnień związanych z psychologią pieniądza Agata Gąsiorowska uczyła nas, jak zacząć oszczędzać i jak w miarę racjonalnie myśleć o finansach, co w czasach kryzysu każdemu z pewnością się przyda. Rozmawialiśmy również o przemocy wobec kobiet w kontekście psychologii ewolucyjnej i o tym, jak można ograniczyć to zjawisko. Ekspertką w tym temacie była prof. Aleksandra Szymków-Sudziarska, która od lat prowadzi Centrum Badań nad Biologicznymi Podstawami Funkcjonowania Społecznego przy Wydziale Psychologii USWPS w Sopocie – relacjonuje redaktorka.

W sobotę natomiast odbyły się dwa wykłady. Jeden o władzy i o tym, w jaki sposób oddziałuje ona na człowieka, a także o tym, jak kobiety odnajdują się na wysokich stanowiskach i w polityce. O kobiecym wymiarze władzy mówiła wybitna specjalistka i badaczka tego zagadnienia – prof. Aleksandra Cisłak-Wójcik z Uniwersytetu SWPS w Warszawie. Festiwal zamknął wykład Urszuli Cur o profilowaniu psychologicznym, który wzbudził ogromne zainteresowanie zwłaszcza młodego pokolenia. Jak na każdym Festiwalu, również w tym roku odbyła się premiera ważnej psychologicznej książki „Motywacja bez mitów" autorstwa prof. Wiesława Łukaszewskiego.

NOWE POKOLENIA

Młodzi ludzie i pokolenia, jakie tworzą, były głównym motywem, wokół którego toczono rozmowy. Zwłaszcza że zawsze pojawia się temat konfliktów, pojawiających się z innego rozumienia różnych aspektów rzeczywistości.

- Często narzekamy - młodsi na starszych, starsi na młodszych – mówi prof. Tomasz Grzyb z Uniwersytetu SWPS we Wrocławiu. - To narzekanie jest tak zajmujące, że nie wykorzystujemy tego czasu na poznanie się nawzajem. Poznanie na przykład powodów silnie spadającej religijności u młodych ludzi. Starsi wolą zamykać się w kliszach "moralność upada, ludzie religii nie szanują" zamiast spróbować zrozumieć powody, dla których znacznej części młodych ludzi religijność przestała być do czegokolwiek potrzebna.

To właśnie pojawiające się różnice na tematy fundamentalne stają się zarzewiem konfliktów. Również sposoby życia wpływają na te sprawy. Teraźniejszy świat to świat szybkich zmian. Często wiele osób za nimi nie nadąża. Jak one wpływają na pokolenie najmłodsze, które wychowuje się w takiej epoce?

- Paradoksalnie młodzi ludzie radzą sobie z natłokiem bodźców nieco lepiej niż starsze pokolenie - są bardziej wielozadaniowi, potrafią przyjmować więcej informacji na raz. Jednak warto pamiętać, że często wiąże się to z większą płytkością ich przetwarzania. Oznacza to, obrazowo mówiąc, że młodzi ludzie są w stanie przyjąć więcej bodźców, ale niespecjalnie głęboko je przetworzyć – tłumaczy Tomasz Grzyb.

MIŁOŚĆ DO PSYCHOLOGII

V Festiwal Książki Psychologicznej w Sopocie przyciągnął w tym roku mnóstwo zainteresowanych psychologią osób.

- Na festiwalu pojawili się zarówno młodzi, jak i starsi ludzie, co pokazuje, że potrzeba wzajemnego zrozumienia między pokoleniami jest bardzo duża. Z rozmowy o behawioralnych finansach wyniknęło, że nie potrafimy zbyt racjonalnie posługiwać się pieniędzmi i ich oszczędzać, że dużo jeszcze w tym zakresie przed nami do zrobienia. Dowiedzieliśmy się również, że na równościową reprezentację kobiet w polityce i na wysokich stanowiskach będziemy musieli czekać jeszcze ponad 100 lat. Choć może badania te nie uwzględniają faktu, że Zetki, czyli młode pokolenia, robią wszystko dużo szybciej niż te starsze, więc może przyspieszą również proces dochodzenia kobiet do władzy – mówi Świtajska.

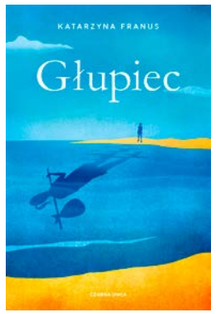
Co planuje wydawnictwo na przyszły rok?

- Zawsze staramy się elastycznie reagować na ważne wydarzenia społeczne, które dzieją się na bieżąco w naszym kraju i na świecie, więc najprawdopodobniej to będzie determinowało tematykę kolejnej edycji festiwalu. Jednak dziś z całą pewnością mogę powiedzieć, że nadal będziemy popularyzować dobrą psychologię i promować ważne książki psychologiczne – wyjawia organizatorka FKP.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Na pierwsze jesienne dni mamy dla Was kilka pozycji, które mogą poprawić melancholijny nastrój. Coś z naładowanej emocjonalnie prozy, a także dwie pozycje non-fiction, które pozwolą oderwać się od rzeczywistości i zmienić sposób myślenia.



GŁUPIEC

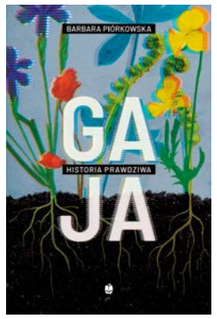
Autor: Katarzyna Franus
Wydawnictwo: Czarna Owca

Olga, główna bohaterka powieści, dowiaduje się, że poważnie zachorowała i pozostał jej tylko rok życia. Ma do wyboru dwie możliwości – albo podjąć leczenie, które niekoniecznie może jej pomóc, albo skupić się na przeżyciu ostatnich dni w podróży i spełnianiu marzeń. Decyzja nie jest prosta. Co wybierze kobieta? Jakie konsekwencje będą się z tym wiązały? Ta powieść drogi nie przynosi łatwych odpowiedzi, daje jednak sposobność do namysłu nad własnym życiem.

MOTYWACJA BEZ MITÓW

Autor: Wiesław Łukaszewski
Wydawnictwo: Smak Słowa

Skąd czerpać motywację do działania? Jak zdobyć siły, by udało się zrealizować kolejne projekty? W jaki sposób się zdyscyplinować? Autor próbuje odpowiedzieć na te pytania, przyglądając się przez wiele lat różnym publikacjom, jakie pojawiły się na ten temat oraz sporządził własne badania i obserwacje. Dzięki temu teraz może podzielić się psychologiczną wiedzą oraz wskazówkami, które mają pomóc w zastosowaniu wiedzy w praktyce. W ten sposób trudne, staje się łatwe.



GAJA. HISTORIA PRAWDZIWA

Autor: Barbara Piórkowska
Wydawnictwo: Marpress

Główną bohaterką jest Gaja – czyli siła, która sprawia, że na Ziemi trwa życie. Oprócz niej do głosu dochodzą także kobiety, strażniczki trwania, a także Ion, skromny urzędnik w Muzeum Historycznym, które zajmuje się odtwarzaniem roślin i zwierząt z fragmentów i szczątków, jakie pozostały jeszcze na Ziemi. Jak do tego doszło, że tętniąca życiem planeta, zamieniła się w przestrzeń pokaleczoną katastrofą?

NIENAWIŚĆ DO LITERATURY

Autor: William Marx
Wydawnictwo: słowo/obraz terytoria

Literaturę atakowano, opluwano, potępiano pod rozmaitymi pretekstami. Od dwóch i pół tysiąca lat jest oskarżana przez filozofów i teologów, kapłanów i pedagogów, uczonych i socjologów, królów, cesarzy i prezydentów. Książka ta dostarcza licznych dowodów nienawiści. Jednak nienawiść do literatury ujawnia ukryte oblicze historii literatury. To, które być może nadaje jej prawdziwy sens.

Digital marketing
w zgodzie z filozofią
Kaizen i Kendo
カイゼン 剣道
seo group | can do
www.seogroup.pl
Gdynia | Warszawa | Londyn

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA DO OGLĄDANIA DO SPOTKANIA

4. FESTIWAL CINEMATIKA

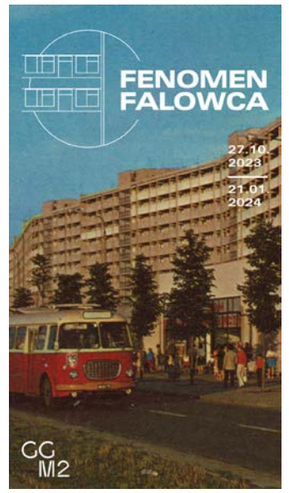
Pod koniec listopada w Gdańsku odbędzie się 4. edycja festiwalu Cinematika poświęconego muzyce filmowej i kinu. W programie znalazły się: premierowy koncert muzyki filmowej z udziałem kilkunastoosobowej orkiestry symfoniczno-elektronicznej, chóru i solistów, koncert do kina niemego, międzynarodowy konkurs teledysków i krótkich filmów muzycznych oraz pokazy kina artystycznego i produkcji łączących stylistykę teledysków, kina gatunkowego i arthousowego.

Festiwal otworzy koncert zespołu BLED, do jednego z klasyków ery kina niemego „Metropolis" Fritza Langa z 1927 roku, największej w historii klasyki kina sci-fi produkcji ery kina niemego. BLED to duet w osobach perkusisty Sławka Koryzno oraz trębacza, aranżera i kompozytora jazzowego Emila Miszka. Zespół w swojej twórczości inspiruje się klasyką kina sci-fi, łącząc ambientowo-dronowy minimalizm z inspiracjami z Afryki i Azji.

Drugi koncert to kontynuacja pasma tematycznego „Echo Lat 80.". Na scenie GTS wystąpi kilkunastoosobowa orkiestra trójmiejskich muzyków Wave Orch Estra, łącząca brzmienia symfoniczne oraz elektroniczne. Towarzyszyć im będzie kilkuosobowy chór oraz soliści: Mila Jankowska, Krystyna Gedzik oraz William Malcolm.

Data: 23-26.11.2023
Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski, Centrum św. Jana

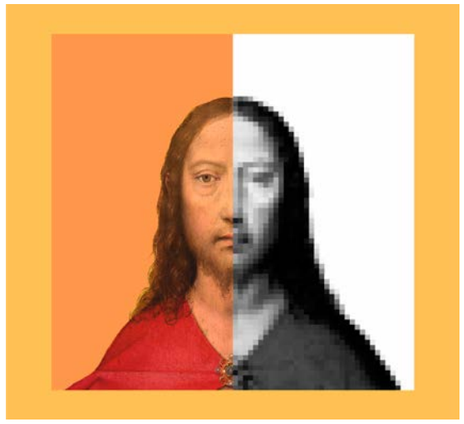
FENOMEN FALOWCA – GENEZA I RECEPCJA IKONY GDAŃSKIEJ ARCHITEKTURY



Frapująca forma powyginanych falowców sprawia, że nie można przejść obok nich obojętnie. Budynek został sportretowany lub stał się inspiracją dla artystów i twórców różnych dyscyplin. Falowce inspirują również młodych ludzi, którzy wykorzystują budynek jako intrygujące tło w mediach społecznościowych.

Wystawa pozwoli zrozumieć fascynację nietypowymi budynkami mieszkalnymi poprzez wskazanie ich genezy i recepcji wśród współczesnych artystów i twórców. Warto przypomnieć, że mogły w ogóle nie powstać – ich miejsce mógł zająć rząd wieżowców. Głównemu projektantowi udało się utrzymać założenia pierwotnej koncepcji, musiał pójść jednak na ustępstwa (odrzucono bowiem dwie pierwsze wersje budynków). Pierwsza zakładała budowę obiektu o bardzo urozmaiconej bryle ze zróżnicowaną wysokością – od dwóch do dwunastu pięter. Druga wersja doczekała się opracowania projektowego, przewidziano w nim kryte, podwieszane galerie, jednak pomysł ten również przepadł jako zbyt kosztowny. Falowce, które dziś podziwiamy, są więc trzecim z proponowanych wariantów.

Data: 27.10.2023-21.01.2024
Miejsce: Gdańska Galeria Miejska 2



ŚWIATOWA PREMIERA ORATORIO SECONDO

W listopadzie w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim usłyszymy premierowe wykonanie na żywo Oratorio Secondo gdańskiego kompozytora Johanna Daniela Pucklitza w wykonaniu zespołów Goldberg Baroque Ensemble, Goldberg Vocal Ensemble oraz międzynarodowych solistów: Sidonie Gudrun Otto – sopran, Elviry Bill – alt, Georga Poplutza – tenor, Thilo Dahlmanna – bas, pod artystycznym kierunkiem Andrzeja Szadejki. Wydarzenie odbędzie się w ramach obchodów 15-lecia działalności zespołu Goldberg Baroque Ensemble.

Oratorio Secondo to wspaniałe, nowo odkryte w zbiorach PAN Biblioteki Gdańskiej dzieło, które zostało nagrane w 2021 roku przez gdański zespół Goldberg Baroque Ensemble i wydane w prestiżowej wytwórni niemieckiej MDG.

Niezwykłe harmonie, różnobarwna obsada instrumentalna obejmująca również takie instrumenty, jak Harfa Dawida, harfa szklana, Cimbelstern, oraz wspaniała narracja anonimowego tekstu gdańskiego poety, tworzą ekscytujące dzieło.

Po raz pierwszy też w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim zostanie zaprezentowany koncert oratoryjny w wykonaniu orkiestry grającej na dawnych instrumentach, chóru i solistów bez nagłośnienia.

Data: 17-19.11.2023
Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski

14. NARRACJE

Kuratorzy tegorocznej edycji Narracji - Katarzyna Słoboda i Jakub Gawkowski zaproponowali, aby artystki i artyści przygotowujący swoje prace skupili się na czułych punktach dzielnicy. To miejsca wymagające uwagi, ujawniające swoją energię, relacje i wielowarstwowe historie.

Artystki i artyści, których prace zobaczymy podczas na 14. edycji NARRACJI to: Katia Badinowa, Alicja Czyczel, Magdalena Franczak, Basia Gryka, Martyna Jastrzębska, Daniel Kotowski, Marta Krześlak, Inga Levi i Ija Kiwa, Grażyna M. Olszewska, Cezary Poniatowski, Marta Romankiv, Jadwiga Sawicka, Ula Zerek, Lilianna Zeic.

W swoich propozycjach sięgają do historii dzielnicy. Przypomną pracownice pralni i farbiarni Maxa Kraatza, postać botanika i meteorologa Gottfrieda Reygera, kultową telewizję prywatną Sky Orunia czy legendarny, zaginiony pomnik Leniwej Panny. Odniosą się także do aktualnych problemów dzielnicy, m.in. tych dotyczących trudności w codziennym przemieszczaniu się pomiędzy różnymi jej punktami i dostępnością miejsc codziennego użytku dla osób o zróżnicowanych potrzebach.

W ciągu dwóch festiwalowych dni odbywać się będą oprowadzania z kuratorami festiwalu oraz przygotowanymi do swej roli przewodnikami i przewodniczkami.

Data: 17-18.11.2023
Miejsce: Gdańsk Orunia

NADZWYCZAJNY RECITAL FORTEPIANOWY - BRUCE LIU

Miłośników pianistyki czeka w grudniu nie lada gratka. Na scenie Polskiej Filharmonii Bałtyckiej na Ołowiance wystąpi zwycięzca XVIII Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. F. Chopina w Warszawie w roku 2021 - Bruce Liu. Kanadyjski pianista zaprezentuje obszerny i różnorodny program, w którym znalazły się utwory Jean'a Philippe'a Rameau, Fryderyka Chopina, Maurice'a Ravela oraz Ferenca Liszta.
Bruce Liu urodził się w Paryżu w chińskiej rodzinie, a dorastał w Montrealu. Jego życie było przesiąknięte różnorodnością kulturową, która ukształtowała jego nastawienie, osobowość i charakter. W swojej sztuce czerpie z różnych źródeł inspiracji: europejskiego wyrafinowania, długiej chińskiej tradycji, amerykańskiego dynamizmu i otwartości. Swoją artystyczną drogą podąża z optymizmem i uśmiechem.

Data: 12.12.2023
Miejsce: Polska Filharmonia Bałtycka

KATARZYNA JANKOWIAK. THE GREEN / ZIELEŃ

Kuratorka: Marta Smolińska

Twórczość Katarzyny Jankowiak eksploruje odwieczną relację sztuki i natury. Indywidualna wystawa artystki w PGS prezentuje obrazy i prace na papierze oraz projekcje wideo, których wspólnym mianownikiem jest zieleń w najróżniejszych jej wariantach: od ciemnej, głębokiej i nasyconej poprzez wręcz jadowicie intensywną po jasną, zbliżającą się do żółcieni.

Obrazy są nieledwie monochromatyczne, malowane powtarzalnymi gestami, nasycone rytmem, który hipnotyzuje i wciąga. Z kolei akwarele są miejscem analizy poszczególnych elementów natury. Projekcje pokazują natomiast wiatr w kępie traw, deszcz na tle korony drzewa, czy falowanie wody i roślin odbijających się w lustrze stawu. Towarzyszy im dźwięk – rodzaj dyskretnego szumu. Ważnym elementem wystawy „The Green / Zieleń" jest również dywan z żywych roślin, zasadzonych i wyhodowanych rękami samej artystki. To wyraz indywidualnej relacji z tymi nie-ludzkimi aktorami, towarzyszącymi nam na każdym kroku i protest przeciw ich bezdusznej przemysłowej hodowli. Na finisażu będzie można otrzymać rośliny w prezencie. W ten sposób zieleń z wystawy Katarzyny Jankowiak w PGS rozpleni się poza galerią.

Data: 09.11.2023 – 07.01.2024
Miejsce: PGS w Sopocie

SELFIE PROJECT JUMPOFF

W październiku na sopockim Hipodromie wystartował sezon halowy. Najważniejszą pozycją w zimowym kalendarzu jest cykl, na który składa się w sumie osiem imprez: Selfie Project JumpOFF Hipodrom. Zawody te są doskonale znane zarówno jeźdźcom, jak i trójmiejskiej publiczności. Każda eliminacja przyciąga około dwustu zawodników, zaś widzowie chętnie korzystają z faktu, że wstęp na te wydarzenia jest bezpłatny. Zawody zaplanowane są na weekendy, średnio dwa razy w miesiącu.

