prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 12 (2023)

FILMY, W KTÓRE WIERZĘ

JAKUB GIERSZAŁ

ADAM GESSLER - UGOŚCIĆ CZŁOWIEKA | W WYŚCIGU PO REKORDY - GUINNESS NA POMORZU
EWA JUSZKIEWICZ - ŚWIATOWE GALERIE, REKORDOWE SUMY I LOUIS VUITTON
BERLIET - NIEPODLEGŁOŚĆ, ORTODOKS I FRANCUSKIE DINOZAURY

CONSTELLATION

W świąteczny czas włącz wyobraźnie na wyższy bieg i ruszaj w podróż na Księżyc. Tam w przestrzeni pokrytej białym puchem tworzy się historia - nasze tykające magią i wyzwalające zachwyt zegarki OMEGA. Jeden z nich czeka już tylko na zapakowanie. To model z linii Connstallation, idealny prezent. Jego 29 mm konstrukcja ze stali nierdzewnej i 18K złota Sedna™ Gold w połaczeniu z mechanizmem Co-Axial Master Chronometer, w pełni oddaje nasze zamiłowanie do gwiazd.

OMEGA | JUBITOM JEWELLERY SINCE 1980 GALERIA BAŁTYCKA

JUBITOM

WWW.JUBITOM.COM

GDAŃSK
GALERIA BAŁTYCKA
Al. Grunwaldzka 141
80-264 Gdańsk
tel. kom.:+48 667 707 715

GDAŃSK
FORUM GDAŃSK
ul. Targ Sienny 7
80-806 Gdańsk
tel. kom.:+48 667 778 073

GDAŃSK
GALERIA PRZYMORZE
ul. Obrońców Wybrzeża 1
80-398 Gdańsk
tel. kom.:+48 667 707 477

GDAŃSK
C.H. AUCHAN GDAŃSK
ul. Szczęśliwa 3
80-176 Gdańsk
tel. kom.:+48 667 671 705

GDYNIA
C.H. RIVIERA
ul. Kazimierza Górskiego 2
81-304 Gdynia
tel. kom.:+48 667 707 779

RUMIA
C.H. AUCHAN RUMIA
ul Grunwaldzka 108
84-230 Rumia
tel. kom.:+48 667 778 337

FORUM
GDAŃSK

WYPRZEDAŻE?
LET'S GO!

Targ Sienny 7
www.forumgdansk.pl

NA OKŁADCE: JAKUB GIERSZAŁ FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 12/2023 (156) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
8 OD NACZELNEGO
10 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
12 ZBIGNIEW CANOWIECKI - TO JESZCZE NIE HOŁOWNIOMANIA
14 ALE NUMER!
16 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI
18 JAKUB GIERSZAŁ – FILMY, W KTÓRE WIERZĘ

WIRTUALNE TRÓJMIASTO
26 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @ZIOLKOWSKI.FIZJO.TRAVEL

PODRÓŻE
28 TIMISOARA - NIEZWYKŁA MIESZANKA

KULINARIA
32 KAMIL SADKOWSKI - CUD ŻYWIENIOWY
34 ADAM GESSLER - UGOŚCIĆ CZŁOWIEKA
40 ACH PIEROGI, PIEROGI MOJE CUDNE!

DESIGN
44 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
46 FORMA PROSTA
50 #WYSTAWA - OSKAR ZIĘTA X ARCHE DWÓR UPHAGENA
52 PREMIUM DESIGN DAY Z MARKĄ LUSSO CASA
54 K2 SPOTKANIE NA SZCZYCIE - ŚWIĄTECZNE WIANKI Z MAJĄ POPIELARSKĄ
56 BATTLE(3).ASP - BITWA ILUSTRATORÓW CYFROWYCH

MODA
58 MADE IN 3CITY - MORZE WEŁNY
62 LOVE, CHRISTMAS

ZDROWIE I URODA
68 MEDYCYNA CHIŃSKA VS NADPROGRAMOWE KILOGRAMY
70 NAWROCKI CLINIC - DESIGN I STOMATOLOGIA
72 ZABIEGI BANKIETOWE - PRZYGOTUJ SKÓRĘ NA WYJĄTKOWE CHWILE
74 MIEJSCA (NIE)MOCY

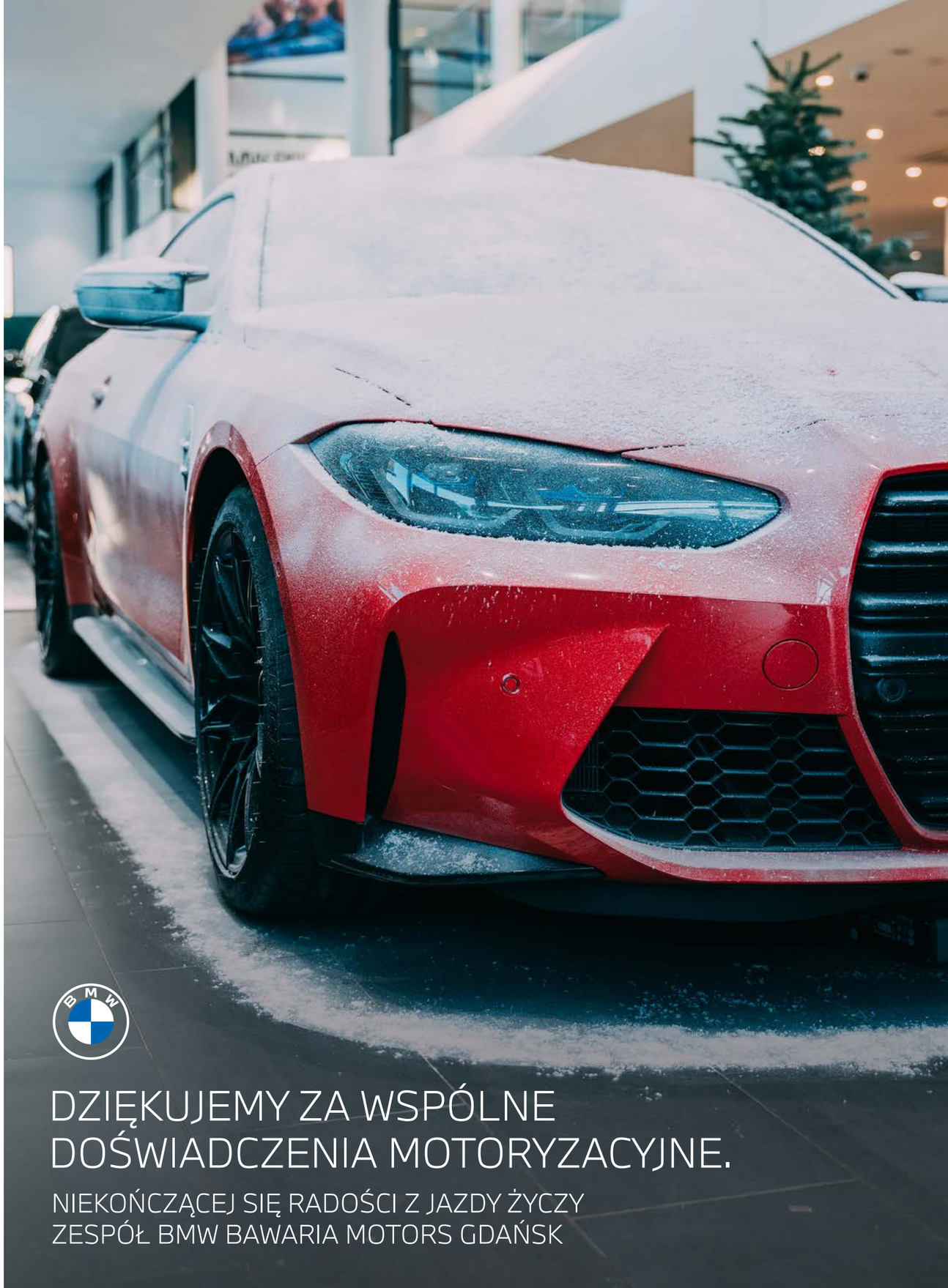
STYL ŻYCIA
80 MINIMALIZM - NIE POTRZEBUJESZ TYCH RZECZY

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
84 CZAS EWY
88 Z KURTYNĄ I BEZ
90 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
92 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA
96 BMW X4 XDRIVE20D - SAC, NIE SUV!
100 TRÓJMIEJSKI ZESPÓŁ W RAJDZIE DAKAR CLASSIC
102 BERLIET - NIEPODLEGŁOŚĆ, ORTODOKS I FRANCUSKIE DINOZAURY

BIZNES
106 W WYŚCIGU PO REKORDY
112 INFLACJA LUKSUSOWI NIESTRASZNA

KRONIKA PRESTIŻU
116 UROCZYSTA KONFERENCJA AGENCJI ROZWOJU POMORZA
117 WERNISAŻ MAGDY BENEDY
117 ZOSTAŃ JURODEM I TY!
118 CZAS JERZEGO LIMONA
118 AMCHAM CHRISTMAS BUSINESS MIXER
119 „SZTUKA MA WIELE TWARZY”
120 PRZEDŚWIĄTECZNE SPOTKANIE W GALERII KLIF
121 PREMIUM DESIGN DAY



W POSZUKIWANIU TEGO CO FAJNE

Jeszcze niedawno witaliśmy 2023 rok, a tutaj już kolejny. Za nami niezwykle intensywny czas, a wygląda na to, że tempo zmian nie spadnie. Zarówno w najbliższym otoczeniu, jak i szerszej perspektywie, która, z racji stale postępującej globalizacji, ma coraz większe znaczenie także dla nas. Gorzej, że dominują informacje negatywne. Wojna w Ukrainie, wojna w Izraelu, konfrontacje mocarstw, kryzys klimatyczny, kryzys migracyjny... A w Polsce wojna polityczna, której bynajmniej nie zakończyły wybory i zmiana władzy, ale wygląda na to, że wręcz dodały nowego paliwa. Można tak wyliczać. Widać to wyraźnie w mediach, zarówno tych tradycyjnych, jak i tych, które używamy wszyscy na co dzień – czyli popularnych socjalach. Coraz trudniej uciec od wszechobecnej konfrontacji opartej głównie na emocjach, a nie źródłowej wiedzy, co przekłada się na ogólną kondycję psychiczną. Stąd tak ważne są te chwile, kiedy możemy pochylić się nad tym co pozytywne, co się udało. I choć Prestiż nie unika tematów trudnych, to jednak staramy się, by balans przesunięty był właśnie na to, co dobre. Szczególnie w Trójmieście. Tak też jest w tym numerze.

Ewa Juszkiewicz, tego nazwiska chyba nie trzeba już przedstawiać. Absolwentka gdańskiej ASP, już od kilku lat jest na szczycie, jej obrazy na aukcjach biją kolejne rekordy, 2 miliony, potem 2,5, aż wreszcie 3 mln zł. 40 - latka z Gdańska (obecnie mieszka w Krakowie) 2023 rok może zaliczyć także do niezwykle udanych. Dom mody Louis Vuitton wypuścił kolejną kolekcję limitowanych torebek stworzonych z udziałem uznanych twórców, jedną z nich jest właśnie Juszkiewicz. Z pewnością to tylko kolejny etap jej zawrotnej kariery, o czym piszemy w tym wydaniu Prestiżu.

Kultura i sztuka już od dawna zajmuje w Prestiżu sporo miejsca, bo Trójmiasto należy do szczególnie płodnych miejsc, co każdego miesiąca udowadniają nasi twórcy, począwszy od malarstwa, designu, grafiki, wszelkiej sztuki użytkowej, poprzez muzykę i literaturę. I bynajmniej nie ta urzędowa, generowana z większym lub mniejszymi sukcesami przez urzędy i instytucje, ale oddolna, a dość często offowa. O płodności, a tym samym nieustannym dopływie świeżych projektów i pomysłów świadczą chociażby nasze stałe rubryki jak Pojedynek rysowników, czy Made in 3City, czy też niezliczona liczba imprez kulturalnych, wernisaży, które staramy się regularnie pokazywać. Nie wszystkie udaje się nam pokazać, bo wtedy Prestiż musiałby być przynajmniej dwa razy grubszy, ale staramy się na pewno pokazać te największe, nie ujmując atrakcyjności wszystkim pozostałym.

A skoro jesteśmy w temacie kultury, to Prestiż też dołożył swoją „cegiełkę" w tej dziedzinie. W grudniu, nakładem Wydawnictwa Uniwersytetu Gdańskiego w wyszła książka z felietonami Jerzego Limona, jakie ukazywały się na łamach Prestiżu. Z tej okazji w Teatrze Szekspirowskim odbyła się jej uroczysta premiera. To dobra wiadomość, bo jak wiadomo życie gazety nie jest długie. A dzięki książce błyskotliwe i nietuzinkowe komentarze tego wybitnego szekspirologa i anglisty mają szanse znaleźć się w każdym domu. Gorąco zachęcam do kupna, bo choć od napisania przez Szekspira swoich dzieł minęło aż 500 lat to właśnie Jerzy Limon świetnie pokazał, że wiele treści jest stale aktualnych. A my w 2024 roku dalej będziemy dla Was szukać tego, co jest fajne.

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

MS 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

prestiż
Super Wnętrza
W ŚLIZGU!
Tennis & Yachts Cup
LINIA
LUSTRO
Biznesu

YACHTINGVEST

Wyłączny dystrybutor najlepszych jachtów do biznesu: Lagoon, Prestige, Hanse, Saxdor.

- Własny jacht
- Stabilne ROE 10%
- Zwrot VAT
- Rata leasingu w kosztach firmy
- Prestiżowe narzędzie marketingowe firmy
- Twoja pasja i dobre życie

www.yachtingvest.com | +48.600.003.268

- Kompletna aranżacja biznesu na podstawie funkcjonujących modeli na świecie.
- Profesjonalne zarządzanie licencjonowanego personelu finansowo jachtingowego.
- Realizacja kampanii marketingowo wizerunkowych firmy w oparciu o yachting.
- Nowe możliwości dla Twoich usług i produktów.

50 lat doświadczenia w branży jachtowej, finansowej i marketingowej.

Powyższe informacje nie stanowią oferty w rozumieniu prawa cywilnego.

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.

MOTYLE W BRZUCHU

Czy ktoś wie jak smakuje realizacja marzeń? O marzeniach już pisałem wielokrotnie. Pisałem też o profesjonalnym nudzeniu się oraz byciu niezależnym. Czyli o wszystkim czego większość nigdy nie osiągnie i nie poczuje. Ale czy ktoś wie jak smakuje realizacja marzeń? A czy może ktoś wie jak się z tego nie wywrócić? Jak pilnować tego stanu, jak z tymi zrealizowanymi marzeniami żyć aby nie zniszczyć innym samopoczucia?

Widzę w tym pewną analogię do bycia alkoholikiem. Lepiej zabrzmi osobą uzależnioną. Lecz ten alkoholizm jest najbliższy nam wszystkim, bo to nasz sport narodowy, pijemy równo i niemal wszyscy, więc z samych filmów wiemy jak jest. Na podstawie wielu obserwacji znanego mi otoczenia, gdzie funkcjonują alkoholicy, wiem że nie ma możliwości aby osoby, które chcą rozwiązać ten problem mogły dalej funkcjonować wśród nas. NIE MA TAKIEJ MOŻLIWOŚCI i nikt mnie nie przekona, że może być inaczej. Ludzie jeśli chcą aby coś się w ich życiu zmieniło muszą zrezygnować z dotychczasowego rozkładu dnia. Nie da się pić wódy pod kontrolą jeśli dotąd każda taka sytuacja kończyła się kilkudniowym tańcem i w efekcie kłopotami. To też moment na prawdziwy zwrot w dotychczasowym życiu. Wszak alkoholizm oraz inne uzależnienia główną przyczynę mają w psychice i emocjach, ale zwykle w kruchej psychice. Wpływa na nas wtedy szereg czynników zewnętrznych, ale największy wpływ na nasze zachowanie mają inni ludzie. Nie radzimy sobie z tym i lecimy na ryj. Nie da się po terapii powrócić na łono dotychczasowego życia. Przecież na pierwszej domówce zadamy sobie pytanie dlaczego on/ona może a ja nie. Musimy emigrować, znaleźć nowy sposób na życie. Czy to jest kolejny problem? Na pierwszy rzut oka wydaje się że tak, ale nie do końca. Ważny jest impuls, iskra, zapłon. I wiem, że to jest możliwe. Zapraszając mojego frenda na cykliczne imprezy, które organizuje od lat robiłem to z kurtuazji i szacunku aby nie zapominać o starym kompanie i aby nie poczuł się zapomnianym. Dziś już wiem jak kłopotliwe dla niego są moje zaproszenia. Kiedyś szukając pretekstu by się napić dziś sprzedaje mi alibi że jest zajęty i nie może. No i mamy to już za sobą, wszak mój frend już nie cierpi a ja o tym wiem. Cierpiałby gdybym nalegał na jego przyjście i zobaczyłby swoich starych druhów, którzy wciąż mogą bezkarnie robić to czego jemu już do końca życia będzie zakazane. Nasze drogi towarzyskie się rozeszły, ale kontakt pozostał bezpiecznie utrzymany. Czyli mój frend realizuje swoje marzenia, ale nimi specjalnie się nie dzieli, bo co jest fajnego w opowiadaniu jak stał się terapeutą, codziennie naprawia takich jak on, co drugi dzień ktoś z nich odpada, a co miesiąc ktoś inny przenosi się na tamten świat. A jednak dla niego to spełnienie marzeń, gdyż jeszcze 3 lata temu chciał się zabić. Ja go rozumiem i cieszę się z jego super życia jakim się dziś cieszy. Tak żyje w izolacji od nas i to jest dla niego bezpieczne. Wnioskuję zatem, że opowiadanie o swoich zrealizowanych marzeniach zawsze spotka się z mieszanymi uczuciami innych. Wszak każdy wszędzie zauważy jakieś minusy naszych nagłych i radykalnych decyzji, gdyż wyszliśmy ze strefy ogólnego rozkładu dnia z jakiego znał nas świat. Próby opowiadania jak zaczęłeś realizować swoje marzenia to w zasadzie jedno wielkie odpieranie ataków i odpowiadanie na pytania czy aby nasze decyzje były dobrze przemyślane. To wielka próba przekonania szanownego jury, że jednak można żyć inaczej i nawet jeśli są tego skutki uboczne to trzeba je zaakceptować. Wszak nie wszyscy jeszcze rozumieją, że nie można mieć wszystkiego. I aby nie burzyć nikomu jego wspaniałego samopoczucia dochodzę do wniosku, że ta nasza decyzja o zmianie, o nowym rozdziale powinna pozostać publiczną tylko tam gdzie ono się rozpoczęło. Bo tylko tam wszyscy z którymi nawiązujemy nowe kontakty przyjmą nas zwyczajnie, nie zadając zbędnych pytań. Zatem czy ktoś już wie jak smakuje realizacja marzeń? Jeśli wie to znaczy że żyje z motylami w brzuchu od rana do nocy. I nie musi wszem i wobec o tym krzyczeć, a zwyczajnie je spełniać. Wszak chwalenie się tymi marzeniami jest jeszcze wciąż ich niespełnieniem.

ZNAJDŹ SWOJE MIEJSCE NA HELU

APARTAMENTY NA HELU

Biuro INVILLA posiada w swojej ofercie sprzedaży wyjątkowy kompleks apartamentowców, w którym elegancja i nowoczesność spotyka naturę. Przekłada się to na luksusowe wnętrza zaprojektowane z myślą o tych, którzy cenią sobie połączenia najwyższego standardu z szacunkiem i podziwem do otaczającego nas środowiska. Apartamenty wykorzystują bowiem formy, kształty, materiały i faktury znane nam z krajobrazów do tworzenia niepowtarzalnych przestrzeni. To przepiękna inwestycja, która zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających klientów

Maria Sulima
m.sulima@invilla.pl
tel. +48 602 525 625

INVILLA.PL

26 120
DOSTĘPNE METRAŻE

3
STANDARDY WYKOŃCZENIA

16
APARTAMENTÓW

1
STREFA SPA

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".

TO JESZCZE NIE HOŁOWNIOMANIA

Na początku lat dwutysięcznych opanowała Polskę, trwająca blisko dekadę, małyszomania – zjawisko społeczne, polegające na masowym zainteresowaniu skokami narciarskimi, będącym skutkiem sukcesów sportowych Adama Małysza. Źródeł tak wielkiej euforii i fascynacji w polskim społeczeństwie upatruje się m.in. w ówczesnym braku sukcesów i marazmie panującym w polskim życiu sportowym oraz nagłym pojawieniu się wielkich i niespodziewanych sukcesów Adama Małysza, które stały się przedmiotem ogromnego zainteresowania mediów i kultury masowej. Wskazywano także na osobowość, cechy charakteru i ujmujący sposób bycia samego Małysza. Jednocześnie jego sukcesy wpłynęły na znaczący wzrost zainteresowania trenowaniem skoków narciarskich wśród młodzieży. Małysz stał się wzorem dla wszystkich, którzy zaczynali przygodę ze sportem.

Na fali entuzjazmu powyborczego w 2023 roku na marszałka Sejmu RP wybrany został Szymon Hołownia, który kapitalnie wykorzystał pierwszy miesiąc swojego urzędowania, trwającego do momentu powołania rządu Donalda Tuska. Wcześniej dał się poznać jako dziennikarz, prezenter, szef partii i kandydat na Prezydenta RP. Podczas ostatniej kampanii okazał się świetnym polemistą, który potrafił trafnie pokazywać błędy przeciwników politycznych. Po latach ciężkiej i zatęchłej atmosfery sejmowej pojawił się w parlamencie inteligentny, uśmiechnięty i dynamiczny marszałek zapewniając, nawet osobom oglądającym obrady w telewizji, powiew młodości i świeżości. Już podczas pierwszego, inauguracyjnego posiedzenia izby nie dał się wyprowadzić z równowagi politykom Zjednoczonej Prawicy pozwalając sobie na wiele błyskotliwych odpowiedzi, ripost i komentarzy. Przez miniony okres kierowania pracami Sejmu sprawnie studził emocje panujące na sali plenarnej demonstrując opanowanie i świetną znajomość regulaminu Sejmu. Dowcipny, jak potrzeba z domieszką ironii, upominał posłów z dużym wyczuciem i dyplomacją. Nie tylko zlikwidował bariery, które od siedmiu lat niepotrzebnie odgradzały parlament od Polaków, ale także realizował politykę otwartości wykorzystując wszystkie technicznie możliwe metody komunikowania się ze społeczeństwem, jak orędzia, media społecznościowe, konferencje i briefingi prasowe oraz spotkania poza parlamentem. Zapewnił niespotykane zainteresowanie społeczne pracami Sejmu. Blisko milion wyświetleń osiągnęło inauguracyjne posiedzenie izby w serwisie YouTube. Po miesiącu w Internecie obrady śledziło już blisko cztery miliony obywateli. W sondażach większość Polek i Polaków wierzy, że Marszałek Hołownia zrobi wszystko, by Sejm stał się miejscem merytorycznej debaty. Sytuacja ta z pewnością spowoduje większe zainteresowanie społeczeństwa polityką i zachęci wielu ludzi, szczególnie młodych, do angażowania się w życie obywatelskie.

Pewnie, pomimo tych osiągnięć, nie można mówić o hołowniomanii. Tym bardziej, że od 13 grudnia 2023 roku zainteresowanie Polek i Polaków podążać będzie za premierem Tuskiem, jego ministrami i kolejnymi poczynaniami, szczególnie w zakresie dokonywania obiecanych zmian w urzędach i instytucjach publicznych, przywracających normalność. Dlatego też dopiero najbliższe dwa lata pokażą czy Marszałek Hołownia na trwale zaskarbi sobie serca współobywateli. Wizerunkowo jednak Szymon Hołownia osiągnął obecnie wszystko, co mógł. Postrzegany jest teraz jako człowiek koncyliacyjny, broniący ładu sejmowego. Maksymalnie doładował swoje akumulatory zaufania społecznego. Czy to wystarczy i na jak długo? Czy nie „przestrzeli" ze swoją aktywnością i pewnością siebie, przekraczając z czasem niewidzialną linię wyczucia i taktu? Pozycja Marszałka wymaga bowiem powagi, ale także odwagi, zdecydowania i szybkiej reakcji, którą zademonstrował po niewyobrażalnie haniebnym zachowaniu Grzegorza Brauna. Po zgaszeniu przez tego posła, za pomocą gaśnicy, chanukowych świec Marszałek przejął natychmiast prowadzenie obrad parlamentu i wykluczył posła z obrad. Jednocześnie została nałożona na Brauna kara finansowa, a sprawę skierowano do prokuratury. O ile Szymon Hołownia poradził sobie w tym trudnym momencie swojego marszałkowania, to politycy PiS, żyjący od wielu lat w świecie odwróconych pojęć, natychmiast próbowali zdeprecjonować jego działania i przystąpić do obarczania Marszałka za zaistniałą sytuacją. Niestety politycy PiS nadal nie przepracowali swojej klęski wyborczej w wyniku której utracili władzę. Osoby życzliwe, do niedawna rządzącej partii, mówią o potrzebie zbiorowej, partyjnej terapii. Nie mniej jednak ze wszystkich stron słychać opinie, że w wyniku chuligańskiego i antysemickiego czynu karalnego, Grzegorz Braun powinien być sądownie ukarany i tym samym pozbawiony prawa do reprezentowania polskiego społeczeństwa w Sejmie RP. W trudnym dla Polski okresie przesilenia politycznego ujawniły się również charaktery ludzi gotowych do każdej nieprawości, pomówienia i czynów niegodnych. Z polskiego życia publicznego powinni także zniknąć tacy ludzie, jak ustępujący z funkcji wojewody mazowieckiego Tobiasz Bocheński. W swojej nienawiści i zapiekłości partyjnej w rezygnacji z urzędu napisał, że dyshonorem dla niego byłaby praca dla polskiego rządu kierowanego przez demokratycznie wybranego premiera. Pan Bocheński nie zdał egzaminu nawet jako urzędnik państwowy.

ALE **NUMER!**

20 TYS. LAMPEK

rozbłysło na gdańskiej choince, ulokowanej na Starym Mieście koło Neptuna. To już coroczna tradycja, że na Długim Targu staje 17-metrowe drzewko, które odpala Święty Mikołaj. Wraz z rozświetleniem choinki, uruchomiono także miejskie iluminacje.

1 KOBIETA

Jako jedyna w Polsce wystartowała w Pucharze Świata na wingfoilu w Brazylii. Jest nią Karolina Kluszczyńska, mieszkanka Trójmiasta. Od czwartej klasy podstawówki, czyli od 20 lat, trenuje ten sport ekstremalny, który uprawia się na pełnym morzu przy dobrym wietrze. Prędkości, jakie osiągnąć może zawodnik dochodzą nawet do 50 km/h, a lewitacje mogą przekroczyć 1 metr.

1,56 MLN ZŁ

Będą kosztowały prace, jakie są związane z budową skateparku w Jarze Wilanowskim. Obiekt powstanie ze względu na wygraną w plebiscycie Budżetu Obywatelskiego. W efekcie prac zostanie zbudowany Bowl, powierzchnie płaskie oraz street z przeszkodami. Najbliższym terminem, pozwalającym na użytkowanie terenu jest 2024 rok. Dodatkowo podobne skateparki mają powstać na Strzyży i Przeróbce.

50 MLN WIDZÓW

Na świecie odwiedziło wystawę Body World, która po 5 latach wraca do Gdańska. Na przełomie od grudnia do marca w Amber Expo przy ul. Żaglowej 11 po raz kolejny będzie można obserwować i analizować spreparowane ludzkie ciała, autorstwa dra Gunthera von Hagensa. Łącznie eksponatów jest 160.

18 LAT

Ma Franek Bielak, który na swoim Tik Toku pod pseudonimem Fredziownik posiada blisko 15 mln widzów. Czym zasłużył sobie na taką popularność? Ten młody mieszkaniec Gdańska zasłynął swoimi artystycznymi rysunkami, które udostępniał na platformie. W internecie, dzięki zbudowaniu własnej marki, udało mu się współpracować z takimi gigantami jak Netflix, Fortnite, HP czy Xiaomi.

25 STACJI

Ma powstać w ramach sieci wypożyczalni rowerów Mevo. Będą dostępne w różnych lokalizacjach, w których obowiązuje oferta. Wnioskowali o nie mieszkańcy i radni dzielnic. Najwięcej stacji stanie na południu Gdańska, Matarni, Stogach, Jasieniu, Oruni i Wyspie Sobieszewskiej.

3 MLN ZŁ

Zostało przekazanych przez Wielką Orkiestrę Świątecznej Pomocy na zakup supernowoczesnego sprzętu medycznego, który trafił do Zakładu Diagnostyki Mikrobiologicznej w Szpitalu Specjalistycznym im. F. Ceynowy w Wejherowie. Aparaty zostały sprezentowane w ramach akcji „Walka z sepsą".

16 LAT

Trwała współpraca między Lechią Gdańsk a sponsorem drużyny – Energą z Grupy Orlen. Ostatni wniosek, który złożyła grupa został odrzucony, co sprawia, że klub stracił najważniejsze środki swojego finansowania.

Biznes | prestiż

WSZYSTKO TO, CO NAJWAŻNIEJSZE
W TRÓJMIEJSKIM BIZNESIE

MS GROUP

NOWE MIEJSCA

SOB'S SMASH BURGER

Z wielkiej pasji i miłości do burgerów powstało miejsce w centrum Gdyni, które serwuje tego typu przysmaki. Nie są to jednak zwykłe bułki z mięsem, to pierwszy i jedyny lokal z prawdziwymi Smash Burgerami w Trójmieście. Czym różnią się od klasycznego burgera? Przede wszystkim techniką smażenia! Poza tym tutaj mięso jest cienkie i soczyste. W menu znajdziemy cztery warianty burgerów: Cheese Smash, Onion Smash, Bacon Smash i Spicy Bacon Smash. Warto spróbować tych przysmaków rodem z USA.

Świętojańska 95, Gdynia

GYOZILLA RAMEN GDYNIA

W Gdyni otworzył się kolejny lokal Gyozillowej rodziny, która od dawna podbija gdańskie kubki smakowe. Dostaniemy tu prawdziwy ramen, stworzony z przepisów prosto z serca. Do wyboru jest kilka opcji. Dodatkowo warto pokusić się o idealne przygotowanego tatara, tonkotsu czy karaage. Jednak na tym nie koniec, na koniec potrzebny jest deser – w tym przypadku do wyboru na przykład sernik z białą czekoladą. Pychotka!

Mściwoja 9/15, Gdynia

GUSTO ITALIA

Włoskie produkty w sercu Trójmiasta - to coś, o czym marzyło wielu z nas! W końcu prawdziwa kuchnia włoska to nie tylko jedzenie, ale sposób na życie. Dlatego w Gusto Italia znajdziecie włoskie produkty prosto od certyfikowanych producentów, którzy dbają o najwyższą jakość. W lokalu znajdziemy: sery rzemieślnicze, tradycyjne wędliny, oryginalne słodycze, pesto i sosy, ręcznie robione makarony czy certyfikowaną oliwę z oliwek. Każdy znajdzie tu „złoty" składnik, który pomoże mu w stworzeniu oryginalnego, włoskiego dania.

Mariana Hemara 13, Gdańsk

CALMA

Skoro już jesteśmy przy kuchni włoskiej, to musimy wspomnieć o Calmie, pizzerii, która specjalizuje się w pizzy neapolitańskiej. Co więcej, pracuje na specjalnym piecu elektrycznym IZZO, który produkowany jest na terenie Neapolu i posiada nawet certyfikat AVPN. Jest tu 100% włosko! Oprócz pizzy, w karcie również pasta fresca i inne włoskie przysmaki.