Kibicowanie na zawodach nie wymaga specjalistycznej wiedzy ani doświadczenia. W ramach zawodów rozgrywanych jest wiele konkursów o różnym stopniu trudności. Wysokość przeszkód w danym konkursie określa jego trudność, zaś zadaniem zawodnika i konia jest pokonanie wszystkich przeszkód bez zrzutek i w określonym czasie. Za każdą zrzutkę oraz za przekroczenie czasu naliczane są punkty karne. Wygrywa ta para, która jest najdokładniejsza (brak zrzutek) i równocześnie najszybsza.

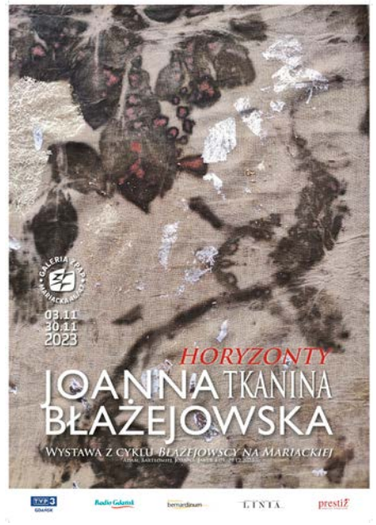
Przeszkody w każdym konkursie różnią się nie tylko wysokością, ale też kolejnością. Przy każdej przeszkodzie jest numer, dlatego zawodnicy przed rozpoczęciem konkursu oglądają trasę i uczą się kolejności, w jakiej muszą pokonać parkur.

Data: 11-12.11, 02-03.12.2023
Miejsce: Hipodrom

BŁAŻEJOWSCY NA MARIACKIEJ

W dniu 3 listopada 2023 w Galerii ZPAP przy ul. Mariackiej 46/47 w Gdańsku zostanie otwarta wystawa tkaniny Joanny Błażejowskiej. Stanowi ona kolejną część z cyklu „Błażejowscy na Mariackiej" prezentującej twórczość Adama, Bartłomieja, Joanny oraz Jakuba. Kuratorem wystawy jest Grażyna Tomaszewska Sobko.

Artystka jest absolwentką ASP w Gdańsku. W 1991 roku zaprojektowała pierwsze własne modele, sygnowane metką AŚKA, a od roku 1995 mieszka i pracuje w Paryżu. Styl AŚKI to neoromantyczne, wielowarstwowe kompozycje materii, kolorów i faktur, harmonijnie układających się na sylwetce i zapewniających swobodę ruchu. Inspiracją dla projektantki jest taniec i elementy ludowe. Kreacje marki AŚKA łączą w sobie szlachetny charakter tkanin i oryginalność form. Regularnie uczestniczy w profesjonalnym salonie „Prêt-à-Porter", który dwa razy do roku odbywa się w Paryżu. Stylistka prezentuje także swoje kolekcje we własnym show-roomie. Jej kreacje sprzedawane są w wielu butikach we Francji i na świecie (m.in. w Szwajcarii, Irlandii, Holandii, USA, Japonii, czy Arabii Saudyjskiej).



Data: 03-30.11.2023
Miejsce: Galeria ZPAP, ul. Mariacka 46/47, Gdańsk

DS 7 E-TENSE

NIE TYLKO LIMUZYNY I SUV'Y MOGĄ BYĆ LUKSUSOWE!

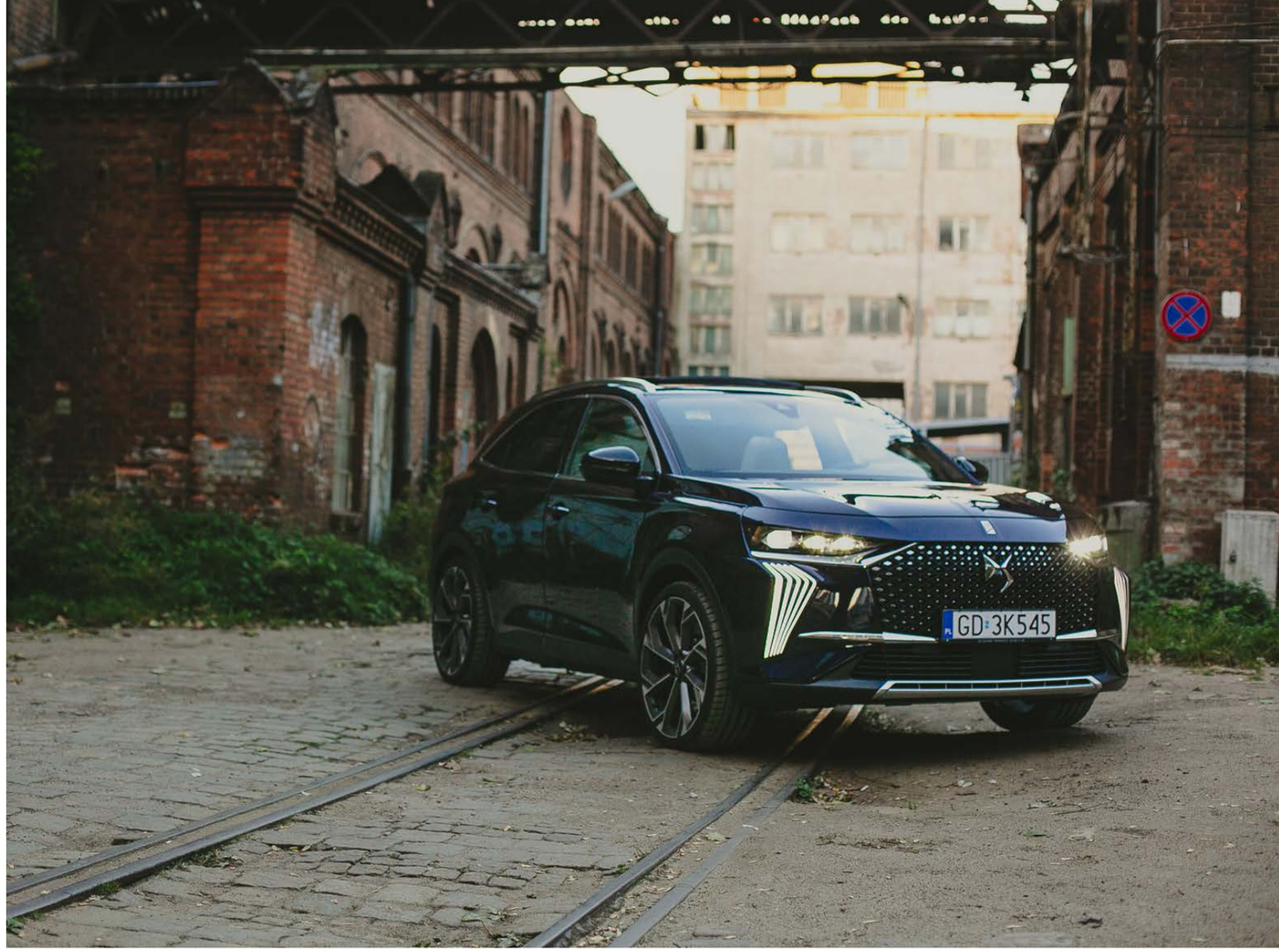
AUTOR: MARCIN WIŁA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Utarł się schemat, że samochodami luksusowymi są limuzyny i naprawdę duże SUV'y, ale kto jak nie francuscy konstruktorzy, mogliby to obalić? DS, czyli stosunkowo młoda, wydzielona spod Citroena marka, kilka lat temu pokazała swój pierwszy, samodzielny projekt – model DS 7. Po kilkuletniej obecności, został on odświeżony i poza typową dla siebie luksusową awangardą, nabrał sportowego charakteru. Przed Państwem DS 7 w swoim najmocniejszym wydaniu E-TENSE z 360-konnym zespołem napędowym. Testujemy go dzięki jedynemu w regionie przedstawicielowi – DS Zdunek Trójmiasto.

Lifting, czyli proces odświeżenia modelu, DS 7 przeszedł w 2022 roku. Zmiany jakie zaszły są subtelne i nie rzucają się w oczy. Przeprojektowano przód i tył pojazdu, unowocześniono wiele rozwiązań, ale przede wszystkim w wydaniu E-TENSE 360 zaserwowano mu tzw. „kurację wzmacniającą". Odpowiedzialny za to jest dział DS Performance, który ma w swoim dorobku już między innymi dwa tytuły mistrzowskie na torach Formuły E.

Biorąc pod swoje skrzydła model „siedem", zaaplikowano mu mocny układ napędowy. Składa się on z silnika spalinowego o pojemności 1.6 litra i mocy 200 KM oraz dwóch silników elektrycznych o mocy 110 i 113 KM, odpowiednio na przedniej i tylnej osi. Systemowa moc układu to 360 koni mechanicznych. Samochód w takiej odmianie waży dużo – 1 885 kg. To za sprawą akumulatorów, które umożliwiają mu pokonanie kilkudziesięciu kilometrów trybie bezmisyjnym, czyli elektrycznym. Pomimo tej masy, DS 7 porusza się bardzo sprawnie. Czas przyspieszenia od 0 do 100 km/h wynosi tutaj poniżej 6 sekund! Co ciekawe, przy użyciu tylko energii elektrycznej może pojechać nawet maksymalne, legalne w Polsce 140 km/h. Powyżej tej wartości korzysta już dodatkowo z silnika spalinowego.

Mimo fenomenalnych osiągów, najbardziej jednak zaskakuje wnętrze i wszechobecny komfort dopieszczony przez projektantów. Po pierwsze to niepowtarzalny, niezwykle elegancki styl i piękne wykończenie – to wnętrze sprawia, że po prostu można tutaj odpocząć. Po drugie wygoda, która objawia się wyciszeniem i komfortem resorowania. To ostatnia cecha wynika nie tylko z konstrukcji samego zawieszenia, ale także jego ukrytego „wspomagacza". Wewnątrz kabiny, za centralnym lusterkiem umieszczona jest kamera,



która skanuje drogę w poszukiwaniu nierówności. Gdy je zlokalizuje w ułamku sekundy wysyła odpowiednie sygnały do kolumn resorujących, które odpowiednio reagują, aby przejazd po nich był maksymalnie gładki.

Sama kabina, jak na swoją klasę, rozpieszcza też przestrzenią. Mimo że wizualnie samochód wydaje się duży, ma raczej kompaktowe rozmiary, a konkurencyjne modele okazują się o dobrych kilkanaście centymetrów dłuższe.

DS 7 to propozycja dla tych, którzy w motoryzacji szukają czegoś kompletnie odmiennego od niemieckich rywali. To przede wszystkim samochód wygodny, który z lekkością i miękkością się obsługuje. Zapewnia doskonałą izolację kierowcy i pasażerów od czynników zewnętrznych, którą dorównuje, a czasami nawet przewyższa droższych konkurentów.

Ceny DS7 za zaczynają się od 199 900 zł, zaś prezentowana przez nas mocna wersja z hybrydowym napędem to wydatek ponad 300 000 zł. Samochód można przetestować w salonie DS Zdunek Trójmiasto.

PORSCHE CAYENNE PO LIFTINGU

DIGITALIZACJA I SŁUSZNE NAPĘDY

AUTOR: MARCIN WIŁA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Cayenne był pierwszym modelem zupełnie nowej generacji Porsche tego stulecia. Producent z Zuffenhausen „złamał" dotychczasowe reguły budowy samochodów sportowych i zrewolucjonizował rynek wprowadzając na rynek „czołg typu GTI". Cayenne był i wciąż jest największym SUV'em w ofercie marki. Cechą charakterystyczną jest DNA Porsche, które pomimo rozmiarów i masy pozwala doświadczyć w nim sportowych wrażeń z jazdy, a po wszystkim bezpiecznie opuścić jezdnię i kontynuować przygodę... poza drogą! Prezentujemy najnowsze wcielenie III generacji Porsche Cayenne dzięki Porsche Centrum Sopot.

Nie należy zapominać, że to Cayenne'owi Porsche zawdzięcza ogromny sukces finansowy, i to w dużej mierze dzięki niemu, marka przetrwała kryzys i dzisiaj wciąż oferować może wybitnie sportowo-wyczynowe modele, z którymi pożegnać się musieli inni producenci.

W najnowszym wydaniu Cayenne zmiany poczyniono przede wszystkim w układzie napędowym, podwoziu, wzornictwie oraz wyposażeniu. Stylistycznie to raczej subtelny lifting dotychczas oferowanego samochodu. Nowy jest pas przedni z mocniej zaakcentowanymi błotnikami, nową pokrywą i odmienionym kształtem reflektorów. Tył definiują trójwymiarowe tylne lampy, harmonijnie stylizowana dolna partia oraz nowy tylny zderzak ze zintegrowanym miejscem na tablicę rejestracyjną.

Wyraźniejsze wizualnie zmiany zaszły wewnątrz. Kokpit nowego Cayenne nawiązuje do nowoczesnych paneli dotykowych, które znane są już użytkownikom futurystycznego Taycana. Skoncentrowano się na osi, a to znaczy, że dostęp do często używanych funkcji znajduje się bezpośrednio na kierownicy lub tuż obok. Na przykład dźwignia umieszczona po lewej stronie za kierownicą dodatkowo służy do ustawień systemów wspomagających. Z kolei dźwignia automatycznej przekładni została zlokalizowana na desce rozdzielczej, co pozwoliło wygospodarować w nowej konsoli środkowej miejsce na schowki oraz duży panel sterowania klimatyzacją. Przeprojektowany kokpit po raz pierwszy obejmuje też w pełni cyfrowy 12,6-calowy zestaw wskaźników w tak zwanej zakrzywionej, wolnostojącej formie.

NIE DOWNSIZING, LECZ UPSIZING!

Nowe Cayenne na naszym kontynencie debiutuje w trzech wersjach silnikowych. Gamę otwiera jednostka 3,0 V6 z turbodoładowaniem o mocy 353 KM. To o 113 KM więcej niż wcześniej.

Z kolei udoskonalony 4.0-litrowy silnik V8 biturbo zastępuje poprzednią jednostkę V6 w Cayenne S. Sześciocylindrowy motor stanowi natomiast podstawę zespołu napędowego Cayenne E-Hybrid. W połączeniu z nowym silnikiem elektrycznym, wzmocnionym o 30 kW – do 130 kW (176 KM), moc systemowa wzrasta to aż do 470 KM!

Nowe Porsche Cayenne mimo wizualnie, bardzo dużego podobieństwa do swojego poprzednika, trochę rewolucjonizuje segment i znów wysuwa się na prowadzenie wśród sportowych SUV'ów. Nabywcy muszą jednak sięgnąć głęboko do kieszeni. Aby stać się posiadaczem nowego Porsche Cayenne wysupłać trzeba minimum 428 000 zł.

PORSCHE ROAD TOUR

Z SOPOTU DO WŁADYSŁAWOWA

Coroczne święto dedykowane fanom luksusowej motoryzacji za sprawą lokalnego dealera marki – firmy Porsche Centrum Sopot, ponownie trafiło na Pomorze. Porsche Road Tour to wydarzenie, które odbywa się we wszystkich centrach Porsche w Polsce, a goście mają możliwość przetestowania najnowszych modeli pojazdów w nie tylko miejskich, lecz także szosowych warunkach. Trasa tegorocznej edycji liczyła ponad 200 kilometrów, a głównym celem eskapady był hotel Gwiazda Morza Resort SPA@SPORT zlokalizowany we Władysławowie. Ta wyjątkowa edycja zgromadziła dwie grupy pasjonatów: tych, którzy już dumnie kierują swoimi Porsche, oraz tych, którzy mieli okazję poznać ich możliwości po raz pierwszy. Przez trzy dni, kilkudziesięciu klientów testowało niemal wszystkie najnowsze modele Porsche. W barwnej kolumnie jechało 10 wyjątkowych samochodów, w tym: najnowsze wcielenie Porsche Cayenne z nadwoziem Coupé, a tuż obok w pełni elektryczne Taycany w różnych wydaniach. Oprócz tego klasyczne modele Porsche 911 w wydaniu 4GTS oraz Turbo S, a także Porsche 718 Boxster i Cayman. Słowem pełna gama pereł najbardziej luksusowej niemieckiej marki samochodowej.

PORSCHE

Legendarne auto
w nadmorskim mieście.

Odwiedź stronę:

SPRAWDŹ NAJNOWSZĄ OFERTĘ W PORSCHE CENTRUM SOPOT.

W zależności od wariantu i wersji: dla Porsche 718 Boxster GTS 4.0, 911 Carrera 4S, Macan GTS zużycie paliwa od 10,5 l/100 km do 11,7 l/100 km, emisja CO_2 od 239 g/km do 265 g/km; dla Cayenne E-Hybrid, Panamera 4S E-Hybrid zużycie paliwa od 1,5 l/100 km do 2,8 l/100 km, energii elektrycznej od 22,6 kWh/100 km do 30,8 kWh/100 km, emisja CO_2 od 33 g/km do 64 g/km; dla Taycan Turbo S Cross Turismo zużycie energii elektrycznej od 24,4 kWh/100 km do 26,4 kWh/100 km, emisja CO_2 0 g/km. Dane na podstawie świadectw homologacji typu dla cyklu mieszanego. Zużycie paliwa, energii elektrycznej i emisja CO_2 zostały określone zgodnie z procedurą WLTP. Szczegóły dot. WLTP, czasu ładowania i zasięgu sprawdź na stronie www.porsche.pl/porsche-wltp lub zapytaj Autoryzowanego Dealera Marki Porsche. Informacje na temat odzysku i recyklingu pojazdów znajdziesz na stronie www.porsche.pl/porsche-impact/.

PARYSKIE MINI I CELEBRYCI

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Październik 1996 roku był w Paryżu wyjątkowo mokry. Na cmentarzu Père-Lachaise, zimne krople deszczu gasiły setki zniczy, ustawianych na grobie Jima Morrisona. Drobne, żółte liście zamieniły w błoto chodniki przy les Champs Élysées, a wszechobecna mgła sprawiła, że mijając każdą z działających tutaj restauracji, można było bez problemu poczuć na co akurat zdecydowali się klienci. Zwyciężały owoce morza. Co jakiś czas tę poniekąd przyjemną, wilgotną paletę doznań, uzupełnioną o szum przejeżdżających samochodów, zakłócał dźwięk klaksonu arabskiego Renault lub seria specyficznych trzasków, słyszalnych zazwyczaj w pobliżu drogiego butiku… Znajdując się w miarę blisko owych trzasków można było zobaczyć kołyszące się samochody. Kiedy całe zjawisko ustawało, na chodniku pojawiała się ona. Zawsze zabójczo elegancka. Zawsze z drogą torebką. Często nosząca się wygodnie i z angielska. Jak Twiggy lub Kate Moss.

Produkowane nieprzerwanie od 1959 do 2000 roku klasyczne Mini, uzbrojone w specjalne chromowane bariery na zderzaku, idealnie nadawało się do rozpychania innych samochodów, stojących przy paryskich chodnikach. Było też przez dziesięciolecia jednym ze zdecydowanych faworytów gwiazd. Upodobały sobie go nie tylko sławne modelki. Za kierownicą małego pudełka z lubością zasiadał także Clint Eastwood, Steve McQueen, czy Enzo Ferrari, którzy bardzo cenili sobie niezwykłe własności jezdne tego niewielkiego Anglika. Dziś trudno uwierzyć, że ten mały ulubieniec celebrytów pomyślany był pierwotnie, jak proste i tanie antidotum na kryzys paliwowy.

Wszystko zaczęło się po militarnej agresji Francji, Wielkiej Brytanii i Izraela na Egipt w październiku 1956 roku. Wywołany w ten sposób Kryzys Sueski utrudnił Europie dostęp do ropy. Ceny poszybowały w górę. Co więcej – nie zanosiło się, aby miały spaść. To podtrzymało modę na powoli odstawiane skutery i najmniejsze samochody. W tej dziedzinie na starym kontynencie prym wiedli Niemcy i Włosi. Swój mały samochód postanowili mieć także Brytyjczycy. Leonard Lord, szef koncernu British Motor Corporation, zlecił zaprojektowanie małego samochodu o wymiarach 3 × 1,2 × 1,2 m, z czego zdecydowanie największą część miała zajmować kabina. Zadania zbudowania takiego pojazdu podjął się Grek z pochodzenia, Alec Issigonis, który wcześniej pracował dla firmy Alvis, produkującej raczej luksusowe pojazdy. Zespół, który stworzył liczył oprócz niego zaledwie osiem osób. Ta wspaniała dziewiątka w październiku 1957 zbudowała pierwszy prototyp nowego autka, pomalowany na pomarańczowo. Stąd nazwa „The Orange Box". Pomarańczowe pudełko zachowało wymagania narzucone przez Leonarda Lorda. Miało też kilka nietypowych na tamte lata rozwiązań. Czterocylindrowy silnik, sprawdzony już w innych konstrukcjach BMC zamontowano poprzecznie i przystosowano do napędu przednich kół. Była to wówczas prawdziwa rewolucja. To pozwoliło na wygospodarowanie miejsca na wymaganą przez prezesa kabinę. Zrezygnowano także ze znanych dotąd rozwiązań, stosowanych przy projektowaniu zawieszenia. Zamiast sprężyn zastosowano specjalne gumy. Umieszczenie kół w narożnikach nie tylko walnie przyczyniło się do pozyskania dodatkowej przestrzeni, ale dodatkowo sprawiło że samochodzik prowadził się jak gokart. Aby obniżyć koszty, zrezygnowano z rozbudowanego panelu wskaźników a zawiasy przykręcono do zewnętrznej części nadwozia.

Już od rozpoczęcia produkcji, w sierpniu 1959 roku, BMC Mini okazało się hitem. Do zakończenia produkcji, klasycznego Miniaka, poważnie modernizowano go aż siedem razy. Na bazie udanej konstrukcji powstały też różne wersje nadwoziowe – dziś w większości kultowe: van, kombi, pickup i wesoły pojazd rekreacyjny, znany jako Mini Moke. Ogólnoświatową sławę i powodzenie handlowe przyniosły Mini sukcesy w motorsporcie. Podobnie jak Enzo Ferrari, także prowadzący z ojcem firmę „Cooper Car Company", John Cooper, szybko dostrzegł potencjał drzemiący w nowej konstrukcji. Przedsiębiorstwo Coopera w latach 50. i 60. XX wieku, dostarczało stajniom wyścigowym samochody do startów w formułach 1 i 2. W mniej wymagających formatach wyścigowych często montował podkręcone, seryjne silniki BMC. Podczas jednej z wizyt w fabryce zaproponował zbudowanie na bazie Mini maszyny zdolnej do startu w rajdach i wyścigach. British Motor Corporation podchwyciło pomysł, zgadzając się na wybudowanie serii tysiąca sztuk. Sportowy Mini Cooper zadebiutował w 1961 roku. Miał aż 55 KM, czyli 21 KM więcej niż cywilny model. Dwa lata później na rynek trafiła kolejna wersja: Cooper S. Miała np. inny wał korbowy, blok oraz głowicę silnika. Konstrukcja 1.1 rozwijała 70 KM, a prędkość maksymalna wzrosła do 155 km/h. Z czasem w Cooperze S zaczęto stosować 77-konną jednostkę 1.3. Unikatowe własności trakcyjne niewielka masa i duża moc sprawiły, że Mini Cooper stał się maszyną do wygrywania najbardziej prestiżowych rajdów, takich jak Monte Carlo, w którym triumfował w latach 1963, 1964, 1965 i 1967. Byłoby też zwycięstwo w roku 1966, ale pozbawiono go ekipę Mini przy zielonym stoliku.

Produkcję Cooperów zakończono w 1971 roku, po wyprodukowaniu ponad 100 000 sztuk samochodu. Mini Cooper powrócił do oferty w 1990 roku. Pod jego maską tkwił 61-konny motor rovera o pojemności 1.3. To pozwalało na rozpędzenie się do setki w całkiem niezłe i dziś nieco ponad 11 sekund. Wskrzeszony Cooper, ze sportową kierownicą, kubełkowymi fotelami i najlepiej z białym dachem oraz lakierem British Racing Green nie był samochodem tanim. Jeszcze droższe było budowane na jego bazie cabrio. Oba, kupowane były głównie przez zamożne panie i młodzież, jako swoisty rodzaj manifestu klasycznej elegancji. Idealnie pasując do niewielkiego psa lub królika i drogiej torebki, które zabiera się na spotkanie w modnym miejscu z bliskimi przyjaciółmi. Od zakończenia produkcji klasycznego Mini Coopera mijają właśnie 23 lata, a sympatyczny samochodzik w dobrym stanie nadal trzyma cenę. Za sprawny, dobrze utrzymany egzemplarz trzeba zapłacić około 10 tysięcy Euro. Jak widać klasyczny fason nie starzeje się nawet po upływie ponad sześciu dekad.

OLIWA
501

BIZNES ŻYJE W OLIWIE

Komfortowe biura na wynajem

W centrum komunikacyjnym i biznesowym północnej Polski. W otoczeniu historycznej zabudowy gdańskich kamienic. W sąsiedztwie Parku Oliwskiego. Oliwa 501 gwarantuje przyjazną, nowoczesną przestrzeń w inspirującej scenerii oraz kunszcie architektonicznym.

moderna
Superior living

Zarezerwuj swoją przestrzeń:
+48 503 755 665
moderna.pl

Wieczór DeLuxe

BRYTYJSKIE SAMOCHODY TRÓJMIEJSKIE NIERUCHOMOŚCI SZLACHETNE WINA I ZŁOTA BUTELKA

AUTORKA: MARTA DWORAK | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Dyskusja na temat społecznej odpowiedzialności deweloperów była głównym punktem kolejnego „Wieczoru DeLuxe" jaki zorganizował MS Group, wydawca Prestiżu. Swoje portfolio zaprezentowali Pepper House oraz Range Rover Zdunek – partnerzy wydarzenia. Duże zainteresowanie wzbudził projekt butelki rumu z 24 - karatowego złota, o której opowiadał jej autor prof. ASP Mariusz Waras. Impreza odbyła się w wyjątkowym miejscu jakim jest Mielżyński Wine Bar.

To właśnie miejsce wydarzenia i jego specyfika nadawało dość mocno ton i charakter całej imprezie. Mielżyński Wine Bar to skład win oraz restauracja ulokowana w odrestaurowanej remizie strażackiej na terenie gdańskiej Stoczni Cesarskiej. Stylowe, ale proste i nienachalne wnętrza zachęcają do luźniejszych rozmów i dłuższych nasiadówek, nie tylko towarzyskich, ale i biznesowych. Tak też było tym razem - Mielżyński nie tylko uraczył gości wybornym winem i nieoczywistymi przekąskami, ale i niezobowiązującą atmosferą. Gości witał osobiście właściciel lokalu - Robert Mielżyński, który przy okazji opowiadał o swoim projekcie.

Początek imprezy zdominowały prezentacje partnerów – Pepper House i Range Rover Zdunek. Piotr Zwoliński i Piotr Lewiński, właściciele trójmiejskiej agencji nieruchomości Pepper House opowiadali o jej nieszablonowych projektach jak ekodomy jednorodzinne Oliwkowa Park w Jasieniu, a także o dzieleniu się z klientami oraz deweloperami sumą swoich doświadczeń pomocnych zarówno przy wyborze nieruchomości jak i w prowadzeniu inwestycji. Z kolei Robert Dziobak, dyrektor zarządzający Dealer British Auto Zdunek przywołał emocje i wrażenia, które stanowią DNA Range Rovera, prestiżowej, brytyjskiej marki. Dwa modele samochodów można było podziwiać przed wejściem do restauracji.

Na „Wieczorze DeLuxe" nie zabrakło także bohatera ostatniej okładki „Biznes Prestiżu" – profesora ASP Mariusza Warasa, który zaprezentował projekt butelki z 24 - karatowego złota wykonanej przez niego dla kolumbijskiej marki rumu Dictator. Butelka stała się sławna, po tym jak została kupiona za kwotę 1,5 mln UDS.

Organizator przygotował także upominki dla gości, które ufundowali partnerzy Wieczoru de luxe: Kwiatek Lasu, Marina Beach Gym, Mesmetric, Klinika Marii Van De Zel, Medycyna Estetyczna Anna Butowska, Range Rover Zdunek, Premium Yachting, Mielżyński.

Debata

WSPÓŁGRAĆ Z LOKALNĄ SPOŁECZNOŚCIĄ

Nie od dziś wiadomo, że inwestycje deweloperskie znacznie wykraczają poza interesy tej grupy. Nowo budowane mieszkania, biura, lokale usługowe i inne obiekty wpływają nie tylko na ich odbiorców, ale i na całe otoczenie. W ślad za inwestycjami zmienia się krajobraz, ruch, infrastruktura i funkcje, stąd kluczowa staje się społeczna odpowiedzialność deweloperów. O tym, czym jest w praktyce i jakie ma znaczenie, dyskutowali przedstawiciele branży i eksperci podczas „Wieczoru DeLuxe" zorganizowanego przez MS Group, wydawcę magazynów Prestiż Magazyn Trójmiejski i Biznes Prestiż.

Gdyby zapytać sztuczną inteligencję – czym jest społeczna odpowiedzialność dewelopera (CSR) uzyskamy odpowiedź zgodną z większością obiegowych definicji. I właśnie od definicji podanej przez AI rozpoczął debatę jej prowadzący Ireneusz Osiński.
- To podejście, według którego deweloperzy nieruchomości i firmy budowlane uwzględniają, monitorują, integrują kwestie społeczne, środowiskowe i etyczne w swojej działalności biznesowej. Obejmuje to troskę o interesy społeczeństwa, środowiska naturalnego oraz innych interesariuszy. Oprócz aspektów ekonomicznych odpowiedzialność społeczna dewelopera zakłada, że firma nie jest odpowiedzialna wyłącznie za generowanie zysków, ale także za tworzenie wartości społecznych i ochronę środowiska – przytoczył opinię Ireneusz Osiński.

Zdaniem Jadwigi Kosińskiej, Dyrektor Projektu Stoczni Cesarskiej Development, odpowiedzialność deweloperów to przede wszystkim budowanie społeczności na wzór wcześniejszych 15-minutowych, kompaktowych miast, w których znajduje się wszystko to, co niezbędne: przedszkole, szkoła, sklepy, przestrzenie wspólne.

- Odpowiedzialność społeczna to idea, zgodnie z którą nie budujemy inwestycji dla nagród architektonicznych, chociaż one nas też cieszą, ale takie, które wybiera społeczność – mówi Jadwiga Kosińska.
Według profesora Piotra Lorensa, Architekta Miasta Gdańska, społeczna odpowiedzialność biznesu nie ogranicza się do aspektów finansowych.
- Najważniejsze jest uświadomienie sobie, że deweloperzy budują nie tylko budynki, na których zarabiają pieniądze, ale tak naprawdę współtworzą przestrzeń miasta. A to oznacza także tworzenie społeczności i propozycję oferty nie tylko premium, ale także dla wszystkich innych – konstatuje profesor. - Moją rolą jest między innymi uświadamianie inwestorom, że to, co robią, w co inwestują, co realizują, powinno także współistnieć, współgrać z pewnymi potrzebami społeczności lokalnej i myślę, że tutaj w kontekście Gdańska czy szerzej rozumianego Trójmiasta można już zobaczyć pewne dobre przykłady tego działania.

Dla Izabeli Disterheft, Dyrektor Regionalnej Colliers w Gdańsku społeczna odpowiedzialność deweloperów polega na słuchaniu tego, czego potrzebują ci, którzy będą korzystać z wybudowanych przez nich obiektów.
- Sądzę, że społeczna odpowiedzialność polega na tym, aby to, co wypracujemy, potrafić mądrze podzielić. My co roku robimy projekt „Małe kroki, duży wpływ" i to są konkretne działania. W tym roku wyremontowaliśmy dom dla osób w kryzysie bezdomności. W ubiegłym roku zrobiliśmy to samo dla domu dziecka – opowiada Izabela Disterheft.

Bogusław Wieczorek, pełnomocnik zarządu Olivia Centre, wprowadza rozróżnienie między CSR, który każdy biznes od pewnego poziomu rozwoju powinien prowadzić, a odpowiedzialnością społeczną deweloperów. Różnica tkwi w społecznościach, a na przykładzie OC także w tworzeniu miejsc pracy oraz przeskoku rozwojowym, którego beneficjentem są całe miasta.
– Olivia była na pewno jednym z tych kamyków, który ruszył lawinę. Tę lawinę możemy w pewnym momencie obserwować w cenach nieruchomości – Gdańsk doszlusował do tych najważniejszych miast Polski, co jest pośrednim wyrazem tego, że tu się dobrze żyje i dobrze się zarabia – mówi Bogusław Wieczorek.

DEWELOPERZY TRAKTOWANI SĄ OSTRZEJ

Trudno nie zauważyć, że deweloperzy wzbudzają wiele kontrowersji, a na wizerunek tej branży wpływa tzw. patodeweloperka. W sieci pojawiają się liczne przykłady klaustrofobicznych projektów mieszkaniowych czy też osiedli łanowych budowanych na obrzeżach miast wzdłuż jednej drogi, bez żadnych przestrzeni wspólnych.

Jadwiga Kosińska uważa, że to pojęcie patodeweloperki jest nadużywane i sztucznie wykreowane.
- Polski Związek Firm Deweloperskich, którego jesteśmy członkiem, zlecił agencji PR badania, z których wynika, że coraz mniej jest informacji na temat tzw. patodeweloperki, natomiast od tej nazwy pojawili się patopiekarze, patostomatolodzy – przywołuje Jadwiga Kosińska.

Zdaniem profesora Lorensa powodem ostrzejszego traktowania inwestycji deweloperskich jest ich bezpośredni związek z naczelną potrzebą człowieka czyli posiadaniem miejsca zamieszkania, bo ono definiuje jakość naszego życia.

IZABELA DISTERHEFT

Dyrektor Regionalna Colliers w Trójmieście

Absolwentka Wydziału ekonomii UG, posiada ponad 15-letnie doświadczenie w zakresie rozwoju biznesu, sprzedaży i wynajmu nieruchomości oraz zarządzania nieruchomościami. Doświadczenie zdobywała m.in. jako prezeska Fundacji Interizon, dyrektorka GGPNT, w Invest GDA, a ostatnio rozwijając Partners International Premium Real Estate Agency.

PIOTR LORENS

Architekt Miasta Gdańska

Prof. dr inż. hab. arch., kierownik Katedry Urbanistyki i Planowania Regionalnego UG, członek Komitetu Przestrzennego Zagospodarowania Kraju PAN, pełnił funkcję prezesa zarządu głównego TUP (2015 - 2018) i wiceprezydenta Międzynarodowego Stowarzyszenia Planistów Miejskich i Metropolitalnych (ISCOCARP) (2011 - 2017).

JADWIGA KOSIŃSKA

Dyrektor Projektu Stoczni Cesarskiej

Absolwentka kierunku Inżynierii Lądowej na Politechnice Warszawskiej oraz studiów Executive MBA na Uniwersytecie Illinois w Urbana Champaign. Pracowała m.in. w Hochtief Polska, Vastint Poland, HB Reavis Cosntruction, cmT. Brała udział w wielu skomplikowanych projektach, m.in. budowie najwyższego wieżowca w UE Varso Tower, czy też modernizacji Rafinerii Gdańskiej w ramach programu 10+. Jest mentorką programu w ramach stowarzyszenia „Top Woman in Real Estate".

BOGUSŁAW WIECZOREK

Pełnomocnik zarządu Olivia Centre

Absolwent prawa na UG, radca prawny. W OC odpowiada m.in. za współpracę pomiędzy środowiskiem biznesu, a władzą publiczną, środowiskiem nauki i trzeciego sektora. Z ramienia OC prowadzi m.in. program Oliwski Budżet Sąsiedzki, mający na celu finansowanie oddolnych inicjatyw w dzielnicy Oliwa, czy też Olivia Prize, konkurs dla rezydentów kompleksu, który wyłania najlepsze projekty biznesowe, społeczne i ekologiczne. Ostatnia kategoria przyznawana jest wraz z United Nations Global Compact.