Stara Stocznia 4/4, Gdańsk

GARDEN CLINIC
HEALTHCARE & FITNESS

SKORZYSTAJ Z NASZEJ
WYJĄTKOWEJ STREFY FITNESS&SPA
Sprawdź pakiet premium na Nowy Rok!

- sauna sucha i parowa z olejkami eterycznymi
- tepidarium z tężnią solankową i podgrzewanymi leżankami
- basen z przeciwprądem i hydromasażem, aquafitness
- balijskie centrum masaży z rytuałami
- natrysk z chromoterapią
- trening personalny wprowadzający i konsultacja z dietetykiem
- badania krwi
- dostęp do nowoczesnej i kameralnej siłowni w której prowadzone są zajęcia fitness: joga, boks, mobility&rolowanie, expres interwał, full body workout, pilates, dance&shape, trening funkcjonalny, mięśnie core i stabilizacja, sztangi, joga dla kobiet w ciąży, ABT
- sale fitness wyposażone w urządzenia z systemem ECO-POWR™ generującym energię elektryczną podczas ćwiczeń

#WięcejNiżFitness

w dogodnej lokalizacji Gdańska na powierzchni 1300 m² znajdziesz

- Gabinety lekarskie i fizjoterapeutyczne
- Gabinety kosmetologii i medycyny estetycznej
- Sale rehabilitacyjne
- Siłownia
- Strefa SPA
- Restauracja

Gdańsk, ul. Piecewska 31
mail: kontakt@gardenclinic.pl
tel.: +48 58 742 42 42 | +48 586 701 901
www.gardenclinic.pl

JAKUB GIERSZAŁ

FILMY, W KTÓRE WIERZĘ

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK
FOTO: KAROL KACPERSKI

Przez wielu uważany za realnego następcę Zbigniewa Cybulskiego i nową nadzieję polskiego kina. Nie boi się trudnych, niejednoznacznych ról i z godnym podziwu uporem udowadnia, że mimo młodzieńczej aparycji nie jest skazany na odgrywanie melancholijnych kochanków. Z Jakubem Gierszałem rozmawialiśmy po tegorocznej edycji gdyńskiego Festiwalu Filmowego, na którym można było zobaczyć go aż w dwóch głównych rolach.

Na tegorocznym Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych w Gdyni mogliśmy obejrzeć dwa filmy z twoim udziałem – „Doppelgänger. Sobowtór" w reżyserii Jana Holoubka oraz „Ultima Thule" Klaudiusza Chrostowskiego. Dwie zupełnie różne historie, dwóch różnych bohaterów. Widziałeś na festiwalu obydwa filmy?
„Sobowtóra" widziałem już wcześniej, przed festiwalem. „Ultima Thule" też, ale zwłaszcza ten film chciałem zobaczyć w Gdyni z publicznością, bo jest dużo „skromniejszy", bardziej intymny. Byłem ciekawy, jaki będzie odbiór wśród widzów.

I jaki jest ten odbiór?
W Gdyni nie udało mi się wziąć udziału w projekcjach, ale wiele osób pozytywnie wypowiada się o obydwu tytułach, to mnie cieszy.

Przez ten zarost trudno rozpoznać cię na ulicy...
To akurat dobrze, inaczej chyba spóźniłbym się na nasze spotkanie jeszcze bardziej (śmiech)!

Często podróżujesz między Polską a Niemcami, u naszych zachodnich sąsiadów również sporo udzielasz się aktorsko. Gdzie właściwie mieszka teraz Jakub Gierszał?
W Warszawie. Wychowałem się w Niemczech – w Hamburgu mieszkałem przez pierwszą dekadę swojego życia. Od pandemii w 2020 roku mam taki czas, że zdecydowanie więcej pracuję w Polsce, ale w Niemczech przez cały czas też staram się być aktywny.

Jesteś więc trochę tu, trochę tam. A gdzie właściwie chciałbyś być w niedalekiej przyszłości?
W tym momencie życia zdecydowanie jestem bardziej w Polsce, ale co przyniesie przyszłość, zobaczymy. Zawodowo jest mi nieco łatwiej lawirować między dwoma krajami, bo jestem dwujęzyczny i mówienie po niemiecku na planie niemieckiego filmu czy serialu nie stanowi dla mnie problemu.

Fakt, na planie „Sobowtóra" po niemiecku mówisz wspaniale, gratuluję. Temat stosunków polsko -niemieckich eksplorujesz zresztą także w innych swoich filmach, np. w „Zgodzie" Macieja Sobieszczańskiego.
Tak. W ubiegłym roku wziąłem udział jeszcze w innym filmie, w którym pojawia się „wątek niemiecki". „Biała odwaga" Marcina Koszałki porusza wątek Goralenvolku (propagandowa koncepcja germańskiego pochodzenia części górali podhalańskich - przyp. red.) w czasie II wojny światowej. W marcu 2024 zobaczymy ten film na ekranach kin.

Nie kusiło cię nigdy, żeby do Niemiec wrócić? Nie bywa ci tutaj... ciasno?
Każda decyzja ma swoje plusy i minusy, to oczywiste. Cała moja rodzina jest z Polski, mam tu swoje sprawy, przyjaciół.

Gdybym rozważał na poważnie przeprowadzkę do Niemiec, pewnie byłby to dziś Berlin, a to jest w tej chwili ogromny tygiel, życie tam wygląda inaczej niż w jakimkolwiek dużym mieście w Polsce. Ale póki co – zostaję tu, w Warszawie.

Co z twoimi rolami teatralnymi? Bardzo mi ich brakuje! Twój Zbyszko z telewizyjnej wersji „Moralności pani Dulskiej" był świetny, widziałam ten spektakl kilka razy.
Wiele lat temu zdecydowałem, że będę skupiał się na filmie, bo to filmy od zawsze były moją pasją, chciałem przy nich pracować i właśnie po to poszedłem do szkoły aktorskiej. Mam natomiast nadzieję, że w przyszłości powróci ta piękna tradycja, którą jest teatr telewizji. W ostatnich latach ten teatr niestety mocno przygasł.

Twój tata, Marek Gierszał, jest uznanym reżyserem teatralnym.
Tak, skończył szkołę teatralną w Krakowie, potem wyjechał do Niemiec i tam studiował jeszcze w szkole filmowej w Hamburgu. Ale ja od zawsze czułem, że chcę się związać raczej z filmem niż z teatrem. Praca na planie wiąże się z wieloma wyrzeczeniami, ale daje swego rodzaju wolność. Nie mam np. stałych zobowiązań wynikających z angażu w teatrze, mogę się cieszyć względną swobodą wyboru miejsca pracy i reagować ad hoc na propozycje ról, które przychodzą. Poza tym, chyba wolę mówić o sobie, że bardziej niż aktorem jestem po prostu miłośnikiem kina, może dlatego w ogóle siedzę w tym „biznesie".

Skoro określasz się mianem miłośnika kina, powiedz, co ono daje ci tak po ludzku?
Kino to dla mnie podróże w inne światy, to jest jakaś hipnotyzująca magia ciemnego pomieszczenia, odrealnienie, może trochę eskapizm – to mnie w kinie pociągało już wtedy, kiedy byłem bardzo mały, miałem swoje ukochane filmy, które bardzo przeżywałem.

Na przykład?
Uwielbiałem filmy o Indiana Jonesie. I „Forresta Gumpa".

Chyba wolę mówić o sobie, że bardziej niż aktorem jestem po prostu miłośnikiem kina, może dlatego w ogóle siedzę w tym „biznesie".

Coś podobnego! To są ukochane filmy mojego 9-letniego syna, „Forresta Gumpa" wszyscy zaczynamy już cytować z pamięci.
Ekstra! Może i on zostanie kiedyś aktorem (śmiech)...? Trzeba przyznać, że to były generalnie świetne czasy dla kina, reżyserzy mieli dużą swobodę twórczą, dostawali do dyspozycji duże budżety, mogli realizować ciekawe autorskie pomysły, przy tym tworzyli filmy dla widowni w dużej rozpiętości wiekowej.

Dziś te budżety są chyba jeszcze większe...?
Ale to trochę inna bajka. Produkcją rządzą teraz ogromne wytwórnie, producenci, to oni rozdają karty. Kiedy F.F. Coppola kręcił „Czas apokalipsy", dostał na to naprawdę ogromne pieniądze i mnóstwo twórczej przestrzeni i mógł zrobić film tak, jak sam to sobie wyobrażał, nie sądzę, żeby dziś ktokolwiek na to pozwolił. W Polsce nie mamy wielkich budżetów i ogromnych wytwórni, dlatego mamy jeszcze przestrzeń na coś takiego jak kino autorskie. Słyszałem, że w USA w latach 50. i 60., jeszcze zanim popularna stała się tam telewizja, co weekend do kina chodziło ok. 90 mln ludzi... Wyobrażasz to sobie? To było normalne, że w sobotę zabiera się na film dziewczynę albo idzie tam z kumplami z klasy. Chciałbym, żeby ludzie znów tak kochali kino.

Nie boisz się aktorskich wyzwań, czasami w krótkim odstępie czasu można zobaczyć cię w dwóch skrajnie odmiennych rolach – jak w przypadku dwóch najnowszych filmów, „Ultima Thule" i „Sobowtóra".
W przypadku „Sobowtóra" oraz „Ultima Thule" zdjęcia były od siebie czasowo oddalone. Przy drugim z tych tytułów pracowaliśmy chwilę nad montażem, na planie pozwalaliśmy sobie na swobodę improwizacji. To było czasochłonne, ale dodało naszej historii sporo autentycznego kolorytu. Zresztą, jestem współproducentem tego filmu, więc niejako byłem w tym projekcie od początku. W „Doppelgängerze" byłem z kolei aktorem „do wynajęcia", to było zupełnie inne filmowe doświadczenie, bo i rozmach całego przedsięwzięcia był zupełnie inny. To były dwie zupełnie różne przygody. To mnie niesamowicie wzbogaca jako aktora, daje mi duży wachlarz możliwości odnajdywania się w różnych aspektach tego zawodu. Takie różne gatunkowo filmy traktuję po prostu jako wyzwania.

Nie „zapadasz się" więc w postacie, które grasz?
Przy pracy nad „Sobowtórem" miałem tę trudność, że kręciliśmy jednocześnie „Białą odwagę", nieustannie przemieszczałem się między dwoma planami i lawirowałem między dwoma różnymi postaciami – to pochłonęło mnóstwo mojej energii. Jeśli chodzi o samo przeżycie, to podchodzę do tego tak, że to widz jest najważniejszy – jego emocje i to, co nasz film z tymi emocjami „robi". Uważam, że nie trzeba za dużo przestrzeni poświęcać temu, jak było na planie, jak się czujemy odgrywając swoje role etc. To buduje niepotrzebne mity. Oczywiście każda rola niesie jakieś wewnętrzne przeżycia, niektóre są bardzo intensywne i później trzeba to wszystko jakoś „rozchodzić"...

Jaką rolę w swojej karierze musiałeś tak właśnie „rozchodzić"?
Bardzo przeżywałem dwa pierwsze filmy, „Wszystko co kocham" i „Salę samobójców". Byłem na początku swojej drogi i wszystko co było związane z tymi filmami zostało ze mną na długo. Gdyby nie te szanse, które wtedy dostałem, być może byłbym dziś w zupełnie innym miejscu. A ja chciałem wtedy po prostu dobrze wypaść. Więc te dwa pierwsze filmy zrobiły na mnie największe wrażenie.

„Sala samobójców" miała naprawdę szeroką publiczność. Nie bałeś się, że po tym filmie będziesz zaszufladkowany w rolach eterycznych, rozchwianych emocjonalnie chłopców?
Zdecydowanie tak. Bałem się, że po tym filmie wszyscy już zawsze będą widzieć mnie przez pryzmat takich właśnie postaci. Takie „przypinanie łatek" jest, zwłaszcza dla młodego aktora, szalenie niebezpieczne.

W polskim kinie dużo jest ostatnio rozliczeń z przeszłością, sporo historii, zdecydowanie za mało jest natomiast problemów współczesnego człowieka, zwłaszcza młodego. Nie „uwiera cię" to czasem?
Zgadzam się z tobą. Między innymi dlatego zaangażowałem się w projekt „Ultima thule" (w kinach od lutego 2024 – przyp. red.), bo to jest film, który poniekąd wypełnia w polskim kinie pewną lukę. Brakuje filmów o nas, o ludziach żyjących tu i teraz. Myślę, że takim ogromnym tematem jest np. to, co dzieje się mię-

dzy dwójką ludzi, którzy z różnych względów się rozstają. To jest zróżnicowana, trudna materia, a jednocześnie codzienność, bardzo silne emocje. W „Ultima thule" mamy chłopaka, któremu po prostu umiera ojciec, on mierzy się z prostą i bardzo głęboką jednocześnie sytuacją, z brakiem akceptacji tego, co się wydarzyło, z poczuciem winy. Kotłują się w nim różne emocje, każdy z nas przechodzi lub będzie przechodził przez to na różnych etapach życia.

Do swojego aktorskiego portfolio włączasz postacie, których w zasadzie nie można jednoznacznie ocenić. Twoich bohaterów niełatwo polubić, ale też trudno ich nienawidzić. Czy to jest forma ucieczki od wspomnianego już zaszufladkowania?
Myślę, że we współczesnym kinie nie ma już takich bohaterów jak Forrest Gump. Prostych w konstrukcji, jednoznacznych. Ludzie po prostu tacy nie są, a widzowie już takich nie chcą oglądać. Dlatego nawet, kiedy dostaję scenariusz, staram się szukać szansy dla przełamania obrazu postaci, jeśli wydaje mi się on zbyt jednoznaczny. Ta dwoistość pomaga zrozumieć bohatera. W „Sobowtórze" to było trudne, bo on ma cały czas jakąś maskę, przed każdym coś udaje. Ale chciałem dać widzowi możliwość, żeby zajrzał za tę maskę, żeby mógł zobaczyć, co się dzieje w środku. Nie zależało mi na tym, żebyśmy go lubili, ale żebyśmy właśnie zrozumieli tę postać.

„Biała odwaga" Marcina Koszałki – kolejny film z twoim udziałem, opowiada m.in. o trudnym wątku współpracy części polskich górali z Niemcami (tzw. Goralenvolk) w czasie II wojny światowej. Kiedy zobaczymy go w kinach? Nie boisz się społecznego ostracyzmu za udział w takim projekcie?
Uważam, że to nie jest taki film, on nikogo nie piętnuje, nie naznacza – ale o tym oczywiście trzeba przekonać się już w kinie, film wchodzi na ekrany w marcu 2024. Tak jak w filmie „Zgoda" - są jakieś obszary w naszej historii, o których prędzej czy później należy zacząć rozmowę.

W październiku w Brześciu Kujawskim wziąłeś udział w festiwalu, którego hasło brzmiało: „Kultura nas ocali". Powiedz, wierzysz w sens tych słów, kiedy patrzysz przez okno, prawdziwe lub to wirtualne?
Myślę, że kultura ma taki potencjał. To jest przestrzeń zbudowana na wierze, a ja mam wrażenie, że film i sztuka jest trochę tego pochodną. Podobnie jak wiara, kultura, sztuka to są przestrzenie poza sferą fizyczną, miejsca marzeń, wyobrażeń, jakaś myśl, która może zmienić coś w człowieku. To jest odbicie rzeczywistości, ale takie, które ma jednocześnie możliwość wpływania na nią i na ludzi. Dlatego jest i zawsze będzie ważna. Zwłaszcza w Polsce, bo tutaj kultura musi o siebie mocno walczyć.

Jakie jest filmowe marzenie Jakuba Gierszała?
Chciałbym zawsze robić filmy, w które wierzę. I cofnąć się do lat 90., żeby móc zagrać w którymś z filmów Spielberga.

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.

@ziolkowski.fizjo.travel Obserwuj

Pasjonat podróży, sportu pełen ciekawości świata. Na swoim profilu dzieli się wrażeniami z wypraw dalekich i bliższych. Dyplomowany fizjoterapeuta, którego wyróżnia holistyczne podejście do człowieka. Zaglądamy na profil Patryka Ziółkowskiego.

Nazywam się Patryk Ziółkowski.

Jestem wykwalifikowanym fizjoterapeutą prowadzącym dwa specjalistyczne gabinety fizjoterapii oraz właścicielem aktywnego biura podróży.

Urodziłem się w Toruniu, **na co dzień mieszkam w** Gdańsku. Moim ulubionym miejscem na świecie jest Kirgistan i Gruzja.

Robię zdjęcia, bo uwielbiam zatrzymać moment na dłużej - widok, wydarzenie, człowieka, abym mógł zawsze wrócić do danej chwili i przenieść się w czasie.

W fotografii interesuje mnie przede wszystkim, gra światłem oraz to, jak w piękny i czysty sposób można przekazać emocje oraz otoczenie, w którym ktoś się wtedy znajdował.

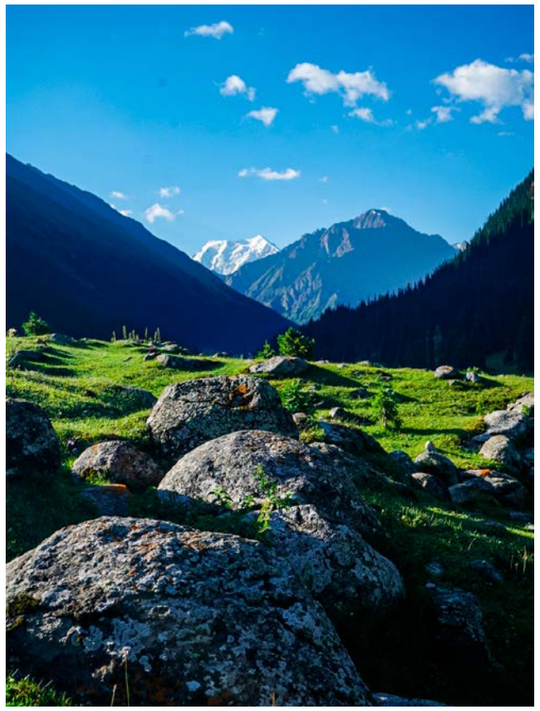
Instagram służy mi do prowadzenia swojego albumu pamiątkowego, który kiedyś pokażę swoim dzieciom, wnukom czy najbliższym, kiedy będę się bujał w fotelu, czytając książkę i pijąc dobrą kawę.

Gdybym mógł zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym ogromnego wieloryba wyskakującego z wody.

Z Trójmiastem łączy mnie praca, przyjaźnie i morze.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: klif w Orłowie i okolice tawerny Orłowskiej, Pachołek w Oliwie przy zachodzie słońca, las na Wyspie Sobieszewskiej.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: Bar Leon, skatepark Ergo Arena, Kępa Redłowska.

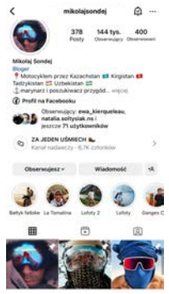


INSTA NOMINACJE

@ZIOLKOWSKI.FIZJO.TRAVEL

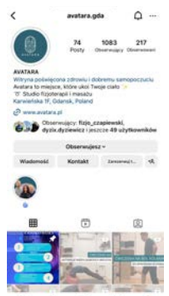
@drjoanpodgorska

naukowiec, który zachęca ludzi do zdrowego stylu życia i uświadamia nasze społeczeństwo.



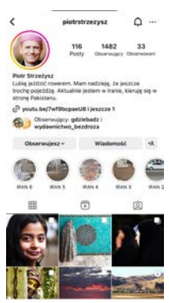
@mikolajsondej

przeprowadza bardzo ciekawe wyprawy ekstremalne po świecie.



@avatara.gda

gabinet fizjoterapeutyczny i regeneracji, który podchodzi holistycznie do człowieka



@piotrstrzezysz

realnie pokazuje jak naprawdę wygląda świat. Mądre przemyślenia i cudownie napisane książki.

TIMISOARA

NIEZWYKŁA MIESZANKA

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Szczypta Rzymu, okruch Budapesztu, skrawek Belgradu, nieco Wiednia, odprysk Bukaresztu. Pejzaż tej niezwykłej mieszanki, malowanej przez Timisoarę, miękko wsiąka w powieki. Urzeka i na długo nie pozwala o sobie zapomnieć.

Nie miałam pojęcia, czego spodziewać się po rumuńskiej Timisoarze. Byłam przekonana, że trafiłam do miasta, które da mi wytchnienie i pozwoli wypocząć po intensywnym zwiedzaniu Bukaresztu, wypełnionego nieco męczącą dla oka, monumentalną architekturą. Wszystko wskazywało na to, iż ów plan się ziści. Wygodne łóżko i zabawa przełącznikami automatycznie zasłaniającymi i otwierającymi kotary w smart hotelu Mercure, w którym postanowiłam się rozgościć, miały pochłonąć mnie do końca pobytu. Do momentu zejścia na kolację. Menu pełne regionalnych smaków zapowiadało wyjątkową, kulinarną przygodę. Na pytanie, czy jest coś, czego powinnam spróbować, kelner podsunął mi pod nos spis dań opatrzonych wdzięcznym hasłem „Discover local". Zabrzmiało, jak zaproszenie.

- Na początek polecam ciorba radauteana, rumuńską zupę wypełnioną drobiowym mięsem. Drugie danie to sea bass, ryba o białym mięsie, którą tu uwielbiamy. Na deser miejscowe lody w towarzystwie słynnej na całym świecie kawy illy. Wiesz, że jej twórca, Francesco Illy, urodził się właśnie w Timisoarze? - tak oto, za sprawą kuchni i przesympatycznego kelnera, nieco bezwiednie, zaczęłam odkrywać arcyciekawą, lokalną historię.

DRAKULA Z PRZEDMIEŚCIA

Są tacy, którzy twierdzą, że właśnie tu zaczyna się Transylwania, słynąca nie tylko z pięknego krajobrazu wypełnionego Karpatami i Płaskowyżem Siedmiogrodzkim, ale rozsławiona też dzięki wampirowi-arystokracie. Vlad III Palownik, znany jako Drakula, rzeczywiście ściąga do Timisoary ciekawskich turystów, choć do Transylwanii trzeba stąd pokonać nieco drogi - miasto jest przecież stolicą krainy historycznej Banat, leżącej na pograniczu Rumunii, Węgier i Serbii.

Ponura historia księcia Drakuli, ekscentrycznego arystokraty sypiającego w dzień w trumnie i z upodobaniem pijącego krew, obecna jest tu jednak dzięki charakterystycznej twarzy Béla Lugos, aktora filmowego i teatralnego urodzonego w 1882 roku w pobliżu Timisoary. Jego kariera nabrała mocnego pędu w roku 1921, gdy postanowił wyemigrować do USA, a potem rozpędziła się na dobre, kiedy w 1931 roku wcielił się w tytułową rolę w filmie Toda Browninga „Dracula" opowiadającym historię ekscentrycznego hrabiego. Film stał się hitem, a portret wykreowany przez Béla Lugosi wszedł do kanonu horroru oraz kultury masowej. Sam aktor, po kolejnych filmach „Biały zombie" i „Scared to Death", został zaszufladkowany jako aktor horrorów. Rozsławił przy tym, i wciąż rozsławia, samą Timisoarę.

DUCH DAWNEGO IMPERIUM

Nie tylko wyglądem, ale przede wszystkim charakterem, Timisoara (jedno z największych miast w Rumunii) daleka jest od Bukaresztu. Zapewne odległość uchroniła ją od losu stolicy, wypełnionej architekturą socrealizmu, w której tak bardzo rozkochany był Nicolae Ceausescu, rządzący obłąkańczo Rumunią przez ponad dwadzieścia lat. Dyktator, zainspirowany hołdem oddawanym przywódcom chińskim czy północnokoreańskim, zamarzył o podobnej chwale. Swym działaniem doprowadził kraj całkowitego upadku gospodarczego, pogłębionego dodatkowo izolacją. Ze straszliwej zapaści Rumunia wychodziła długo. I choć obecnie nie wszystko jest tu idealne, kraj rozwija się, starając się ze wszystkich sił nadganiać Europę.

Kiedy spaceruję po rynku i między starymi kamienicami, zauważam, jak bardzo widać tu wpływy dawnego imperium austro-węgierskiego. Mieszanka stylów jest zdumiewająca. Trochę tu Wiednia, nieco Budapesztu i inspiracji wieloma znanymi w Europie miejscami. Cieszą oko zadbane, secesyjne budynki, jak Pałac Wodny. Czas miło pędza się na Piata Unirii (Plac Jedności) z usytuowaną pośrodku barokową kolumną Trójcy Świętej, natomiast Piata Libertatii (Plac Wolności) wyróżnia pomnik św. Jana Nepomucena z 1756 roku. Wcześniej czy później każdy trafia na centralny Rynek Timisoary - Piata Victoriei, czyli Plac Zwycięstwa. Choć wiele tu zielonych klombów wypełnionych kolorowymi kwiatami, architektura tego miejsca niektórym kojarzy się dość groźnie, z mrocznymi filmami czy zakurzonymi zamczyskami. Po dwóch przeciwnych stronach placu znajduje się gmach Opery (od północy) i Katedra Metropolitalna (od południa), dwa z najbardziej reprezentacyjnych zabytków architektonicznych miasta. Piata Victoriei została zaprojektowana na początku XX wieku, na miejscu fortyfikacji starej twierdzy, które rozebrano, aby umożliwić rozwój miasta. Plac był areną krwawych wydarzeń rewolucji w 1989 roku. Niektóre fasady domów wciąż oznaczone są śladami kul z broni celowanej przez wojsko w tłum. Są tu też elementy zaskakujące. Ot, choćby stojąca na środku placu kopia pomnika Wilczycy Kapitolińskiej z 1926 roku. Okazuje się, że jest to dar od Rzymu, a niektórzy twierdzą, że od samego Benito Mussoliniego. Pomnik przedstawiający legendę o założycielach Rzymu, braciach Romulusie i Remusie, karmionych przez wilczycę, miał jednoczyć narody rumuński i włoski.

Timisoarę wyróżnia forma miła dla oka i fakt, iż komuniści miasta nie zdołali zrujnować jak Bukaresztu, dzięki czemu wiele skarbów udało się ocalić do dziś. Oczywiście jest tu też nieco komunistycznego betonu. Na szczęście architektura czasów słusznie minionych nie jest przytłaczająca, wychodzi raczej poza ścisłe centrum miasta.

ISKRA REWOLUCJI

Usadowiona przy zachodniej granicy kraju Timisoara nie kochała Ceausescu. Śmiało można powiedzieć, że dzięki wznieconej tu iskrze w 1989 roku, w niedługim czasie doszło do upadku jego dyktatury. Historia była tragiczna. W mieście wprowadzono stan wojenny, wojsko zaczęło strzelać do swoich rodaków, byli zabici i ranni. Ale też tu znaczna część wojska przeszła na stronę protestujących. 20 grudnia 1989 r. zgromadzony na Piața Victoriei tłum ogłosił Timisoarę pierwszym miastem w Rumunii wolnym od komunizmu.

Miasto uniwersyteckie, przez wieki wchłaniające elementy bliskich kultur, do dziś zachowało swój kosmopolityczny charakter. Tu wszyscy mówią po angielsku. No, może poza niektórymi taksówkarzami. Wielu mieszkańców posługuje się kilkoma językami, zwykle włoskim i węgierskim. Co ciekawe, Węgrów w Rumunii spotkać jest bardzo łatwo, bowiem to drugi najbardziej liczebny naród zamieszkujący ten kraj, oczywiście zaraz po Rumunach. Co ciekawe, statystyki mówią, iż dziś w Timisoarze żyje 18 wspólnot etnicznych i wiele wspólnot religijnych. Zresztą miasto przoduje w wielu „naj". Przybywających tu gości zaskakuje fakt, iż stała się pierwszym miastem w Europie, a drugim na globie, które posiadało elektryczne oświetlenie ulic. Na świecie w tej dziedzinie wyprzedził ją zaledwie Nowy Jork. Co więcej, już w 1869 roku Timisoara miała tramwaje. Stała się dzięki temu pierwszym miastem w Rumunii, w którym modna była przejażdżka tak nowoczesnym środkiem lokomocji. Dziś tę niezwykłą historię przypomina stojący w centrum historyczny egzemplarz, natomiast zabytkowy skład kursuje po mieście jako atrakcja obsługująca linię przeznaczoną dla turystów.

KULINARNY ROLLER COASTER

Francesco Illy, od historii którego zaczęła się moja chęć poznawania zakamarków Timisoary, jest tu prawdziwym bohaterem. Filiżanki z napisem illy widzę nie tylko w moim hotelu, ale chyba w każdej kawiarni w mieście. Wcale mnie to nie dziwi. Człowiek, który blisko sto lat temu wynalazł próżniowe pakowanie świeżo palonej kawy i wymyślił automatyczny ekspres działający pod ciśnieniem, został pośmiertnie honorowym obywatelem swojej rodzinnej Timisoary.

Kawę pija się tu często i chętnie. Esencjonalny, gęsty napar świetnie uzupełnia kawałek słodkiej amandiny, mocno czekoladowego tortu obficie nasączonego kawą i rumem. Kto nie ma ochoty na rum, może wybrać mocną, palącą w gardle palinkę. Niewprawieni w jej piciu powinni udać się do miejscowych na specjalny kurs. Ot, choćby do pub The Drunken Rat, czyli Pijany Szczur usadowionego na Placu Unii, w którym wiedzą wszystko na temat lokalnego wysokoprocentowego wyrobu. Jeśli palinka to roller coaster dla wprawionych, w lekką podróż zabiera słynna Timisoreana, aromatyczny słomkowy lager warzony w tutejszym Ursus Breweries. Przed budynkiem fabryki stoi wielki metalowy kufel piwa. Najprawdopodobniej największy na świecie. To kolejny dowód ta to, iż warto wpisać Rumunię i Timisoarę na bucket list.

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.

CUD ŻYWIENIOWY

Każdy ma swoje ulubione tematy kulinarne, mam i ja. Wszelakie diety to absolutnie moja ulubiona kwestia. Fascynuje mnie wsłuchiwanie się w rady ekspertów od odchudzania, bez znaczenie czy to jest ciotka, której jedynym sukcesem żywieniowym było odstawienie czekoladowych cukierków, czy żandarmów-dietetyków, dla których jedynym celem jest udowodnienie, że podróż po kalejdoskopie restrykcji żywieniowych ma sens.

Bo przecież to, czego naprawdę w życiu potrzebujemy, to kolejna dieta cud. To wspaniałe uczucie, gdy budzimy się rano i zastanawiamy, które ograniczenia żywieniowe wprowadzić dzisiaj… Czy będzie to dieta paleo, wegańska, ketogeniczna, czy może dopiero co wymyślona dieta składająca się wyłącznie z powietrza i wody. Faktycznie ta ostatnia to przyszłość, ale spokojnie nadejdzie ten dzień. Te wszystkie diety to fascynujące bogactwo tego, co daje nam matka ziemia i wyobraźnia ludzi, którzy biorą się za wymyślanie kolejnej papki, którą ubierają w piękne nazwy. Trochę czasu, doskonałego marketingu i zapewne znajdzie się grono odbiorców, którzy łykną każdy farmazon, aby chwilę poczuć się dobrze.