- Nikt tego patomieszkania nie kupuje z własnej woli, tylko na takie go stać i w tym problem, że to jest na szczycie naszych potrzeb, a skonfrontowane zostaje z możliwościami finansowymi tych najbardziej potrzebujących – podsumowuje Piotr Lorens.
W opinii Bogusława Wieczorka rynek deweloperski w Polsce to świat małych i średnich firm, które nie są w stanie w skuteczny sposób narzucać swojej narracji. Z drugiej strony samorządy przeoczyły możliwość wymuszania na deweloperach pewnych rozwiązań urbanistycznych takich jak np. połączenia drogowe. Budowa OC też miała zarówno zwolenników, jak i przeciwników, choć w perspektywie czasowej odegrała pozytywny wpływ na cale miasto.
- Zgodnie ze statystyką, którą prowadziliśmy, blisko 70% osób nie dojeżdża do OC samochodem, a przecież tam pracuje 15 tysięcy osób. Tak więc postawienie tego centrum uwolniło Gdańsk od wielu problemów pod tytułem Mordor w Warszawie. Świetne skomunikowanie tego miejsca pozwala na to, że ludzie mogą dojeżdżać do pracy i z niej wracać – tłumaczy Bogusław Wieczorek. - Proces konsultacyjny w pasie ulicy Grunwaldzkiej pokazuje, jak świetnie można współpracować. Wszyscy interesariusze, deweloperzy, mieszkańcy, aktywiści miejscy i dzielnicowi spotykają się na cyklicznych warsztatach mniej więcej raz na kwartał i dyskutują, w jaki sposób mogą zmieniać tę przestrzeń. Ten pas to kręgosłup całego Trójmiasta.

PREMIUM ZNACZY WIĘCEJ

Określenie „premium" dość często pojawia się w komunikacji deweloperów i agencji nieruchomości. Jednak, co dokładnie znaczy, biorąc pod uwagę tak obecną nowoczesną architekturę, jakość materiałów i wykończenia, a jednocześnie gęstą zabudowę?
- Premium to przede wszystkim lokalizacja jak wspaniała Wyspa Spichrzów, która bardzo zmieniła krajobraz i otoczenie miasta. To, co się wydarzyło kiedyś na sopockim Monte Cassino, dzisiaj się przeniosło tam. Tak więc premium to dobry widok, wspaniała jakość, a wyżej mamy kategorię deluxe, która dodaje do tego wszystkiego jakość podejścia do wysokości – wylicza Izabela Disterheft. - Apartamenty premium i deluxe znajdują się w starych zabytkowych kamienicach, ale i w wysokich apartamentowcach typu warszawski Cosmopolitan, który spełnia nie tylko parametry dotyczące wysokości czy metrażu, ale także dostępnych dla mieszkańców udogodnień: od concierge'a po części wspólne – miejsca, gdzie można poćwiczyć, odpocząć, spotkać się z sąsiadami, a nawet odbyć krótką telekonferencję. Można więc powiedzieć, że to klient nadaje subiektywną ocenę nieruchomościom, a dla każdego premium czy deluxe znaczy coś innego.
- Polacy mają potężne aspiracje, żeby był taras lub balkon, a potem z niego nie korzystają, taras jest aspiracyjny – zauważa Izabela Disterheft. - Z kolei w budownictwie komercyjnym, nie mamy subiektywizmów, mamy budynek klasy A lub klasy B, wchodzą certyfikacje i wszystko jest jasne. Oblicze nieruchomości komercyjnych, jest bardzo konkretne, restrykcyjne i tutaj wiemy, po czym się poruszamy."

NIESPIESZNE MŁODE MIASTO

Młode Miasto w Gdańsku to imponujący wielkością projekt powstający na dawnych terenach stoczniowych. Od lat budzi wiele dyskusji i sporów, a w zależności od jego fragmentu widać różne stopnie zaawansowania prac. Powstają m.in. mieszkania Doki Living i Montownia (Euro Styl), stoi apartamentowiec NDI,

Fot. Krzysztof Nowosielski

a kolejne budynki mieszkaniowe stawia Invest Komfort. Znacznie wolniej postępuje budowa biurowców. Jeżeli chodzi o deweloperów, to zmiany najwolniej postępują na terenach objętych największą uwagą ze strony konserwatorskiej - Centrum Stoczni Gdańskiej (CSG) i Stoczni Cesarskiej. W pierwszym dopiero ruszają prace, a w drugim wyremontowano budynek dyrekcji i dawną remizę.
- Oczywiście zależy nam na wybudowaniu nowych budynków na tym terenie. Mówimy tutaj o 16 hektarach, z czego 7 to hale historyczne z XIX wieku. Taką inwestycję trzeba przygotować również pod kątem infrastruktury, co robimy z udziałem miasta. Na tym terenie mamy postoczniowe instalacje, które wymagają przygotowania – tłumaczy Jadwiga Kosińska. - Czeka nas 15-minutowe miasto kompaktowe. Powstaną tutaj budynki mieszkaniowe, rozmawiamy również z Gutek Film, żeby pojawiły się też kina. Chcemy, żeby to było tętniące życiem miejsce, takie miasto w mieście. Tu jest szansa stworzenia prawdziwego śródmieścia Gdańska.

Profesor Piotr Lorens przyznał, że prace zarówno na terenie Stoczni Cesarskiej, jak i CSG posuwają się bardzo wolno.
- Z punktu widzenia odbiorcy zewnętrznego posuwają się pomału, ale jednak naprzód. Wystarczy spojrzeć za okno. Poza tymi nieszczęsnymi wieżowcami zrealizowanymi na styku terenów postoczniowych i miasta, które wpisały się w pewną lukę konserwatorską - po całej południowej stronie ulicy Popiełuszki pozycje inwestycyjne są bardzo mocno zaawansowane. Realizowany jest kolejnt etap projektu Doki, a także Żurawi – wymieniał Piotr Lorens. - Natomiast na północy mamy tereny objęte pracami konserwatorskimi. Można powiedzieć, że ze względów głównie politycznych niewiele się wydarzyło w tym obszarze – choćby przez ten słynny postulat wpisu do UNESCO, który już pomału oddala się w niebyt, co oznacza, że wracamy do myślenia prorozwojowego w stosunku do obszaru Stoczni Cesarskiej czy Półwyspu Drewnica.
- Teren stoczni ruszy. To są tereny, jakie istnieją w innych krajach, ale żadne z tych miast nie ma w swojej historii Lecha Wałęsy. I to jest niepowtarzalna historia, na której wiele można zbudować. Lokalnie nie doceniamy tego miejsca tak bardzo, jak to robią goście z zagranicy. U nich to jest pełen zachwyt. To tu musi się wydarzyć – przewiduje Izabela Disterheft.

DALSZA PRZYSZŁOŚĆ: NOWY PORT I ORUNIA

Bogusław Wieczorek również uważa, że Młode Miasto to dzielnica, która będzie z czasem zyskiwać na znaczeniu. Inne lokalizacje z potencjałem to Nowy Port i zapomniana ulica Kołobrzeska. Jadwiga Kosińska do tego zestawienia dodaje Jasień, a profesor Piotr Lorens z kolei w perspektywie 30 lat prognozuje świetność Oruni.
- Za te 20 czy 30 lat Młode Miasto już będzie zrealizowane. Natomiast w kontekście przyszłości należałoby wymienić te obszary, które są teraz najbardziej dyskutowane czyli pas alei Grunwaldzkiej, w tym ulica Kołobrzeska, ale nie tylko. To jest też Nowy Port, w którym nota bene już miasto szuka partnerów do przedsięwzięcia, a więc to już jest byt, który nam się jak najbardziej ucieleśnił – mówił Piotr Lorens.
- Przy takim samorządzie, jaki jest w Gdańsku, miasto będzie się rozwijało czy to będzie Młode Miasto, czy Jasień czy inna dzielnica. Ludzie lubią tu mieszkać, czego jestem najlepszym przykładem i coraz więcej osób wybiera to miasto. Myślę, że jesteśmy skazani na sukces – podsumowuje Jadwiga Kosińska.

NA LĄDZIE, W POWIETRZU I NA WODZIE

WSZECHSTRONNE ZASTOSOWANIE FOLII 3M

Przywykliśmy już do tego, że dzięki foliom można w szybki sposób zmienić kolor samochodu, zabezpieczyć i wyróżnić wizualnie poszczególne jego elementy. Niektórzy wiedzą także, że najpiękniejsze składy kolejowe i samoloty zyskały swój unikalny wygląd dzięki temu, że oklejono je foliami 3M. Targi Baltexpo uważane za najważniejsze wydarzenie branży morskiej w Europie Środkowo-Wschodniej stały się natomiast bardzo dobrą okazją, by pokazać, że folie 3M sprawdzają się doskonale również przy oklejaniu jednostek pływających. Ten fakt może być zaskakujący dla osób, które sądziły dotąd, że łodzie, jachty i statki morskie można… tylko malować.

W dniach od 10 do 12 października, na terenie Międzynarodowych Targów Gdańskich AmberExpo czterej certyfikowani aplikatorzy folii: Karol Kwoczała, Arkadiusz Miller, Bartłomiej Fabian i Mariusz Domański działający jako WarpTeam z energią i pasją prezentowali, jak przy wykorzystaniu produktów 3M można zabezpieczyć jednostki pływające i nadać im jednocześnie niesamowity wygląd. Niezwykle odporne folie, które przedstawił zespół Wrap Team, używane są nie tylko do tego, by w szybki i czysty sposób dokonać renowacji np. jachtu z zewnątrz, ale także całkowicie odmienić wnętrze kabiny czy messy. Podczas Targów aplikatorzy 3M okleili z zewnątrz kadłub jednej z łodzi, nadając jej – za sprawą folii 3M z efektownym nadrukiem przedstawiającym postać znanego z kreskówek Popeye'a – niezwykle nowoczesny, przykuwający uwagę styl.

NOWE HORYZONTY

Karol Kwoczała, jeden z aplikatorów zespołu WrapTeam przyznał, że z obecnością na Baltexpo wiązał duże nadzieje i, jak stwierdził, nie zawiódł się: „Targi Baltexpo spełniły nasze oczekiwania, a te były niemałe. Cieszymy się, że podczas Targów, dzięki zainteresowaniu przedstawicieli branży morskiej, pojawiły się przed naszym zespołem nowe, inspirujące możliwości biznesowe". Arkadiusz Miller, również aplikator WrapTeam, dodał: „Jesteśmy pod wrażeniem, jak wiele osób było zaciekawionych procesem aplikowania folii 3M. To duża przyjemność, że mogliśmy zaprezentować przebieg oraz efekty naszej pracy i podzielić się z odwiedzającymi Targi naszą wiedzą".

POMYSŁ NA PRZYSZŁOŚĆ

Swoim ogromnym doświadczeniem z entuzjazmem i zaangażowaniem dzielił się także Rafał Żmuda, założyciel The Wrap Center, trener zaliczany do grupy dziesięciu najlepszych aplikatorów folii na świecie. Jego objaśnień słuchali nie tylko profesjonaliści od dawna działający w branży morskiej, ale także ci, którzy dopiero wchodzą lub niebawem wejdą na rynek pracy: studenci uczelni wyższych i uczniowie szkół branżowych. To dla nich praca aplikatora wymagająca solidnego przeszkolenia, niebywałej precyzji i uważności okazała szczególnie interesująca między innymi ze względu na możliwość ciekawej kariery zawodowej, a także, o czym warto pamiętać, satysfakcję i radość na widok – często spektakularnych – efektów przeobrażenia oklejanego obiektu.

NA SZEROKIE WODY

Targi Baltexpo udowodniły niezbicie, że folie 3M zdobywają szturmem kolejny rynek nierozłącznie związany z żywiołem wody. Odporne, dopracowane wizualnie, a przede wszystkim wzmocnione energią wykwalifikowanych aplikatorów zasługują tylko na jedno miano – bezkonkurencyjnych. Renoma folii 3M opiera się nie tylko na doskonałej technologii zastosowanej do ich opracowania i produkcji, ale także na gwarancji, z której korzystają klienci Wrap Team. Zaufanie budowane latami, doświadczenie aplikatorów wsparte wiedzą i zachwycające wizualnie projekty stanowią tajemnicę sukcesu cenionych w branży folii 3M.

Więcej na temat WrapTeam znajdziesz na stronie: **www.wrapteam.pl**
Interesuje Cię temat szkoleń z aplikacji folii? Odwiedź stronę w The Wrap Center: **www.thewrapcenter.pl**
Informacje dotyczące rozwiązań i produktów 3M znajdziesz na stronie: **www.3m.pl**

FUNERAL PLANERKI

OSTATNIE POŻEGNANIE NIE TYLKO RELIGIJNE

AUTORKA: MARTA DWORAK

Zmiany kulturowe i laicyzacja zmieniają nasze życie. Wśród nich są ceremonie pogrzebowe, na które tworzy się nowy rynek. Role prowadzących pogrzeby, do tej pory zarezerwowane dla duchownych przejmują także świeckie osoby nazywane funeral plannerkami, na wzór wedding plannerek. Co ciekawe ten nowy zawód zdominowały kobiety.

Jasne, gustownie urządzone wnętrze, miękkie fotele ustawione w kręgu, pośrodku którego stoi urna. W tle rozbrzmiewa muzyka, ale nie byle jaka - to ulubione utwory żegnanego melomana, ważne na różnych etapach jego życia. Kiedy indziej w trakcie trudnego emocjonalnie momentu opuszczania urny do grobowca otaczają ją dzieci i puszczają nad nią mieniące się w słońcu bańki mydlane. Innym razem nastrojowe pożegnanie celebrowane w ogrodzie w otoczeniu ukochanych przez zmarłą kwiatów...

To tylko niektóre pomysły na uczynienie pogrzebu wyjątkowym doświadczeniem, godnym upamiętnieniem odchodzącego bliskiego. Tak naprawdę nie wiemy, jak wiele już można, zwłaszcza w przypadku ceremonii z urną, gdy nie jesteśmy ograniczeni żadnym miejscem. Podobnie rzecz ma się z samą celebracją – pochówek nie musi być religijny, możemy zdecydować się na rytuał świecki, a, idąc dalej, na pogrzeb humanistyczny, przeprowadzony przez Mistrzynię Pogrzebów lub mówcę ceremonii lub też na ceremonię łączoną, podczas której celebrant towarzyszy księdzu.

POGRZEB ŚWIECKI, A POGRZEB HUMANISTYCZNY

O ile same świeckie pogrzeby nie są może nowością, o tyle pożegnania humanistyczne idą o krok dalej, dlatego celebrujące je osoby protestują przeciwko stawianiu znaku równości między jednymi i drugimi.

- Dystansujemy się od celebrantów świeckich, którzy często przeprowadzają ceremonie niewiele odbiegające od kościelnych. Znika wprawdzie element sacrum, ale w przebiegu, poziomie doszczegółowienia to jest w zasadzie to samo – mówi Ewa Pawlik, właścicielka firmy „Pełnia. Ceremonie humanistyczne" - Pogrzeby humanistyczne są zupełnie inne. Różni je ten istotny aspekt - tworzenia ceremonii na miarę. Nie mamy żadnego stałego schematu. Jesteśmy tak elastyczne, jak oczekuje tego rodzina zmarłej osoby. Ceremonia może być minimalistyczna, oszczędna w środkach wyrazu, może też zupełnie odbiegać od tego, co zwyczajowo z pogrzebem kojarzymy.

- Nie jestem zwolenniczką tej nazwy – pogrzeb świecki też może mieć ogólny charakter, oparty o lakoniczny wywiad chwilę przed pogrzebem. A tu prawdziwa wartość wynika z poświęcenia czasu osobie żegnanej i jej najbliższym – wyjaśnia Dominika Hermanowicz - mówca działający pod nazwą Ceremonie Humanistyczne Dominika Hermanowicz. - Dlatego wolę określenie pogrzeb humanistyczny czy jeszcze mi bliższe osobiste ostatnie pożegnanie i konsolacja. Ta ostatnia to dawna i o wiele lepsza nazwa stypy, ma w sobie też ten ważny element przynoszenia pocieszenia, a taki charakter powinno mieć spotkanie po pogrzebie.

OSOBISTE POŻEGNANIE

Pochówek humanistyczny to szczególny rodzaj pożegnania, który w centrum stawia osobę zmarłą, przywołując jej historię, relacje z bliskimi, wyjątkowe rysy charakteru. Wszystko to ma służyć stworzeniu wiarygodnego portretu, malowanego wspomnieniami rodziny i znajomych, a opowiadanego przez celebranta, który z nimi się spotkał i zebrał wszystkie informacje we wzruszającej mowie. W pogrzebie humanistycznym nie brakuje czasu na osobiste pożegnania, przemowy bliskich, gesty czy akcenty, które uświetniają całość i sprawiają, że staje się ona bardziej personalna i pełna.

- W trakcie pożegnania staram się przywołać jak najwięcej konkretnych sytuacji i wspomnień.

Te mowy są ciepłe i skoncentrowane na tym, kim osoba, którą żegnamy, była, co lubiła i co się składało na jej codzienność. Unikam ogólnych fraz, przywołuję konkretne rzeczy – tłumaczy Ewa Pawlik – To ma sens, bo ludzie, którzy są obecni na pożegnaniu, rozpoznają osoby z opowieści, to z kolei przywołuje ich wspomnienia, otwiera na rzeczywiste analizowanie tej więzi i podstawowe pytanie: co my, którzy zostaliśmy, niesiemy dalej w swoim życiu dzięki temu, że znaliśmy osobę, którą żegnamy. Dla mnie to jest właśnie kluczowe. Myślę, że jednak po coś żyjemy razem, po coś przecinają się nasze ścieżki, coś mamy sobie nawzajem do przekazania. Nie funkcjonujemy w próżni. Warto się zastanowić, co takiego otrzymałem/otrzymałam od osoby, która odeszła.

- Wiele rodzin zmarłych wybiera świecki pochówek będąc poza jakimikolwiek religiami – to tzw. bezwyznaniowcy, ale także ze względu na odmienną celebrę – wyjaśnia Robert Czyżak, Prezes Polskiej Izby Branży Pogrzebowej. - Tu muzyka, którą kochał zmarły, wzruszająca przemowa pożegnalna, w której świecki celebrant skupia się na osobie zmarłej i opowiada historie z jego życia - to tylko nieliczne elementy, które są tam obecne. Często ważnym wyróżnikiem są elementy rzeczowe towarzyszące pochówkowi, ulubiony samochód, jakiś ukochany gadżet, a przede wszystkim dedykacyjne słowa, teksty wypowiadane o zmarłym przez rodzinę lub przyjaciół, a nawet specjalnie pisane na tę okazję poezje. Istnieje oczywiście możliwość łączenia elementów obu ceremonii – wyznaniowej i świeckiej. Wówczas po części katolickiej - następuje część prowadzona przez Mistrza Ceremonii Pogrzebowej - takie połączenia też zyskują na popularności.

KOBIECY ZAWÓD

Osoby celebrujące humanistyczne pogrzeby to w przeważającej liczbie kobiety. Powodem mogą być tu niezbędne kompetencje takie jak empatia, otwartość czy umiejętność słuchania. Zdaniem Ewy Pawlik to kobiety wykazują się o wiele większym niż mężczyźni nastawieniem na rozwój osobisty, a, że dodatkowo nakłada się na to także proces odchodzenia od kościoła i negacji tego, co wnosi on w nasze życie, to naturalne, że zajmują się tym właśnie kobiety. To kolejny przejaw odchodzenia od kultury patriarchatu. Najistotniejsza jest natomiast odpowiedź na rozczarowanie i poczucie niedosytu, z jakim wiele osób wychodzi z tradycyjnych pogrzebów.

- Na pewno trzeba wykazywać się empatią, zrozumieniem i wyczuciem. Myślę, że najważniejsze jest osobiste doświadczenie, bo to ono daje lepsze podejście do drugiego człowieka i wgląd w doświadczenie straty. Oczywiście

NIEZGODA NA ZASTANĄ RZECZYWISTOŚĆ

U podstaw historii Mistrzyń Ceremonii Pogrzebowych stoi często niezgoda na zastaną rzeczywistość i poczucie, że dotychczas dostępne w Polsce sposoby pożegnania zmarłych są po prostu niewystarczające. Obydwie celebrantki mają za sobą osobiste doświadczenia, które skłoniły je do wstąpienia na tę zawodową ścieżkę.

„Babcia skierowała mnie na tę drogę”

Dominika Hermanowicz

Początkiem był pogrzeb ukochanej babci jesienią 2016 roku.

- Poczułam, że sam katolicki obrządek oraz wymienienie jej imienia i nazwiska to niewystarczająca forma pożegnania tak ważnej dla mnie osoby. Późniejsza stypa też nie przyniosła mi ukojenia. Dopiero samodzielnie wykonana przeze mnie post factum prezentacja dla babci, ze zdjęciami i opowieściami o niej, pozwoliła właściwie ukierunkować emocje i przyniosła ukojenie. Ta formuła stworzyła odpowiednią atmosferę, by coś od siebie powiedzieć, tę formę docenili też moi bliscy. – wspomina Dominika Hermanowicz - Kolejny pogrzeb, tym razem kuzynki ojca, otworzył mi oczy na sytuację pożegnań, że to tak wyjątkowe chwile, a tak niezagospodarowane. To był zapalnik. Od tego czasu odbyłam wiele rozmów z osobami, które podzielały moje uczucia i poczułam, że to coś, czym chciałabym się zajmować.

Wrażenia te padły na odpowiedni zawodowo grunt – pani Dominika działała już wówczas od kilku lat w branży weselnej w ramach prywatnych uroczystości rodzinnych. Z biegiem lat czuła, że ta praca stawała się zbyt ciężka i absorbująca zwłaszcza nocami i weekendami. Zaczęła zastanawiać się nad zmianą. Jednocześnie ze względu na własne zainteresowania kształciła się w klubie mówców. I tak jej pierwszym zleceniem było napisanie wspomnienia o osobie żegnanej. Zleceniodawca – synowa zmarłej - przyznała, że ich rozmowa dała upust jej emocjom oraz przemyśleniom i podziałała oczyszczająco. Utwierdziło to celebrantkę w przekonaniu, że to właściwa droga.

„Każde spotkanie z rodziną w żałobie to są dla mnie korepetycje z życia”

Ewa Pawlik

- Brałam udział w dwóch pogrzebach partnerów moich przyjaciółek i żaden z tych pogrzebów mi się nie podobał, za każdym razem wychodziłam z nich z poczuciem, że to było „obok” tej zmarłej osoby, że odbyła się sztywna, pozbawiona jakiejkolwiek personalizacji celebracja, która nie miała nic wspólnego ani z nami, którzy zostajemy ani z tą osobą. Nic do siebie nie pasowało – tłumaczy Ewa Pawlik - Po jednym z takich pogrzebów przyjaciółka zapytała mnie, czemu nie zajmuję się tym zawodowo. To był klasyczny moment iluminacji. Nie umiałam udzielić odpowiedzi. Poczułam jednak, że to ważne i sensowne pytanie, które coś we mnie otwiera.

Była wówczas dziennikarką. Zawsze lubiła pisać sylwetki, robić research i te umiejętności przeniosła do opracowywania pogrzebów. To była więc kontynuacja dotychczasowej drogi, która zresztą potoczyła się dość lawinowo – od refleksji wiosną do pierwszego pogrzebu w grudniu 2022 roku.

- Zawsze wydawało mi się, że tzw. zwykli ludzie, jeśli poświęci się im trochę uwagi, stają się kopalnią tematów i tak naprawdę każdy jest szalenie ciekawy. Ja te historie po prostu wydobywam przed pożegnaniami. Jestem zafascynowana ludźmi – mówi Ewa Pawlik.

Pochówki humanistyczne są na tyle absorbujące, że nie wyobraża sobie przeprowadzać ich kilka w miesiącu. Siłą rzeczy łączy więc te obowiązki z dalszą pracą dziennikarską. Poza tym, uważa, że w związku z wymagającym charakterem zawodu celebrantki dobrze zajmować się czymś innym, co gruntuje w codzienności. Pracę tą nazywa korepetycjami z życia – w rodzinach spotyka różnice światopoglądowe, wyznaniowe, a pochówek humanistyczny potrafi to wszystko połączyć w spójną całość.

istotne są także umiejętności oratorskie, lekkie pióro, skupienie i uważność. Nie bez znaczenia jest zdolność do pracy pod presją czasu, gdyż zazwyczaj mam na wszystko jedynie 3-4 dni. Trzeba także potrafić radzić sobie ze stresem i emocjami – wylicza Dominika Hermanowicz.

Do tej listy Ewa Pawlik dodaje jeszcze opanowanie, takt, umiejętność dotrzymania tajemnic oraz pracy z ludźmi w żałobie. Celebrantki w swojej pracy spotykają się także z przeróżnymi sytuacjami odejścia, niektóre z nich dotyczą ludzi młodych, tragicznej śmierci czy samobójstwa, a to wiąże się z przeróżnymi emocjami, także ze złością. Rola Mistrzyni Ceremonii Pogrzebowych to często wnoszenie elementu uspokajającego i dbanie o wszelkie praktykalia, które mogłyby umknąć osobom w żałobie.

FUNERAL PLANNERKI

Nie sposób nie dostrzec tu podobieństwa z obowiązkami wedding plannera, zawodu, który jeszcze niedawno w Polsce nie był w ogóle znany, a teraz z powodzeniem staje się coraz bardziej popularny i już mało kogo dziwi. W Stanach Zjednoczonych i niektórych krajach Zachodu zakłady pogrzebowe zatrudniają funeral plannerów jako wyspecjalizowanych organizatorów wydarzeń, którzy doradzają osobom w żałobie i uzgadniają z nimi plany pogrzebowe, a potem nadzorują przebieg całej uroczystości.

- Każdy pogrzeb to zupełnie inna historia, ale mam wrażenie, że naszą funkcją jest niesienie ukojenia i opiekowanie się rodziną w tym szczególnym momencie, zadbanie o to, żeby nic nam nie umknęło, żeby część ciężaru organizacji wydarzenia zdjąć z rodziny. Zazwyczaj, kiedy celebrantka przyjmuje zlecenie, to staje się osobą łączącą biuro pogrzebowe z rodziną – mówi Ewa Pawlik. - W Ameryce jest funkcja funeral plannera i prawie każde biuro pogrzebowe w Stanach Zjednoczonych ma taką osobę i myślę, że to jest tylko kwestia czasu, kiedy funeral plannerzy pojawią się i u nas.

W Polsce częściej spotykamy pojęcie funeral planning jako planowanie własnego odejścia, tj. zostawienie dyspozycji dotyczących swojego pogrzebu - takich jak wybór miejsca pochówku, rodzaju ceremonii czy też detali uroczystości - także na długo przed tym, gdy zajdzie taka potrzeba. Zdejmuje to ciężar decyzyjny z rodziny zmarłego i niektóre domy pogrzebowe oferują już taką usługę. Celebrantkom z kolei zdarza się pracować z ludźmi terminalnie chorymi, którzy przygotowują się do odejścia i chcą je ułatwić rodzinie.

NIE TYLKO MOWA POŻEGNALNA

Każda celebrantka ma swoją własną metodę pracy, jednak zawsze początek to rozmowa o potrzebach żałobników. Dominika Hermanowicz zbiera podstawowe informacje o osobie zmarłej na podstawie kwestionariusza przesłanego rodzinie. Następnie umawia się już na konkretne spotkania trwające od 1,5 do 2,5h, a nawet dłużej. Tyle czasu zajmuje jej poznanie danej historii z różnych perspektyw.

- To są szczególne rozmowy z osobami w sytuacji straty. Trzeba z wyczuciem wejść w ich świat. W trakcie spotkań pojawiają się różne emocje, czasem płacz, wzruszenie, dawne wspomnienia... Jednocześnie z żałobników spada pewien ciężar, a przychodzi poczucie domknięcia, ulgi. Wiem, że te rozmowy dają ludziom też pewne zakotwiczenie w rozchwianej rzeczywistości. To taki moment zatrzymania się w pędzącej rzeczywistości, zastanowienia się nad życiem i śmiercią – opowiada Dominika Hermanowicz. - Wracam z nich nasycona nastrojem, treścią, atmosferą i przelewam to wszystko na papier, a potem rodzina to ostatecznie weryfikuje. Kluczowy jest właśnie kontakt z bliskimi – osobisty, czasami online, ale zawsze uważny i pełen empatii.

Cena jej pracy zależy od wielu czynników, przede wszystkim od zakresu usług. Można powiedzieć, że zaczyna się od 1000 zł.

Dla Ewy Pawlik to praca wymagająca szybkiej mobilizacji – w ciągu 4-5 dni przeprowadza około 8 wywiadów z ludźmi, którzy znali zmarłą osobę na różnych etapach jej życia. W ten sposób tworzy możliwie pełny obraz, tj. mówiąc językiem dziennikarskim, sylwetkę danej osoby. Jednocześnie często jej obowiązki wychodzą daleko poza przygotowanie samej mowy pożegnalnej.

- Koszt zależy od bardzo wielu czynników – od naszego zaangażowania, od tego jak wiele jest do zrobienia. Usługa świeckiego celebranta, polegająca na tym, że wysyłamy mu bio osoby zmarłej i spotykamy się następnym razem na cmentarzu, kosztuje około 1000 zł, a usługa celebrantki opierająca się na spędzaniu całych godzin z rodziną, przeprowadzaniu prób na miejscu, szukaniu odpowiednich miejsc, dbaniu o scenografię, dobór muzyki, tworzeniu prezentacji multimedialnych, a także, jeśli jest taka potrzeba, polecaniu różnych podwykonawców, musi kosztować więcej. Przy takiej kompleksowej obsłudze pogrzebu trzeba się liczyć z kosztami w granicach 3000 zł. Przy średnim koszcie pochówku, który wynosi w Polsce obecnie 18 000 zł, w odróżnieniu od dodatku pogrzebowego, który jest śmiesznym ułamkiem tej kwoty, wydaje mi się, że to są jednak pieniądze, które warto na ten cel przeznaczyć – wyjaśnia Ewa Pawlik.

Obydwie celebrantki nie narzekają na brak pracy, przyznając jednocześnie, że zlecenia otrzymują głównie z polecenia. Rekomendują je osoby, które były na prowadzonych przez nie uroczystościach, słyszały o ich pracy lub też znają je z innych działalności – dziennikarskiej w przypadku Ewy Pawlik czy prowadzonych ceremonii - Dominiki Hermanowicz. Pomocny okazuje się także Internet oraz bardziej świadome i postępowe domy pogrzebowe.

MISJA

Mistrzynie Ceremonii Pogrzebowych swoją pracę postrzegają niejako misyjnie. Te zrzeszone w ramach Instytutu Dobrej Śmierci starają się jak najwięcej udzielać w mediach, aby popularyzować wiedzę na temat innych form pochówku i możliwości, które stoją przed rodzinami w żałobie. Wspomagają je też edukacyjnie i psychologicznie. Celebrantki są dostępne dla rodziny właściwie w nieograniczonym wymiarze przed pogrzebem, a sama możliwość rozmowy o zmarłym pełni funkcję terapeutyczną, pomaga przejść ze stanu szoku, rozbicia, zagubienia do spokojniejszej refleksji.

- Wiem, że daję ludziom oparcie i z wyczuciem pomagam im wejść na drogę żałoby. Jestem też przewodnikiem w zdarzeniu ze specyficzną i trudną branżą pogrzebową. Uważam, że w centrum starań zawsze powinni być ludzie w stracie – przyznaje Dominika Hermanowicz.

Poza pożegnaniami, prowadzi śluby humanistyczne i ceremonie powitania dziecka w rodzinie, czyli zupełnie inne uroczystości, radosne, pełne nadziei. Wszystkie wydarzenia są dla niej spotkaniami z ludźmi, którzy opowiadają jej wyjątkowe historie, pokazują piękno emocji, które łączą lub łączyły ich z danymi osobami. Podczas pożegnań obecny jest wprawdzie smutek czy żal, ale pojawia się też wdzięczność za to, co wniósł zmarły. Piękno tych relacji podnosi ją na duchu.

ANJA FRANCZAK

INSTYTUT DOBREJ ŚMIERCI

Wzorce z Zachodu

Mistrzynie Ceremonii inspiracji szukają na Zachodzie. Według Ewy Pawlik w Holandii pogrzeby humanistyczne stanowią już 98%, miała okazję przyjrzeć się niektórym z nich. W Amsterdamie znajduje się Muzeum Śmierci, które odwiedziła z polecenia Instytutu Dobrej Śmierci - kolektywu badawczo -edukacyjnego zrzeszającego kilkadziesiąt osób z bardzo różnych ścieżek zawodowych. To naukowczynie, terapeuci, dziennikarze, artyści, którzy w swojej pracy dotykają tematu śmierci. Instytut organizuje szkolenia, seminaria, spotkania online, cykliczne Death Cafe, a nawet Festiwal Dobrej Śmierci. Chodzi o to, aby nie wypierać śmierci z przestrzeni publicznej, a wręcz przeciwnie – tworzyć miejsce do rozmowy o niej. Celem statutowym jest popularyzacja wiedzy i świadomości dotyczącej śmierci w każdym jej aspekcie – od fizycznego umierania czy opieki nad terminalnie chorą osobą po pracę z ludźmi w różnie rozumianej żałobie.

Przyznaje jednocześnie, że celebrantki związane z Instytutem nie traktują siebie jako konkurencji i nie walczą miedzy sobą o klientów. Ich relacje trafniej oddaje siostrzeństwo – pomagają sobie w organizacji pogrzebów, oglądają te, które przygotowują, żeby wyciągać wnioski i uczyć się na innych przykładach w ramach życzliwej współpracy. To ona stoi u podstaw powstania Instytutu.

- Instytut Dobrej Śmierci założyłam po kilku latach działania wokół śmierci i żałoby. Pracowałam jako towarzyszka w żałobie, prowadziłam jednocześnie swój blog „Sprawa ostateczna" i poznawałam coraz więcej osób w Polsce, których życie zawodowe dotyka tematów śmierci i to w bardzo różny sposób – mówi pomysłodawczyni Anja Franczak. - Były to lekarki i lekarze pracujący w hospicjach, artystki i artyści zajmujący się tematem śmiertelności i przemijania w swojej twórczości, osoby z branży funeralnej i te, które pracują na różnych uniwersytetach i badają temat tanatologiczny poprzez pryzmat historii, etnologii i antropologii itd. Zauważyłam, że wszyscy szukamy nowego, albo po prostu bardziej ludzkiego, czułego sposobu opiekowania się tymi tematami związanymi ze śmiercią, na które w naszej obecnej kulturze brakuje przestrzeni. Gdy zobaczyłam, że jest nas tyle, stwierdziłam, że dobrze byłoby nas połączyć w jakiś sposób, żeby z jednej strony mogła powstać współpraca interdyscyplinarna między tymi ludźmi, przestrzeń do wymiany wiedzy i doświadczeń, a z drugiej strony, żeby działać publicznie i edukacyjnie, dzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem poprzez wykłady, konferencje, szkolenia, warsztaty. Tak więc Instytut Dobrej Śmierci ma takie dwa cele: tworzenie sieci i współpracy między profesjonalistkami i profesjonalistami zajmującymi się tematem śmierci oraz wnoszenie tych tematów w sferę publiczną.

PRZYBYWA POCHÓWKÓW HUMANISTYCZNYCH

Wygląda na to, że jesteśmy w trakcie zmiany na rynku pogrzebowym. Celebrantki przyznają, że zapytań o pochówki humanistyczne jest rzeczywiście więcej. Zauważają to też biura pogrzebowe, którym coraz częściej zależy na współpracy z Mistrzyniami Ceremonii. Obrządki, rytuały wiązane ze śmiercią istniały w życiu człowieka na długo przed chrześcijaństwem. Nic więc dziwnego, że, jeśli z takich czy innych względów nie odnajdujemy się w ramach katolicyzmu, szukamy innych alternatyw.