Tydzień jedzenia jak koala, kolejny tydzień jedzenia jak neandertalczyk, a potem wybieramy się w podróż po galaktyce, szukając składników, których jeszcze nie wyeliminowaliśmy ze swojego jadłospisu. Czyż nie jest to fascynujące? Oczywiście, te wszystkie diety są absolutnie rewelacyjne, bo kto nie chciałby śniadania składającego się z samych jajek, czy surowych warzyw, czy nasiona chia to skarb Azteków, bez którego dieta w niejednym domu traci sens. Ja już biegnę do sklepu, niczym Indianie, którzy uważali te drobne nasionka za pokarm biegaczy. Zaraz, zaraz przecież człowieka już nic gorszego nie może spotkać w ciągu dnia, niż poranny jogging. Dlatego zamiast się ruszyć zamówię sobie w sieci i dalej będę sobie czytał o kolejnych cudach medycyny dietetycznej. Te rewolucyjne teorie to miód na moje serce, odnoszę czasami wrażenie, że dołączę do grona wybrańców i będę nieśmiertelny, zatem ochoczo przeszperam kolejny wspaniały trend żywieniowy. Spalę swój tłuszczyk z boczków, będę szczęśliwy i radosny, tylko zaraz - ile można futrować sałaty i selera? No dobrze, będę jadł tego dużo, przecież cel uświęca środki, a moje życie zmieni się nie do poznania. Wyszperałem, że przeżyję na soku z cytryny i papryczkach chili, jakie to będzie życie pełne smaku!

Fot. Canva

Jak już znajdziecie dietę cud, to trzymajcie się jej kurczowo. Po miesiącu jedzenia wyłącznie owoców i warzyw, odkryjecie, że życie zmieni się nieodwracalnie. Będziecie mieli wrażenie, że każdy jogurt owocowy w lodówce gwałtownie zyskuje zdolność wabienia was ze swoją skrytą zawartością cukru, a pudełko lodów zniknie w tajemniczych okolicznościach. Uwierzcie, że te wybitne programy żywieniowe zmieniają życie. Diety cud dają tak daleko idące przemiany w waszych organizmach, jak obietnice polityka w kampanii wyborczej. Jeśli ktoś kiedykolwiek obieca ci dietę cud, która jest równie realna jak jednorożce fruwające nad tęczą, lepiej trzymaj się z daleka. Czy potrzebujecie więcej stresu w życiu próbując utrzymać diety, które są równie trwałe jak chwilowy entuzjazm po Nowym Roku?

Mam nadzieję, że poczuliście moją bezgraniczną miłość do diet i nie planujecie już kolejnej podróży po doświadczeniach kulinarnych, które z pewnością nie zmienią waszego życia. Smakujcie na całego, jedynie z umiarem, tylko tyle potrzeba do szczęścia.

ADAM GESSLER

UGOŚCIĆ CZŁOWIEKA

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

W pracy restauratora od lat wyznaje zasadę, że nad odwiedzającym lokal gościem trzeba pochylić się w specjalny sposób. Charakterystyczna muszka, srebrny widelec opleciony wokół nadgarstka i przedwojenna, nieco ekscentryczna elegancja – to tylko niektóre znaki rozpoznawcze Adama Gesslera, który niedawno zdecydował się na przeprowadzkę do Trójmiasta i „reanimację" sopockiej restauracji „U Kucharzy". W rozmowie z Prestiżem opowiada o swojej koncepcji prawdziwej gościnności, trendach we współczesnej gastronomii i o tym, dlaczego nie wszystkie jego projekty zakończyły się sukcesem.

Jak to się stało, że znalazł się pan w Sopocie? Podobno musiał pan „interweniować", bo działająca pod pana szyldem restauracja nie do końca funkcjonowała tak, jak by pan sobie to wyobrażał?
Nie nazywałbym tego tak. Wiele lat temu poproszono mnie, żebym tutaj, w Sopocie zrobił dla kogoś restaurację. Ten ktoś prowadził ją przez wiele lat, podobno był z niej zadowolony. Potem odkupili ją od tego człowieka inni ludzie, z tym, że postanowili prowadzić ją już bez częstszego porozumienia ze mną. Wcześniej miałem słynną restaurację w Warszawie, „U Kucharzy" w Hotelu Europejskim i lokal w Sopocie miał być niejako filią tej restauracji, prowadzoną w podobny sposób.

Ma pan na myśli kuchnię „wyprowadzoną" do klienta, do lokalu, tak, aby goście mogli obserwować kucharzy przy pracy?
Tak, na środku była zupełnie pusta przestrzeń, wokół której można było zorganizować życie restauracji, tak jak miało to miejsce w innych moich lokalach. Chciałem po prostu w określony sposób zaaranżować tę przestrzeń, bo wokół niej zjawiali się przecież ludzie, którzy przyszli tu w sprawie jedzenia.

No właśnie, czy do restauracji przychodzimy tylko w sprawie jedzenia...?
Wydaje mi się, że przychodzimy do restauracji z wielu powodów. Zjawiamy się w takim miejscu także w sprawie kontaktu z tymi, którzy to jedzenie przygotowują. Dlatego tak wyglądała moja restauracja w Hotelu Europejskim w Warszawie, chciałem, żeby lokal w Sopocie funkcjonował podobnie.

Proszę opisać swoją wizję idealnej restauracji.
Kiedy tworzę restaurację, najważniejsze jest dla mnie, by była ona dla człowieka, a potem w jak największym stopniu regionalna. Ta regionalność bierze się z tego, że gotuję ze wszystkiego tego, co można znaleźć „dookoła" miejsca, w którym się znajdujemy. Dlatego też inną restaurację miałem w Krakowie, inną w Warszawie, inną w Londynie. Mój tata był restauratorem, powiedział mi kiedyś: „synku, gotuj z tego, co się urodziło 40 kilometrów od ciebie" – i tej zasady staram się trzymać przez całe życie.

To, co działo się z restauracją „U Kucharzy" w Sopocie przez ostatnie lata, chyba nie do końca udawało się pogodzić z tą zasadą?
Ta restauracja w Sopocie do pewnego czasu funkcjonowała bardzo dobrze. Jednak jej ówcześni właściciele chyba trochę zachłysnęli się sukcesem i próbowali wzmocnić jej przychodowość w sposób, który w gastronomii na dłuższą metę się nie opłaca – mianowicie zaczęli stosować zamienniki, np. ryby mrożone zamiast świeżych. I klienci w końcu zaczęli odpływać.

Ta potrzeba „wzmocnienia przychodowości" jest dziś powszechnym zjawiskiem i prędzej czy później dotyka każdego restauratora.
To ślepa uliczka, bo na tym zawsze cierpi jakość posiłku, a czy w karmieniu drugiego człowieka jest coś ważniejszego niż jakość tego, co serwujemy na talerzu? W każdym razie, tak jak wspomniałem – tę restaurację kupili potem inni ludzie, oni z kolei prowadzili dość intensywne życie poza restauracją i wszystko to z czasem zaczęło się trochę rozsypywać.

Fot. Arch. Prywatne

Czy w przypadkach, kiedy decyduje się pan na franczyzę, a więc poniekąd firmuje pan restaurację swoim nazwiskiem, można mieć jakąkolwiek kontrolę nad tym, jak jest ona prowadzona? Dlaczego zdecydował się pan na taką formę działalności?
Przyznaję, że pomysł z franczyzą okazał się nie do końca trafiony. Choć udał się kiedyś w mojej restauracji w Katowicach, gdzie spisałem taki „dekalog" restauracji i była tam osoba, która codziennie tego pilnowała. Generalnie wolę jednak osobiście prowadzić lokal, chcę być w nim obecny - w kuchni, na sali, przy gościach. Poza tym, ja to po prostu lubię. Dziś na franczyzę mogą sobie pozwolić raczej instytucje fastfoodowe, tam, gdzie procedura przygotowania posiłku faktycznie wyłącza zaangażowanie człowieka. W międzyczasie dowiedziałem się też, że restauratorzy nie za bardzo przejmowali się restauracją, bo budynek, w którym ona się znajdowała, miał zostać zburzony.

Chodzi o budynek przy ulicy Bohaterów Monte Cassino w Sopocie?
Takie były plany. Przyjechałem jakiś czas temu do Sopotu, chodziłem długo dookoła tego miejsca, zainteresowałem się jego historią. Pomyślałem, że byłoby przykro, gdyby go zburzono, bo ma ciekawą historię i kształt statku, który jakby wychodził w morze. Zbadałem nieco dokładniej tę sprawę i okazało się, że projektantem tego domu był Wiktor Gessler, brat mojego taty – wcześniej nie miałem o tym zielonego pojęcia! Napisałem więc list do konserwatora zabytków z prośbą o ratowanie tego budynku. Pomyślałem, że muszę się nim zaopiekować, bo to część mojego osobistego dziedzictwa, mojej historii. Taka była geneza mojego powrotu do Sopotu.

Niesamowity zbieg okoliczności. Porozmawiajmy o gastronomii na Wybrzeżu – w jakim kierunku zmierza?
Chyba zmierzamy, zwłaszcza tu, w Sopocie, w kierunku fastfoodu, w lokalach serwujących jedzenie prawie nie ma dziś gotowania. W Trójmieście czy samym Sopocie były miejsca, w których była fenomenalna, wspaniała kuchnia, często czerpiąca z cudownych zasobów tego rejonu Polski. Marzyłbym sobie, żeby było więcej takich restauracji.

Na przykład?
W Sopocie to był Grand Hotel, w Gdańsku restauracje Kubickiego, Tłusta Kaczka – tam byli kucharze, którym naprawdę zależało na tym, żeby robić dobre jedzenie. Proszę spojrzeć na mój talerz (jesteśmy w jednej z gdyńskich restauracji na Orłowie – przyp. red.) - co tu się właściwie dzieje? Kupiona rukola wyciągnięta z plastikowego pojemnika, pomidor dosłownie wrzucony na talerz, to jest wszystko skandalicznie zrobione i podane – gdzie w tym wszystkim jest proces myślenia o drugim człowieku?

Co ze szkołami kształcącymi w kierunku gastronomii?
Dobrze by było trochę zrewolucjonizować niektóre szkoły, pokazać młodym ludziom, że gotowanie to zaszczytne, wręcz organiczne zajęcie karmienia drugiego człowieka. I takie wyjście dla dalszej nauki porządkuje i wiedzę i późniejsze priorytety. Ludzie, którzy zabierają się za restauratorstwo często niestety zaczynają z drugiej strony - od liczenia pieniędzy.

Ale pieniądze też są ważne, w końcu prowadzenie restauracji to biznes, nie tylko podejmowanie gości na niedzielnym obiedzie.
O tym za chwilę. Zatrzymajmy się jeszcze na tym, co dzieje się w kuchni. Kiedyś robiłem dla telewizji opowieść o dobrych, polskich restauracjach. Program szybko się skończył, bo okazało się, że tych dobrych restauracji jest w Polsce naprawdę niewiele. Pamiętam, że przyjechałem do Kołobrzegu, miałem tam odwiedzić jakiś lokal. Wyszedłem z dworca, dookoła mnie dziwny zapach. I ten zapach – a był to spalony tłuszcz – towarzyszył mi prawie wszędzie! Tak robiło się w Kołobrzegu rybę w smażalniach, zanurzając ją w głębokim, najczęściej nieświeżym tłuszczu. Na szczęście powstają teraz także nowe miejsca, które dają nadzieję na nową, wspaniałą jakość.

Nie znęcajmy się nad restauratorami – bo to również klient i jego oczekiwania kształtują restauracyjny rynek. Czy to nie jest trochę tak, że, z różnych względów, najlepiej sprzedają się właśnie te tanie, szybkie i usmażone w głębokim tłuszczu potrawy?
Oczywiście, to jest mechanizm, który działa w obydwie strony. Statystyczny klient przyjeżdża dziś do Sopotu na zapiekanki i kebaby, proszę rozejrzeć się po ulicy – człowiek dwudziestego pierwszego wieku je generalnie obrzydliwe rzeczy, wszelkiego rodzaju cukry, emulgatory, spulchniacze. Czy pani wie, że w Polsce ok. 60 % dzieci w wieku szkolnym ma nadwagę? A 60 % z tych dzieci jest niedożywionych.

Niedożywione dziecko z nadwagą...?
Dokładnie tak. Odżywianie tych dzieci nie ma nic wspólnego z dobrym jedzeniem, z wartościami odżywczymi, a jedynie z kaloriami. Ludzie na ulicy Monte Cassino jedzą non stop, ale to, co mają w ręku, to jest tragedia. Restauracje dla takiego klienta gotują najprostsze, najtańsze potrawy, bo niewiele osób ma ochotę płacić za prawdziwe składniki na talerzu.

Warto w tym momencie wrócić do tematu edukacji. Jak właściwie funkcjonują w Polsce szkoły gastronomiczne? Mają przecież kształcić przyszłych restauratorów, kelnerów, kucharzy....
Dlatego tak ważna jest edukacja. To dotyczy nie tylko szkół gastronomicznych, ale edukacji w ogóle. Żeby uczyć nie tylko tego, jak uruchomić mikrofalę albo wrzucić coś do gorącego tłuszczu, ale tego co jest ważne i jak dbać o siebie i o drugiego człowieka, Gościa. I to się zaczyna od prostych rzeczy – od znakomitego produktu i sposobu pracy z nim. Byłem niedawno w fenomenalnym gospodarstwie w Kadynach, wspaniałe miejsce, z szacunkiem dla produktu i procesu jego produkcji - tam widzę potencjał do szkolenia młodzieży, do uczenia jej, jak należy prawdziwie gościć ludzi.

Co to znaczy ugościć człowieka?
Ugościć, to znaczy przyjąć człowieka w drzwiach. Gość w restauracji ma się poczuć tak jak w domu, usiąść przy stoliku, który jest nakryty białym obrusem - bo wyjście do restauracji to ma być przecież nasze małe święto. W moim domu było tak, że kiedy podawano jedzenie, stawiano na stole brytfankę, mój ojciec nakładał pieczone mięso domownikom, każdemu po kolei. Nad człowiekiem, który przychodzi zjeść, trzeba pochylić się w specjalny sposób.

A może ludzie wcale nie potrzebują dziś takiej atencji? Może po prostu chcą zjeść posiłek i pójść dalej? Tacy klienci też odwiedzają restauracje – chcą być obsłużeni i nic ponadto.
Myślę, że ludzie potrzebują tego, choć może sami nawet o tym nie wiedzą. Młode pokolenie często w ogóle nie wie, że tak można jeść - nawet w domach rzadko już celebruje się wspólne posiłki. Świat biegnie w kierunku wirtualności, odchodzi od tego, co dzieje się tu i teraz, a jedzenie to jest właśnie taki moment, kiedy musimy się zatrzymać. Mam taką obserwację - kiedy rodzice przychodzą do restauracji z dzieckiem, otwierają mu tablet, sami w tym czasie jedzą albo co chwila sprawdzają coś w swoim telefonie. A tu właśnie chodzi o celebrację – smaków, chwili, życia w ogóle.

Takie mamy czasy. Ale pan chciałby, żeby w pana restauracjach było troszkę tak, jak dawniej?
Niekoniecznie musimy pogrążać się w tęsknocie za tym, co minęło. Ja chcę na przykład, żeby kuchnia była otwarta, żeby kucharze wiedzieli, dla kogo gotują. Kiedy widzimy człowieka, dla którego przygotowujemy posiłek, to ma to zupełnie inny wymiar niż praca w zamkniętej przestrzeni na zapleczu. Po prostu nie wolno się zgadzać na to, żeby było byle jak. Restauracja to relacja człowieka z drugim człowiekiem. I na końcu najważniejsze jest, żeby Gość czuł, że to co robimy, robimy z myślą o nim, że jest ważny. Dlatego dajemy mu najlepszy naszym zdaniem produkt, dlatego dbamy o detale. I chcemy, żeby z takim poczuciem wychodził z restauracji.

Jakie zmiany wprowadził pan w swoim lokalu w Sopocie?
Przede wszystkim wprowadziłem do menu lokalne produkty. Jesteśmy przecież nad morzem! Codziennie rano jadę na targowisko w Gdyni, kupuję tam warzywa, mięso i ryby. Tylko to wiozę do restauracji, z tego przygotowujemy jedzenie – ze świeżych, lokalnych produktów. Przywiozłem ze sobą kucharzy, z którymi pracuję od lat, są białe obrusy, serwetki. Widzę, że ludzie tego potrzebują, goście z powrotem zaczęli wypełniać tę restaurację.

Ile restauracji ma pan w tej chwili?
Chyba za dużo... W Krakowie mam lokal przy synagodze, to piękna, osobista restauracja. Założyłem ją w sierpniu zeszłego roku, teraz jestem w Sopocie. W Warszawie - Wódka Gessler Na Widelcu – wspaniałe miejsce, mazowiecka kuchnia. Taką mam ideę, używamy tam ziół z mojego ogrodu, ryby są z rzeki Narwi. Miałem lokale w Toruniu, w Tarnowie, w Londynie. Po latach myślę sobie, że można mieć jedną restaurację, że wiele restauracji to jednak za dużo. Ja mam to szczęście, że mam już dwóch dorosłych synów i wiele lat pracowaliśmy ze sobą. Oni teraz też pozostali w tym restauracyjnym świecie.

Co z restauracjami, które prowadził pan wcześniej m.in. ze wspomnianym już wcześniej lokalem w Hotelu Europejskim w Warszawie? To miejsce miało status kultowego wśród gości, a nie przetrwało próby czasu.. Kilkanaście lat temu podobny los spotkał także inne pana lokale, miał pan problemy finansowe. Jak w tej chwili wygląda status tamtych spraw?
To jest, proszę pani, bardzo długa i bolesna dla mnie historia, w której próbowano zniszczyć moją reputację i którą mocno przeżyłem.

Ale przeżył pan...?
Jak sama pani widzi. W dużym skrócie – bo pewnie potrzebowalibyśmy kilku dni na analizę wszystkich urzędowych dokumentów – z restauracją w Hotelu Europejskim było po prostu tak, że po jego gruntownej przebudowie nie chciałem już kontynuować prowadzenia biznesu w tym miejscu. Zawsze kładłem duży nacisk na historyczną wartość budynku, w którym decyduję się na prowadzenie restauracji, na jego autentyczność. Po wspomnianej już przebudowie moja restauracja nie byłaby już tym, czym chciałem, aby była i po prostu w 2013 roku, po siedmiu latach, zrezygnowałem z tej lokalizacji. Natomiast kwestia mojego rzekomego „długu" w mieście Warszawa to już inna historia, dużo wcześniejsza.

Słucham uważnie.
W 1987 roku za kwotę 10.000 $ kupiłem od prywatnej osoby cukiernię, którą, po zmianie ustroju i uzyskaniu wszystkich pozwoleń zacząłem przebudowywać, jednocześnie remontując dużą część Pałacu Błękitnego, w którym ten lokal się znajdował. Ta odbudowa kosztowała mnie ponad 300 tys. $, ale miejsce było wyjątkowe, uznałem, że było warto. Miasto podpisało ze mną nową umowę najmu, ale po jakimś czasie dostałem informację, że urzędnicy zrobili to niejako „przez pomyłkę", bo o pałac upomnieli się przedwojenni właściciele i będę musiał opuścić lokal.

Ale zdążył pan odrestaurować i sam lokal i część budynku, w którym się znajdował? Co z kosztami?
No właśnie – z miastem zawarliśmy wtedy wstępne porozumienie, że wkład, który wniosłem w tę restaurację, mogę sobie „odebrać" w czynszu i opłatach za inny lokal, który wcześniej otworzyłem na warszawskim rynku. Z tym, że przez następne lata urzędnicy robili wszystko, żeby tego porozumienia nie usankcjonować prawnie – i zaczęli domagać się ode mnie zwrotu „należnych kosztów". A to tak naprawdę miasto miało dług u mnie! Ta sprawa ciągnęła się latami, sąd administracyjny rozstrzygnął ją na moją korzyść, oficjalnie zakazując urzędnikom miasta nasyłania na mnie komornika i nazywania mnie dłużnikiem. Każdy, kto chciałby sam wyciągnąć wnioski z tej sprawy, może przeczytać dokumenty, które przez lata zgromadziłem – są upublicznione na stronie www.adamgessler.pl. Nie ma tam ocen ani komentarzy, są po prostu kopie wszystkich pism i dokumentów, które przez lata wymieniałem w tej sprawie z magistratem. Nie mam nic do ukrycia, sprawę oddałem do trybunału w Strassburgu i mam nadzieję, że do końca 2024 roku trafi na wokandę. Proszę pani, kiedy się trafi do dołu, nie należy kopać go jeszcze głębiej, a spory z urzędnikami w naszym kraju to jest absolutne bagno – proszę wybaczyć dosadny język. Ja nie mam więcej czasu ani ochoty na brodzenie w nim, powierzyłem tę kwestię prawnikom i chciałbym już ostatecznie zamknąć za sobą ten rozdział.

Dobrze by było trochę zrewolucjonizować niektóre szkoły, pokazać młodym ludziom, że gotowanie to zaszczytne, wręcz organiczne zajęcie karmienia drugiego człowieka.

Łatwo jest prowadzić restaurację w Polsce?
Nie, zdecydowanie nie jest łatwo. Ale nie tylko z powodów, o których rozmawialiśmy przed chwilą. Ja szukam do współpracy osób, które mają talent i chcą się uczyć. Trudno się pracuje z ludźmi, którym na niczym w pracy nie zależy, to nie ułatwia prowadzenia biznesu. Trzeba zarażać młodych ludzi pasją. Poza wszystkim gastronomia to bardzo trudny i wymagający „kawałek chleba", bo to po prostu ciężka praca. I nawet, gdy się ma talent to trzeba się tej pracy poświęcić, to nie jest dorywcze zajęcie, nie można tego robić na pół gwizdka.

Etos pracy w gastronomii, np. zawodu kelnera jest dziś, delikatnie mówiąc, niewielki.
Ale przecież nie ma nic wspanialszego, niż móc służyć w pracy drugiemu człowiekowi! To jest wielki przywilej i honor, nie każdemu jest to dane. Trafiłem kiedyś do restauracji „Pod Bażantami" niedaleko Krakowa, pracowali tam znakomici kelnerzy, nieduża ilość stolików, kuchnia węglowa, cztery osoby w kuchni. Jeden z kelnerów zbliżał się do osiemdziesiątki, przyjechałem do niego kiedyś z moim synem. Proszę sobie wyobrazić, on nas obsługuje wspaniale jak zwykle, ale przeprasza, że jest wyjątkowo nieporadny, bo dzień wcześniej umarła mu żona... I ten człowiek był w pracy! Pod Krakowem był też stary szewc – pan Bukowski. Widziałem kiedyś, jak robił buty dla papieża. Ale to były buty...do trumny, bo papież już wtedy nie żył. I on wyrabiał te buty tak, żeby w prawej stopie było miejsce na odcisk, wiedział o tym, że ten odcisk tam jest, chciał, żeby buty, nawet dla nieboszczyka, były idealne – i to jest to rzemiosło, ten sposób dbania o drugiego człowieka. Nie chciałbym, żeby to odeszło w zapomnienie.

ACH PIEROGI,
PIEROGI MOJE CUDNE!

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Gotowane, pieczone, smażone. Ruskie, z mięsem albo kapustą i grzybami. Pierogi. Polacy je kochają i nie wyobrażają sobie bez nich życia, zwłaszcza w okresie Świąt Bożego Narodzenia. Oczywiście, najlepsze to te wykonywane przez nasze babcie, jednak nie każdy ma to szczęście. Z pomocą przychodzą wówczas trójmiejskie lokale, które specjalizują się w wykonywaniu pierogów tradycyjną i rzemieślniczą metodą. I uwierzcie, tych prawdziwych jest naprawdę niewiele!

Kiedy myślę o pierogach, wspomnieniami wracam do dzieciństwa i czasu spędzanego z babcią. Przygotowywała najlepsze pierogi na świecie! Przysięgam, że do dziś czuję ich smak. Przed oczami widzę jej przygarbioną nad stolnicą postać, wałek i chaotycznie rozsypaną mąkę. Obok stoi miska z farszami, a tych nie było mało – z twarogiem i ziemniakami, z mięsem, z owocami czy kapustą i grzybami. Później już tylko precyzyjne, koronkowe lepienie i hyc!, do garnka! Teraz takich pyszności trzeba naprawdę dobrze poszukać, chociaż sami wiecie, że nic nie przebije pierogów wykonywanych przez własną babcię z tym magicznym składnikiem - miłością do wnuka.

MAŁE DZIEŁO SZTUKI

Jest jednak wielu śmiałków, którzy próbują wydobyć z pierogów tradycyjny smak i korzystać z babcinych przepisów. Wśród nich warto wyróżnić trójmiejskich szefów kuchni, którzy prześcigają się w wymyślnych rodzajach tego dania. Mało jest jednak lokali w Trójmieście, gdzie serwują prawdziwe, rzemieślniczo wykonywane pierożki. Jaki jednak powinien być ten idealny pieróg? Nie ma tu jednej słusznej odpowiedzi.

- Co kraj to obyczaj, co kraj to inny rodzaj pierogów – twierdzi Agnieszka Stecka, manager regionalny z Pierogarni Mandu. - Ba, nawet wydawałoby się, że popularne w Polsce pierogi ruskie są takie same, a jednak z doświadczenia własnego oraz naszych gości wynika, że niemal każdy ze swojego domu wyniósł zupełnie inne doznania smakowe. W naszej tradycji zdecydowanie królują gotowane. W innych krajach prym wiodą smażone czy pieczone, w różnego rodzaju ciastach. Mimo wszystko to wciąż ten sam produkt, mający jednak różne, czasami zupełnie niespodziewane odsłony – dodaje.

Równie istotnym elementem, który wpływa na jakość gotowego dania, jest sposób przygotowania. Każdy etap – od przygotowania farszu, po lepienie i gotowanie – wymaga poświęcenia większej uwagi. Tylko w ten sposób można dojść do perfekcji.

- Tworzenie idealnego pieroga jest jak tworzenie małego dzieła sztuki – zapewnia Radosław Kozłowski, Executive Chef z Pierogarni Stary Młyn. - Fundamentem, na którym opiera się cała kulinarna kompozycja jest ciasto. Tutaj kluczowa jest troska o to, by było delikatne i elastyczne - musi być odpowiednio cienkie, ale jednocześnie wytrzymałe, by podczas gotowania się nie rozpadło. Nie mniej ważny jest również farsz, jest bowiem sercem każdego pieroga. Musi być smaczny i wyrazisty. To właśnie farsz nadaje pierogom wyjątkowego smaku i sprawia, że jedzenie ich staje się pysznym doświadczeniem – podkreśla szef kuchni.

Nie można zapomnieć również o samym procesie gotowania pierogów. Wisienką na torcie jest piękna falbanka, dzięki czemu pierogi cieszą nie tylko podniebienia, ale też oczy.

RĘCZNIE OD PODSTAW

Przygotowywanie pierogów zaczyna się w głowie od pomysłu, a następnie testów i doboru najlepszego produktu do wykonania dania.

- Następnie uzbrajamy w wiedzę kucharzy, którzy codziennie przygotowują świeże farsze i przekazują je w ręce pań lepiących. „Lepioszki" przygotowują odpowiednie ciasto, lepią pierogi i przekazują osobom gotującym, które dbają o idealny czas gotowania. Kropkę nad i stawiają kucharze wydawkowi, dodając sos lub okrasę oraz drobną dekorację, po czym wydają gotowe danie kelnerom, którzy dbają o to, by pierogi jak najszybciej trafiły do naszych gości – przedstawia Agnieszka Stecka z Mandu.

Podobnie działa Pierogarnia Stary Młyn, która dzieli przygotowywanie pierogów na kilka procesów.

- Pierwszym krokiem jest przygotowanie i odpowiednie doprawienie farszu, by był on wyrazisty i soczysty – mówi Radosław Kozłowski. - Następnie łączymy składniki na ciasto, starannie je wyrabiając. Po tym kroku pozostawiamy ciasto na około 30 minut – wtedy będzie bardziej miękkie, dzięki czemu łatwiej proces klejenia będzie łatwiejszy. Trzeci etap to rozwałkowanie ciasta i wykrojenie krążków o odpowiedniej wielkości. Na środek każdego krążka ciasta kładziemy kulkę farszu, a następnie dokładnie sklejamy pierogi w półksiężyce, kończąc formowaniem falbanki. Ostatnim krokiem jest gotowanie pierogów we wrzącej osolonej wodzie lub pieczenie przez kilka minut w piecu do uzyskania złotego koloru – dodaje.

Również Pierogi Lwowskie lepione są według tradycyjnych, rzemieślniczych metod, o czym zapewnia właścicielka Jarosława Zagórska, która wraz ze swoją mamą Ludmiłą Rejter osobiście dopilnowują całego procesu.

- U nas pierogi przygotowane są ręcznie od podstaw – mówi właścicielka. - Nawet mięso kupujemy w kawałku, po czym mielimy je do farszu. Wszystkie farsze przygotowywane są na miejscu, według naszych przepisów. W codziennej naszej pracy pomagają nam jedynie dwie maszyny. Jedna wyrabia ciasto, a druga wałkuje. Wałkownica niestety nie jest w stanie rozwałkować tak cienko ciasta, aby spełniło to nasze oczekiwania, zatem po wstępnym rozwałkowaniu dziewczyny jeszcze raz muszą „dowałkować" ciasto ręcznie. Kolejne etapy przygotowania pierogów, czyli wyciągnięcia szklanką i lepienie również odbywa się ręcznie, co widać w naszej witrynie – zapewnia Jarosława Zagórska.

GOTOWANE, PIECZONE I SMAŻONE

W trójmiejskich lokalach możemy znaleźć trzy najpopularniejsze rodzaje pierogów – gotowane, pieczone w piekarniku lub smażone na głębokim tłuszczu. Każdy amator pierogowych uczt znajdzie coś dla siebie, bo wszystkie te rodzaje smakują zupełnie inaczej.

- Pierogi inaczej smakują po upieczeniu, a inaczej po usmażeniu w głębokim oleju. Mimo, że oba rodzaje pierogów są przygotowywane na bazie ciasta drożdżowego, to jednak są innym daniem. Pierogi drożdżowe są puszyste i miękkie. Takie pierogi są pieczone przez kilka minut w odpowiedniej temperaturze, żeby wyrosły. Z kolei pierogi smażone na głębokim oleju zanurza się w gorącym oleju i po usmażeniu na złocisty kolor muszą być chrupiące na zewnątrz. Tak samo jest z pierogami gotowanymi oraz podsmażonymi na masełku – mimo, że są to bardzo podobne dania to smakują nieco inaczej – tłumaczy Kozłowski z Pierogarni Stary Młyn.

A KTÓRE CIESZĄ SIĘ NAJWIĘKSZĄ POPULARNOŚCIĄ?

- Mamy w ofercie pierogi dla każdego - gotowane, smażone, pieczone, wytrawne, słodkie, pikantne i delikatniejsze. Pierogi tradycyjne, inspirowane smakami pierogów z różnych zakątków świata oraz takie stworzone przez mistrzów znanych z programów kulinarnych, a także powstałe wskutek puszczenia wodzy naszej fantazji. W zasadzie każde mają swoich fanów, jednak największą popularnością cieszą się te tradycyjne, znane z naszych rodzinnych stołów- ruskie, mięsne, z kapustą. Pierogi te, są również najczęściej wybierane przez turystów, którzy w pierwszej kolejności chcą poznać polskie smaki. Warto wspomnieć też o pierogach z pieca ze smażoną wołowiną w sosie tysiąca wysp z dodatkiem sera cheddar, czerwonej cebuli i ogórka kiszonego, które są naszym autorskim dziełem i co miesiąc plasują się tuż za tradycyjnymi liderami – wymienia Agnieszka Stecka.

W Pierogarni Stary Młyn najczęściej wybierane są pierogi, w których zamknięty jest farsz z pieczonego kurczaka marynowanego w pomarańczach, połączonego z żółtym serem i pieczarkami. Jednak na tym nie kończy się menu tego lokalu. Znajdziemy tutaj klasyczne połączenia smakowe, takie jak pierogi z twarogiem i ziemniakami, owocami sezonowymi, mięsem czy kapustą z grzybami, po niestandardowe połączenia marynowanej jagnięciny z żurawiną i kaszą, delikatnie słodkie pierogi z wieprzowiną, śliwką i miodem czy wegetariańska kompozycja soczewicy, sera, szpinaku i jarmużu. Dla fanów słodkich smaków ciekawą propozycją są pierogi z malinami, białą czekoladą i mięta lub pierogi z płatkami owsianymi, kajmakiem, orzechami i rodzynkami.