- Co ciekawe często uczestnicy takich ceremonii mówią po nich, że są zaskoczeni ich przebiegiem i że to tak właśnie powinien wyglądać pogrzeb. I to niezależnie od religii, którą dane osoby wyznają. Wszyscy mamy potrzeby społeczne, wszystkim nam towarzyszą podobne emocje i wszyscy chcemy godnie pożegnać bliskich, mieć okazję przekazania, za co jesteśmy im wdzięczni – konstatuje Dominika Hermanowicz.

- Wcześniej przez wiele lat mieliśmy celebrantów świeckich albo pochówek religijny. Obecnie ludzie dość często zachowują wiarę przy jednoczesnym rozczarowaniu kościołem. W związku z tym zależy im na uhonorowaniu aspektu religijnego, a jednocześnie poszukują takiej trzeciej drogi i my jak najbardziej jesteśmy na to otwarte – stwierdza Ewa Pawlik. - Tym, co często ludzi powstrzymuje przed zamówieniem tego rodzaju pożegnania jest ta obawa, że ta część rodziny, która jest bardzo konserwatywna i przywiązana do tradycyjnych form pochówku, będzie im miała za złe odejście od konwencji. Wtedy idealnym rozwiązaniem staje się ceremonia łączona.

Fot. Karol Kacperski

Lucyna Waruszewska, Dyrektor Generalny Hotel Almond Business & SPA, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Beata Piosik, Dyrektor Generalny Sopot Marriott Resort & Spa, Magdalena Tyczyńska

Michał Kaczorowski, Redaktor Naczelny trojmiasto.pl, Magdalena Dąbrówka, Kształt Rzeczy, Beata Mądry, Agnieszka Sawicz, Exclusive Dental Studio

Jan Sikora, profesor ASP, Sikora Wnętrza, Mariusz Waras, profesor ASP, m-city

Tomasz Stogowski, Regional Technical Manager w Noble Corp, współwłaściciel kliniki Marii Van De Zell

Maria Zrzelska-Pawlak, Magdalena Bielecka, Pracownia Magma

Martyna Musiał, Wiceprezes BMC, Michał Stankiewicz, Redaktor Naczelny Prestiż Magazyn Trójmiejski

PRESTIŻOWY WIECZÓR DELUXE

Październikowy Wieczór DeLuxe organizowany przez magazyn Prestiż i Biznes Prestiż odbył się pod znakiem dyskusji panelowej pod hasłem "Społeczna odpowiedzialność deweloperów". Zaproszonymi prelegentami byli: Izabela Disterheft, Jadwiga Kosińska, Piotr Lorens i Bogusław Wieczorek. Spotkanie miało miejsce w pięknej przestrzeni udostępnionej przez partnera wydarzenia - Wine Bar Mielżyński Gdańsk. Tego wieczoru firma British Auto Zdunek zaprezentowała auta marki Range Rover, a agencja Pepper House działająca w branży nieruchomości przedstawiła portfolio swoich usług. Goście mogli też podziwiać projekt "Złotej butelki", który dla kolumbijskiej marki rumu przygotował prof. ASP Mariusz Waras.

Krzysztof Król, Ultra Relations, Tomasz Balcerowski, MBA, Prezes Zarządu Ekoinbud

Robert Mielżyński, właściciel Wine Bar Mielżyński Gdańsk, Ireneusz Osiński, prowadzący wydarzenie

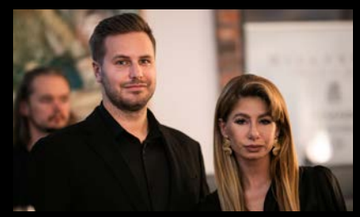
Piotr Lorens, Architekt Miasta Gdańska, Jadwiga Kosińska, Dyrektor Projektu Stocznia Cesarska

Jakub Dobrowodzki, Prezes Allcon Budownictwo, Zbigniew Canowiecki, Prezydent „Pracodawców Pomorza"

Janusz Benesz, Prezes Zarządu Stowarzyszenia Trefl Pomorze, Zbigniew Nowak, założyciel Grupy Nowak

Maria Maja Bek, MS Group, Anna Butowska, Medycyna Estetyczna Dr Anna Butowska, Joanna Łoś, Robyg

Joanna Wagner, Wagner Woda Kangen, z partnerem



Wojciech Warszawski, Ismena Warszawska, projektantka mody

Fot. Krzysztof Nowosielski

Bogusław Wieczorek, Pełnomocnik Zarządu Olivia Centre

Petra Szychułda, Jarosław Berg-Szychułda, właściciele Emanuel Berg

Aleksandra Tychy, Vastint, Joanna Kwiatkowska, Marketing Manager Vastint, Agnieszka Szlachcikowska, Vastint

Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Magdalena Dąbrówka, Kształt Rzeczy, Edyta Sobczyńska, Mesmetric, Marcin Konopka, Ministerstwo Spraw We Wnętrzach

Adrianna Bonik, Karolina Kotkowska, architektki

Ewa Kotlewska, Intel, Maciej Tałałaj, Amazon

Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Julia Sylwestrzak, Marina Beach Gym

Piotr Zwoliński, Piotr Lewiński, właściciele Pepper House

Łukasz Stybner, Dyrektor Regionalny Citigold, Sylwia Stybner

Jakub Dobrowodzki, Prezes Allcon Budownictwo

Robert Dziobiak, Dyrektor Zarządzający Dealer British Auto Zdunek, Kornelia Ziółkowska, Bartłomiej Studniarz, Dealer British Auto Zdunek

Piotr Erdmann, Kacper Wandycz, Artur Walas, PremiumState

Izabela Disterheft, Dyrektor Regionalna Colliers

Robert Mielżyński, właściciel Wine Bar Mielżyński Gdańsk

Karolina Michalak, White Wood, Karina Kokłowska, White Wood, Martyna Nowakowska, Flora Development

Robert Dziobiak, Dyrektor Zarządzający Dealer British Auto Zdunek, Przemysław Kisielewski, Dyrektor Zespołu Opiekunów Klienta Citigold

Jadwiga Kosińska, Dyrektor Projektu Stocznia Cesarska, Cezary Maciołek, Prezes Grupy Progress

Marcin Sobala, Kierownik Oddziału Wine Bar Mielżyński Gdańsk, Wiktor Cywiński, Wine Bar Mielżyński Gdańsk

Andrzej Nejman, aktor

Asia Sekulska, Bosasia, Natalia Zaleska, Plonka

Barbara Całek, projektantka sukien, Wojciech Sobierański, właściciel Regalia

Fot. Krzysztof Nowosielski

Timbar Domżalska, projektantka, Agnieszka Maliszewska, Fundacja Inwestycje w Rozwój Kapitału Ludzkiego Olsztyn, Pola Domżalska, modelka

REGALIA POLSKA MANUFAKTURA W GDAŃSKU!

23 września w gdańskiej galerii City Meble odbyło się uroczyste otwarcie pierwszego polskiego salonu Regalia Polska Manufaktura. W programie wydarzenia znalazły się między innymi spotkania z inspirującymi twórcami i wnętrzami, czy pokaz warmińskiej projektantki Barbary Cały.

Ewa Frazer, Regalia, Kinga Monteil, klientka Regalia

Jola Wiszniewska, prowadząca wieczór, Wojciech Chmura, przyjaciel Regalia

Karolina Kazula, Reston

Luisana Mazzei Jantzen, Casamara

Bogusław Wieczorek, Pełnomocnik Zarządu Olivia Centre, Andrzej Stelmasiewicz, Radny Miasta Gdańska, fundator Fundacji Wspólnota Gdańska

Wręczenie grantów zwycięzcom Oliwskiego Budżetu Sąsiedzkiego

Fot. Karol Kacperski

Bogusław Wieczorek, Pełnomocnik Zarządu Olivia Centre, Andrzej Stelmasiewicz, Radny Miasta Gdańska, Tomasz Strug, Przewodniczący Zarządu Rady Dzielnicy Oliwa

NAGRODY W RAMACH 4. EDYCJI OLIWSKIEGO BUDŻETU SĄSIEDZKIEGO PRZYZNANE!

7 października w Oliwskim Ratuszu Kultury poznaliśmy zwycięzców tegorocznej edycji Oliwskiego Budżetu Sąsiedzkiego. Nagrodzone projekty to: zajęcia Tai Chi dla osób z chorobami neurologicznymi, ekologiczna edukacja, warsztaty szydełkowania dla dzieci oraz zajęcia tworzenia kukiełek.

Małgorzata Martusewicz, laureatka Oliwskiego Budżetu Sąsiedzkiego

Patrycja Surowiec, Fundacja RC, Alicja Jankowska, laureatki Oliwskiego Budżetu Sąsiedzkiego

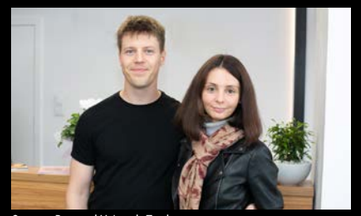
Patrycja Surowiec, Fundacja RC, laureatka Oliwskiego Budżetu Sąsiedzkiego

Fot. Krzysztof Nowosielski

Radosław Kozaryn, Monika Jeżewska, Michał i Oktawia Bartos, założyciele Best Clinic Centrum Medyczne

Michał i Oktawia Bartos, współzałożyciele Best Clinic Centrum Medyczne

Monika Jeżewska i Radosław Kozaryn, współzałożyciele Best Clinic Centrum Medyczne



Grzegorz Bemowski i Jagoda Tonderys

OTWARCIE BEST CLINIC

Na urodowej mapie Trójmiasta pojawiła się nowa klinika, która oferuje usługi nie tylko z zakresu medycyny estetycznej i kosmetologii, ale i dermatologii, ginekologii, w tym także tej estetycznej. Uroczyste otwarcie Best Clinic odbyło się 21 października w Gdańsku Wrzeszczu. Podczas otwarcia zaproszeni goście mieli okazję zapoznać się z ofertą kliniki, porozmawiać ze specjalistami tworzącymi miejsce i przy lamce szampana wznieść toast za zdrowie i piękno, które jest głównym hasłem Best Clinic.

Anna i Dariusz Bartos

Tatiana Kuligowska i Natalia Szymaniec - Szymańska

Sabina Paluch i Anna Bartos

Wiesława i Tadeusz Bagińscy

Fot. Krzysztof Nowosielski

Agnieszka Płoska i Anna Szczepkowska, mówczynie II edycji Flow Talks

Anna Miler i Joanna Wróbel-Aydin, mówczynie II edycji Flow Talks

Maria Ekes-Karczewska i Magdalena Przybylska, mówczynie II edycji Flow Talks

Fot. Karolina Baczewska

Maria Ekes-Karczewska zwyciężczyni II edycji Flow Talks

FLOW TALKS. SPOTKANIA NIEZWYKŁYCH KOBIET

Podczas II edycji wydarzenia organizowanego przez O4 Coworking osiem mówczyń opowiadało o tym, w jaki sposób przekuć pasję w sukces.

Martyna Czarnobaj-Borowska i Karolina Rymarczyk, Project Managerki w O4 Coworking

Patrycja Blanka Pawlak i Agnieszka Korol, mówczynie II edycji Flow Talks

Prelegentki i organizatorki Flow Talks

Uczestniczki Flow Talks

Fot. Karolina Baczewska

Fot. Krzysztof Nowosielski

Marzena Filipska-Zielińska

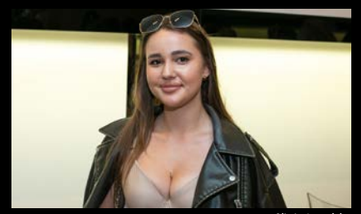
Paulina Sykut Jeżyna, dziennikarka i prezenterka telewizyjna, Patrycja Gaweł, ekspertka modowa

Grażyna Niedziółka

Magdalena Mularczyk, Katarzyna Nawrot Szymańska

SPOTKANIE NA SZCZYCIE MODOWYCH TRENDÓW

27 września w gdyńskiej Galerii Klif odbyło się kolejne wydarzenie z cyklu K2 - Spotkania na szczycie. Wieczór poprowadziły dziennikarka i prezenterka telewizyjna Paulina Sykut Jeżyna oraz ekspertka modowa Patrycja Gaweł, znana w sieci jako @gadkamatka.



Oliwia Ampulska

Barbara Ciosłowska

Katarzyna Brzozowska, Katarzyna Gubernat

Katarzyna Hinz, Kinga Bielska

Grażyna Radtke, Daria Zielińska

Magdalena Makac, Anja Coraletti, Mariola Rogóż, Dyrektorka Galerii Klif

Dagmara i Oliwia Pomaska

Ismena Warszawska, Ismena Studio

Marzena Filipska-Zielińska, Patrycja Gaweł, ekspertka modowa

Katarzyna Brzozowska, Paulina Sykut Jeżyna, dziennikarka i prezenterka telewizyjna

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FMG FABBRICA MARMI E GRANITI

DAGO
studiodago
www.studiodago.pl

A BRAND OF IRIS CERAMICA GROUP
discover more at
www.irisfmg.com

Adam Szewczyk, Prezes Zarządu ADJ Investment, Joanna Kinda-Szewczyk, Navimor International

Andrzej Sulima, radca prawny, Maria Sulima, InVilla Nieruchomości, Magdalena Komar-Komarowska, radca prawny, Kajetan Komar-Komarowski, radca prawny, Legalis Kancelaria Radców Prawnych

Fot. Krzysztof Nowosielski

Cornelia Pieper, Konsul Generalna Niemiec w Gdańsku, Małgorzata Nadolska, Dyrektor Hotelu Gdańsk i Brovarni Gdańsk, Piotr Grzelak, Wiceprezydent Gdańska

dr n. med. Lech Stachurski, Alina Łuczycka, AMM Management, dr n. med. Piotr Zaorski

Roman Kinda, Prezes Zarządu Navimor International, Agata Kwaśniewska, Strategic Sourcing Manager, Polpharma, Filip Kwaśniewski, Wiceprezes Stoczni Wisła

Krzysztof Drywa, właściciel Volvo Drywa, z żoną Anną Drywa

Krzysztof Drywa, właściciel Volvo Drywa, Bartosz Nowak, główny piwowar, Brovarnia Gdańsk, Emil Bugała, piwowar, Brovarnia Gdańsk

OKTOBERFEST W BROVARNI HOTELU GDAŃSK

30 września w Brovarni Gdańsk odbyła się impreza, która zgromadziła miłośników najwyższej jakości piwa - Gdańskie Dożynki Piwne. Podczas wieczoru nie zabrakło wyśmienitego menu, zabaw, stand-up'u, loterii i tańców - jednym słowem, dobrej zabawy!

Krzysztof Skiba, polski muzyk, satyryk, konferansjer, artysta rozrywkowy, członek zespołu Big Cyc

Kuba Kuszewski, Manager Brovarnia Gdańsk, Magdalena Madej, Sales Manager, Brovarnia Gdańsk

Małgorzata Nadolska, Dyrektor Hotelu Gdańsk i Brovarni Gdańsk, Magdalena Madej, Sales Manager Brovarni Gdańsk, Wioleta Ławicka, Sales Director, Hotel Gdańsk

Małgorzata Paczkowska, Prezes Farm-MPartner, Tolimira Pietkiewicz, Prezes Zarządu Navimor Construction

Roman Kinda, Prezes Zarządu Navimor International, Ewa Stocker

Katarzyna Orfanos - Łucka, Wiceprezes Zarządu Dagoma, z mężem

Tomasz Boras Borkowski, komik, zwycięzca Stand-up Festiwalu 2016

Tomasz Świątek, polski wioślarz, olimpijczyk, Elżbieta Utsch, Ewa Stocker

Fot. Piotr Zagiell

Ewelina Budzyńska, blogerka, Lelcia, Aleksandra Panasewicz, blogerka, Vloglola, Klaudia Dziel, blogerka, dusiowakuchnia.pl, Wioleta Ławicka, Sales Director, Hotel Gdańsk

Fot. Krzysztof Nowosielski

Marzanna Ziemińska, Tomasz Stogowski, właściciele kliniki

Agnes Gawrojek, Tomasz Stogowski, współwłaściciel kliniki

Halina Skriabin, Zoo Atelier, Martyna Sakowicz

Marzanna Ziemińska, współwłaścicielka kliniki, Sara Strugała

OTWARCIE KLINIKI MARII VAN DE ZELL

28 września, w zabytkowej kamienicy w Sopocie odbyło się uroczyste otwarcie kliniki Marii Van De Zell. To nowe miejsce na mapie trójmiejskich klinik oferujące zabiegi z zakresu medycyny estetycznej i kosmetologii, trychologii, dietetyczne i fizjoterapeutyczne. Podczas wydarzenia zaproszeni goście mogli poznać specjalistów tworzących klinikę jak również skorzystać z oferowanych w klinice zabiegów. Podczas otwarcia zaprezentowano także dermokosmetyki ZO Skin Health na których wykonywane są zabiegi.

Malwina Archacka, Zoo Atelier, Jagoda Woźniak

Marek Żarski, Karolina Biernatowicz, managerka kliniki

Tomasz Stogowski, współwłaściciel kliniki, Dominika Zieniewicz, finalistka Miss Polski 2023, Maciej Puzowski

Tomasz Stogowski, Adrian Mielnik

Fot. Nikola Leleń

Brenda Bleszyńska-Golik, Halina Włodarska, goście wernisażu

Elżbieta Ścibor, informatyk, Piotr Kowalski, artysta grafik, Margarita Staszulonok, Jarosław Ziętek, polonista i muzyk

Gizela Owsikowska, dr geologii, Barbara Glaza właścicielka galerii, Helena Kopańska, polonistka

Halina Włodarska, Helena Kopańska, Brenda Golik, Barbara Glaza, Anna Węsierska, Katarzyna Marszalec

„MISTRZ I MAŁGORZATA" W GLAZIE

Ostatniego dnia września w galerii Glaza Expo Design odbył się wernisaż wystawy Łukasza Rogińskiego zatytułowanej „Mistrz i Małgorzata". Wieczór uświetnił muzycznie Jarosław Ziętek.

Leszek Tarasewicz, animator kultury, Justyna Rogińska, Fundacja Sprawni Inaczej, Andrzej Stelmasiewicz, radny, mecenas sztuki

Łukasz Rogiński, artysta malarz, autor prac

Maciej Śmietański, dr nauk medycznych, chirurg, artysta, Joanna Śmietańska, lekarz anestezjolog, Tomasz Glaza, architekt wnętrz

Tomasz Glaza, architekt wnętrz, Łukasz Rogiński, autor prac, Barbara Glaza, właścicielka galerii, Andrzej Stelmasiewicz radny, mecenas sztuki

Fot. Krzysztof Nowosielski

Rafał Wiszniewski, Port Lotniczy Gdańsk

Grzegorz Sibiga, Przembud Gdańsk,
Marcin Dziekoński, Przembud Gdańsk

Od lewej: Arek Miler, Kasia Miler, Karol Kwoczała, Rafał Żmuda, Mariusz Domański, Ewelina Domańska, Bartek Fabian, Wrapteam „We will wrap your world"

Karolina Botwicz, Zarząd Morskiego Portu Gdynia

BALTEXPO 2023

Największe spotkanie branży morskiej w Europie Środkowo-Wschodniej odbyły się w dniach 1-12 października.. Baltexpo, bo o tym wydarzeniu mowa, zgromadziło miłośników branży morskiej i portowej, a wystawcy prezentowali najnowsze osiągnięcia technologiczne w tym sektorze.

Michał Śmigielski, Morska Agencja Gdynia,
Dominik Popiel, właściciel i prezes firmy Nautiqus

Od lewej: Bartłomiej Oset, NDI Development, Jacek Świderski, NDI SA, Sara Muszak, NDI Development, Andrzej Hinc, NDI Development

Anton Ciepielewski, Budimex, Marlena Lekowska, Budimex, Piotr Sumiła, Budimex

Natalia Pietruszyńska, MG Caterpillar Marine Dealer, Mateusz Jabłoński, MG Caterpillar Marine Dealer

Tomasz Pisarski

Ireneusz Ćwirko, CRIST

Mariusz Pietrzak, Pekabex Bet

Małgorzata Baczyńska, Grupa Przemysłowa Baltic, Artur Głownia, Grupa Przemysłowa Baltic

Natalia Bednarska, Transition Technologies Software

Jyrki Kujansuu, Saab Technologies

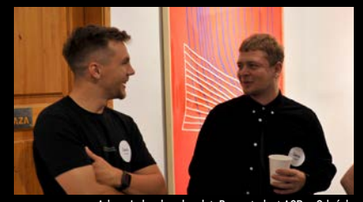
dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie, prof. Janusz Akermann, malarz i grafik, wykładowca ASP w Gdańsku

Fot. Tomasz Jurgielewicz, Martyna Niecko

Tomasz Jurgielewicz, fotograf, dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie, Halszka Gronek-Żywicka wraz z małżonkiem Mateuszem Żywickim, fundacja MORZE, gospodarze tuBazy, Monika Gradzik wraz z małżonkiem Ziemowitem Liszką, fundacja MOZI, gospodarze tuBazy, członkowie i wolontariusze tuBazy: Adam Jedynak, Ola Marchewka, Anna Drywa, Kamila Aluszyk, Maja Mosiewicz, Maja Gosławska, Yurii Halaibida

dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie, Joanna Czaplewska, ilustratorka, nauczycielka akademicka, dra Magdalena Czajka-Cardoso, fotografka, projektantka, nauczycielka akademicka

Marcin Musiał, restaurator, Maciej Urbanek, przedsiębiorca



Adam Jedynak, członek tuBazy, student ASP w Gdańsku, mgr inż. Yurii Halaibida, członek tuBazy, architekt

Alicja Gawełczyk, tłumaczka przysięgła języka włoskiego, wraz z małżonkiem Krzysztofem Piotrowskim, obok: Katarzyna Prządka

„HISTORIE WIELOWĄTKOWE I NEON". WERNISAŻ WYSTAWY ALEKSANDRY PRUSINOWSKIEJ W TUBAZIE

7 października w tuBazie na gdyńskich Kolibkach odbył się wernisaż wystawy zatytułowanej "Historie wielowątkowe i neon". Ekspozycja składa się z kilkudziesięciu prac Aleksandry Prusinowskiej, gdyńskiej malarki i graficzki, które wykonane zostały na przełomie ostatnich dwóch lat różnymi technikami artystycznymi. Znalazły się wśród nich zarówno formy dwuwymiarowe (malarstwo oraz grafika artystyczna), jak i te przestrzenne – ceramiczne. Organizatorem wystawy jest fundacja MORZE.

dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie, Michał Stankiewicz, Redaktor Naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Ryszard Oczoś, Prezes Zarządu Ocean Group, Maciej Urbanek, przedsiębiorca

Anna Oczoś, agentka biura nieruchomości, Ocean Group, Natalia Jóźwik, natural make-up artist

Magdalena Pomas, graficzka, dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie

gościnie wystawy

Mateusz Żywicki, kurator wystawy, prezes fundacji MORZE, gospodarz tuBazy, dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie

prof. Janusz Akermann, malarz i grafik, wykładowca ASP w Gdańsku
Iwona Delińska, malarka

Agnieszka Hrynkiewicz, dyrektorka zarządzająca SANTI Sp. z o.o., dra Magdalena Żadkowska, socjolożka, wykładowczyni UG

Dominika Król-Wacewicz, wraz z małżonkiem Arturem Wacewiczem, prezesem OpenSea by AD, dra Aleksandra Prusinowska, malarka i graficzka, autorka wystawy w tuBazie, Karolina Kalska, projektantka mody, Magdalena Ślepowrońska – psycholożka, Piotr Qfel wraz z partnerką Anastasiyą Goncharuk

Fot. Krzysztof Nowosielski

Michał Jelonek, trójmiasto.pl, Łukasz Zieliński, Vacos Car Lab

Mariusz Sekuna, Mercedes-Benz Polska

Bogdan Goworowski

Kizo, raper

PREMIEROWY POKAZ MERCEDESA-BENZ KLASY E

3 października w salonie Mercedes-Benz BMG Goworowski w Gdyni zaprezentowany został nowy Mercedes-Benz Klasy E. W trójmiejskiej premierze auta wzięło udział ponad 200 zaproszonych gości.

Sławomir Lucewicz, Z-ca Dyrektora ds. Promocji, Kancelaria Marszałka Województwa, z żoną

W środku: Marcin Fołtyn, Sales Manager, Mercedes-Benz Polska

Bartosz Gondek, dziennikarz motoryzacyjny, z żoną

Marek Szybilski, Dyrektor Sprzedaży, Mercedes-Benz BMG Goworowski, Mariusz Sekuna, Mercedes-Benz Polska

Adam Braumberger, Dyrektor Marketingu, BMG Goworowski, Małgorzata Tuszyńska, Agencja, Admar Galicja

Marcin Suchocki, CEO Taxomatic & Kultura Smaku

Agata Grabowska

Filip Stankowski, dział marketingu, BMG Goworowski

Zofia Kubińska, Henryk Kubiński, Zormet, Agnieszka Kubińska, psycholog

Marek Gut, Classic Moto Story, z żoną

DWÓR UPHAGENA
ARCHE GDAŃSK
Wigilie firmowe
Join the story
256 POKOI
9 SAL KONFERENCYJNYCH
WELLNESS
RESTAURACJA STARA KUCHNIA
Arche Dwór Uphagena Gdańsk,
konferencje@archedworuphagena.pl, tel.: 58 506 55 92

Fot. Nikola Leleń

Szymon Romanowski, właściciel galerii Triada, Waldemar J. Marszałek, artysta malarz, Czesław Tumielewicz, artysta malarz

Joanna Bieńkowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Zofia Elwart, z córką Felicją

Maria Malek, Grażyna Romanowska, Janusz Mackiewicz, kontrabasista z Trio Wojciecha Staroniewicza

Małgorzata Dzierzgwa, galeria Triada, Ewa i Marek Wróbel

WYSTAWA ARS LONGA VITA BREVIS

Podczas wernisażu zbiorowej wystawy „Ars Longa Vita Brevis. Sztuka jest wieczna." Zaprezentowane zostały prace 7 trójmiejskich artystów: Kiejstuta Bereźnickiego, Henryka Cześnika, Kazimierza Kalkowskiego, Waldemara Marszałka, Czesława Tumielewicza, Andrzeja Umiastowskiego oraz Marka Wróbla.

Waldemar J. Marszałek, artysta malarz, Beata Pela, artystka

Mirosław Miadziółko i Czesław Tumielewicz, artyści

Andrzej Umiastowski, artysta malarz, Szymon Romanowski, właściciel galerii Triada

Kazimierz Kalkowski, artysta, Szymon Romanowski, galeria Triada, Waldemar J. Marszałek, artysta

Fot. Nikola Leleń

Bartłomiej Błażejowski, Prezes Okręgu Gdańskiego ZPAP, kurator wystawy, Marcin Zawicki, artysta malarz, Laureat Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego, ASP, Roman Nieczyporowski, historyk sztuki, ASP, Krzysztof Polkowski, Rektor ASP

Honorata Pilszyk, córka Kazimierza Ostrowskiego, Liliana Balcerzak-Najdekier, Kierownik Biura Zarządu Okręgu Gdańskiego ZPAP

Bartłomiej Błażejowski, Prezes Okręgu Gdańskiego ZPAP, kurator wystawy, Marcin Zawicki, artysta malarz, Laureat Nagrody im. Kazimierza Ostrowskiego

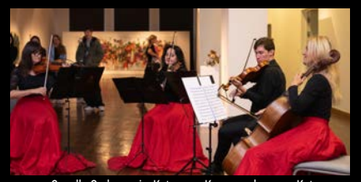
Mariusz Hoffman, Wiceprezes Okręgu Gdańskiego ZPAP, Zbigniew Brzostowski, historyk sztuki, ASP

WRĘCZENIE NAGRODY IM. KAZIMIERZA OSTROWSKIEGO

2 października w Auli Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku uroczyście wręczono Nagrodę im. Kazimierza Ostrowskiego za rok 2022. Laureatem XXII edycji został Marcin Zawicki. Wydarzenie zainaugurowało jednocześnie wystawę artysty.

Rita Staszulonok, malarka, członkini ZPAP, Piotr Kowalski, kaligraf, grafik, sekretarz Zarządu Okręgu Gdańskiego ZPAP

Władysław Zawistowski, Dyrektor Departamentu Kultury UM Województwa Pomorskiego, Beata Jaworowska, Z-ca Dyrektora Departamentu Kultury UM Województwa Pomorskiego, Ewa Adamska, Kierownik Referatu ds. Mecenatu Kultury w Biurze Prezydenta ds. Kultury Urzędu Miejskiego w Gdańsku



Capella Gedanensis: Katarzyna Kowacz, skrzypce, Katarzyna Rogalska, skrzypce, Tomasz Mrowiński, altówka, Alicja Lach-Owsiany, wiolonczela

Andrzej Stelmasiewicz, Radny Miasta Gdańska, Przewodniczący Komisji Kultury i Promocji w Radzie Miasta Gdańska

JEDYNY SALON I SERWIS
RANGE ROVER NA POMORZU

RANGE ROVER
DEALER ZDUNEK

British Auto Zdunek
Tel.: +48 58 770 03 00
ba-salon@zdunek.pl
ul. Miałki Szlak 42
80-717 Gdańsk

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; Umam Marina, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon); Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Sztuka Wyboru, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; Rosse Rosse, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Costa Coffee, Gdynia, Centrum Riviera; Mamma Mia Cafe, Sopot, Plac Zdrojowy 2; Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27; Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus); Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent; Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera; Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Bistro Walter, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; Pociąg do kawy, Sopot, Sopot Centrum; La Crema, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; La Bagatela, Sopot, Dworcowa 5; Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia, Gdańsk, ul. Norwida 9; Columbus Caffee, Gdańsk, Forum Gdańsk; Etno Cafe, Gdańsk, Forum Gdańsk; Bacio di Caffè, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; Park Cafe, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; Lavenda Cafe & Galeria, Gdynia, ul. Starowiejska 11; Tłok, Gdynia, ul. Wybickiego 3; Ale Browar, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; Pawilon, Sopot, ul. Haffnera 7/9; Kotka Cafe, Gdańsk, ul. Polanki 124 D; Fit Cake, Sopot, ul. Podjazd 11; Bosko, Gdańsk, al. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; Jagspot, Gdańsk, św. Ducha 14B; Ale Browar, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; Avocado Vegan, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; Surfburger Chełm, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; Surfburger Wrzeszcz, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; Surfburger Śródmieście, Gdańsk, ul. Garncarska 30; Surfburger Sopot, Sopot, ul. Kościuszki 10; Surfburger Gdynia, Gdynia, ul. Abrahama 11; Rotterdam Wie Bar, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; Niepokorni, Gdańsk, ul. Chmielna 26; Riverside by Pilsner, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Tygle, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Woosabi, Gdańsk, ul. Chmielna 10; True, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Jak się masz Bistro, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; Stary Maneż, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; Mami Sushi, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; Wozownia, Gdańsk, ul. Gradowa 6; Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; Zafishowani, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Chang, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; Officyna, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); Grass, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; Wiśniewski, Gdańsk, ul. Piwna 22; Motlava, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; Trattoria Bresno, Gdańsk, ul. Krasickiego 9B/1; Tekstylia, Gdańsk, ul. Szeroka 11; AïOLI inspired by Gdańsk, ul. Partyzantów 6; BonŻur, Gdańsk, ul. Piwna 36; Majolika, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; Machina, Gdańsk, ul. Chlebnicka 13/16; Fishmarket, Gdańsk, Targ Rybny 6; Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6; Correze, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/7; Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Mito Sushi, Gdańsk, ul. Szeroka 50; La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta 1; Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Izakaya Sushi, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; KOKU Sushi, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; Lula, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); Ping Pong, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); Eliksir, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre; Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39; Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; Mono Kitchen, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; Restauracja Magiel, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Tu Można Marzyć, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; Meso Ramen, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 17/4; Faloviec, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; Pobite Gary, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; Tako, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/U1; Przepis na, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 132/5; Meat Shack BBQ, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; Papieroovka, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Canis Restaurant, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; Guga Sweet & Spicy, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/9; La Pampa Steakhouse, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; Gvara, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48/51; Fino, Gdańsk, ul. Grząska 1; T-bone Steak House, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; Long Street 52, Gdańsk, ul. Długa 52/53; Restauracja Sapore, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; Kozlova Złota Brama, Gdańsk, ul. Długa 81/83; Niesztuka Restaurant&Bar, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; Neighbours's Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/u12; Chleb i Wino, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; Słony Spichlerz, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Wołowina Bistro, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 16; Stacja Food Hall, Gdańsk, Galeria Metropolia; Menya Musashi, Gdańsk, Forum Gdańsk; 4 Piętro Bistro & Restaurant, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Trafik Jedzenie i Przyjaciele, Gdynia, ul. Skwer Kościuszki 10; Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Oberża 86, Gdynia, ul. Starowiejska 30; Neon, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; F.Minga, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; Ducha66, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; POP in, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; Bistro Serwus, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; Miło Mi, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; Punkt, Gdynia, ul. Władysława IV 59; Moje Miasto, Gdynia, Skwer Kościuszki 15; Głuchy Telefon, Gdynia, ul. Świętojańska 52; Como Ristorante, Gdynia, CH Klif; Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; Chwila Moment (restauracja i kawiarnia), Gdynia, InfoBox; Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; Browar Port Gdynia, Bulwar Nadmorski; Vinegre di Rucola, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; Pasta Miasta, Gdynia, ul. Świętojańska 46; Aleja 40, Gdynia, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21; Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69; Casa Cubeddu, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40; Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87; Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65; Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1; Pescado, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49; Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1; Przystanek Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; La Vita, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; Jakubiak w Sopocie, ul. Wybickiego 48; Pelican, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; Thai Thai, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); Thai Thai, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Błękitny 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 Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; No 5, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; Crudo, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Tapas de Rucola, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; Pak Choi, Sopot, ul. Morska 4; Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7; Smak Morza, Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; Atelier Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; Bulaj, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; 737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737; Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Hashi Sushi, Sopot, Sopot Centrum; Whiskey on The Rock, Dworzec Sopot; Bagażownia, Dworzec Sopot; Seafood Station Restaurant, Bar & Grill, Dworzec Sopot; Unicorn, Hipodrom Sopot; Polskie 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. Generała 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, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; Szklarnia, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; Trzy Siostry, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; BOTO, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; La Marea, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; No.5 beer bar & coffeehouse, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/U2; Starter's, Sopot, ul. Dworcowa 7; Prosto, Sopot, ul. Dworcowa 7; Dolce Vita, Sopot, ul. Dworcowa 7; Godding, Sopot, ul. Smolna 21; Symfonia Smaków, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; Zacny Liść, Gdańsk, Stary Rynek Oliwski 19; Zakwasownia, Gdańsk, ul. Norwida 2; Kulinarny motyw, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; Bombay Sopot, Plac Zdrojowy 1; Endi Wine House, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; Joko Sushi, Gdańsk, ul. Piastowska 67; Sopoko Pizza, Gdańsk, ul. Waryńskiego 21; Hora de Espana, Gdańsk, Wały Jagiellońskie, 28/30; El Mariachi, Gdańsk, ul. Grodziska 16