Natomiast Pierogi Lwowskie stawiają na nietypowe połączenia oraz… uszka!

- Najbardziej niespotykane, a raczej już zapomniane smaki, które u nas znajdziecie, to ziemniak z kapustą kiszoną, ziemniak z grzybami lub ziemniak z pieczarką. Typowo na Wigilię robimy również pierogi na słodko z makiem i bakaliami. Z kolei nasze wigilijne uszka, wykonujemy z samymi grzybami, które są najczęściej wybierane przez naszych klientów – mówi Jarosława Zagórska.

TRADYCJA CZY MASÓWKA?

Szukanie prawdziwych, rzemieślniczych pierogów w trójmiejskich lokalach to nie lada sztuka. Zwłaszcza że tradycyjne wyroby zastępowane są szybkimi, masowymi pierogami z lad chłodniczych w supermarketach. Stąd rodzi się pytanie: czy tradycja przetrwa?

- Ludzie cenią wszystko, co wykonane jest z pasją i od serca - to się nigdy nie zmieni. To po prostu czuć na talerzu i widać po zadowolonym gościu. Wspomniana masówka nigdy nie zastąpi świeżego produktu przygotowanego z sercem. W to głęboko wierzymy – twierdzi Stecka.

Warto także pamiętać, że w ostatnich latach panuje trend, skupiający się na zwracaniu uwagi na jakość produktów. A masowa produkcja najczęściej wykonywana jest ze składników niskiej jakości i wartości odżywczej, dzięki czemu gotowy wyrób jest tani.

- Rzemieślnicze produkty często są kojarzone z wysoką jakością, lepszymi jakościowo i naturalnymi składnikami i lokalnymi tradycjami. Zdecydowanie przyciąga to świadomych konsumentów. Rzemieślniczym produktom sprzyja także przywiązanie do lokalności i tradycji oraz trendy związane ze świadomością żywnościową. Nasi goście doceniają ręczne wykonanie i przygotowywanie pierogów na bieżąco świeżo przed podaniem. Dlatego tradycja ma bardzo duże szanse na przetrwanie, a nawet umocnienie – podsumowuje Kozłowski.

KILKA OSTATNICH PODRÓŻY PROJEKTOWYCH

Niedawno odbyłem trzy wyjazdy poświęcone projektowaniu, co więcej każdy z nich był inny: inny był cel, inne są finalne refleksje. Holandia, Włochy i Niemcy. Doprecyzuję - ostatni wyjazd do Hamburga jeszcze trwa, gdy piszę te słowa z samolotu, lecąc wzdłuż wybrzeża Morza Bałtyckiego.

HAMBURG

To hanzeatyckie miasto, które pod wieloma względami podobne jest do Gdańska: wszechobecna cegła, szarości i czernie, liczne kanały, bliskość portu oraz to, że przez ostatnie lata wiele się tam zmieniło pod kątem architektury. Powstała na przykład wyjątkowa i imponująca filharmonia. Architektonicznie to budynek nieoczywisty - na przykład wjeżdża się do niego schodami w tunelu podobnym do konstrukcji spotykanych w metrze. Natomiast na tarasie widokowym ma się wrażenie, jakby stało się na wielkim statku wycieczkowym szykującym się do odpłynięcia. W Hamburgu kultura i tradycja portowa ma swoje odbicie w detalach architektury oraz w turystycznych gadżetach: torbach z rysowanymi rybakami, elementach przypominających nasz żuraw, dźwigach zachowanych w różnych miejscach czy żółtych przeciwdeszczowych i ikonicznych kurtkach z kapturem. Styl industrialny jest bardzo popularny - sąsiedztwo ciężkiego sprzętu, maszyn i statków odbiło piętno na estetyce. Hotel „25 hours", w którym się zatrzymałem jest tego najlepszym przykładem. Był tam też jeden fajny gadżet: radio z guzikami OSLO, TOKYO, NEW YORK. Naciskasz i słuchasz tego, co dzieje się w danej chwili w wybranym kraju. Fajne i proste.

Pierwsze i ogólne wrażenie było więc takie: wszystko świetnie zorganizowane, czysto, sprawnie i profesjonalnie, ale z dość przeciętną kawą. Bez zbędnego przepychu, chaosu, bez brudu na ulicach. Za to nowopowstałe budynki stwarzają wrażenie bardziej solidnych od tych nowych w Gdańsku - może to detal, może proporcje, a może jakość materiałów i myśli projektowej...

AMSTERDAM

Odwiedziłem biuro jednego z klientów i wiedziony legendą pojechałem zwiedzać to słynne miasto. Niby podobnie jak w Hamburgu: cegła, gęsta zabudowa, kanały i „kamieniczki", ale jakże byłem zdziwiony, gdy piewcami wolności i postępu okazały się tabuny pijanych i naćpanych turystów i prostytutki w oknach na ulicach. Do tego dużo brudu i szarości w odcieniach architektury. Dużo sklepików z gadżetami, mocno turystycznie - tego nie ma aż tyle w Hamburgu, gdzie czułem się swobodniej, a prostytutki w oknach były wyłącznie za zamkniętą i niedostępną na przykład dla dzieci metalową bramą. Nie jestem przekonany czy warto sprzedać przestrzeń miasta dla takiego stylu życia jak w Amsterdamie, choć niektórzy znajomi mówią, że źle trafiłem i Amsterdam ma też inne i bardziej pozytywne oblicze. Zobaczymy, dam mu kiedyś drugą szansę.

Jednak dobrze jest, gdy taki styl życia ma swoje określone miejsce, jak np. Camden Town w Londynie. To powinno być memento dla naszych władz, by nie przesadzić z komercjalizacją miasta pod mało wyszukanego odbiorcę.

BOLONIA

Pojechałem tam, gdyż zostałem zaproszony, by przedstawić swój wykład na jednych z największych targów ceramiki na świecie: Cersaie. Te legendarne targi skupiają najważniejsze marki produkujące ceramikę. Opowiedziałem na wykładzie o tym, czym jest podstawowy budulec naszego świata, czyli płaszczyzna - podsumuję to dla Was w osobnym felietonie. Jest w tym coś niezwykłego, że czujemy się dobrze w tym, co pionowe lub poziome, równe i płaskie, a co rzadko występuje w naturze. Same targi to zdecydowanie nie miejsce dla mnie: dziesiątki wielkich hangarów, w których są dziesiątki stoisk, w których są dziesiątki panów w garniturach, którzy sprzedają dziesiątki takich samych kafli. Jednym z niewielu miłych akcentów były piękne kobiety, które zachęcały do wejścia, ale sprowadzenie ich do roli wabika w „męskim i poważnym świecie" jest dla mnie mocno uwłaczające. Mocno branżowo, poważnie i biznesowo. Odreagowałem nad jeziorem Garda - włoski temperament i nieznośna lekkość życia szybko pozwoliły mi zatrzeć złe wrażenie. Jeśli chodzi o same targi to zdecydowanie lepiej jechać na iSaloni do Mediolanu: bardziej kolorowo, ciekawie, a i więcej wyjątkowego designu jak chociażby meble czy dodatki. No może poza meblami na rynek rosyjski pełnymi złota i przepychu - to nie moja estetyka.

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

FORMA PROSTA

TEKST: KLAUDIA KRAUSE-BACIA
FOTO: NATALIA KACZMAREK, INKADR
PROJEKT: MAGDALENA MŁYNARSKA, PRACOWNIA FAMM DESIGN

Uwydatnienie faktur, struktur i detali, przy zachowaniu w miarę prostej formy całości, a do tego przemyślana ucieczka od połysku - to mieszkanie to prawdziwa mieszanka trendów stylistycznych, która finalnie tworzy jedną, współgrającą ze sobą harmonijnie całość. Jest przestronnie, przejrzyście i prosto, bez przesadnych skrajności.

Dziś aranżacja wnętrz wykracza daleko poza aspekt praktyczny i staje się bardziej wyrazem naszej tożsamości. Jeden, określony styl coraz częściej zostaje zastąpiony przez połączenie różnych estetyk wnętrzarskich, tworząc unikalne, nieoklepane przestrzenie. Tak też było tym razem.

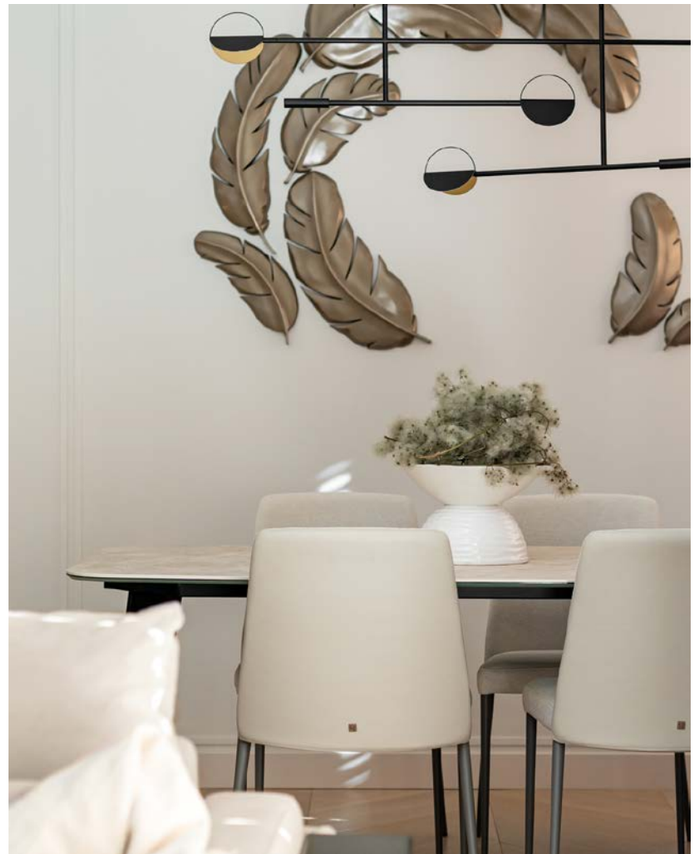
- Apartament powstał na zlecenie stałych klientów, którzy wrócili do mnie z kolejnym tematem. Jako, że znamy się już 10 lat, mimo, że nie dostałam ani jednego zdjęcia referencyjnego, które mogłoby posłużyć jako inspiracja, udało mi się trafić idealnie w gust inwestorów. Wyjątek stanowiła witryna w salonie, gdzie początkowo miał się znaleźć zupełnie inny mebel, jednak na prośbę klientów zamieniłam go na zaprojektowaną od A do Z stałą zabudowę z miejscem na wina i dekoracje - opowiada Magdalena Młynarska z pracowni FAMM DESIGN.

Mieszkanie zlokalizowane jest w gdyńskim Orłowie i liczy sobie 131m2, na przestrzeni których mieści się spora część dzienna z przedsionkiem, ogólnie dostępna garderoba, spiżarnia przy kuchni oraz długi korytarz, a z niego wejścia do łazienki, dwóch pokoi gościnnych, pralni i... przestrzeni prywatnej, składającej się z sypialni, garderoby i dużej łazienki.

Punktem wyjścia dla aranżacji jest prosta forma całości. W całym mieszkaniu przewijają się te same materiały wykorzystane w różnych pomieszczeniach, stanowiące swoistą bazę. Imitujące marmur gresy i spieki kwarcowe, ryflowania przeplatające się w płytkach, szybach i frontach, ciepłe drewno i fornir na meblach, naturalne kolory , tkaniny – wszystko utrzymane w miękkich matach. Architektka z założenia uciekała od połysku, nawet armatura i ceramika łazienkowa jest go pozbawiona. Co więcej, unikała również skrajności, ponieważ materiały zostały wybrane w taki sposób, by uciec od bieli i głębokiej czerni. Widoczne na zdjęciach fronty, ściany, płytki są w odcieniach off-white, natomiast elementy metalowe w tytanie i graficie.

- Co ciekawe, odstępstwa pojawiły się tylko w sypialniach. Jako, że mamy ich aż trzy, każda na prośbę klientów miała być inna – i tak zaczęliśmy je hasłowo nazywać „masterbedroom", „boho" i „marynistyczna" – dla jasności, te dwie ostatnie miały być bardziej zaczerpniętą inspiracją, niż faktycznym i dosłownym odzwierciedleniem stylu. W pierwszej pojawiły się naturalne materiały kojarzone z tym stylem, ale w nowoczesnej formie, natomiast w drugiej: błękity, fototapeta z ptakami brodzącymi w wodzie i lampa ze sznura marynarskiego - podkreśla projektantka.

W mieszkaniu nie zabrakło też efektu „wow" w postaci indywidualnych, rzemieślniczych akcentów jak chociażby płaskorzeźba na ścianie w jadalni, którą na zamówienie wykonał rzeźbiarz Maciej Medrala.



#WYSTAWA

OSKAR ZIĘTA X ARCHE DWÓR UPHAGENA

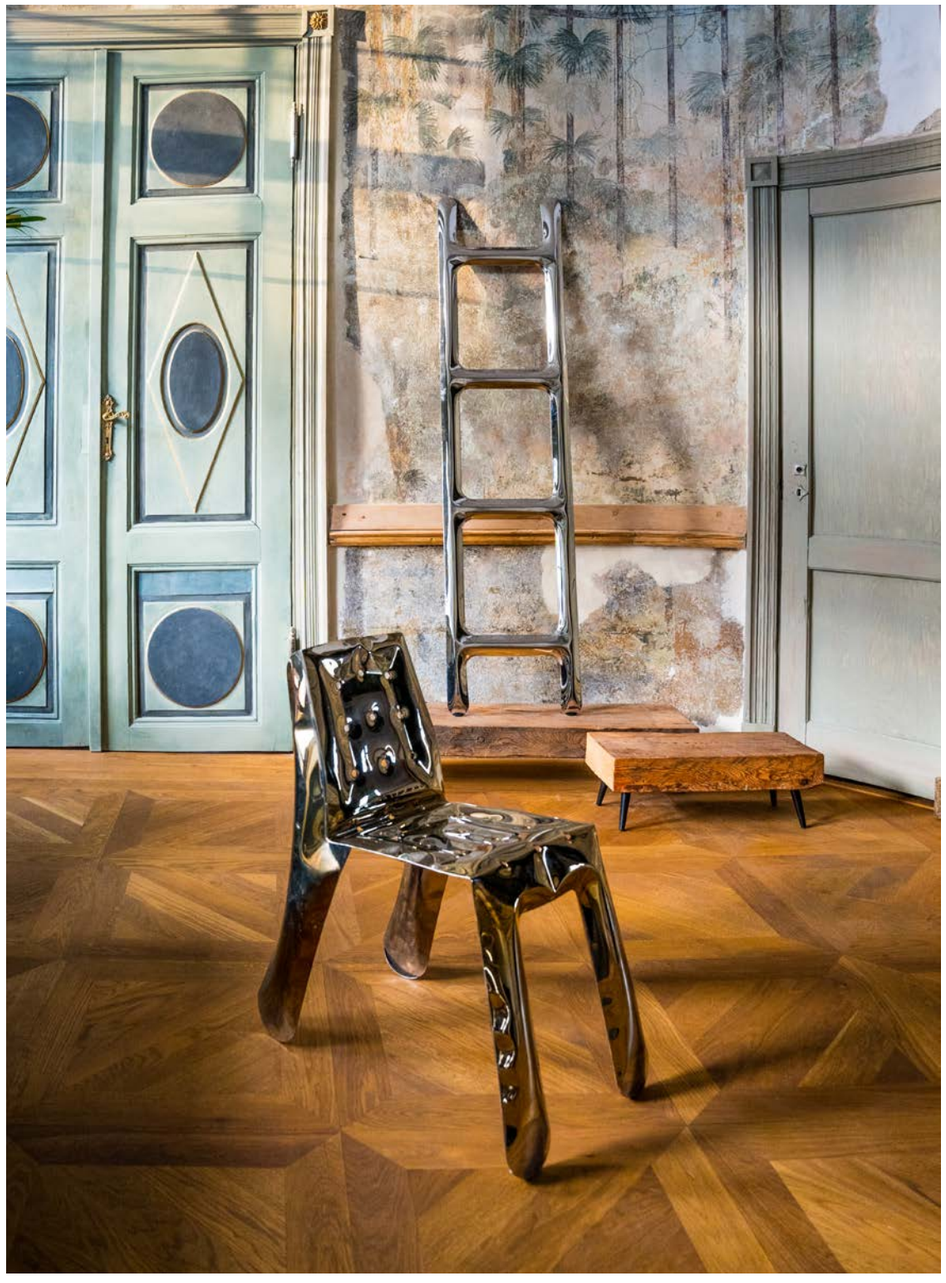
AUTORKA: HALINA KONOPKA

Nowoczesne, metalowe formy na tle zabytkowych, XIX-wiecznych wnętrz - tak w skrócie można przedstawić niesamowitą kooperację Oskara Zięty i Hotelu Arche Dwór Uphagena. Wernisaż wystawy pt. „Przeszłość odbita - Zięta w Dworze Uphagena" odbędzie się 18 stycznia w salach „U Profesora". To trzeba zobaczyć!

Wysublimowany kontrast - ten epitet najlepiej opisuje zbliżającą się wystawę Oskara Zięty w zabytkowych wnętrzach Hotelu Arche Dwór Uphagena. To właśnie tutaj, w XIX-wiecznych wnętrzach pojawią się nowoczesne, metalowe formy, które swoim designem przekraczają granicę między tym, co można osiągnąć, a tym, co tylko można sobie wyobrazić.

Zresztą mieszkańcy Gdańska poznali już twórczość artysty, kiedy w 2021 roku jego 13-metrowa rzeźba Kraken zagościła w Dworze Artusa. Oskar Zięta to architekt, projektant procesów, założyciel i prezes firmy Zieta, który tworzy metalowe meble i rzeźby, urzekające i oszałamiające swoimi rozmiarami i formą. To on opracował autorską technologię FiDU (niem. Freie Innendruck Umformung), dzięki której przedmioty jego autorstwa przypominają nadmuchane, lśniące baloniki. W swych kreacjach manifestuje pasję do nieustannego odkrywania potencjału materiałowego i kunsztu interdyscyplinarności.

Z kolei Dwór Uphagena to więcej niż hotel. Obiekt powstał w miejscu o nietypowej przeszłości. Historia sięga 1800 roku kiedy to gdańska rodzina Uphagenów postanowiła przenieść się na przedmieścia i wybudować letnią rezydencję na Dolnym Mieście.



Industrialny wystrój obnaża relikty dawnych czasów. Eksponowane są oryginalne cegły, kolebkowe sklepienia oraz wysokie, surowe, betonowe sufity podparte oryginalnymi belkami konstrukcyjnymi. Wnętrza rozświetlają kolorowe neony zapewniające niepowtarzalny klimat. Całość wykończona minimalistycznie, z dużą dbałością o szczegóły. To bliskie spotkanie z architekturą, sztuką współczesną i awangardą w nieco przewrotnym, zabawnym wydaniu.

Te dwa niezwykłe podejścia do sztuki i przestrzeni połączyły się tworząc niesamowite widowisko, gdzie każde spojrzenie na prace Zięty niesie nowe wrażenia i emocje. Nie sposób tego opisać – to trzeba zobaczyć.

Wernisaż wystawy „Przeszłość odbita – Zieta w Dworze Uphagena" odbędzie się 18 stycznia 2024 roku o godzinie 18:00, w salach „U Profesora". Wstęp wolny.

Lusso Cassa

Halupczok

Showroom Gaggenau

PREMIUM DESIGN DAY

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

Wydarzenie dla wielbicieli dobrego designu odbyło się 7 grudnia w Trójmieście. Trzy marki: Lusso Casa, Halupczok oraz Gaggenau połączyły siły, by zaprezentować architektom oraz swoim klientom pomysły na wymarzone wnętrza. Włoskie meble, starannie zaprojektowane kuchnie na wymiar i sprzęt AGD z najwyższej półki. Razem pokazują jak dobrze mieszkać w stylowym domu.

Marka Lusso Casa wraz z firmą Halupczok oraz Gaggenau zorganizowały wspólny event dla architektów, klientów oraz deweloperów w Trójmieście. Spotkanie odbyło się w formie tryptyku: w trzech lokalizacjach miały miejsce różne atrakcje. W siedzibie Halupczok, która znajduje się w gdańskim centrum City Meble odbyło się śniadanie dla architektów oraz warsztaty tematyczne: „Kreatywność i projektowanie w erze Gen AI". W showroomie Lusso Casa, przy Al. Zwycięstwa 201, miało miejsce prawdziwe dolce vita, czyli aperitivo przy rozmowie o włoskim designie oraz degustacja win z komentarzem wykwalifikowanego sommeliera. Lusso Casa to miejsce, w którym zaprojektujemy swoje wymarzone wnętrze oraz kompleksowo je wyposażymy od elementów stałych, po najmniejsze dodatki. Zwieńczenie dnia pełnego designu nastąpiło w showroomie Gaggenau znajdującym się w Marina Yacht Park w Gdyni. Pokaz gotowania na oczach gości oraz muzyka na żywo wprawiły zgromadzone osoby w dobry nastrój. Szef kuchni, Łukasz Dobrowolski, przygotował szafranowe risotto z małżami św. Jakuba i chipsem z parmezanu oraz kaczkę sous-vide z puree pietruszkowo-grzybowym i sosem piernikowym. Na deser goście mogli skosztować jabłka w maślanym cieście z białą czekoladą i lodami waniliowymi. Do przygotowania dań zostały wykorzystane luksusowe urządzenia marki Gaggeanu – płyta indukcyjna, płyta teppan yaki, szuflada do pakowania próżniowego oraz piekarnik.

- Pomysł na Premium Design Day w formie tryptyku wynika z naszego pragnienia zaprezentowania nie tylko naszych produktów, ale również inspirujących doświadczeń związanych z marką Halupczok oraz Gaggenau. Chcieliśmy stworzyć wyjątkowe wydarzenie, które obejmuje cały dzień prezentacji nowości, warsztatów i interakcji z uznanymi architektami. Była to doskonała okazja dla pasjonatów designu do zanurzenia się w świecie najnowszych trendów i ekskluzywnych aranżacji wnętrz – mówi Damian Okrutny, właściciel i manager showroomu Lusso Casa oraz jeden z organizatorów Premium Design Day.

WŁOSKI DESIGN, LUKSUSOWE MEBLE I PROJEKTOWANIE WNĘTRZ Z AI

Wnętrza, w których spędzamy dużo czasu wymagają odpowiedniej oprawy. Muszą spełniać swoją podstawową rolę i być przede wszystkim funkcjonalne, ale nie warto odbierać im również walorów estetycznych, które cieszą oko i sprawiają, że dobrze się w nich czujemy. Jeśli zależy nam na jakości i designie, postawmy na meble włoskich marek.

- Włoski design słynie z doskonałego połączenia elegancji, innowacji i funkcjonalności. Charakteryzuje go niepowtarzalny styl, finezja wykonania oraz dbałość o detale. Włoscy projektanci często inspirują się sztuką, kulturą i historią, tworząc unikalne i piękne przedmioty, które stanowią połączenie tradycji z nowoczesnością. Nasz salon jest dedykowany miłośnikom wysokiej jakości oraz unikalnych rozwiązań w dziedzinie wystroju wnętrz. Osoby poszukujące ekskluzywnych mebli i dodatków, które wnoszą do przestrzeni elegancję i styl, z pewnością znajdą u nas coś dla siebie. Zarówno profesjonaliści branżowi, jak i indywidualni klienci, którzy cenią estetykę i funkcjonalność, są mile widziani – dodaje Damian Okrutny z showroomu Lusso Casa.

Nowoczesne kuchnie stanowią połączenie elegancji z funkcjonalnością. W trendach panuje obecnie minimalizm. Nie oznacza to jednak, że każda kuchnia może być wykonana tylko w jednej tonacji kolorystycznej. Ponadto istotny jest sprzęt najwyższej jakości. Ten, marki Gaggeanu zaprezentowano w trakcie wydarzenia Premium Design Day.

- Urządzenia marki Gaggenau zaprojektowane są z myślą o wyjątkowej wydajności, inspirującej domowego szefa kuchni do tworzenia arcydzieł kulinarnych. Gaggenau tworzy urządzenia, które za każdym razem stają się prawdziwą rewolucją w świecie kulinariów. Kiedyś był to m.in. piekarnik montowany na wysokości oczu. Dziś ten piekarnik jest konwekcyjno – parowy i potrafi piec w temperaturze nawet 30°C przy różnych poziomach wilgotności. Dzięki temu w domu możemy przyrządzić danie metodą sous-vide z precyzyjnym ustawieniem temperatury. Urządzenie posiada także specjalny system do samoczyszczenia. Jest to zupełnie innowacyjne rozwiązanie na rynku, które polega na tym, że wewnątrz piekarnika parowego ze stałym dopływem wody montuje się kasetę myjącą. Można powiedzieć, że piekarnik myje się sam – i to dosłownie. Czyszczenie wygląda efektownie. Zatem dzięki luksusowym urządzeniom marki Gaggenau nie tylko łatwiej się gotuje, ale domowi mistrzowie kuchni mają więcej możliwości – dodaje Elwira Tarnowska, Specjalistka ds. PR marki Gaggenau.

Odpowiednie dodatki i estetyka wykonania sprawią, że kuchnia, w której spędzamy większość domowego czasu, będzie wyjątkowa. W projektach Halupczok znajdziesz bardzo modne przyciemniane fronty, marmurowe blaty, autorskie systemy podświetlenia i designerskie wyspy kuchenne. W trakcie spotkania, to właśnie tu odbyły się warsztaty dotyczące AI.

- Generatywna sztuczna inteligencja to gorący temat 2023 roku. Zmienia ona także sposób pracy projektantek i projektantów wnętrz – mówi Mateusz Szymczak, Marketing Manager marki Halupczok. - W czasie spotkania zastanawialiśmy się, czy jest ona zagrożeniem dla ludzkiej kreatywności? Czy można ją porównać do sposobu myślenia ludzi? Jakie ma możliwości i ograniczenia. Jak możemy wykorzystać ją jako narzędzie optymalizujące pracę i oszczędzające czas. Oprócz omówienia kilku nowych narzędzi Gen AI, z których można korzystać w procesie projektowania wnętrz i obsługi klienta, staraliśmy się też wspólnie stworzyć „instrukcję obsługi" własnej kreatywności. Mówiliśmy o tym, jak dbać o nią wykorzystując współczesną wiedzę o pracy mózgu, jedzeniu, śnie czy sile odpoczynku. I o potrzebie kontaktów z ludźmi twarzą w twarz, szczególnie istotnej w czasach, gdy technologia przenika wszystkie sfery naszego życia – podsumowuje.

K2

SPOTKANIE NA SZCZYCIE

ŚWIĄTECZNE WIANKI Z MAJĄ POPIELARSKĄ

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Połączenie świątecznych rytmów, naturalnych materiałów i ciepłej atmosfery, a wszytko po to, by stworzyć niezapomniany dzień pełen kreatywności i magii. Tak wyglądało ostatnie spotkanie z serii „K2 – spotkanie na szczycie", które odbyło się 7 grudnia w Galerii Klif. Tym razem motywem przewodnim była natura w połączeniu ze designem, czyli warsztaty z komponowania wianków świątecznych z kwiaciarnią Narcyz. Gościem specjalnym była Maja Popielarska.

W Galerii Klif w Gdyni odbyło się ostatnie w tym roku spotkanie pod szyldem „K2 – spotkanie na szczycie". Tym razem tematem przewodnim była przyroda – zarówno ta na zewnątrz, jak i wewnątrz domu. Przed uczestniczkami postawiono szereg pytań. Poruszono między innymi takie kwestie: jak przyroda wpływa na nasze życie? Czym jest tajemnicza hortiterapia? Jakie dekoracje świąteczne możemy pozyskać z własnego ogrodu?

Podczas spotkania wystąpiła gościni specjalna, czyli Maja Popielarska, dziennikarka i prezenterka związana ze stacją TVN. Prowadziła takie programy, jak „Maja w ogrodzie" czy „Nowa Maja w ogrodzie", gdzie popularyzowała przyrodę i ogrody oraz dzieliła się swoją wiedzą na temat obcowania z tymi miejscami. Podczas warsztatów wprowadziła obecnych na sali gości w tajniki hortiterapii, czyli rodzaju terapii, która łączy w sobie medycynę i uprawianie ogrodnictwa.

Uczestnicy mogli pozyskać wiedzę na temat pozytywnych aspektów ogrodnictwa i jego wpływie na dobrostan człowieka. Popielarska opowiedziała także o różnych obliczach ogrodów, które mogą być piękne przez cały rok.

Przysłowiową „wisienką na torcie" były praktyczne warsztaty florystyczne pod przewodnictwem profesjonalistów z kwiaciarni Narcyz. Na warsztatach pod okiem florystek uczestnicy tworzyli piękne bożonarodzeniowe wianki wedle własnych pomysłów, przy użyciu różnego rodzaju ozdób. Była to niezwykle przyjemna praca twórcza, która wprowadziła wszystkich w świąteczny klimat jednocześnie odwodząc uczestników od codziennych trosk.

Pod koniec wydarzenia nastał czas na dyskusję oraz wymianę doświadczeń, nie zabrakło też poczęstunku, a wszystko w towarzystwie magicznej, przedświątecznej aury.

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

BATTLE(3).ASP

BITWA ILUSTRATORÓW CYFROWYCH

Za nami trzecia odsłona turnieju Battle(3).asp, czyli widowiskowej konfrontacji ilustratorów tworzących w cyfrze. Pierwowzorem pomysłu organizatorów z gdańskiej Akademii SztukPięknych (Michał Wirtel i Sebastian Choromański) jest amerykański projekt Secret Walls, który swoje turnieje organizuje często w bardzo atrakcyjnych miejscach (m.in. popularnych klubach, halach widowiskowych etc.). Natomiast samo wydarzenie przyjmuje formę imprezy, gdzie obserwowanie pojedynków artystów w połączeniu z muzyką graną przez Djów staje się spektakularnym doświadczeniem dla zebranej publiczności. W tym roku jury w składzie: Marta Shurpakova, Magda Marchocka i Wiktor Pilipczuk wybrało 8 osób, które stanęło w szranki na Patio ASP. Pierwsze miejsce na podium przypadło Oli Piotrowskiej, a tuż za nią uplasował się Andrii Lozynkyi. Poniżej prezentujemy zwycięskie prace ilustratorów!

OLA PIOTROWSKA

pseudonim Ola

studentka Gdańskiego ASP na wydziale graficznym. Ilustratorka i rysowniczka, w wolnej chwili lubi robić na drutach i podróżować.

I MIEJSCE (2000 zł)

NAGRODA MARSZAŁKA WOJ. POMORSKIEGO

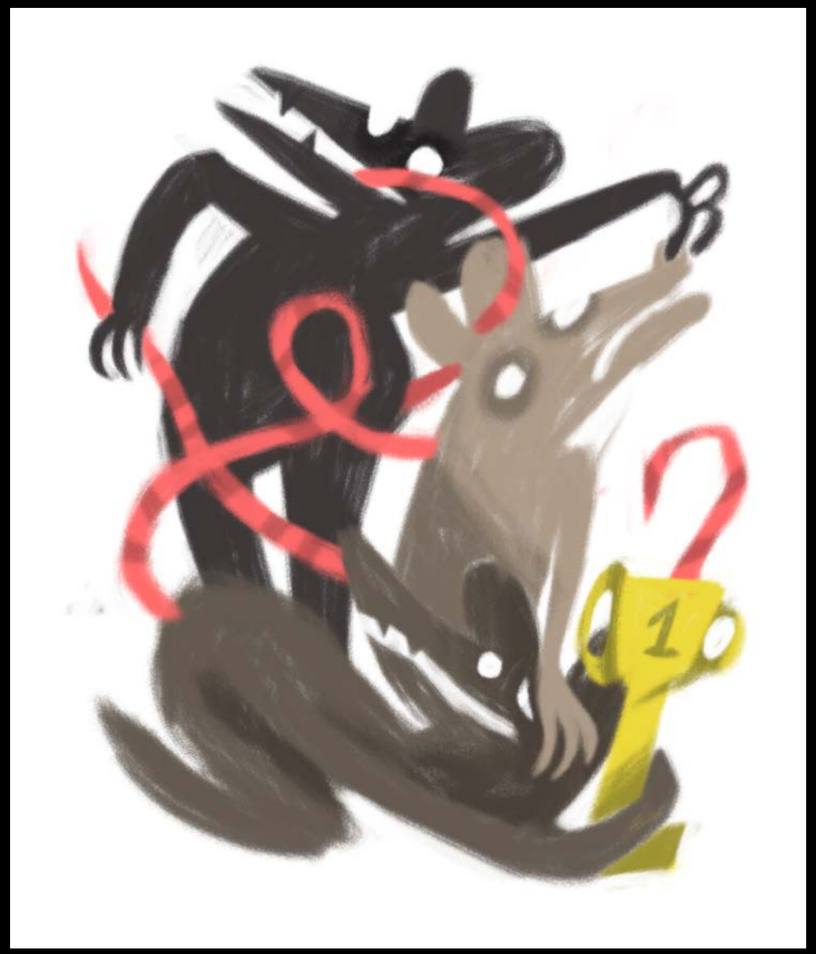
II MIEJSCE (1000 zł)

NAGRODA MARSZAŁKA WOJ. POMORSKIEGO

ANDRII LOZYNKYI

pseudonim Lora Ipsum

ilustrator pochodzący z Ukrainy. Nie ogranicza się jedynie do malarstwa i rysunku. Zajmuje się również tworzeniem cyfrowych ilustracji oraz sztuką performance.



— MADE IN 3CITY —

MORZE WEŁNY

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Szukaj tego, co ogrzewa, otaczaj się rzeczami naturalnymi, które dają ciepło. Takie są produkty, które własnoręcznie tworzy Justyna – właścicielka marki Morze Wełny. Wełniane czapki, szaliki, rękawiczki i swetry są wyjątkowym produktem powstającym w Trójmieście. Kreatywność i pasja stanowią wyznacznik dla marki, która bazuje na naturalnych materiałach.

Przygaszone światło, zapalona świeca, a w tle nastrojowa muzyka. W fotelu stylizowanym na lata 80. siedzi ona, Justyna. W zaciszu swojego domu, na plaży i w każdej wolnej chwili oddaje się tworzeniu rękodzieła w stylu slow fashion. Początkowo jej wyroby dziewiarskie trafiały w ręce przyjaciół, rodziny, którzy zachwyceni prezentami polecali dalej jej czapki, szaliki, rękawiczki i swetry. Z czasem z pasji narodziła się marka Morze Wełny. Stała się dla Justyny sposobem na wyrażenie swojej kreatywności, jednocześnie zachowując zrównoważony styl życia, ponieważ materiały, z których tworzy pochodzą jedynie z naturalnych włókien.

- Tocząca się dyskusja w sferze społecznej odnośnie klimatu, ekologii i świadomego konsumowania przyczyniła się do tego, że coraz częściej doceniamy to, co

daje nam natura. Wełna i wszystkie inne materiały pochodzenia naturalnego poszerzyły grono swoich wielbicieli, co bardzo mnie cieszy. Jestem też bardzo szczęśliwa, gdy obserwuję rosnące zainteresowanie wyrobami ręcznie wykonanymi. W pędzącym świecie fast fashion, luksusem są produkty w stylu slow - jedyne, niepowtarzalne, wykonane z dozą czułości i zaangażowania – mówi Justyna Musiał z Morze Wełny.

Justyna dzieli się ciepłem. Tworzy i sprzedaje wyroby rękodzielnicze, w głównej mierze z wełny, które mają posłużyć na lata, a dzięki swojej estetyce pozostają ponadczasowe. Rzeczy wykonane z naturalnych materiałów są doceniane i pożądane. Sweter lub czapka handmade jest idealnym pomysłem na prezent np. urodzinowy. To rzeczy, które zarówno przez kunszt wykonania, jak i jakość materiałów są produktem premium. Na przestrzeni prawie trzech lat działalności, Justyna stworzyła już niezliczoną ilość wełnianych dzieł - każde inne, unikatowe, wykonane z pełną dbałością o każdy detal. Ostatnio debiutowała na targach PANATO w Plenum w Gdańsku. W nowym roku z pewnością spotkamy ją na kolejnych targach, które ma w planach.

- Plany na 2024 rok to wzięcie udziału w kolejnych targach rękodzieła, zaprezentowanie nowych rzeczy - szalików, rękawiczek, opasek. Przymierzam się też do pierwszych warsztatów dziewiarskich, na których mam nadzieje każdy doświadczy uczucia jak wspaniale jest stworzyć coś samemu dla siebie jak i dla swoich bliskich i przekonać się, że druty dają się lubić – podsumowuje Justyna.

LOVE, CHRISTMAS

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Tym razem coś dla wszystkich, którzy kochają święta. Zaprojektowana tak, by służyć przy wielu okazjach, bardziej formalnych, jak i tych domowych, w gronie najbliższych lub wieczorach spędzanych z przyjaciółmi. Kolekcja Love, Christmas Reserved łączy w sobie najważniejsze trendy sezonu z ofertą bardziej klasyczną. W tym kontraście tkwi sekret najbardziej udanych stylizacji.

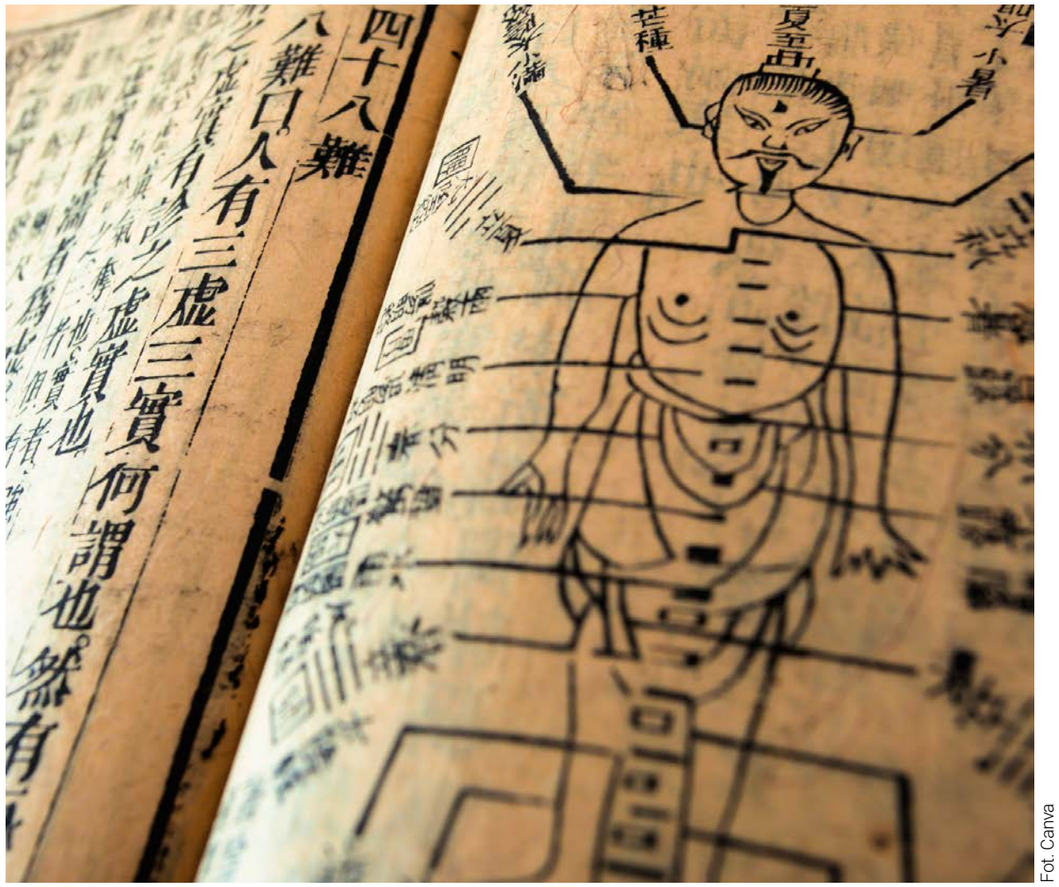
Linia damska skupia się na dobrze sprawdzonych formach: dopasowanych sukienkach, lekko rozkloszowanych spódnicach, koszulach żakietach z ozdobnymi guzikami czy lekko oversize'owych płaszczach. Liczą się detale, jak wysadzane kamieniami kokardki zamiast guzików kardiganu, koronkowe wstawki w sukienkach, lureksowa nitka w dzianinie czy kontrastowe wykończenie swetra. Elegancja poszczególnych modeli celowo jest łamana bardziej codziennymi elementami, stąd pomysł zestawienia koronkowego topu i krótkiego futerka z dżinsami lub welurowej róży na szyi z przytulnym grubym swetrem.

Kolorystyka bazuje na połączeniach czerni i bieli z dodatkiem niekwestionowanego koloru sezonu, czyli nasyconej czerwieni. Zamiast deseni – różnorodne faktury. Dzianinowe sploty, cekiny, połyskujący lureks, miękki aksamit. Całość dopełniają akcesoria: wyrazista biżuteria, torebki z metalicznym połyskiem czy balerinki ze srebrnymi nitami, pantofle z nieregularnym złotym zdobieniem lub botki na lekko rozszerzanej, metalicznej szpilce.

Propozycje z kolekcji Love, Christmas dla mężczyzn skupiają się natomiast na swobodniejszym podejściu do klasyki, łącząc półformalną okazję z relaksującym weekendem. Znajdziemy więc zarówno miękkie, dzianinowe modele, swetry o grubszym czy cieńszym splocie, jak i garnitury, jednak dla kontrastu również w wersji welurowej. Oprócz standardowych formalnych połączeń Reserved proponuje przełamanie schematu i zamianę białej koszuli do garnituru na sweter z golfem. Paleta barw pozostaje stonowana, spotykają się czerń, biel oraz szarość z nutą burgundu.

W kolekcji Reserved znajdziemy również szereg pomysłów na prezenty dla całej rodziny, zarówno w świątecznym wydaniu i kolorystyce, jak szlafroki oraz przytulne akcesoria z motywem kraty, reniferów czy śnieżynek, jak i bardziej klasyczne – portfele, paski lub rękawiczki, w tym skórzane, w stonowanych odcieniach czerni i brązu. Z myślą o najmłodszych powstały pluszowe zabawki, drewniane gry, puzzle we współpracy z marką Trefl czy specjalne kalendarze adwentowe z pojemnymi kieszonkami na mini upominki na każdy dzień. To świetna okazja do wspólnej zabawy i przedświątecznej kreatywności.

W święta nie może zabraknąć też świątecznych piżam! Dlatego w kolekcji Reserved Christmas homewear znajdziemy też duży wybór piżamowych kompletów i odzieży loungewear dla całej rodziny. To komfortowe propozycje, idealne na wspólnie spędzane chwile w domowym zaciszu.



Fot. Canva

MEDYCYNA CHIŃSKA VS NADPROGRAMOWE KILOGRAMY

Nadwaga i otyłość stały się chorobą cywilizacyjną XXI wieku. Do nadprogramowych kilogramów przyczynia się m.in. siedzący tryb życia, stres i przetworzona żywność. Rozwiązanie na kontrolę wagi podaje, coraz częściej praktykowana, Tradycyjna Medycyna Chińska. Oferuje ona unikalne podejście w tym temacie, oparte na zasadach równowagi organizmu. Pacjenci zyskują nie tylko prawidłową wagę ciała, ale również harmonię w pozostałych aspektach życia.

Zgodnie z Tradycyjną Medycyną Chińską (TCM) główną przyczyną nadwagi i otyłości jest osłabienie funkcji śledziony z jednoczesnym tworzeniem wilgoci i nagromadzeniem śluzu w organizmie. Nadmiar tkanki tłuszczowej powstaje po to, aby ogrzać zimne, wewnętrznie ciało, czyli pozbyć się wspomnianej wilgoci. To naturalne dążenie organizmu do zachowania równowagi, która jest niezbędna do prawidłowego funkcjonowania. W takim kontekście celem nie jest jedynie proces odchudzania, ale przede wszystkim uzdrawianie ciała – tak, aby potrafiło poradzić sobie z objawami.

- Śledziona zajmuje się oddzielaniem tego, co „brudne", od tego, co „czyste" - składa się na to energia i to, co jest dystrybuowane w ciele. Kiedy śledziona jest osłabiona złym odżywianiem, stresem i zmęczeniem, zaczyna mieć problemy z określeniem, co jest korzystne i niekorzystne dla funkcjonowania organizmu. W ten sposób „brud" zaczyna zbierać się w ciele jako wilgoć (powszechnie znana również jako śluz). Powstaje ona wskutek ochłodzenia ciała. Jeśli organy wewnętrzne zostaną odpowiednio dogrzane, organizm przestanie kumulować tkankę tłuszczową i będzie dążył do pozbycia się jej nadmiaru – mówi Anna Stoitsi-Nieprzecka, coach zdrowia, naturopatka, a także właścicielka przywracaniezdrowia.pl, pomysłodawczyni Zdrowej Zupy.

Warto dodać, że zgromadzony śluz jest nie tylko główną przyczyną otyłości, ale również wielu innych chorób. Wilgoć w ciele powoduje m.in. przewlekłe choroby zatok, zapalenia uszu, oskrzeli, problemy skórne czy krążeniowe, migreny, a także cellulit.

MOC CIEPŁA

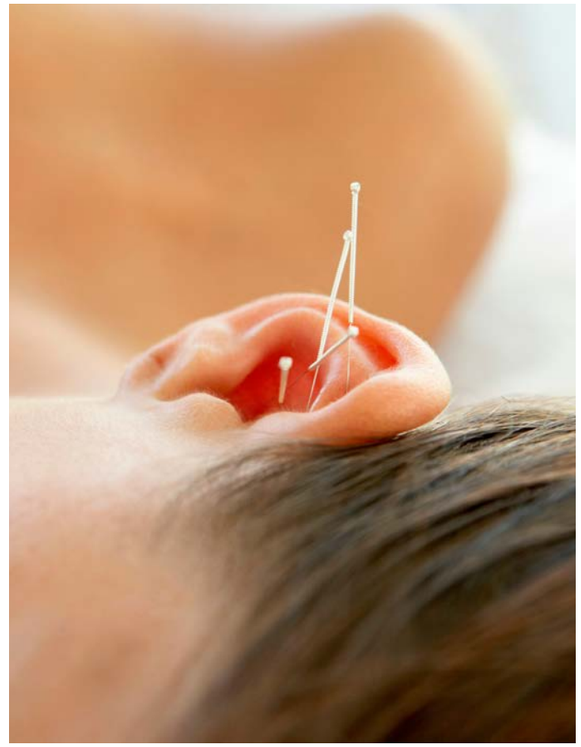
W myśl Tradycyjnej Medycyny Chińskiej kluczem do sukcesu jest odpowiednie dogrzanie organizmu, aby zredukować nadmiar tkanki tłuszczowej. Idealnym rozwiązaniem jest tymczasowa zmiana diety na płynną, pozbawioną czynników zapalnych takich jak cukier, gluten i laktoza (są to składniki, które powodują stany zapalne w ciele). Z codziennego jadłospisu należy wyeliminować również zimne oraz gazowane napoje: wodę, piwo, soki (szczególnie cytrusowe), a także słodycze w każdej postaci oraz nabiał: lody, jogurty, serki. Warto również zwrócić uwagę na to, aby nie spożywać często surowych posiłków takich jak sałatki czy surówki ochładzające (w zimie surowe dania powinny stanowić maksymalnie 10% całego jedzenia dziennie). Jak podkreśla Anna Stoitsi-Nieprzecka, o odpowiednie dogrzanie organizmu dbamy również poprzez ubiór adekwatny do warunków pogodowych (zakładanie czapki na głowę, zakrywanie kostek długimi skarpetami - gdy jest zimno i wieje).

AKUPUNKTURA UCHA I WŁAŚCIWY ODDECH

W utrzymaniu prawidłowej wagi ciała w Tradycyjnej Medycynie Chińskiej duże znaczenie ma również stosowanie różnych niekonwencjonalnych metod. Należą do nich m.in. akupunktura ucha oraz praktyka oddychania. Warto codziennie skupić się na słynnym punkcie usznym, znanym jako „punk valium" lub „kontrola apetytu". Znajduje się on tuż przy tzw. skrawku ucha. Stymulacja palcami tego punktu może pomóc zmniejszyć apetyt i uspokoić stres. Równie istotnym elementem w procesie utraty wagi jest właściwa technika oddychania. Według TCM oddech to naturalny proces, który ma wpływ na nasze zdrowie, poziom energii i metabolizm.

- Praktyka technik oddychania jest dobrze znana w tradycjach azjatyckich, takich jak Tai Chi i Qigong. Mistrzowie tych sztuk zdrowotnych od wieków podkreślają znaczenie właściwego oddechu w zachowaniu zdrowia i prawidłowej wagi. Polecam jedno proste ćwiczenie, którego efekty można zauważyć już po zaledwie 10 dniach. Polega ono na 6-sekundowym wdechu przez nos i 10-sekundowym wydechu do butelki, w której wcześniej zrobiliśmy 1-3 otwory. Ten proces należy powtarzać kilka razy dziennie – opowiada Anna Stoitsi-Nieprzecka.

Medycyna Chińska Tradycyjna wyraźnie odróżnia się od nowoczesnej dietetyki i medycyny w swoim podejściu do problemu nadwagi. Jej strategie leczenia otyłości znacznie różnią się od tych, które widać w kolorowej prasie czy w programach treningowych prowadzonych przez znanych trenerów personalnych. W ujęciu TCM nasze ciało jest integralną częścią wszechświata, a równowaga pomiędzy różnymi aspektami naszego życia jest kluczowa dla zachowania zdrowia oraz prawidłowej wagi. Warto pamiętać, że stosując metody TCM, należy skonsultować się z doświadczonym specjalistą w tej dziedzinie.



Fot. Canva

Fot. Karol Kacperski

NAWROCKI CLINIC

DESIGN I STOMATOLOGIA

Współczesna stomatologia jest bardzo różnorodna – od ortodoncji, leczenia zachowawczego, poprzez chirurgię, protetykę, aż po zaawansowaną implantologię. Stąd naszym celem jest to, by pacjent mógł przejść cały proces leczenia w jednym miejscu, bezboleśnie i komfortowo - mówi dr Michał Nawrocki, szef i współwłaściciel Nawrocki Clinic.

Stary spichlerz w sercu gdańskiego Wrzeszcza. Świeżo odnowiona, biała elewacja z ceglanymi fragmentami, czerwonym, spadzistym dachem i uporządkowanym otoczeniem zachęcają do wejścia. W środku wysoki hol z wijącymi się ku górze, designerskimi schodami. Równie stylowe, a jednocześnie wygodne sofy i fotele zapraszają do odpoczynku. Najlepiej z ulubioną gazetą. Gwar dobiegający z recepcji miesza się z delikatnymi dźwiękami fortepianu ustawionego na piętrze. Wystrój i atmosfera przypominają wnętrze dobrego, butikowego hotelu, a siedzący w holu ludzie wydają się zrelaksowanymi niczym klienci w SPA. Tymczasem za drzwiami licznych gabinetów czeka na nich najbardziej zaawansowana technologia i lekarze wszystkich specjalności jakie oferuje dzisiaj współczesna stomatologia.

ZGRANY I ZAUFANY ZESPÓŁ

– Starannie zaaranżowane wnętrze, komfort jaki oferujemy, a także nastrój i klimat, to wszystko ma dać naszym pacjentom poczucie relaksu, odprężenia, a także bezpieczeństwa. Od pierwszej sekundy pobytu w klinice mają czuć się dobrze. I mam nadzieję, że tak się właśnie jest - mówi Agnieszka Dojlidko – Nawrocka, dyrektor i współwłaścicielka Nawrocki Clinic. - To jednak połowa sukcesu, a w zasadzie jego początek, bo przecież to co najważniejsze odbywa się

Stąd codzienne konsultacje i omawianie skomplikowanych planów leczenia, stąd ścisła współpraca nie tylko lekarzy, ale całego personelu. Kompetencje miękkie, ale i dyscyplina są też konieczne są przy zabiegach, które wykonuje kilku lekarzy. Wtedy na pierwszy plan oprócz wiedzy i doświadczenia wysuwa się właśnie umiejętność współpracy i zgranie. W Nawrocki Clinic większość lekarzy naprzemiennie bierze udział w trudniejszych zabiegach, szczególnie tych wykonywanych w znieczuleniu ogólnym.

- Tego typu zabiegi wykonujemy w minimum 5 osób jednocześnie i regularnie zdarza się, że w trakcie zabiegu zmieniają się lekarze w zależności od specjalizacji – mówi dr Michał Nawrocki.

UŚMIECH W JEDEN DZIEŃ

Sam lekarz bez narzędzi i technologii niewiele zdziała, stąd kolejnym kluczowym składnikiem każdej dobrej kliniki, który pozwala na holistyczną obsługę pacjentów jest zaawansowany sprzęt do diagnostyki i zabiegów. W Nawrocki Clinic każdy z 15 gabinetów zawiera zestaw najnowocześniejszego sprzętu niezbędnego do leczenia zachowawczego. Jest też profesjonalna pracownia fotograficzna, są 2 sale zabiegowe umożliwiające przeprowadzanie zabiegów stomatologicznych w znieczuleniu ogólnym, pod nadzorem lekarza anestezjologa. Wyposażone są w profesjonalne urządzenia monitorujące funkcje życiowe pacjenta, który jest pod stałą kontrolą medyczną.

Ważnym elementem stomatologii są lasery, które wspomagają leczenie. W Nawrocki Clinic lekarze mają do dyspozycji najnowocześniejszy laser do zabiegów na tkankach twardych i miękkich – Fotona Lightwalker oraz laser diodowy – Litemedics. Lasery sprawiają, że zabiegi stają się bezbolesne, nie ma więc potrzeby aplikacji znieczulania. Najważniejszym jednak aspektem stosowania Lasera Fotona LightWalket jest najwyższy poziom bezpieczeństwa oraz szybsze gojenie się ran i większy komfort pozabiegowy pacjentów.

Nawrocki Clinic specjalizuje się też w leczeniu implantologicznym oraz zaawansowanych technikach takich jak Digital Smile Deisign, czyli cyfrowe planowanie uśmiechu oraz technologii CAD CAM, który pozwala wykonać kilka różnych prac protetycznych podczas jednej wizyty. Za pomocą specjalnej kamery lekarz wykonuje skan, który jest rodzajem cyfrowego wycisku. Kiedy jest gotowy, technik dentystyczny w ciągu zaledwie kilku minut jest w stanie zaprojektować uzupełnienie. W klinice wykorzystywany jest też najbardziej zaawansowany program komputerowy 3D - Simplant do cyfrowego planowania zabiegu implantologicznego. Dzięki nawigacji Simplant można trójwymiarowo zaprojektować przyszłą, idealną pozycję implantu. Implanty wprowadzane są z niesamowitą precyzją, co wpływa na bezpieczeństwo zabiegu, a dodatkowo na skrócenie jego czasu. Dodatkowo wykorzystywany jest system CEREC, który pozwala na samodzielne wykonanie różnorodnych prac protetycznych bezpośrednio w klinice podczas jednej wizyty. Charakteryzują się one bardzo wysoką estetyką i harmonią. Wynika to z faktu, że są to uzupełnienia całoceramiczne, bez podbudowy metalowej.

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

W Nawrocki Clinic można wykonać całkowitą, kompleksową metamorfozę uśmiechu. Od leczenia zachowawczego, jak wypełnianie ubytków, czy też leczenie kanałowe, poprzez chirurgię, ortodoncję, zaawansowaną implantologię i protetykę. Zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci. Dla odważnych, jak i dla tych, którzy panicznie boją się stomatologów. W znieczuleniu miejscowym, jak i pod pełną narkozą. Głównym mottem Nawrocki Clinic jest holistyka, która w medycynie oznacza kompleksowe podejście do pacjenta.

- Chodzi o to, by pacjent mógł liczyć, że wszystkie swoje problemy zdrowotne, w naszym przypadku związane ze stomatologią mógł załatwić w jednym miejscu – wyjaśnia dr Michał Nawrocki, szef i współwłaściciel kliniki. – Założyć plombę, wyrównać zęby, odbyć zabieg wymagający interwencji chirurgicznej, czy też wszczepić implanty.

Do tego potrzebny jest kompletny zespół, dlatego też w Narwocki Clinic pracuje dzisiaj 50 osób: lekarki i lekarze, profesjonalne higienistki, asystentki, zespół anestozjlogiczny, a także wysoko kwalifikowany personel administracyjny. Dzięki temu można wykonać każde, najbardziej skomplikowane leczenie.

- Pod jednym dachem zebraliśmy zespół, który liczy ponad 50 osób i nadal zapraszamy do współpracy kolejnych specjalistów, np. ostatnio dołączyli do nas fizjoterapeuci. Dlaczego tak ważny jest zespół? Tworząc kadrę stawialiśmy na doświadczenie, wiedzę i umiejętności wszystkich jej członków. To jednak nie wszystko. Bez wzajemnego szacunku, zaufania i dobrej atmosfery same twarde kompetencje nie wystarczą. Dopiero dzięki połączeniu obydwu sfer współpraca staje się czymś naturalnym i oczywistym – wyjaśnia Agnieszka Dojlidko – Nawrocka.

ZABIEGI BANKIETOWE

PRZYGOTUJ SKÓRĘ NA WYJĄTKOWE CHWILE

Planowanie towarzyskiego spotkania połączone jest z szeregiem przygotowań. Oryginalna kreacja, dobrze upięte i zdrowo wyglądające włosy oraz twarz pełna blasku. Myśl o zbliżających się uroczystościach, często zatrzymuje nas przed korzystaniem z zabiegów medycyny estetycznej. Obawiamy się zaczerwienionej skóry i podrażnień. Jednak z pomocą przychodzą nieinwazyjne zabiegi, których efekty widzimy natychmiastowo. Przedstawiamy propozycje zabiegów, które idealnie sprawdzą się przed ważnymi okazjami.

MASAŻ KOBIDO – JAPOŃSKI MASAŻ TWARZY

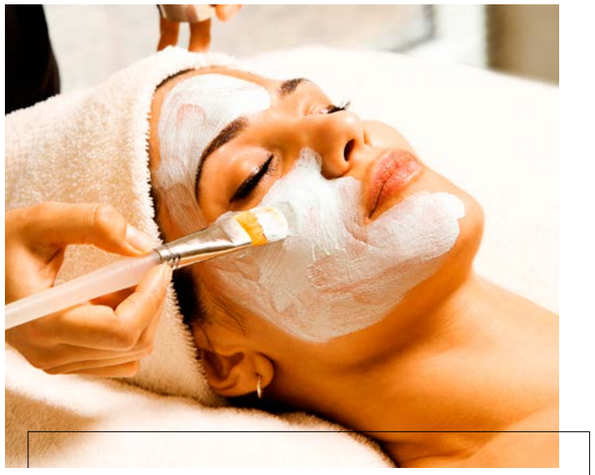
Jest nazwany nieinwazyjnym liftingiem twarzy. Efekt liftingu, odświeżenia, dotlenienia i wypoczętej cery widać już po pierwszym zabiegu. Po zabiegu czujemy się wypoczęci i zrelaksowani, a efekty liftingowe możemy podtrzymać wykonując dodatkowo taping, czyli stosując specjale taśmy. Polega on na oklejeniu po masażu, wybranych partii twarzy specjalnymi taśmami, które dodatkowo poprawiają krążenie i odciążają mięśnie. Sam masaż trwa zazwyczaj godzinę i składa się z 5 etapów, które trzeba wykonać w odpowiedniej kolejności. Zaczyna się od bardzo wolnych ruchów, które masują tkanki głębokie. W ten sposób niweluje się napięcie mięśni i powięzi, wygładza drobne zmarszczki oraz przygotowuje skórę i mięśnie do kolejnych etapów. Następnym etapem jest relaksacja oraz drenaż limfatyczny, który usprawnia przepływ limfy w całym ciele i pomaga usunąć z tkanek ciała nadmiar płynów, a wraz z nimi różnego typu toksyny zaburzające funkcjonowanie licznych układów i narządów. Kolejnym etapem jest kobido, czyli zestaw perkusyjnych ruchów, które na początku może wywołać uczucie dyskomfortu. Ten etap pobudza krążenie, co poprawia koloryt skóry twarzy. Szybkie ruchy ręki pobudzają także przepływ limfy, a to skutkuje zmniejszeniem opuchlizny i cieni pod oczami. Dzięki połączeniu wszystkich technik podczas jednego zabiegu, możemy uzyskać spektakularne efekty rehabilitacji estetycznej i osiągnąć długotrwały rezultat biologicznego odmłodzenia naszej twarzy.

AQUAPURE I ICOONE

Innym nieinwazyjnym i niezwykle efektownym zbiegiem jest zabieg bankietowy łączący w sobie dwie techniki: Aquapure i Icoone. Aquapure to peeling, który doskonale oczyszcza skórę z zanieczyszczeń oraz martwych komórek naskórka oraz usuwa nadmiar sebum. Jednocześnie nawilża i odmładza poprzez unikalne substancje aktywne. Dzięki takiemu połączeniu wchłanialność kremu jest znacznie bardziej skuteczna, czego konsekwencją jest większa trwałość makijażu. Dodatkowo oprócz oczyszczania i nawilżania, skóra masowana jest specjalnymi rolkami, tzw. Icoone. Zabieg nadaje się nawet do bardzo delikatnej i cienkiej skóry, a efekt jest natychmiastowy. Dodatkowo poprawia krążenie i dotlenia tkanki, uzyskując przepiękny efekt liftingu i fantastyczne glow.

LASEROWY PEELING WĘGLOWY

Peeling węglowy nazywany inaczej Hollywood Peel lub zabiegiem Black Doll, swoją popularność zawdzięcza gwiazdom Hollywood, które wykonują go przed ważnymi eventami, aby ich skóra była zdrowa i pełna blasku. To po prostu zabieg, który natychmiastowo poprawia wygląd skóry. Podczas zabiegu wykorzystywana jest energia wysokoenergetycznego lasera Q-Switch Nd:Yag o długości fali 1064 nm. Procedura polega na naświetlaniu promieniem laserowym skóry twarzy lub dekoltu uprzednio pokrytej specjalną koloidalną zawiesiną węgla. Podczas peelingu drobinki węgla wnikają w najdrobniejsze nierówności, zagłębienia oraz pory i absorbują energię światła laserowego. Połączenie efektów fotoablacji zewnętrznej warstwy naskórka wraz z jego niedoskonałościami oraz fototermolizy powodują oczyszczenie i zwężenie porów skóry, ujednolicenie kolorytu, stymulację produkcji kolagenu, zmniejszenie stanów zapalnych, stymulację komórek skóry do odbudowy oraz ustabilizowanie wydzielania sebum.