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; Atelier Brzozowski, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; Quiris, Gdańsk, ul. Gałczyńskiego 12; Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10; Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); Salon Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 775; Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopocki Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1; Dolce Vita Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2; HairBar, Sopot, Sheraton, Dom Zdrojowy; Falla Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; Instytut Urody POR FAVOR, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; Easy Barbers, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; Secret Avenue, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; Baltica Beauty, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; Lorenzo Coletti, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; Underground BarberShop, Gdańsk, ul. Garncarska 7/8/9; QUIRIS House of Hair&Beauty, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; Expert K&L, Gdańsk, Forum Gdańsk; LoveHair & BarberShop, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; Yasumi, Gdynia, ul. Łużycka 1B; Abacosun Instytut Urody, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; Cutting Club, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; Cichy Design, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Bussines Centre (Oliwia Point&Tower); Strefa Piękna i gustu, Gdańsk, Pólnicy 3/2; MT Salon Beauty by Magdalena Trzcińska, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; Thao Thai, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Bali SPA, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Instytut Genesis, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Vanity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; OXO Luxury Spa, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; Body & Mind Clinic, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; Diamond Clinic, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; Spa Hotel Hanza, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Prana Spa, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Grand Hotel Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; Hotel Haffner SPA, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; The Oriental Spa, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; Venity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; Gdyński Instytut Podologiczny, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; Permanent Make-up Place Anna Krzywkowska, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; Skinlab, Gdańsk, ul. Hemara 2; Dr Kondej, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; Klinika Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; Instytut Kosmetologii Babiana, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; Gdańska Klinika Urody, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; Klinika Gorszewska, Gdynia, Al. Legionów 112/2; L'assai Medical Clinic, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; Veoli Clinic, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Hevena Beauty, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; Klinika Estetyki, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; Centrum Medyczne Nowe Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; Instytut Urody Agata Partyka, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D; Derm-Al, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; MedSPA by dr Kobylińska, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; Mam, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; Sztorm Tattoo Studio, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; Medycyna estetyczna Anna Butowska, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; YUKO Beauty Lab, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; Klinika urody Beleza, Gdynia, ul. Legionów 153; DIDI Aesthetics, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jaglana 4; Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160; Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; Hotel Sadova, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Hotel Almond, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; Hotel Nadmorski, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; Radisson Blu, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54, Sopotorium, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 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 36 A; Mała Anglia, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Dworek Admirał, ul. Powstańców Warszawy 80; Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59; Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; Hampton by Hilton, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; Hilton, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; Mercure Gdańsk Stare Miasto, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; IBB Hotel, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; Holiday Inn, Gdańsk, ul. Chmielna 1; Hotel Raddison, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; Sopot Marriott Resort & Spa, Sopot, ul. Bitwy Pod Płowcami 59; My Story Sopot Apartments, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; Hotel Bayjonn, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; Hotel Opera, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; Hotel Willa Lubicz, Gdynia, ul. Orłowska 43; Willa Wincent, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; Zdrofit, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256 (Klif); Zdrofit, Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2; Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C; Zdrofit, Sopot, ul. Dworcowa 7; Aquastacja, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; Zdrofit, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; Calypso, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seata Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Audi Centrum Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Motor Centrum, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; British Automotive Jaguar Land Rover, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410; BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81; Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; City Motors, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; Lexus Trójmiasto, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2; Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9; Ford Euro Car, Gdynia, ul. Owsiana 13; Audi Centrum Gdynia, ul. Łużycka 3A; Volkswagen Plichta, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; Peugeot JD Kulej, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; Honda, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956; Porsche Approved, Sopot, ul. Al. Niepodległości 948; Nissan KMJ Zdunek, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; Hyundai Margo, Gdańsk, ul. Al Grunwaldzka 250; Hyundai Margo, Gdynia, ul Morska 511; Skoda Plichta, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; Toyota Walder, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; Zdunek K.M.J., Gdynia, ul. Wielkopolska 250

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Dual Dental Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; Nord Clinic, Gdańsk, ul. Norwida 3U/2; Polmed, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Perfect Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2; Invicta, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 312; Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57; Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; Nawrocki Clinic, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; Prodent, Gdańsk, ul. Rajska 10; Medyczna Gdynia, Gdynia, ul. Władysława IV 59; Reha Prestige, Gdynia, ul. Kielecka 10 ; Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; Medico Dent, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; Marcin Rudnik Dermatolog, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; Mawident, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiełły 4/2; Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5; Fan-dent, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; 1DayClinic. pl Szpital Jednego Dnia, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 10; BlikPol Clinic, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; Cadent, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; DentaClinic, Gdańsk, ul. Beniowskiego 1/U2; Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bólu i Rehabilitacji, Sopot, Aleja Niepodległości 754; Sono Vanae Wesołowscy, ul. Kazimierza Górskiego 1 Gdynia (Modern Tower);

DESIGN

City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; Rolltex, Gdańsk, City Meble; Sinal, Gdańsk, City Meble; Dewro, Gdańsk, City Meble; Pro-Invest Meble, Gdańsk, City Meble; Hever Salon Snu, Gdańsk, City Meble; Pasion meble, Gdańsk, City Meble; Sofa Room, Gdańsk, City Meble; Halopczuk, Gdańsk, City Meble; Kler, Gdańsk, City Meble; Indigo Decor, Gdańsk, City Meble; Flugger, Gdańsk, City Meble; Grant, Gdańsk, City Meble; IKA-Kolor, Gdańsk, City Meble; Bel-Pol, Gdańsk, City Meble; Eko-Dar, Gdańsk, City Meble; P3 Studio, Gdańsk, City Meble; Eurodom, Gdańsk, City Meble; Praxis, Gdańsk, City Meble; Acero Polska, Gdańsk, City Meble; Gdańska Fabryka Mebli, Gdańsk, City Meble; SypialniaPlus.pl, Gdańsk, City Meble; Projekt Meble, Gdańsk, City Meble; BoConcept, Gdańsk, City Meble; Selence Materace, Gdańsk, City Meble; Flader, Gdańsk, City Meble; Praxis, Gdańsk, City Meble; Orzeł Design, Gdańsk, City Meble;Strefa Inspiracji, Gdańsk, City Meble; Meble Kolonialne, Gdańsk, City Meble; JOOP, Gdańsk, City Meble; JMB Design, Gdańsk, City Meble; Kalmar, Gdańsk, City Meble; Galla Collezione, Gdańsk, City Meble; Senpo, Gdańsk, City Meble; IWC Home, Gdańsk, City Meble; Novelle, Gdańsk, City Meble; This is Wood, Gdańsk, City Meble; Miloo Home, Gdańsk, City Meble, Orzech Meble, Gdańsk, City Meble; Kaan Meble, Gdańsk, City Meble; Corso Italia, Gdańsk, City Meble; Komandor, Gdańsk, City Meble; Moma Studio, Gdańsk, City Meble; Italmeble, Gdańsk, City Meble; Mandallin, Gdańsk, City Meble; Primavera Furniture, Gdańsk, City Meble; Rad-Pol, Gdańsk, City Meble; Meble Matkowski, Gdańsk, City Meble; Garden Space, Gdańsk, City Meble; Livingroom, Gdańsk, City Meble; Millo Home, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Taranko, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Witek Home, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; ABC Łazienki, Gdańsk, City Meble; Duka, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Home&you, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Elements, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; Hever, Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; Alfa Floors, Gdańsk, ul. Hemara 3; Galeria Rubio, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 lok.66; Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); Luxury Interiors, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); Living Story, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; Dide Light, Gdynia, ul. Stryjska 26; Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); Designzoo, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; Prestige Drzwi, Sopot, Al. Niepodległości 861; Deska Design, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 303; Deska Design, Gdynia, Wielkopolska 268; Euroforma, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 481; Miele Experience Centre, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); jaśniej.com, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 54; Ostrowski Design, Gdańsk, ul. Do Studzienki 3/1; Internorm, Gdańsk, ul. Kartuska 214; Balma, Sopot, ul. Tadeusza Kościuszki 66/1; InterStyle HOME, Sopot. ul. Armii Krajowej 120; Livolo, Gdynia, ul. Admirała Józefa Unruga 76; Meblolight, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; Q-max, Gdynia, ul Klonowa 2; Taras Factory, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 240; Rosenthal, Gdańsk, Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141; Max Komfort, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; Tempur, Gdyni, Aleja Zwycięstwa 256; Mansi London, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/2; Laru, Gdynia, ul. Świętojańska 43;

SKLEPY I BUTIKI

A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 411; Optyk Optometrysta, Gdańsk, ul. Stągiewna 19; Electronic Point, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka; TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Trussardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Patrizia Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Patrizia Aryton, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marc O'Polo, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Lumann Design, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 14; OS15, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Galliu, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Silk Epoque, Gdynia, ul. Orłowska 53A; DaSea People, Gdynia, ul. Abrahama 29; Butik Baldinini, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28; Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44; Butik Men Classic&Sport, Gdynia, ul. Świętojańska 33; Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif; Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif; Marella, Gdynia, CH Klif; Betty Barclay, Gdynia, CH Klif; Max Mara, Gdynia, CH Klif; Hexeline, Gdynia, CH Klif; La Mania, Gdynia, CH Klif; Liu Jo, Gdynia, CH Klif; Marciano Guess, Gdynia, CH Klif; Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif; KOKAI, Gdynia, CH Klif; Bizuu, Gdynia, CH Klif; N.Nagel, Gdynia, CH Klif; Apia, Gdynia CH Klif; Guess. Gdynia, Centrum Riviera; Airfield, Gdynia, Centrum Riviera; Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera; Sportofino, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Optical Christex, Gdynia, Centrum Riviera; Desigual, Gdynia, Centrum Riviera; Hugo Boss, Gdynia, Centrum Riviera; Optyk Lewandowski, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy; Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725; OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy; Eter, Sopot, Dom Zdrojowy; Fjoł Flower Shop, Sopot, al. Niepodległości 787; Hastens, Sopot, al. Niepodległości 940; Looks by Luks, Sopot, ul;. Haffnera 42; Helly Hansen, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Marie Zélie, Gdańsk, ul. Stanisława Noakowskiego 9; Cream Bear, Gdańsk, Ul. Dmowskiego 5; Quality Missala, Gdańsk, ul. Ogarna 3/4; Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Guess, Gdańsk, Forum Gdańsk; Joop!, Gdańsk, Forum Gdańsk; Liu Jo, Gdańsk, Forum Gdańsk; Marc O'Polo, Gdańsk, Forum Gdańsk; Weekend by Max Mara, Gdańsk, Forum Gdańsk; Pierre Cardin, Gdańsk, Forum Gdańsk; Vistula, Gdańsk, Forum Gdańsk; Jean Louis David, Gdańsk, Forum Gdańsk; Samsung, Gdańsk, Forum Gdańsk; Yes, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Yes, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; By Insomnia, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 53; Kwiaciarnia Fioł, Sopot, ul. Al. Niepodległości 787; Timeless, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Superdry, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Jungle Chic, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Campione, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Emanuel Berg, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; Emanuel Berg, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Tommy Hilfiger Tailored, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Robert Kupisz, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Mo61 Perfume Lab, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Bosa Club, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Niumi, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Premium Sound, Sopot, al. Niepodległości 645 B; Spensen, Gdynia, ul, Aleja Zwycięstwa 256; Studio Moda Natalia Koszczyńska, Gdynia, ul. Abrahama 74;

INSTYTUCJE KULTURALNE

Muzeum Narodowe w Gdańsku, Gdańsk, ul. Toruńska 1; Centrum Sztuk Współczesnej Łaźnia, Gdańsk, ul. Jaskółcza 1; Instytut Kultury Miejskiej, Gdańsk, ul. Długi Targ 39/40; Oliwski Ratusz Kultury, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; Muzeum II Wojny Światowej, Gdańsk, ul. Bartoszewskiego 1; Gdański Teatr Szekspirowski, Gdańsk, ul. Bogusławskiego 1; Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21; Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Hipodrom, Sopot, ul. Łokietka 1; Sopoteka, Sopot, Dworzec Sopot; Państwowa Galeria Sztuki, Sopot, Dom Zdrojowy 2; Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1; Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3; Gdańska Galeria Miejska, Gdańsk, ul. Piwna 27; Pracodawcy Pomorza, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 24; Opera Bałtycka, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 15; Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 11; Sopocki Dom Aukcyjny, Bohaterów Monte Cassino 43; Dworek Sierakowskich, Sopot, ul. Józefa Czyżewskiego 12; Pomorski Park Naukowo-Technologiczny, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; Muzeum Emigracji, Gdynia, ul. Polska 1;

INNE

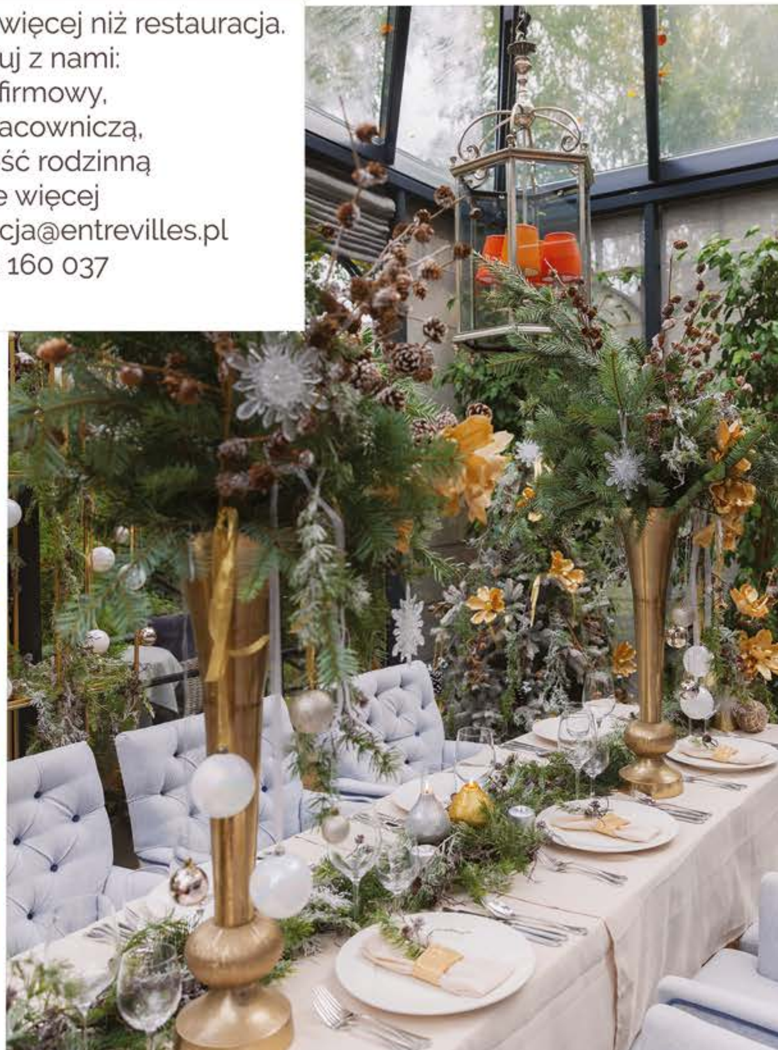
Urbo Domus, Gdańsk, ul. Doroszyńskiego 15B; Dekpol SA, Gdańsk, ul. Jaglana 6/9; Moderna Holding, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; Higasa Nieruchomości, Gdańsk, ul. Abrahama 1a; Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472; Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12; Tekton Capital, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Kancelaria Notarialna Agnieszka Czugan, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); Karolina Adam, Joanna Tumasz notariusze, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/5; Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43; Invest Komfort, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6C/47; BMC, Gdynia, ul. 10 lutego 16; Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27; Doraco Korporacja Budowlana, Gdańsk, Opacka 12; Inpro, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 8; Kancelaria Notarialna Karolina Car, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7/5; Flora Muzyka, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 47; Albatros Hi-Fi, Gdańsk, ul. Generała Bora Komorowskiego 22; Jump City; Gdańsk, Al. Grunwaldzka 355; Torus, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; ING Bank Śląski, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; Alior Private Banking, Gdańsk, Olivia Star; O4 Coworking, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472B (Olivia Business Centre); Olivia Star, Gdańsk ul. Al. Grunwaldzka 472; Meritum Bank, Gdańsk, Olivia Gate; Profit4you, Gdańsk, ul. Antoniego Abrahama 1a/305; Notariusze Mędraś i Szulc, Gdańsk, ul. Karola Szymanowskiego 12/17; Michael Strom Dom Antoniego Maklerski, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 2/u1; Premium Apartments, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 6/13; Hossa, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4; Notariusz Alicja Głódź, Gdańsk, ul. Partyzantów 14; 2Pi Group, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 9/6; Media Focus, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 17; Intuo, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 72; White Wood Nieruchomości, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 69/1; White Wood Nieruchomości, ul. Armii Krajowej 24/11; Kancelaria Notarialna Piotr Lis, Gdańsk, ul. Tragutta 111; mBank, Gdańsk, ul. Jana z Kolna 11; LPP, Gdańsk, ul. Łąkowa 39/44; BNP Paribas Bank, Gdańsk, ul. Wojciecha Bogusławskiego 2; BOŚ Bank, Gdańsk, ul. Podwale Przedmiejskie 30; BOŚ Bank, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 15/1; AB Inwestor, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 17/16; Alter Investment S.A, Gdańsk, ul. Podwale Grodzkie 5; Dom&House, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Dom&House, Sopot, ul. 3 maja 42; Bauhaus, Sopot, ul. Tatrzańska 19; Dobre Jachty, Gdynia, ul. Antoniego Hryniewickiego 6/6; Gdyńskie Centrum Sportu, Gdynia, ul. Olimpijska 5/9; Getin Bank, Gdynia, ul. 10 lutego 16; Andrzejczyk Nieruchomości, Gdynia, ul. Świętojańska 110/13; Allcon Budownictwo, Gdynia, ul. Łużycka 6; Konsulat Republiki Francuskiej, Gdynia, ul. Wrocławska 82; Grupa Inwestycyjna 1R+ Kancelaria WHAT.NOW, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/7; Trójmiejska Kancelaria Finansowa, Gdynia, al. I Armii Wojska Polskiego 10/B4; PKO Leasing, Gdynia, ul. Waszyngtona 17; DC Invest, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164/3; Tavex, Gdynia, Galeria Klif

SOPOT 737

L'ENTRE VILLES

— RESTAURANT —

L'Entre Villes Sopot - więcej niż restauracja.
Zorganizuj z nami:
- event firmowy,
- wigilię pracowniczą,
- uroczystość rodzinną
... i wiele więcej
Kontakt: restauracja@entrevilles.pl
+ 48 575 160 037



CHARLIZE THERON
NAVITIMER
FOR THE JOURNEY
BREITLING
Timeless
ŚWIĘTOJAŃSKA 43, GDYNIA
sklep@timeless-zegarki.pl
tel. +48 501734477
BREITLING
1884
CHRONOMETER
NAVITIMER