POLECANE ADRESY

ZAPYTAJ O ZABIEG BANKIETOWY W POLECANYCH KLINIKACH:

ROYAL MED CLINIC
ALEJA ZWYCIĘSTWA 239/1, GDYNIA

KLINIKA MARII VAN DE ZELL
ALEJA NIEPODLEGŁOŚCI 761, SOPOT

GARDEN CLINIC
UL. PIECEWSKA 31, GDAŃSK MORENA

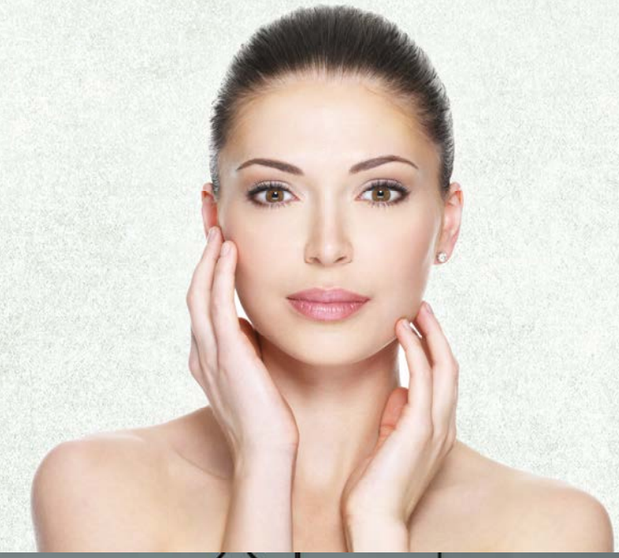
PROSTA KRESKA
UL. OBROŃCÓW WYBRZEŻA 17/2, GDAŃSK PRZYMORZE

ROYAL MED CLINIC

KLINIKA KOSMETOLOGII
I MEDYCYNY ESTETYCZNEJ

MEDYCYNA REGENERACYJNA

ZABIEGI NA TWARZ I CIAŁO



Z NAMI OSIĄGNIESZ ŚWIETNE EFEKTY!

Wszystkie zabiegi wykonujemy na oryginalnym,
wysokiej jakości sprzęcie i preparatach najlepszych producentów
w branży medycznej i kosmetycznej.

Gdynia
Aleja Zwycięstwa 239/1

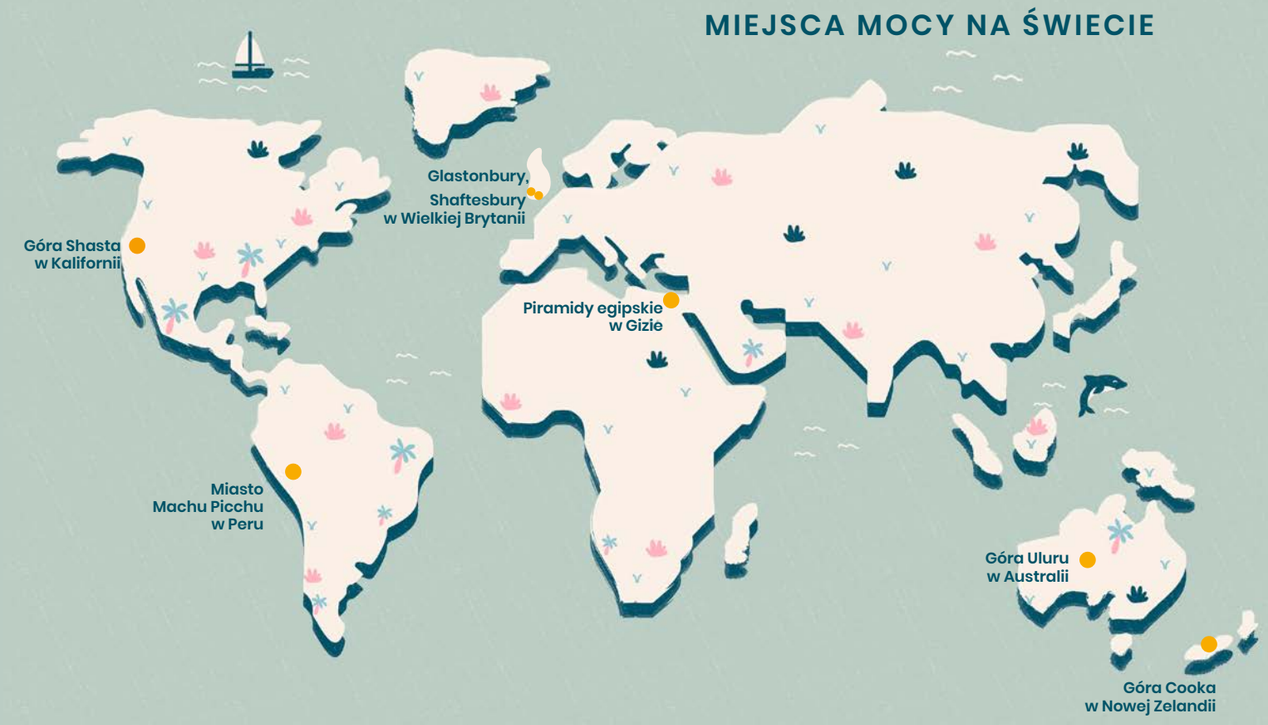
/ royal.medclinic
www.royalmedclinic.com

Fot. Canva

MIEJSCA (NIE)MOCY

AUTORKA: OLGA WILAMOWSKA

Na Wawelu dyrekcja prosi, by nie obmacywać ścian, bo zabytek się ściera, w Gizie lokalne władze przeganiają poszukiwaczy energii próbujących odłupać kawałek piramidy na pamiątkę, a zdjęcie z widokiem na ruiny starożytnego miasta Machu Picchu zamieszczone na Tinderze zdaje się być gwarantem większej ilości matchy. Poszukiwanie miejsc, z których możemy czerpać dodatkowe siły nie jest wynalazkiem ery New Age. Święte miejsca były w centrum uwagi większości pierwotnych ludów świata. Choć wpływ tych lokalizacji na nasze zdrowie i samopoczucie, nigdy nie został udowodniony naukowo, tysiące ludzi wciąż do nich pielgrzymuje, by "wykąpać się w ich dobroczynnej energii". Ba! Lista tych miejsc zdaje się poszerzać, również o aktywności, które mogą nam dostarczyć swojego rodzaju resetu i oczyszczenia. Gdzie są i czym są te nowe miejsca? I dlaczego cały czas ich szukamy?



Piramidę w Gizie uważa się za "najbardziej energetyczne miejsce na Ziemi" i jej oddziaływanie szacuje się na 170 tysięcy jednostek Bovisa (pseudonaukowej skali pomiaru promieniowania sformułowanej przez francuskiego radiestetę André Bovisa). Nasza rodzima mekka radiestetów - kaplica św. Gereona na wzgórzu wawelskim, nie odbiega od niej aż tak daleko, gdyż moc promieniowania w tym miejscu jest szacowana na 120 tysięcy jednostek. Siłę krakowskiej kaplicy wiąże się z istniejącym tam wcześniej miejscem kultu Celtów oraz ośrodkiem państwa Wiślan. Kaplica była długo zamknięta dla zwiedzających, a ówczesny dyrektor muzeum na Wawelu prowadził "wojnę" z przesiadujący pod nią radiestetami. Wywiesił nawet kartkę o następującej treści: "Na zamku nie działają żadne moce, a wiara w czakram wawelski jest niezgodna z duchem religii katolickiej i nie licuje z powagą miejsca o najwyższych wartościach kulturowych i historycznych". Nie wpłynęło to jednak na chcących "wykąpać się" w kaplicznej mocy. Nie musimy jednak jechać do Małopolski, by zaznać tej energetycznej kąpieli, na Pomorzu też mamy miejsca mocy. Do kamiennych kręgów w Odrach dojedziemy z Gdańska w półtorej godziny. To skupisko kamiennych kręgów nazywane jest „polskim Stonehenge". Znajduje się tam ok. 30 kurhanów i 10 kręgów, powstałych ponad 2 tysiące lat temu. Ich uzdrawiającą moc sprawdzaliśmy podczas licealnych, wakacyjnych wycieczek. Rozbijaliśmy w ich okolicy namioty, rozpalaliśmy ogniska i weryfikowliśmy czy dobroczynny wpływ czakramów uchroni nas przed kacem. Nie wiem, czy to przez siłę nastoletniej przemiany materii, czy jednak przez tysiące Bovisów płynących przez nasze ciała - następnego dnia w dobrej kondycji wracaliśmy do domów.

Podejrzewam, że podobne próby podejmowała młodzież z dolnośląskiego w Ślęży sprawdzając siły "Śląskiego Olimpu", czy na Łysej Górze znajdującej się w Górach Świętokrzyskich. A w jakie miejsce jeżdżą dorośli?

JEDZ - MÓDL SIĘ - KOCHAJ

Po zakończenia związku z wieloletnim partnerem moja przyjaciółka zabrała mnie na Półwysep Malezyjski. Wy-

GÓRA SHASTA W KALIFORNII

PIRAMIDY EGIPSKIE W GIZIE

Fot. Canva

jazd w ramach, którego odwiedziłyśmy Tajlandię, Malezję i Singapur miał być rodzajem terapii na moje złamane serce. Przez parę tygodni jadłyśmy wyśmienite jedzenie, chodziłyśmy na masaże i spa, maszerowałyśmy przez dżunglę, złożyłyśmy niezliczone ofiary lokalnym duchom Phi w postaci słodyczy i słodkich napojów, i oczywiście wypiłyśmy morze alkoholu. Liczyłam, że oddalona o 6000 km od domu, łatwiej uporam się z rozstaniem. Jednego wieczora, gdy już po zmroku pływałam w morzu, obserwowałam dziejącą się w oddali burzę. Wtedy przyszła do mnie myśl, że przyglądam się mojej "własnej burzy", którą zostawiłam w Polsce. Wyjazd pozwolił mi zyskać dystans, odpocząć trochę od problemów, ale nie sprawił, że zniknęły. Wiedziałam, że po powrocie "będę musiała zmoknąć".

Nie byłam pierwszą osobą, która na wzór pisarki Elizabeth Gilbert postanowiła zostawić wszystko za sobą i wyruszyć w podróż "poszukiwania siebie". Oprah Winfrey nazwała jej książkę "biblią nowoczesnej kobiety", gdyż nie tylko ukazuje lęki, pragnienia, uczucia charakterystyczne dla typowej reprezentantki zachodu, ale też sposoby radzenia sobie z nimi. Podróż przez egzotyczne państwa jest też okazją do przejścia przez duchowe zakręty, wewnętrzne rozterki i życiowe dramaty, w poszukiwaniu spokoju, równowagi, przyjemności, pobożności i zrozumienia. A wszystko to z dala od miejsca - domu - gdzie musimy się z problemami zmierzyć. Z tego samego powodu, coraz większą popularnością cieszą się "duchowe SPA". Oferują nie tylko luksusy dla ciała, ale też odnowę ducha. Wyprawa w te nowe miejsca mocy to ostatni krzyk mody wśród zmęczonych kryzysem rekinów światowej finansjery. Medytacja, praktyka jogi kundalini, praca z czakrami w ciele - to tylko niektóre z aktywności oferowanych przez te przybytki z obietnicą uleczenia naszej duszy.

DETOKSY, REGENERACJE I WEEKENDOWE UCIECZKI

Nie trzeba jednak wyjeżdżać na drugi koniec świata, by złapać dystans. Wystarczą weekendowe wyjazdy w podmiejskie, a nawet miejskie, miejsca mocy. Wojciech Eichelberger w swoich tekstach opisujących pracę ze stresem i wypaleniem używa metafory maratończyka. Według niej zawodowy sportowiec jest nastawiony na sukces, wyczyn, a w konsekwencji stanięcie na podium. Żeby się tam jednak znaleźć, musi wydatkować ogrom energii. Nigdy nie dobiegnie w dobrym czasie do mety, jeśli nie będzie regenerował sił. Zasada jest bardzo prosta – im intensywniej pracujesz, im więcej chcesz zrealizować, tym szybciej musisz sobie narzucić mądrą dyscyplinę odpoczywania. Dlatego znajdziemy masę ofert pozwalających zrealizować tę potrzebę. W ostatnich latach powstało pełno "programów odpoczywania" powstałych "z potrzeby złapania oddechu, wyrwania się z miasta i zmiany perspektywy". Reklamują się jako ucieczki z miasta i wyciszenie się. Na zapracowanych mieszczuchów czekają warsztaty tkania, spacery po lesie, rytuały parzenia herbaty czy bieganie w parku. Wydawałoby się, że te czynności nie są niczym szczególnym i trudnym do samodzielnej organizacji, ale okazuje się, że wyjazd do miejscowości "nigdzie" gdzie przez dwa dni "nic nie robimy" staje się inwestycją w nasze zdrowie psychiczne. Zresztą nie trzeba już nawet wyjeżdżać z miasta. Naładować się mocą można podczas tzw. staycation czyli nocowania w hotelu w swoim mieście i korzystanie z oferty hotelowego spa. Bądź gabinetów spa oferujących kilkugodzinne "rytuały", po których mamy wyjść szczęśliwi i wypoczęci. W internecie znajdziemy pełno artykułów rekomendujących miejsca na detox w Twoim mieście. A jeśli nie możesz pozwolić sobie na wizytę w tych przybytkach, możesz wybrać się na "kąpiel leśną". Czym się ona różni od zwyczajnego spaceru? W wywodzących się z Japonii "kąpieli leśnych" czyli shinrin-yoku chodzi przede wszystkim o to, żeby zanurzyć się w leśnej atmosferze, używając przy tym wszystkich pięciu zmysłów. Pozwala to zrelaksować się, oczyścić głowę i... poprawić odporność. Tak twierdzą japońscy naukowcy, którzy badali wpływ lasu nie tylko na samopoczucie, ale też na zdrowie. Okazuje się, więc że miejsce mocy można znaleźć na morenowych wzgórzach lub Trójmiejskim Parku Krajobrazowym.

TICK-TOCK ON THE CLOCK - BUT THE PARTY DON'T STOP

Miejscami mocy, gdzie szukamy ucieczki od szarej codzienności i możemy "zresetować się" stają się kluby i bary. Towarzystwo innych ludzi, alkohol rozluźniający nasze zachowanie pozwala zapomnieć o pracy, konfliktach w domu i problemach z jakimi się borykamy. Dla wielu osób jest to takie odcięcie się od świata "typu instant" - pozwala szybko naładować akumulator i powrócić do codzienności. Okazuje się również, że jest połączenie pomiędzy doświadczaniem stresu, a spożyciem alkoholu. Dla wielu pełni on rolę "bufora" chroniącego przed negatywnymi skutkami stresu. Choć niektóre badania pokazują, że spożywanie mocnego alkoholu w małych dawkach może zredukować reakcję na stres, to jednak powszechna opinia nauki jest taka, że stres jest czynnikiem przyczyniającym się do rozwoju uzależnienia od alkoholu. "Picie alkoholu wytwarza stres fizjologiczny, to znaczy niektóre reakcje organizmu na alkohol są podobne do reakcji na inne stresory. A mimo to ludzie piją, by złagodzić stres. To, dlaczego angażują się w działania, które przynoszą efekty podobne do tych, które próbują złagodzić, jest paradoksem, którego nie potrafimy zrozumieć" komentuje dr Enoch Gordis.

CZEMU LUDZIE SZUKAJĄ "MIEJSC MOCY"?

Ile jest osób, tyle będzie powodów. I każdy z nich będzie ważny. Z jednej strony takie podróże pozwalają nam oderwać się od rzeczywistości i pobyć z dala od codzienności. To jedna z wielu form dbania o siebie i regulowania homeostazy. Z drugiej strony można spojrzeć na to jak na ucieczkę od problemu, albo zrobienie sobie "przerwy w życiu". Przerwy od trudnych emocji jakie właśnie przeżywamy. Takie rozwiązanie wydają się być wyjątkowo atrakcyjne gdy w naszej głowie dużo się dzieje. Może wtedy posłużyć nabraniu dystansu i pozwolić spojrzeć na te sprawy z oddali. Wyjeżdżając np. na wycieczkę dookoła świata, przynajmniej przez te pół roku nie musimy się zajmować problemami i zastanawiać się co dalej. Gorzej gdy nawet po powrocie dalej tak robimy, albo gdy jest to jedyny i nadużywany przez nas sposób. Pamiętajmy, że taka trudność nie znika, tylko odsuwamy w czasie znalezienie rozwiązania. Takie wyjazdy mogą też pełnić rolę pożegnania np. z partnerem po rozstaniu, ale też z jakąś częścią siebie, która była z nim związana. I wtedy metaforycznie, rozpoczynamy życie od nowa. Inną rolą tych podróży jest "rozpoczęcie leczenia". Czasem potrzebujemy oddalić się o kilka tysięcy kilometrów od domu, żeby mieć wolną głowę i czas, na odnalezienie w sobie takiej przestrzeni, w której swobodnie możemy zastanowić się nad tym co czujemy i czego potrzebujemy.

Każdy ma też inne miejsce, w którym się "ładuje". Dla jednych będzie to wycieczka do piramid, dla drugich wyjazd w Tatry i wejście na Giewont, a trzecich całonocna impreza w klubie z przyjaciółmi. To wszystko jest wporządku, bo każdy z nas jest różny i odczuwa inaczej. Istotne jest to, by te doświadczenia dawały nam moc i przestrzeń na przyjrzenie się temu co czujemy i doświadczamy. Niezależnie od tego gdzie się wybieramy, pamiętajmy by "zabrać w tę podróż siebie". Ważnych odkryć możemy doznać stojąc pod piramidą w Gizie albo poczuć podczas spotkania z przyjaciółką w kawiarni. Podczas takiej fizycznej podróży po prostu może być nam łatwiej, bo pod tą piramidą będziemy lżejsi o to co zajmuje naszą głowę na co dzień. Staniemy pod nią sami ze sobą, zostawiając daleko obowiązki zawodowe, czy zadania do wykonania. Trzeba jednak pamiętać, że nie zawsze wyjeżdżając do miejsca mocy, tę moc rzeczywiście zyskamy. Bo jeśli przyjeżdżamy z problemem, który tkwi wewnątrz nas, to rozwiązania nie znajdziemy w Gizie. Wygramy, jeśli zmierzymy się z problemem odbywając podróż "do swojego wnętrza".

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

MINIMALIZM

NIE POTRZEBUJESZ TYCH RZECZY

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

Ogranicz ilość rzeczy, które cię otaczają do niezbędnego minimum, a będziesz szczęśliwszym człowiekiem. To teza trendu zyskującego coraz więcej wielbicieli, w świecie przepełnionym niezliczoną ilość przedmiotów. Minimalizm ma nas skłonić do zrobienia porządków w naszych domach, w pracy, samochodzie, czy komputerze i powstrzymać przed kupowaniem nowych rzeczy. Czy faktycznie nie potrzebujemy tych wszystkich elementów, które nam towarzyszą każdego dnia?

„Dom minimalisty", „Uwolnij przestrzeń", „Chcieć mniej", „Mniej znaczy lepiej", „Sztuka prostoty", „Miej umiar" - to wszystko tytuły książek poświęconych tematowi minimalizmu. Na przekór napędzanej ze wszystkich stron konsumpcji, powstaje trend na ograniczanie liczby rzeczy. To w końcu mamy kupować czy nie mamy? Czy na pewno nie muszę mieć najnowszego modelu telefonu i wazonu z kolekcji premium? Otóż nie musisz. Co więcej, dobrze by było, gdybyś pozbył/a się wielu przedmiotów, które już masz w nadmiarze.

ZA DUŻO DO WYBORU

Zastanawialiście się kiedyś, dlaczego tak trudno wam się skupić np. na pracy w domu? Ekspres, miska, owoce, pudełko, podkładka, książka, okulary, kolejny kubek, talerz. Zbyt dużo rzeczy, które nie wracają na swoje miejsce, i które tworzą codzienny chaos w naszej kuchni czy salonie. Czy bałagan, nadmiar rzeczy wpływa na nasz mózg i czy nie lepiej by nam było, gdybyśmy ograniczyli ilość rzeczy wokół nas?

- Im mniej rzeczy w szafie, na biurku, czy w naszej głowie, tym łatwiej dokonać wyboru, podjąć decyzję, skupić myśli i przede wszystkim zauważyć to, co ważne, czyli siebie, a nie to, co nas otacza. Nasz mózg nie lubi znaków zapytania. Otwierając szafę dostarczamy ich sobie bardzo dużo: co ubrać, co do siebie pasuje, w tym wyglądam źle, to nie pasuje do tamtego, co inni pomyślą. To samo jest otwierając lodówkę, szafkę z kubkami. Wielość wyboru może przytłoczyć nawet w tak błahych sprawach jak smak jogurtu. To powoduje napięcia mięśniowe, podwyższa się stres, zmniejsza się koncentracja i zdolność logicznego myślenia, a finalnie poczucie szczęścia i zadowolenia

z siebie. Wielość wyboru wprowadza chaos w nasze życie i tworzy bałagan w naszych myślach, a tu im prościej, tym zdrowiej – mówi Julia Chomska – Kuffel, psycholog sportu i biznesu.

ZRÓB Z TYM PORZĄDEK

Oczyszczenie z nadmiaru przedmiotów może dotyczyć właściwie każdej sfery naszego życia. Większość poradników skupia się na uporządkowaniu ubrań, domu z nadmiaru mebli i wszelkich gadżetów i bibelotów, których zasadniczo nie potrzebujemy. Dla przykładu mamy czterdzieści kubków, pięć tarek, sterty książek, do których nigdy nie wrócimy i pudła przedmiotów, których nie tknęliśmy od lat. Kupujemy, magazynujemy, ale tego nie używamy. Ulegamy pokusie posiadania, po to, by za chwilę zapomnieć, że to mamy i kupić kolejną, bardzo podobną rzecz. Dlaczego tak się dzieje?

- Instynkt, by posiadać, czyli kupować więcej, mamy wręcz wdrukowany ewolucyjnie. Dobrze podsumowuje to Scott Galloway, autor książek, profesor marketingu na New York State University. W wystąpieniu, podczas konferencji TED, Galloway mówi, „karą za zbyt mało (zasobów), było niedożywienie lub śmierć". Nie było kary za zbyt wiele. Bo przez większość historii, sytuacja, w której mielibyśmy za dużo, była mało prawdopodobna. Wręcz niemożliwa. Dziś żyjemy w świecie, w którym nadmiar jest nie tylko możliwy. Jest powszechnie dostępny. I kulturowo akceptowany. Oraz wzmacniany przez komunikaty marketingowe. Marketing to opowieść, dzięki której marki projektują naszą tożsamość. Czasem na bazie realnych potrzeb. Czasem podsycając najprostsze mechanizmy. Jakie? Instynkt ucieczki przed dyskomfortem. Oraz instynkt maksymalizowania przyjemności. Nadal nasza kultura wzmacnia przekonanie o tym, że kupowanie daje przyjemność, że posiadanie gwarantuje wolność i wygodę.

Jesteśmy mocno indoktrynowaniu przekazem marketingowym. Nawet jeśli uznajemy, że reklama na nas nie działa, to bardzo często nasze wybory nie są takie „nasze", jak by się nam wydawało – opowiada Piotr Bucki, wykładowca i szkoleniowiec.

Minimalizm ma bardzo dużo zalet. Jedną z nich jest oszczędność. Oszczędzamy pieniądze nie kupując oraz zarabiamy sprzedając elementy, z których nie korzystamy. Zyskujemy również miejsce. Gdy już wyrzucimy z szafek, szuflad, półek itd., to wszystko, czego nie potrzebujemy, nagle zyskamy bardzo dużo przestrzeni. Ograniczając ilość ubrań w szafie łatwiej nam będzie tworzyć codzienne stylizacje, utrzymać ład i wiedzieć, co my tam właściwie mamy. Robiąc porządek w łazience pozbędziemy się przeterminowanych kosmetyków i leków.

MNIEJ RZECZY, WIĘCEJ KREATYWNOŚCI

Skoro nadmiar rzeczy powoduje, że mamy problem ze skupieniem się, to czy poprzez minimalizm możemy zwiększyć efektywność naszych działań, np. lepiej pracować i być bardziej kreatywnym?

- Szum informacyjny, który dociera do nas z każdej strony zaburza naszą uważność na tu i teraz, czyli mamy tendencję do wybiegania myślami w przód lub wstecz, czy zastanawiamy się „co by było gdyby", często też bujamy w obłokach bądź katastrofizujemy. Żadne z tych działań nie pomaga w skupieniu na pracy, sobie, rodzinie, czy na spotkaniu z koleżanką przy kawie. Nasza kreatywność może być przyćmiona ilością bodźców dostarczanych z zewnątrz. Uważność budzi w nas spostrzegawczość, a spostrzegawczość budzi wdzięczność, bo w nadmiarze rzeczy, produktów, informacji w koło siebie nie dostrzegamy ile mamy. Od tego warto zacząć i zastanowić się, czy faktycznie nie obejdziemy się bez tych kolejnych rzeczy, które mamy w koszyku – dodaje Julia Chomska – Kuffel.

Dotknęliśmy paradoksu: kupujemy, bo myślimy, że potrzebujemy tego, żeby móc więcej, podczas gdy prawda jest taka, że najbardziej kreatywni i twórczy jesteśmy, gdy nie ma wokół nas dużo przedmiotów. Warto spróbować ograniczyć ilość rzeczy wokół siebie i sprawdzić jak to na nas wpływa. Być może zdecydowanie ułatwi to nam codzienne funkcjonowanie.

Fot. Archiwum prywatne

CZAS EWY

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

Rok 2023 bez wątpienia należał do Ewy Juszkiewicz. Niespełna 40-letnia, pochodząca z Gdańska malarka szturmem zdobywa najważniejsze światowe galerie, a za jej obrazy w najbardziej liczących się domach aukcyjnych padają rekordowe sumy. Od niedawna jedno z dzieł Juszkiewicz można podziwiać także na…torebkach. Twórczością Juszkiewicz zainteresował się dom mody Louis Vuitton, który jej surrealistyczną pracę „Ginger locks" z 2021 umieścił na jednym z pięciu modeli z kultowej już serii Artycapucines.

Na rozmowę z Ewą Juszkiewicz trzeba będzie poczekać w długiej (zapewne) kolejce, w najlepszym wypadku - kilka miesięcy. Nic dziwnego, polska artystka ma ostatnio wyjątkowo napięty grafik. Od listopada do końca grudnia 2023 w galerii Gagosian w Beverly Hills jej obrazy można było podziwiać w ramach indywidualnej wystawy zatytułowanej „In a Shady Valley, Near a Running Water" (tytuł wystawy nawiązuje do XVIII -wiecznego wiersza angielskiego poety Williama Shenstone'a, do którego Juszkiewicz odnosi się w swoim obrazie "In a Shady Valley, Near a Running Water. Za François Gérard"). Dla samej artystki była to pierwsza indywidualna wystawa w Kaliforni, ale kolejna już kooperacja z Gagosian, o którym nie bez przyczyny mówi się, że zamienia w przysłowiowe złoto wszystko, na co zwrócą uwagę jego właściciele i kuratorzy. Gagosian to galeria o międzynarodowym zasięgu (osiemnaście prestiżowych lokalizacji na całym świecie), specjalizująca się w sztuce nowoczesnej i współczesnej. Stworzona w Los Angeles w 1980 roku przez Larrego Gagosiana, w ciągu zaledwie czterech dekad z pojedynczej galerii przekształciła się w prawdziwego giganta i jedną z najważniejszych instytucji dla międzynarodowego rynku sztuki, z powierzchniami wystawienniczymi w Nowym Jorku, Los Angeles, San Francisco, Londynie, Paryżu, Genewie, Bazylei, Rzymie, Atenach i Hongkongu. Znalezienie się w gronie artystów reprezentowanych przez Gagosian to dla każdego artysty szansa na bycie dostrzeżonym, przede wszystkim jednak - początek szybkiej drogi na finansowe szczyty. Tak było w przypadku m.in. Georga Baselitza, Ellen Gallagher, Jeffa Koonsa, Takashiego Murakamiego, Eda Ruschy, Richarda Serry, Taryn Simon, Rachel Whiteread czy ostatnio – Ewy Juszkiewicz. Ich prace, dzięki doskonałej promocji oraz niekwestionowanemu autorytetowi Gagosian, osiągają na aukcjach zawrotne sumy.

KTO DA WIĘCEJ

Przykładowo – jeden a obrazów Ewy Juszkiewicz „Maria (after Johannes Cornelisz Verspronck)" został sprzedany niedawno za blisko 2 miliony złotych, a inne jej dzieło "Grove" za równowartość 2,5 miliona złotych. W listopadzie 2021 r. na aukcji Phillips w Nowym Jorku jej obraz „Girl in Blue" z 2013 roku osiągnął finalnie pułap 730 tysięcy dolarów (3 miliony złotych), stając się w tym czasie najdrożej sprzedaną pracą artystki i przebijając początkową estymację blisko dziewięciokrotnie! Polskie domy aukcyjne nie pozostają w tyle za swoimi zagranicznymi odpowiednikami: w październiku 2023 w domu aukcyjnym Polswiss Art w Warszawie wylicytowano jej płótno „Bez tytułu (za Adolfem Ulrikiem Wertmüller)" z 2019 roku za zawrotną kwotę 2,3 miliona złotych (estymacja przedaukcyjna na poziomie 1,8 – 2,2 miliona złotych), ustanawiając tym samym rekord kwotowy za obraz żyjącego polskiego artysty.

NAJWAŻNIEJSZE JEST NIEWIDOCZNE DLA OCZU

Zarówno styl, jak i podejmowana przez Ewę Juszkiewicz tematyka są bardzo charakterystyczne i łatwo zapadają w pamięć nawet początkującym i mało „wprawionym" odbiorcom sztuki. Obrazy olejne Juszkiewicz przedstawiają głównie kobiety i są stylistycznie zakorzenione w estetyce historycznych portretów. Malarka prowadzi z odbiorcą swoistą grę - naśladuje wprawdzie

Fot. Jan Kriwol

Fot. Peter Langer

styl i konwencje dawnych mistrzów, ale jej malarskie interpretacje, mimo pozornie sielankowej atmosfery są jednocześnie surrealistyczne i ... bardzo niepokojące. Portretowane w stylu Grand Manner kobiece postacie z jednej strony odtwarzają właściwe dla epoki pozy, modę i malarskie tło, jednocześnie kwestionują stereotypowe, tradycyjne znaczniki kobiecości, przekształcają je i deformują, np. poprzez fantazyjne nakrycia głowy z włosów, roślin czy grzybów, za którymi przeważnie ukrywa się także twarz portretowanej. Widzimy zatem piękną suknię, kwiaty i misternie ułożoną fryzurę, nie dostrzegamy jednak tego, co w modelce najważniejsze - wyrazu jej oczu, kącików ust, być może wykrzywionych w drwiącym uśmiechu...? Kobiety Ewy Juszkiewicz igrają z widzem, przyjmują wprawdzie wystudiowane pozy, jednocześnie nie chcą – i nie pokazują nam tego, czego pewnie chcielibyśmy się o nich dowiedzieć.

ARTYCAPUCINES – PIĘKNY MARIAŻ MODY I SZTUKI

Miniony rok to dla Ewy Juszkiewicz nie tylko pasmo sukcesów na polskich i zagranicznych aukcjach. Kultowy dom mody Louis Vuitton wprowadził właśnie do swojej oferty piątą odsłonę kolekcji Artycapucines – luksusowych, produkowanych w limitowanych seriach torebek, tym razem zaprojektowanych we współpracy i z wykorzystaniem dzieł pięciu wiodących współczesnych artystów: Billie Zangewa, Lizy Lou, Tursic & Mille, Ziping Wanga oraz Ewy Juszkiewicz. Artycapucines to nowa odsłona klasycznego modelu Capucines. Od debiutu kolekcji w 2019 roku, torebka Capucines, nazwana od Rue Neuve-des-Capucines w Paryżu (miejsce , w którym Louis Vuitton otworzył swój pierwszy sklep w 1854 roku) została zreinterpretowana dzięki pracom wybranych przez markę 29-ciu współczesnych artystów, tworząc linię Artycapucines. Ewa Juszkiewicz przeniosła na powierzchnię torebki swoją charakterystyczną i surrealistyczną pracę "Ginger Locks" z 2021 roku. Dodatkowo, logo Louis Vuitton, dyskretnie wkomponowane w treść obrazu, połączono z górną krawędzią torby sznurem delikatnych, złotych pereł.

Wszystkie torebki w kolekcji Artycapucines 2023, prezentowane w specjalnie zaprojektowanych pudełkach, są dostępne od października 2023 w limitowanych edycjach po 200 sztuk. Koszt pojedynczego egzemplarza to, bagatela, 9200 EUR.

Fot. Jan Kriwol

EWA JUSZKIEWICZ

(ur. 1984)

Polska malarska, absolwentka Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, oraz Akademii Sztuk Pięknych w Krakowie (PhD). Jest laureatką licznych nagród artystycznych, m.in. Grand Prix na Biennale Malarstwa Bielska Jesień 2013, nagrody specjalnej konkursu Artystyczna Podróż Hestii, Grand Prix w konkursie TheOneMinutes oraz III Nagrody na Multimedia Szajna Festiwal 2010. Prace Ewy Juszkiewicz prezentowane są na wystawach indywidualnych i solowych w polskich i zagranicznych galeriach, w tym Almine Rech Gallery (Paryż, 2019), Gagosian (2019, 2023), Cabinet (Mediolan, 2019), Galerie Rolando Anselmi (Berlin, 2018), Zachęta Narodowa Galeria Sztuki (Warszawa, 2018), MSN (Warszawa, 2017), Galeria Arsenał (Bialystok, 2016), National Art Gallery of China (Pekin, 2015), Christie's Ryder Street Gallery (Londyn, 2014), MOCAK (Kraków, 2013). Dzieła Ewy Juszkiewicz znajdują się w kolekcjach MSN w Warszawie, Muzeum Narodowego w Gdańsku, Zachęty Sztuki Współczesnej w Szczecinie, Towarzystwa Zachęty Sztuk Pięknych w Olsztynie, Galerii Bielskiej BWA oraz w prywatnych zbiorach w Polsce, Niemczech, USA i we Włoszech.

Z KURTYNĄ I BEZ

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

„Z kurtyną i bez” to zbiór felietonów prof. Jerzego Limona jakie cyklicznie ukazywały się na łamach Prestiżu. W grudniu ukazały się w formie książki wydanej nakładem Wydawnictwa Uniwersytetu Gdańskiego.

Choć od śmierci Profesora Jerzego Limona upłynęło już dwa lata to spuścizna jaką po sobie pozostawił niezmiennie budzi żywe zainteresowanie. Z wykształcenia anglista, znawca Szekspira zasłynął nie tylko z propagowania jego twórczości, którego ukoronowaniem było powstanie Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, jedynego takiego obiektu w Polsce, ale i niezwykłej aktywnosci i kreatywności w trójmiejskiej kulturze. W Prestiżu Jerzy Limon zagościł po raz pierwszy w 2014 roku jako bohater okładki, pokazując się szerszej publiczności nie tylko jako człowiek nauki i kultury, ale i nietuzinkowa osobowość, wymykająca się wszelkim schematom.

Nasz rozmówca przyznał się, że ma duszę anarchisty, co w ustach osoby mocno związanej z Koroną Brytyjską mogło budzić zdziwienie. Tylko pozornie, bo przecież najsłynniejszy punkrockowy band - Sex Pistols, który wyśpiewał song „Anarchy in the UK” powstał w Londynie, a swój pierwszy kontrakt płytowy z wytwórnią EMI podpisał przed Pałacem Buckhingam.

Z wywiadu dowiedzieliśmy się też, że Profesor w dzieciństwie chodził na wagary, podczas których rżnął w karty i pił jabole. Wieku 12 lat popłynął sam do Montrealu, a potem jako elektroakustyk jeździł z imprezami bydgoskiej Estrady. Poznał też królową Elżbietę II, u której był na kolacji i króla Karola. Jest romantykiem, a z żoną Justyną połączyła go miłość od pierwszego wejrzenia.

Gdy upłynął rok, gdy Jerzy Limon stał się felietonistą Prestiżu. W swoich comiesięcznych felietonach opisywał otaczającą nas rzeczywistość wplatając w to swojego ukochanego Szekspira. Czasem z humorem, czasem z łyżką dziegciu, ale zawsze niezwykle celnie.

W wydanej właśnie książce znalazły się wszystkie 52 felietony Profesora. Dodatkową wartością są z pewnością ilustracje, które wykonał nie kto inny jak znany trójmiejski artysta, Henryk Cześnik, prywatnie przyjaciel Profesora.

Wydawcą książki jest Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, przy wsparciu kancelarii Głuchowski, Siemiątkowki, Zwara Adwokaci i Radcowie Prawni, Fundacja Arte Infinita we współpracy z magazynem Prestiż. Redaktorem wydania jest Joanna Kamień, dyr. Wydawnictwa UG.

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

Biblioteczka PRESTIŻU

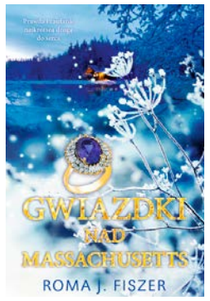
AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

W grudniu czeka na Was moc ciepłych opowieści, nawiązujących do najlepszych gatunków romantycznych, utrzymanych w tonie przedświątecznych relacji z drugim człowiekiem. A to wszystko, jak zawsze, z Trójmiastem w tle.

MIŁOŚĆ POD SKRZYDŁAMI ANIOŁA

Autor: Dorota Milli
Wydawnictwo: Filia

W andrzejkowy wieczór cztery siostry, w tym dwie panny na wydaniu, sprawdzają wróżby, by dowiedzieć się, co w najbliższej przyszłości przyniesie im los. Od tego zaczyna się cała intryga Alberta, ojca dziewcząt, który nie może się pogodzić z wolnym stanem swoich córek. W przedświątecznym ferworze próbuje zabawić się w swata i zapoznać panny z kawalerami. Czy uda mu się sprawić, żeby jego córki się zakochały? Tego dowiecie się czytając tą romantyczną powieść, rozgrywającą się w zimowej odsłonie Gdańska.



GWIAZDKI NAD MASSACHUSETTS

Autor: Roma J. Fiszer
Wydawnictwo: Purple Book

Jerzy i Korynna to dwójka młodych ludzi, których okaleczył los. Oboje jednak znajdują ukojenie w swojej znajomości, zwłaszcza gdy między nimi zaczyna iskrzyć i pojawia się pierwsze zauroczenie. Pobyt w kaszubskiej chacie u przyjaciół kończy się wyjazdem pary do Krakowa. Ona wraca do siebie, a on rzuca wszystko i jedzie za ukochaną. Praca w szpitalu zostaje zamieniona na pracę w sanatorium w Rabce. Wszystko jednak się zmienia, gdy Korynna niespodziewanie pojawia się w Rabce u swojego ukochanego...

NOC NA ALASCE

Autor: Sylwia Kubik
Wydawnictwo: Harde

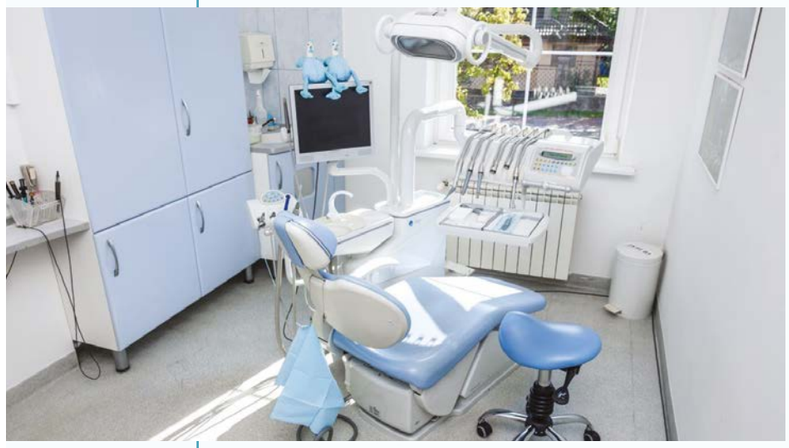
Daniela to kobieta, która wyzwań się nie boi. Wiele wydarzeń z przeszłości sprawia, że zaczyna ostrożnie podchodzić do wielu rzeczy, ale trauma daje jej także odwagę do tego, by odważniej sięgać po to, czego pragnie. A pragnie wyjazdu do Jukonu, a stamtąd ruszyć na Alaskę. Podczas jazdy wpada w wiele niespodzianek, a jedną z nich jest... Jack. Z tajemniczym drwalem, mieszkającym w leśnej głuszy, nawiązuje relacje...

ZA ZAMKNIĘTYMI DRZWIAMI

Autor: Nela Wenta
Wydawnictwo: Warszawska Firma Wydawnicza

Opowieść o zagubieniu, niemożności poradzenia sobie z traumą, nieustannym poszukiwaniu swojej tożsamości i pragnieniu zaznania odrobiny szczęścia. Te czynniki sprawiają, że jednostka powoli sięga dna. A wystarczyłoby zrozumienie, akceptacja, wzajemne wsparcie. Wystarczyłaby po prostu miłość, która posiada różne oblicza i która ma moc przezwyciężania wszelkich trudności – przełamywania barier na pierwszy rzut oka nie do pokonania.

Asdent



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

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

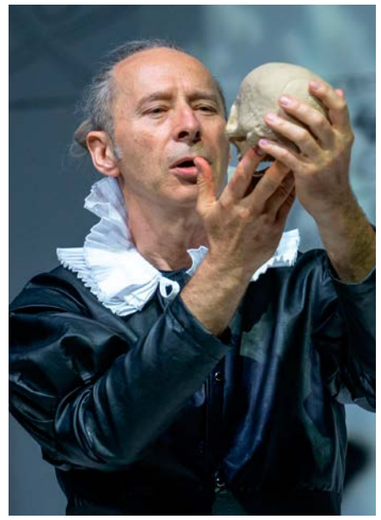
DO SŁUCHANIA DO OGLĄDANIA DO SPOTKANIA

SZEŚĆ MIAST UCIECZKI. ODSŁONA III

Wystawa Małgorzaty Kręckiej-Rozenkranz „Sześć miast ucieczki" to realizacja site-specific, która ewoluuje od roku 2020, odkąd nabierająca coraz większego przyspieszenia współczesność przynosi jej nowe konteksty. Odnosi się ona do istniejących w tradycji hebrajskiej miast ucieczki, w których nieumyślny zabójca mógł znaleźć schronienie przed zemstą krewnych ofiary. Według prawa, zabitego powinien był pomścić najbliższy męski potomek rodu: Mściciel Krwi. Szczególne prawo do azylu i nietykalności w obliczu czyhającego dramatu zostało opisane w Księgach: Wyjścia, Liczb i Powtórzonego Prawa. Jak pisze artystka: „Konstrukcja całego projektu wydawała mi się dosyć jasna, zamysł był gotowy. A jednak rok 2020 zmusił mnie do zrewidowania założeń. W międzyczasie przez naszą, wydawałoby się, stabilną rzeczywistość zaczęły przetaczać się wydarzenia, wobec których moja, także ewoluująca, wypowiedź z dnia na dzień stawała się niewystarczająca. Ten proces dialogu z ciągłą zmienną zdawał się nie mieć końca. Ostatecznie uznałam, że warunki miast - azylów spełniają jedynie utopijne miasta idealne. To miejsca ucieczki przed szaleństwem świata. Zewnętrzne przestrzenie negocjacji, bo dotychczasowe się zdewaluowały. Chwilowe ojczyzny nomadów świata. Miasta wyzerowane."

Data: 9.12.2023-25.02.2024
Miejsce: Gdańska Galeria Güntera Grassa

„DZIEŁA WSZYSTKIE SZEKSPIRA (W NIECO SKRÓCONEJ WERSJI)"



Humor, błyskotliwe dialogi, prezentacja palety szekspirowskich możliwości: komedii, tragedii, kronik historycznych z elementami muzycznymi i tanecznymi – to wszystko będzie można zobaczyć w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim już w styczniu.
„Dzieła wszystkie Szekspira (w nieco skróconej wersji)", autorstwa Adama Longa, Daniela Singera oraz Jessego Winfielda bawią ludzi na całym świecie od ponad 20 lat. Tekst, podany z humorem i lekkością, można uznać za parodię sztuk szekspirowskich.
„Gdzie indziej stracilibyście państwo mnóstwo czasu, żeby ujrzeć na scenie tylko nic nie znaczący ułamek twórczości Geniusza ze Stratfordu. Kto ma czas na czytanie Szekspira?" – usłyszą widzowie ze sceny. W produkcji pojawią się więc całkiem niespodziewane odniesienia, np. do aplikacji randkowej Tinder. Poruszany zostanie m.in. wątek plagiatu czy mobbingu. Będzie można usłyszeć biogram Szekspira przemieszany z notką o... Hitlerze, a wszystko to po sklejeniu notek wydrukowanych z Wikipedii!
Liderem przedstawienia jest Rafał Ostrowski, który tworzy spektakl na nowo, kładąc nacisk na interakcję z widzami i żarty z Szekspira.

Data: 23-25.01.2024
Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski

RODZINNY FESTIWAL PODRÓŻNICZY HAKUNA MATATA

III edycja Rodzinnego Festiwalu Podróżniczego Hakuna Matata to spotkanie, podczas którego podróżujące rodziny podzielą się ze zgromadzoną publicznością swoimi cennymi doświadczeniami z odbytych wypraw. Podstawowe hasła Festiwalu to inspiracja, motywacja i Hakuna Matata, czyli: "Nie martw się! Pakuj się i jedź! Wydarzenie kierowane jest do wszystkich rodzin, które poszukują podróżniczych inspiracji. Mowa tutaj zarówno o wyprawach autem, kamperem, samolotem, pociągiem, czy jachtem.

Pierwszego dnia odbędzie się część główna, czyli wystąpienie 10 prelegentów - podróżujących rodzin. Prelekcjom towarzyszyć będą warsztaty dla dzieci i dorosłych, prezentacje regionów, takich jak Żuławy czy Kaszuby; pojawią się też stoiska z odzieżą outdoorową, literaturą i biżuterią podróżniczą.
Drugi dzień wypełnią gry terenowe, zwiedzanie Gdańska oraz trójmiejskich muzeów. Do współpracy zaproszone zostały instytucje kultury, zaprzyjaźnione księgarnie i twórcy książek o podróżach.
Wśród partnerów wydarzenia znaleźli się m.in.: Polska Żegluga Bałtycka Polferries, Pomorska Regionalna Organizacja Turystyczna, szkoła języka hiszpańskiego LaMancha, Archispace.

Data: 17-18.02.2024
Miejsce: Polska Filharmonia Bałtycka

KONCERT SYMFONICZNY – NELSON GOERNER

„Mistrz złotnictwa przy fortepianie", jak określił go francuski dziennik Le Monde. Jeden z najwybitniejszych współczesnych pianistów klasycznych, artysta posiadający imponującą, mistrzowską pewność siebie.. Jego występy to połączenie najwyższej sztuki i poezji. Pochodzący z Argentyny Nelson Goerner zaprezentuje w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej swój kunszt pianistyczny już w styczniu. Artysta wykona dwa dzieła Maurice'a Ravela: suitę fortepianową Nagrobek Couperina oraz Koncert fortepianowy D-dur M. 82 na lewą rękę.
Jako zapalony kameralista Nelson Goerner współpracował z takimi artystami jak Martha Argerich (w repertuarze na dwa fortepiany), Janine Jansen, Steven Isserlis i Gary Hoffman.

W programie koncertu znalazła się też Kołysanka Andrzeja Panufnika oraz Symfonia żałobna e-moll nr 44 Josepha Haydna. Orkiestrę Polskiej Filharmonii Bałtyckiej poprowadzi George Tchitchinadze.

Data: 26.01.2024
Miejsce: PPolska Filharmonia Bałtycka

RÓBMY SWOJE! PIOSENKI WOJCIECHA MŁYNARSKIEGO

Mateusz Deskiewicz, aktor Teatru Muzycznego w Gdyni, postanowił zmierzyć się z twórczością Wojciecha Młynarskiego. Przygotował spektakl, w którym oprócz popularnych piosenek („Jesteśmy na wczasach", „Jeszcze w zielone gramy", „Bądź moim natchnieniem", „Absolutnie", „Fruwa twoja marynara") usłyszymy też mniej znane teksty satyryczne, które nie tylko bawią, ale i skłaniają do myślenia. Śpiewający aktor zabiera widzów w osobistą opowieść o życiu z perspektywy dojrzałego mężczyzny, który tekstami Młynarskiego wypowiada się na temat miłości, stosunków z kobietami, zawodowych rozczarowań i sposobów na to, jak sobie z nimi radzić. Piosenki układają się w obraz niedzisiejszego intelektualisty, który ze zdrowym dystansem potrafi spojrzeć na swoje 40 lat i otaczający go świat. Będzie liryczne i kabaretowo, sentymentalnie i odważnie, serio i z przymrużeniem oka – przede wszystkim mądrze! Bo takie są teksty Młynarskiego.
Niewątpliwym atutem przedstawienia jest dobór muzyków jazzowych i aranżacje pod kierownictwem Ignacego Wiśniewskiego. Całość otoczył opieką artystyczną reżyser Tomasz Valldal-Czarnecki.
Pokazy karnawałowe zaplanowano na styczeń, a kolejne spektakle na marzec 2024.

Fot. F. Gonciarek

Data: 13-14.01. oraz 1-3.03.2024
Miejsce: Scena Kameralna Teatru Muzycznego w Gdyni

"LITERY W MIEŚCIE"

Galeria ZPAP Dom Liter zaprasza na wernisaż wystawy fotograficznej Piotra Kowalskiego - „Litery w mieście". Artysta to absolwent szczecińskiego liceum plastycznego oraz PWSSP w Gdańsku na Wydziale Malarstwa i Grafiki. Jego pasją jest między innymi kaligrafia, która uprawia od lat. Do pisania używa różnych narzędzi: kredki, ołówka, ptasiego pióra, stalówki, pędzla, zaostrzonego patyka, czy... korka od butelki. Unika długopisu, bo uważa, że wypacza on charakter pisma i wzmaga pośpiech, który nie sprzyja sztuce pięknego stawiania liter. Poza kaligrafią zajmuje się również liternictwem i typografią, projektowaniem znaków graficznych, systemów identyfikacji wizualnej, fotografią reklamową i portretową, projektowaniem graficznym. Wielokrotnie prezentował swoje prace na wystawach indywidualnych i zbiorowych.

Data: 5-28.01.2024
Miejsce: Galeria ZPAP Dom Liter

BMW X4 XDRIVE20D

SAC, NIE SUV!

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

Mówi się, że BMW X4 to coś pomiędzy. Z jednej strony jest sportowym coupé, z drugiej praktycznym SUV'em. Sam niemiecki producent twierdzi, że że X4 to coś więcej niż po prostu X3 z uciętym bagażnikiem. Jest w tym dużo prawdy, bo w standardzie klient „dostaje" inteligentny napęd na wszystkie koła xDrive, sportowe zawieszenie M oraz sportowy układ kierowniczy o zmiennym przełożeniu. Dzięki dealerowi BMW Bawaria Motors Gdańsk testujemy to fascynujące, motoryzacyjne połączenie.

BMW X4 to SAC, czyli samochód typu Sports Activity Coupé, będący połączeniem UV'a z 4-drzwiowym coupé. Parzysta liczba obok „iksa" sugeruje właśnie te sportowo-funkcjonalne cechy. Rezultat jest specyficzny, chociaż zarazem modny. Klienci pokochali samochody o uterenowionych cechach, a wersje a'la coupé, jak X4, są dodatkowo ekskluzywne.

O co dokładnie chodzi z ich ekskluzywnością? O to, że ich nabywcy mogą pozwolić sobie na luksus rezygnacji z pojemniejszego (na wysokość) bagażnika – zamiast pionowej tylnej szyby, jest delikatnie opadająca.

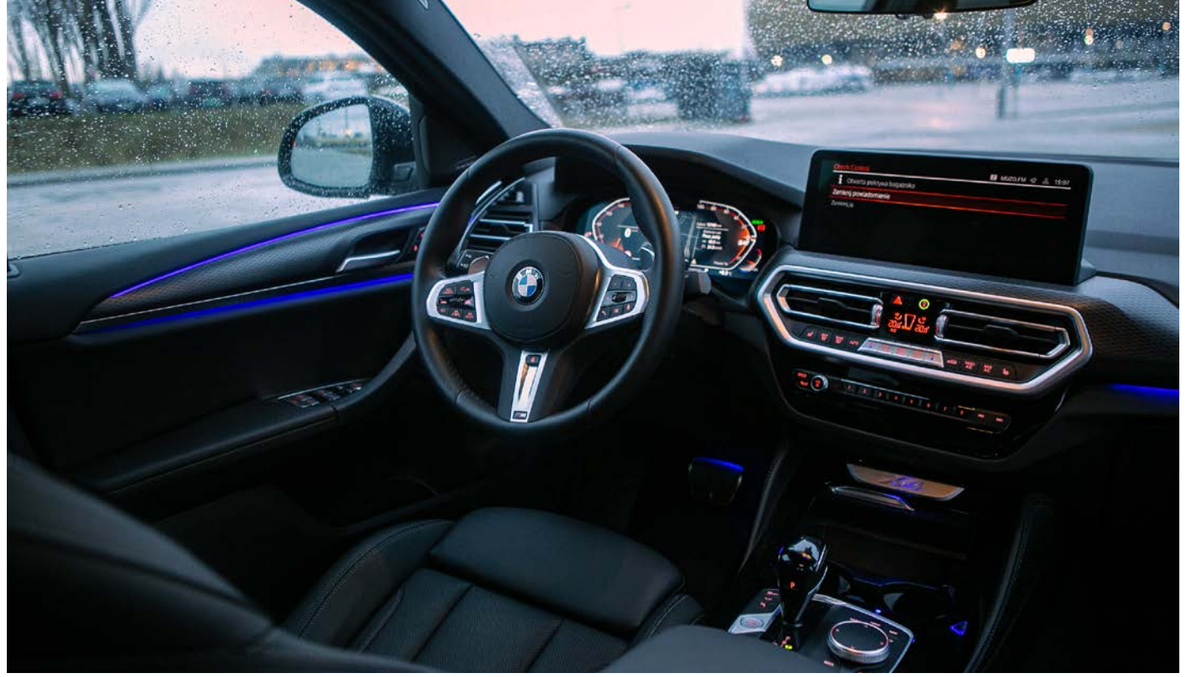
UTERENOWIONE COUPÉ TO DODATKOWY SZYK!

Zwolenników takiego rozwiązania nie brakuje. To właśnie BMW było pionierem SUV'ów typu coupé, z modelem X6 pierwszej generacji na czele. Dzisiaj zarówno konkurencja spod znaku Mercedesa, jak i Audi, a nawet Porsche, poszła w tym samym kierunku co Bawarczycy, lata temu.

Pierwsza generacja X4, mimo kontrowersji stylistycznych, sprzedana została na całym świecie w liczbie ponad 200 tysięcy egzemplarzy. Prezentowany model, który na rynku oferowany jest od 2018 roku, jest do słupka B bliźniakiem X3. Samochody te w gamie modelowej BMW są uznawane za kompaktowe. Z tego powodu, często trafiają w ręce kobiet, które zwykle preferują auta o mniejszych gabarytach.

DIESEL WCIĄŻ W OFERCIE!

X4 w wersji, którą testowaliśmy w redakcji dzięki dealerowi Bawaria Motors Gdańsk, to odmiana xDrive20d. Chociaż nad wysokoprężnymi jed-



nostkami zbierają się czarne chmury i wypierane są przez „elektryki", to w tym przypadku wciąż mamy 2-litrowego diesla pod maską. Generuje on 190 koni mechanicznych, co w połączeniu z 8-stopniową skrzynią Steptronic i inteligentnym napędem na cztery koła BMW xDrive, zapewnia przyzwoite osiągi. Czas potrzebny na rozpędzenie samochodu do 100 km/h to 7.9 sekundy, a z drugiej strony – świetna ekonomia, bowiem X4 potrafi spalić średnio nawet 6 litrów oleju napędowego na 100 kilometrów, a to przecież mimo wszystko nie mały samochód.

X4, jak reprezentant BMW, ma wszystkie właściwości jezdne, godne swojej marki. Zawieszenie pracuje sprężyście, ale nie da się ukryć, że konstruktorzy bardziej poszli w kierunku „przyklejenia" do drogi, niż typowej kanapy, starannie odizolowującej od nierówności na drodze.

CZEMU NIE 3 TOURING?

Decydując się na zakup BMW X4 trzeba sobie odpowiedzieć na pytanie: czemu nie „trójka" kombi, albo X3?

Odpowiedź nie jest prosta – wszystkie wymienione samochody mają podobne funkcje, ale tylko X4 spełni oczekiwania co do nowoczesnego trendu „uterenowienia", a poprzez swoje sportowe zacięcie, zyska punkty nad X3.

Podstawowa cena X4 xDrive 20d wynosi 259 500,00. Prezentowany egzemplarz doposażono w wiele dodatkowych elementów, które podwyższają jego cenę do blisko 350 000 zł. Samochód można przetestować w salonie BMW Bawaria Motors Gdańsk przy ulicy Grunwaldzkiej 195 w Gdańsku.

TRÓJMIEJSKI ZESPÓŁ W RAJDZIE

DAKAR CLASSIC

AUTOR: MARCIN WIŁA | **FOTO:** MARCIN WIŁA

Nadchodząca edycja rajdu Dakar Classic będzie pierwszą w historii, w której oficjalnie wystartują polskie załogi, w tym także z Trójmiasta. W ramach zespołu P-Rally Tomek Staniszewski i Stanisław Postawka oraz Łukasz i Michał Zoll wystartują dwoma egzemplarzami Porsche 924 Turbo, które zostały specjalnie zmodyfikowane pod trudne warunki tych zawodów. W imprezie udział biorą pojazdy z lat 80. i 90., a formuła ograniczona jest do około 100 załóg, które będą rywalizować w Arabii Saudyjskiej od 5 do 19 stycznia.

Najtrudniejszy terenowy wyścig samochody na świecie od lat przyciąga miłośników przygód i motoryzacji. W nadchodzącej 46. edycji rajdu Dakar grono reprezentantów Polski mocno się powiększy. Obok zawodników rywalizujących w samochodach, ciężarówkach, SSV, czy na motocyklach, Polacy po raz pierwszy wystartują w kategorii Classic. Dakar Classic, nawiązujący do ducha oryginalnego Rajdu Paryż-Dakar, został zainaugurowany zaledwie trzy lata temu w Arabii Saudyjskiej. Jest to nowa kategoria, w której na słynnych rajdowych trasach ponownie ścigają się auta z początków historii tej imprezy. Nadchodząca edycja rajdu będzie pierwszą w historii, w której oficjalnie wystartują polskie załogi: Michał Horodeński i Arkadiusz Sałaciński w Toyocie Land Cruiser, Dominik Ben i Katarzyna Molicka w Suzuki Vitara oraz bracia Łukasz i Michał Zoll w Porsche 924 Turbo, do których w ramach zespołu P-Rally w drugim Porsche 924 Turbo dołączą Tomasz Staniszewski i Stanisław Postawka. Co istotne, zespół P-Rally pochodzi z Trójmiasta i ma duże doświadczenie w kwestii budowy i obsługi samochodów off-road'owych. Poza własnym cyklem imprez w Polsce, związany jest z firmą 4Land, która od wielu lat zajmuje się na Pomorzu budową wyprawowych egzemplarzy Land Rover'a Defender. Teraz swoją wiedzę i doświadczenie wykorzystali, aby spełnić marzenie o udziale w legendarnym Rajdzie Dakar. Wybór padł na Porsche. Dlaczego nie Land Rover? Ponieważ do udziału w Dakar Classic regulaminowo kwalifikuje się tylko klasyczne wydanie Range Rover'a, a ten nie wpisał się w „gust" właścicieli zespołu.

- Model 911 startował już kilkanaście razy w Dakarze, dlatego zdecydowaliśmy się na 924, bo ten brał w nim udział tylko raz, w 1981 roku – opowiada Tomek Staniszewski, jeden z kierowców zespołu P-Rally. - Jak tylko dotarła do nas informacja, że ten samochód „łapie" się na regulaminowy start, to od razu pojawił się pomysł, żeby spróbować się z takim tematem zmierzyć. To było wyzwanie. Nie jest problemem zbudowanie kolejnej 911, bo było już ich tam kilka, ale 924 nie! Z tamtych lat nie zachowała się w ogóle dokumentacja techniczna samochodów, które były przygotowane na 1981 rok. Musieliśmy sobie to, co chcemy z tym samochodem zrobić, wymyśleć sami – dodaje.

Regulamin Rajdu Dakar Classic na szczęście daje twórcom samochodów dość wolną rękę jeśli chodzi o ich dostosowanie do imprezy. Załoga P-Rally podjęła jednak jedną, ważną i kluczową decyzję – „budujemy samochód w takiej technologii, w jakiej go budowano w latach 80.".

Prezentowany egzemplarz Porsche 924 został znaleziony w Niemczech, w stanie co najwyżej dostatecznym. Mimo, że sprzedawcą była firma, która zawodowo zajmuje się przygotowywaniem aut tej marki do motorsportu, było to raczej „brzydkie kaczątko", niż rajdowa perełka. Samochód został zakupiony w ciemno, w momencie, gdy w Europie rozpoczynała się pandemia koronawirusa. Porsche odebrano kilka miesięcy później z lekkim zaskoczeniem, co do jego stanu. Nie zraziło to jednak pomorskiej załogi i rozpoczęła ona długotrwały projekt budowy rajdówki na wyjątkowo trudny rajd.

Modyfikacjom poddano przede wszystkim zawieszenie, które jest kompletnie inne niż seryjne. Twórcy samochodu musieli uczynić ze sportowego auta, pojazd terenowy. Jednak Porsche 924 zachowało swoje nadwozie i charakterystyczny kształt. Również silnik, 2-litrowy z Turbo, w dużej mierze pozostał seryjny. Zmieniono jedynie układ paliwowy z kłopotliwego K-Jetronic na bardziej konwencjonalny i współczesny. Co ważne, samochód pozostał tylno-napędowy! Jest przy tym bardzo lekki, bo waży niespełna 1200 kilogramów, a moc silnika wynosi około 190 koni mechanicznych.

Dakar Classic 2024 rozpocznie się 5 stycznia krótkim prologiem w pobliżu północnego miasta Al-Ula. Po prologu na zawodników czeka sześć długich i bardzo trudnych etapów, w tym innowacyjny etap „48H Chrono". Po nim zawodnicy będą mieli jeden dzień w stolicy Arabii Saudyjskiej Rijadzie na odpoczynek, regenerację i solidny serwis aut. Sześć kolejnych etapów poprowadzi rajd z powrotem w kierunku północnej części kraju.

- Startujemy jako dwie załogi. Ogółem czeka nas 7 891 kilometrów tras, które, jak obiecują organizatorzy, będą wymagać od ludzi i maszyn większego wysiłku, niż którekolwiek z poprzednich edycji. Zawodnicy będą musieli zmierzyć się z prologiem i 12 etapami. Po pierwszym tygodniu rajdu pojawi się także zupełnie nowa koncepcja: 48-godzinny etap, podczas którego zawodnicy rozproszeni na ośmiu biwakach zostaną pozostawieni samym sobie – opowiada Tomek Staniszewski.

Załoga nie traktuje startu jako jednorazowej przygody. Zebrane doświadczenia chcą wykorzystać w kolejnych edycjach Dakar Classic. Celem na ten rok jest po prostu ukończenie wyścigu, a w przypadku jednej załogi także powalczenie o lepsze lokaty.

BERLIET

NIEPODLEGŁOŚĆ, ORTODOKS I FRANCUSKIE DINOZAURY

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

Był taki czas, kiedy numerem pierwszym na światowym rynku motoryzacyjnym była Francja. Dziś De Dietrich, De Dion, Berliet, czy Panhard brzmią podobnie do nazw prehistorycznych gadów. Na nowy rok postanowiliśmy zatem uraczyć was właśnie takim francuskim dinozaurem.

Benz, Daimler, Maybach - założę się, że kiedy zapytam was o początki motoryzacji, padnie jedno z tych trzech nazwisk. To się nazywa niemiecki marketing! Prawda jest taka, że mimo niewątpliwych sukcesów, w pierwszych latach rozwoju motoryzacji, Niemcy ustępowały pola prawdziwej europejskiej potędze. Była nią Francja. Pierwszy sprawny, kierowany samojazd wcale nie był trzykołowcem Carla i Berthy Benz. Wymyślono go znacznie wcześniej i służył do holowania armat. Wehikuł ten, autorstwa niejakiego Nicolasa-Josepha Cugnota, wyjechał na gościńce już w 1769 roku. Dwa lata później zapisał się w historii motoryzacji jako sprawca pierwszego wypadku drogowego, niszcząc kamienny mur. Dopiero sto lat później na scenę wszedł Carl Benz, który w 1886 roku opatentował swojego spalinowego trzykołowca. Ten ruch sprawił, że jest on uważany za ojca pierwszego samochodu. Tymczasem, pierwszy spalinowy trzykołowiec, pojawił się dwa lata wcześniej... we Francji.

Przełom XIX i XX wieku był w tym kraju okresem prawdziwego boomu motoryzacyjnego. To nad Sekwaną wymyślono pierwsze wystawy samochodowe. Tam też odbywały się pierwsze testy dziennikarskie nowych pojazdów, w których już wtedy brali udział nawet dziennikarze z Warszawy. Od końca XIX wieku francuskie samochody eksportowane były na cały świat, a zastosowane w nich rozwiązania, kopiowane masowo w odległych terytorialnie konstrukcjach.

W całym kraju wyrastały jak grzyby po deszczu kolejne warsztaty i manufaktury. Do wyścigu dołączali też wielcy producenci, taktując samochód jako możliwość dalszej dywersyfikacji gamy produktowej. Na ryku utrzymały się po dziś dzień dwie: Peugeot i Renault. Obie pokazały swoje pierwsze samochody pod koniec lat 80. XIX wieku, walcząc z silną już wówczas i cenioną konkurencją, taką jak na przykład De Dietrich, budująca przemysłowo – handlową potęgę od 1684 roku, która swój pierwszy automobil zaprezentowała w 1897 roku, czyli sławny Hotchkiss. Firma znana bardziej z produkcji dział, karabinów i pojazdów pancernych, wytwarzała też – w latach 1903 – 1955, bardzo udane samochody osobowe.

A kto z Państwa pamięta markę De Dion Bouton? Pierwsze skrzypce grał w niej niezwykle zdolny markiz de Dion. Autor nowoczesnego, benzynowego silnika z jednym cylindrem, czy słynnej osi „De Dion", stosowanej jeszcze do niedawna na przykład w Alfach Romeo. Albo taki... Panhard et Levassor. Założony w 1887 roku, pozostawił nam po sobie różne ciekawe innowacje. Pedał sprzęgła, znana

także współcześnie, łańcuchowa skrzynia biegów, a także umieszczona z przodu chłodnica. No i słynny Drążek Panharda, czyli przez lata obowiązkowy element większości zawieszeń.

Świat zapomniał także o kimś takim, jak Marius Berliet. Dobra – może niektórzy Polacy pamiętają jeszcze sławne autobusy, produkowane w Polsce na licencji tej francuskiej firmy, a niektórzy junacy OSP stare francuskie wozy strażackie tej marki, ale – to wszystko. Ten katolicki ortodoks, który swój pierwszy samochód pokazał w 1900 roku, przez dziesięciolecia budował sobie we Francji opinię mistrza prostych, a zarazem bardzo niezawodnych pojazdów. Jako jeden z pierwszych zastosował w swoich konstrukcjach metalową ramę, a w 1907 roku zbudował pierwszą ciężarówkę. Już przed I wojną światową firma z Lyonu była prawdziwym potentatem. W jej ofercie znajdowały się samochody osobowe i użytkowe o mocach od 8 do imponujących wówczas 60 KM. Główne modele miały czterocylindrowe silniki o pojemnościach 2412 cm³ i 4398 cm³. Istniał także istny gigant - sześciocylindrowy silnik o pojemności aż 9500 cm³.

Wymierny sukces przyniosły Berlietowi zamówienia dla francuskiej armii. Dziennie oddawał wojsku nawet 40 pojazdów. Przede wszystkim sławnych modeli CBA, które stały się motoryzacyjnym symbolem I Wojny Światowej. To właśnie one przywiozły, wraz z „Błękitną Armią" w 1920 roku, niepodległość między innymi na Pomorze.

Po wojnie Berliet postanowił przestawić się głównie na ciężarówki i samochody dostawcze. Samochody osobowe stanowiły od końca lat 20. margines mocy przerobowych. Mimo to uchodziły za wygodne, nowoczesne i solidne. Z czasem – pod koniec lat 30. całkowicie z nich zrezygnował. W latach 70. Berliet trafił pod zarząd Renault, aby dziesięć lat później ostatecznie zniknąć. Chociaż – nie do końca. Auta tej marki są cenione przez znawców stąd można je oglądać w wielu muzeach. W Polsce pozostało kilka zabytkowych i na szczęście otoczonych opieką Berlietów PR 100, zmontowanych w Jelczu i kilkadziesiąt Jelczy – Berlietów PR 110. Jednym z nich dysponuje flota Gdańskich Autobusów i Tramwajów. Mamy też w kraju z pewnością przynajmniej kilkanaście wozów strażackich Berlieta, ciągle używanych przez OSP, oraz kilka samochodów osobowych i lekkich ciężarówek tego producenta. W Trójmieście jest jedna z nich. Bardzo ciekawa, bo skatalogowana w inwentarzu fundacji Berlieta. To model 944 camionette. Oryginalna fabryczna półciężarówka. Powstało ich zaledwie 300, a poza tą „naszą" znana jest jeszcze tylko jedna taka półciężarówka, która pojawia się czasami na zlotach w Niemczech. I to jest prawdziwy dinozaur!

W WYŚCIGU PO REKORDY

AUTORKA: MAGDALENA SZYMAŃSKA

Najdłuższa linia z parawanów, najstarszy windsurfer, największy bursztyn czy najwięcej porcji kawy zaparzonych w ciągu godziny. To przykłady rekordów Guinnessa pobitych na Pomorzu. Ich publiczność widzi wisienkę na torcie, ale za każdym biciem rekordu kryją się skomplikowane przygotowania i szereg formalności. A także biznes. Bo bicie rekordów może być pasją, sposobem na życie, ale i elementem promocji – miejsca, instytucji lub firmy.

Dla pracowników i miłośników Muzeum Gdańska ostatnie dni czerwca 2022 roku były powodem do szczególnej dumy. Na wagę trafiła bowiem wielka bryła bursztynu jaka znajduje się w muzealnych zasobach. Wynik pomiaru: 68,20 kg. To oznaczało tylko jedno – gdański bursztyn jest największym na świecie i oficjalnie trafia na listę rekordów Guinnessa.

- Był drobny stres na starcie i obawa czy z bryłą będzie wszystko w porządku i nie zechce przypadkiem z kaprysu pęknąć na pół. Wszystko poszło jak należy – wspomina dr Andrzej Gierszewski, rzecznik prasowy Muzeum Gdańska. I dodaje:- Już sama taka uroczystość na starcie zwraca się kilkukrotnie, chociaż na konto nie wpłynęła nam symboliczna złotówka. Bryłę może zobaczyć każdy odwiedzający na ogólnodostępnym poziomie, tuż przed wejściem na wystawę stałą. Ale fama się niesie.

LETNI SEZON NA REKORDY

Choć bicie rekordów jest z pewnością stare jak świat to jednak dopiero ich sformalizowanie, a jednocześnie skomercjalizowanie dało nowe możliwości dla wszystkich ich posiadaczy.

- Blisko połowa zgłaszających się do biura osób, czy firm, ma już konkretny pomysł na oryginalny rekord. Pozostali potrzebują nakierowania lub wręcz gotowego pomysłu. Często jest tak w przypadku agencji eventowych. Sama próba bicia rekordu może być wspaniałą reklamą dla miejscowości lub firmy – mówi Paweł Chwalibóg, CEO i Event Director Biura Rekordów. - Występuje u nas pewna sezonowość. W miesiącach ciepłych plenerowych rekordów jest więcej. Dzięki masowym próbom promują się także miejscowości i inicjują próby uzyskania rekordów związanych ze swoimi specjalnościami np. Chmielno słynie z truskawek, a Krapkowice z dyni.

Paweł Chwalibóg kieruje Biurem Rekordów, serwisem poświęconym rekordom Polski i rekordom Guinessa, niezależnie od Guiness World Records. - W branży jesteśmy od 13 lat, a jako Biuro Rekordów funkcjonujemy od 9 – wyjaśnia szef biura. - Zajmujemy się certyfikacją Rekordów Polski i pomagamy w biciu oficjalnych rekordów Guinnessa. Doradzamy i przeprowadzamy przez cały proces ustanowienia rekordu krok po kroku, a także informujemy na naszej stronie www o najnowszych rekordowych osiągnięciach z Polski i ze świata. Obecnie większość rekordów Guinnessa odbywająca się w Polsce przechodzi przez Biuro Rekordów.

Z SUMATRY DO GDAŃSKA

Z pomocy biura skorzystało m.in. Muzeum Gdańska gdy zgłaszało swój gigantyczny bursztyn. Ten piękny okaz ciemnobrązowej żywicy ma żółte przezroczyste fragmenty, a w świetle ultrafioletowym daje niebiesko-fioletową poświatę. Stanowi niewątpliwą ozdobę gdańskiego muzeum.

Co ciekawe rekordowy bursztyn nie pochodzi z Polski, ale z kopalni węgla brunatnego na północy Sumatry (Indonezja). W Gdańsku po raz pierwszy pojawił się w 2017 roku na Międzynarodowych Targach Bursztynu i Biżuterii Amberif, a przywieźli go prywatni kolekcjonerzy: Janusz Fudala i Doug

GUINESS WORLD RECORD

Księga Rekordów Guinnessa to ewolucja pomysłu na księgę faktów do rozwiązywania sporów w pubach. Kiedy Sir Hugh Beaver, dyrektor zarządzający browaru Guinness, uczestniczył w imprezie strzeleckiej w hrabstwie Wexford w Anglii, on i gospodarze spierali się o najszybszego ptaka łownego w Europie. Nie znaleźli odpowiedzi w żadnym podręczniku. W 1954 r., wspominając kłótnię, arystokrata, wpadł na pomysł promocji Guinnessa opartej na idei rozstrzygania sporów w pubach. Zaprosił bliźniaków Norrisa i Rossa McWhirter, badaczy faktów, do opracowania książki z faktami i liczbami. Bliźniacy pracowali 13 i pół tygodnia, po 90 godzin tygodniowo. Autorzy nie wiedzieli, że książka stanie się bestsellerem wszechczasów. W ciągu roku sprzedano 187 000 egzemplarzy a w 1964 - pierwszy milion we wszystkich dotychczasowych i językach. Pomysł doczekał się programów telewizyjnych, gier dvd i video, licencjonowanych produktów, muzeum, a firma Guiness World Records kilkakrotnie zmieniała właściciela. Obecnie świadczy usługi konsultingowe i dalej rozwija portfolio.

Proces uzyskania rekordu, począwszy od zgłoszenia, na otrzymaniu certyfikatu kończąc może zająć od kilku tygodni do kilku miesięcy.

Do drukowanej dorocznej Księgi Rekordów Guinnessa trafia około 4 tysiące rekordów. O tym, które znajdą się w prestiżowej publikacji podejmuje jej redaktor naczelny. Każdy rekordzista Guinnessa trafia do globalnej bazy rekordów Guinnessa, liczącej blisko 40 tysięcy rekordów.

Wpis bryły do księgi rekordów Guinnessa
Fot. P. Siwak

Lundberg. Rok później okaz wrócił na wystawę „Bursztyny świata" w Muzeum Bursztynu, które jest częścią Muzeum Gdańska.

- Chcieliśmy od początku, by ten okaz znalazł się na wystawie stałej, mimo, że Muzeum Bursztynu miało wówczas dopiero przenieść się do Wielkiego Młyna. Szukaliśmy finansowania, aż w końcu po trzech latach, dzięki dotacji Narodowego Instytutu Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów, udało się zakupić bryłę – opowiada dr Andrzej Gierszewski.

Koszt zakupu wyniósł 140 000 zł, z czego 112 tys. zł. pochodziło z dotacji w ramach programu Narodowego Instytutu Muzealnictwa i Ochrony Zbiorów.

OD TITANICA PO STATUĘ WOLNOŚCI

Gdański okaz nie jest jedynym jaki trafił do księgi Guinessa. Polskie wybrzeże Bałtyku słynie z tego kruszcu, stąd także inne miejscowości chcą się chwalić bursztynami.

Rekord Guinessa związany z bursztynem ustanowiono też w Kątach Rybackich. W lutym 2020 roku Tomasz Ołdziejewski, znany bursztynnik ze Sztutowa wykonał tam największą rzeźbę z bursztynu, odwzorowując sławnego Titanica. Koszt jej wykonania szacowano wówczas na 50 tys. złotych. Za formalności związane z biciem rekordu Guinnessa odpowiadała Telewizja Historia, a z uwagi na plan zaprezentowania dzieła w serialu przez nią realizowanym, pan Tomasz miał na realizację projektu zaledwie 30 dni.

Rok później bursztynnik pobił własny rekord. Z inicjatywą wyrzeźbienia bursztynowej repliki latarni morskiej i ustanowienia Rekordu Guinnessa, wyszło Miasto Hel. Prace zlecono właśnie Tomaszowi Ołdziejewskiemu, Władze Helu przekazały zdjęcia i kserokopię oryginalnego projektu konstrukcji.

- Sam bursztynowy ośmiokąt, na którym stoi latarnia waży 10,6 kg. W przypadku tarasu i galerii, czyli górnej części latarni, wybrałem również przezroczysty bursztyn i ukleiłem z niego szyby – opowiada bursztynnik.

Rzeźba mierzy 2,110 metra wysokości i waży około 13,5 kilograma. Bursztynnik zebrał około 70 kg polskiego bursztynu, z czego wykorzystał wyselekcjonowane 40 kilogramów. Na wykonanie rzeźby poświęcił ponad trzy miesiące. Najbardziej czasochłonne było wycięcie ponad 25 tys. bursztynowych cegiełek. Bursztynowa latarnia jest klejnotem w gablocie w Helu, natomiast rzeźba Titanica została przez jej twórcę sprzedana prywatnemu kolekcjonerowi i prawdopodobnie jest w Bełchatowie. Tomasz Ołdakowski ma apetyt na trzeci rekord Guinnessa. Rozważa wykonanie repliki Wieży Eiffla, Burj Khalifa, Statuy Wolności lub Empire State Buliding.

NAJSTARSZY WINDSURFER ŚWIATA

Oczywiście nie samym bursztynem żyje Pomorze, które może pochwalić się 14 rekordami Guinnessa i 61 Rekordami Polski.

Największy pompon na świecie mierzył 2,29 m wysokości, 3,39 m średnicy i 8,67 m obwodu.

POMORSKIE REKORDY

Data próby	Miejscowość	Status	Pomysł	Szczegóły
18.08.23	Gdańsk	aktualny	Zegar z najdłuższym wahadłem na świecie	31,25 metra
09.12.22	Sopot	aktualny	Najdłuższa linia z parawanów	349 parawanów
28.06.22	Gdańsk	aktualny	Największy bursztyn	68,2 kg
29.06.21	Hel	aktualny	Największa rzeźba z bursztynu	2.110 x 0.399 x 0.536 m
06.02.20	Kąty Rybackie	pobity	Największa rzeźba z bursztynu	1.532 m x 0.154 m x 0.367 m
07.12.19	Gdańsk	pobity	Najszybciej przepłynięta mila w lodowatej wodzie (kobieta)	22 minuty i 53 sekundy
24.06.19	Hel	aktualny	Najdłuższa rzeźba z drewna	14,37 m
29.08.15	Sopot	aktualny	Najwięcej cappuccino zaparzonych w 1 godzinę przez zespół osób	2231
13.06.15	Strzelinko	aktualny	Najwięcej osób gotujących jednocześnie	2853 osoby
30.01.15	Pruszcz Gdański	aktualny	Największy pompon	3,39 m
26.07.14	Kartuzy	pobity	Największa jajecznica	1556 kg
09.06.12	Szymbark	aktualny	Najdłuższa deska	46,53 m
31.01.10	Gdańsk	pobity	Najdłuższy maraton grania na pianinie	101 godzin, 8 minut i 3 sekundy
31.12.00	Gdańsk	aktualny	Najwięcej osób dzwoniących dzwonkami jednocześnie	10000 osób

REKORDZIŚCI W REKORDACH

W Polsce ustanowiono 225 rekordów, z czego 178 pozostaje aktualnych.

- W 2022 r. krajem, w którym ustanowiono najwięcej rekordów, była Wielka Brytania z 3213 rekordami. Są osoby, które osiągnęły wiele rekordów. Obecnie najwięcej, bo aż 193 rekordy posiada Silvio Sabba. Za nim plasuje się Ashrita Furman z 169, a następnie David Rush 148 rekordami – informuje Alina Polianskaya, PR Executive w Guinness World Records Limited.

Bicie rekordów jednak kosztuje. Sama opłata do Guinness World Records wynosi ponad 600 funtów brytyjskich w przypadku chęci bicia ustanowionego wcześniej rekordu indywidualnego i ponad 760 funtów w przypadku nowego pomysłu na rekord. Z kolei rekordy masowe każdorazowo podlegają wycenie. W ich przypadku warto pozyskać sponsora.

Rozwój mediów społecznościowych stworzył dla Guinness World Records znaczącą publiczność, która uwielbia oglądać rekordowe wyczyny na popularnych platformach. - W marcu 2023 r. mieliśmy ponad 34,3 milionów obserwujących na Facebooku, 24,3 milionów na TikTok i 530 000 na Twitterze - podaje Alina Polianskaya.

Choć inicjatywa wywodzi się z Londynu i tam jest główna siedziba firmy, w 2010 roku otworzono biuro w Tokio a w 2012 w Pekinie.

Ustanowienie Rekordu Guinnessa
Zegar z najdłuższym wahadłem
Fot. A. Grabowska

Wykonały go w styczniu 2015 roku uczniowie, rodzice i nauczyciele Niepublicznych Szkół Katolickich im. Jana Pawła II w Pruszczu Gdańskim. Podczas udanej próby bicia rekordu zbierano środki na hospicjum dziecięce.

Są też rekordy, które w bazie Guinness World Records przypisane są do Polski, choć nie były zaplanowane ani zgłoszone przez naszych rodaków. W 2018 roku w Gdyni Szwajcarka Daniela Ryf uzyskała najszybszy czas triathlonu IRONMAN® 70.3 kobiet - 3 godziny 57 minut 55 sekund.

W bazie figuruje też Sopot, jako że Bernard Lagat został najstarszym męskim medalistą Halowych Mistrzostw Świata IAAF w lekkoatletyce. W marcu 2014 roku w Sopocie, w wieku 39 lat i 87 dni, zdobył srebro w biegu na 3000 metrów.

Rekord Guinness jako osoba najstarsza pobił także 89-latek z Gdyni. 89-letni Piotr "Małolat" Dudek został w kwietniu najstarszym windsurferem świata. Rekord jest obecnie weryfikowany w Londynie.

O tym, że próby masowego bicia rekordów to świetna reklama wiedzą też firmy. W 2015 roku udaną próbę podjęli pracownicy palarni kawy J J Darboven. W ciągu godziny zespół przygotował 2 231 porcji cappuccino. Dziesięciu uczestników wyłoniono w drodze konkursu. Cappuccino rozdano publiczności. Rekord został zatwierdzony przez Guinness World Records i jest aktualny, co oznacza, że nikt na świecie, go jeszcze nie pobił.

Organizatorami bicia rekordu w najdłuższej linii utworzonej z parawanów były w grudniu 2022 roku PKO Bank Polski i Visa Polska. Linia utworzona z 349 parawanów mierzyła przeszło kilometr.

NIE ZAWSZE SIĘ UDAJE

Nie wszystkie próby zakończyły się powodzeniem. Wśród nich ta podjęta w 2004 roku przez podróżnika i zawodowego muzyka Romualda Koperskiego, który miał zamiar grać nieprzerwanie przez 58 godzin na fortepianie. Rekord nie został uznany. Udało się sześć lat później. W styczniu 2010 roku grał na pianinie bez przerwy przez 101 godzin, 8 minut i 3 sekundy. Po każdej godzinie grania przysługiwało mu 5 minut przerwy.

Z okazji Dnia Kobiet 2023 w Europejskim Centrum Solidarności w Gdańsku zorganizowano wydarzenie na rzecz profilaktyki raka piersi. W jego ramach ustanowiono Rekord Polski w liczbie samobadających się uczestniczek w tym samym czasie.

- Czasami jednak rekordu nie udaje się ustanowić. Zdarza się, że jest problem z materiałem dowodowym, czasem nie udaje się wykonać próby lub w przypadku rekordów masowych zgromadzić wymaganej liczby osób - wyjaśnia Paweł Chwalibóg.

Na Pomorzu ustanowiono też wiele zaskakujących Rekordów Polski np. na najwięcej osób czytających Adama Mickiewicza (Słupsk), najwięcej osób przybijających sobie piątki (Gdańsk), największy wzór z drzew (Lipusz), czy najwięcej osób jedzących śledzie (Kuźnica i Rewa). Z kolei miejscowość Trąbki Wielkie rokrocznie organizuje biesiadę Trąbki w Trąbkach. W edycji 2019 ustanowiono tam Rekord Polski w liczbie osób grających na trąbkach równocześnie. Udało się zgromadzić 113 trębaczy.

NAJWIĘKSZE WAHADŁO NA ŚWIECIE

Dla walczących o rekordy korzyści z bicia rekordów wydają się oczywiste. Wyzwalają inicjatywę, rywalizację, pasję i są dobrą zabawą. A przede wszystkim mogą być dźwignią promocyjną, tak jak np. dla Muzeum Gdańska.

- Wchodzący do Muzeum Bursztynu zazwyczaj pytają nas o dwie rzeczy: „Gdzie jest ta bryła z Księgi Rekordów Guinnessa" i „Gdzie jest Bursztynowa Arka Przymierza?". Chociaż ta pierwsza stoi przy wejściu. Magia ekranu działa silniej niż cokolwiek innego. A przecież wyżej na salach wystawowych pokazujemy równie ciekawe rzeczy – opowiada dr Andrzej Gierszewski z Muzeum Gdańska.

W tym roku, Gdańsk po raz trzeci został oficjalnie wpisany do Księgi Rekordów Guinnessa. Wszystko za sprawą warkocza św. Katarzyny, czyli najdłuższego wahadła zegarowego na świecie, które oficjalnie od 18 sierpnia 2023 roku znajduje się w Gdańsku. Długość wahadła to 31,2 metra. Zostało ono zainstalowane na wysokości czwartej kondygnacji kościoła św. Katarzyny. Na jego końcu znajduje się soczewka o wadze 300 kilogramów. Maszyna zawiera koło zębate, którego pełen ruch trwa 3 minuty.

- Nasze muzeum już miało „rekordową" historię. Pierwszy Rekord Guinnessa dla Gdańska został ustanowiony w nocy z 31 grudnia 1999 roku na 1 stycznia 2000 roku. Nowe millenium witał odrestaurowany carillon z wieży Ratusza Głównego Miasta, a 10 tysięcy mieszkanek i mieszkańców naszego miasta witało Nowy Rok dzwoniąc dzwoneczkami. To największe zgromadzenie tego typu i choć dotyczy naszego muzeum nie wiemy kto dokonał tego wpisu. W tym roku w Muzeum Nauki Gdańskiej ustanowiliśmy ostatni, trzeci rekord w kategorii zegar z największym wahadłem na świecie. I koniec. W Gdańsku podium jest już nasze. Teraz pora na innych – rzuca wyzwanie dr Andrzej Gierszewski.

INFLACJA LUKSUSOWI NIESTRASZNA

AUTORKA: EWA KARENDYS

Sprzedaż produktów luksusowych z drugiej ręki rośnie szybciej niż sprzedaż dóbr luksusowych nowych. Nie powinno to dziwić. Młode pokolenie przywiązuje wagę do ekologii, a kupowanie używanych produktów wpisuje się w zrównoważoną konsumpcję - mówi Tomasz Sikora ze Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Ewa Karendys: W kryzysie i wysokiej inflacji inaczej postrzegamy luksus?
Dr hab. Tomasz Sikora, profesor Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie, specjalizujący się w marketingu dóbr luksusowych: Owszem, postrzeganie może się zmieniać. Ale to wcale nie wpływa na wartość obrotów na rynku dóbr luksusowych, gdyż po pandemii koronawirusa one z roku na rok rosną.

Nie **wpływa**?
W czasie pandemii nastąpiło bezprecedensowe załamanie. Obroty na rynku tzw. osobistych dóbr luksusowych na świecie, do których zaliczamy m.in.: biżuterię i zegarki, ubrania i dodatki, kosmetyki i zapachy, spadły – według danych Bain & Co - z 281 mld euro w roku przed pandemią do 220 mld euro w roku 2020. I było to głębsze załamanie niż w czasach kryzysu finansowego 2007-2009. Ale już w 2021 roku obroty wzrosły do 290 mld euro, czyli wyniosły więcej niż przed COVID-em. A szacunki na rok 2022 to 353 mld euro. Uwzględniając wszystkie analizowane przez Bain & Co kategorie produktów luksusowych wartość ich sprzedaży w 2022 r. jest wstępnie szacowana na 1 bilion 384 mld euro.

W Polsce rynek produktów luksusowych także trzyma się mocno?
Tak, wartość obrotów na rynku dóbr luksusowych w Polsce rośnie i w 2022 roku sięgnęła niemal 6 mld euro według danych firmy Passport. Z tym zastrzeżeniem, że dane te w odróżnieniu od tych, które podałem wcześniej, uwzględniają także luksusowe samochody. A one wręcz przytłaczają nasz rynek. Natomiast na wyniki za ten rok musimy jeszcze poczekać.

Produkt luksusowy i premium… Mam wrażenie, że często mylimy te pojęcia.
Tak, mylimy i to regularnie. W krajach zachodnich hierarchia jest jasna. Na szczycie są marki luksusowe czy produkty luksusowe. Później mamy taką dość niejasną kategorię jak marki premium. Niżej: marki z górnej półki, silne marki masowe i słabe marki.

Zostańmy przy marce luksusowej.
Marki luksusowe od masowych odróżniają, oprócz samego produktu, ceny, promocji i dystrybucji trzy dodatkowe elementy. Oczywiście, jeśli tylko są odpowiednio stosowane i komunikowane klientom. To świadectwo materialne, czyli wszystko to, co wizualne np. aranżacja wnętrz punktów sprzedaży i ubiór pracowników. Dalej: proces wytwarzania produktu i proces jego sprzedaży, czyli działania, które pozwalają na dostarczenie produktu do klienta.

Po pierwsze, nabywców dóbr luksusowych interesuje proces wytwarzania, po drugie, w przypadku wyrobów dla elit ten proces jest czasochłonny, pracochłonny, wymaga zaangażowania doświadczonych pracowników, więc może być wykorzystywany w działaniach promocyjnych, waloryzując wizerunek marki. Istotni są także ludzie, czyli przykładowo założyciel lub założycielka marki albo główny projektant. Jak widać na przykładzie firmy Chanel i zmarłego dyrektora artystycznego tej marki Karla Lagerfelda, nie jest łatwo zastąpić czołowego projektanta.

Ważny jest też personel zatrudniony w butikach marki z którym klienci wchodzą w interakcję. Kolejny element to klienci. Bo w przypadku marek luksusowych nie tylko wizerunek marki wpływa na klienta, ale również wizerunek stereotypowo postrzeganego klienta wpływa na wizerunek marki.

Wyjaśni pan?
Przykładowo samochody marki BMW. Istnieje silny stereotyp

Fot. Unsplash

Fot. Macallan

dotyczące ich posiadaczy. Akurat w Polsce jest on bardzo negatywny: „karki", „mafiozi", „brawurowi kierowcy" i wpływa negatywnie na wizerunek marki. Niektóre osoby zamożne z tego powodu nie wyobrażają sobie zakupu samochodu marki BMW, inni stereotypami się nie przejmują. Są i tacy, którzy uważają, że jest im z nimi do twarzy.

W latach 90. podobne stereotypy dotyczyły posiadaczy czarnych mercedesów, ale one się „rozmyły".
Czegoś takiego nie ma w przypadku silnych marek masowych. Na przykład nie ma stereotypów nabywców proszków do prania Ariel czy Vizir.

Co jeszcze odróżnia markę luksusową od innych marek?
Produkty luksusowe sprzedawane są w ograniczonej liczbie punktów o określonej renomie, włącznie takich, które spełniają wewnętrzne kryteria marki. Jest to tak zwana dystrybucja selektywna. Przykładowo marka Versace ma łagodniejsze kryteria wyboru punktów dystrybucji niż marka Hermès, ale też nie ma jej wyrobów w dyskontach czy supermarketach.

Szczytowym osiągnięciem jest dystrybucja ekskluzywna, polegająca na tym, że marka jest sprzedawana w otoczeniu monomarkowym. Może to być niewielki butik w podwórzu albo wielopiętrowy sklep flagowy, gdzie króluje tylko ta jedna marka.

Mamy w Polsce marki o których z czystym sumieniem może pan powiedzieć, że są luksusowe?
Do Comité Colbert, założonego we Francji klubu skupiającego marki luksusowe, należy marka Dr Irena Eris. Dziś to marka parasolowa, bo firmuje nie tylko kosmetyki, ale sieć prestiżowych hoteli. Mamy luksusowe marki jachtów, które zresztą wytwarzane są na Pomorzu. Ich właściciele nie chwalą się polskim pochodzeniem, gdyż na początku Polacy nie chcieli tych jachtów kupować. Woleli przepłacać za jachty zagraniczne. Dziś marki te pozycjonują się na rynku jako marki europejskie.

W przypadku branży hotelarskiej jest pewien kłopot. Powstają pojedyncze budynki, mamy też hotele znanych zagranicznych marek, działające na zasadzie franczyzy. I to są produkty, które powstają w Polsce, ale klient nie kojarzy tych marek jako marek polskich. Można też wskazać przykłady w branży alkoholi, np. wódka Belvedere, czy zastawa stołowa – Ćmielów. Z tym jednak zastrzeżeniem, że nie są to bardzo elitarne rejony luksusu.

Dlaczego polskich marek luksusowych jest jak na lekarstwo?
To rzeczywiście problem. W okresie międzywojennym nie było w Polsce wielu marek luksusowych. Natomiast późniejszy okres gospodarki centralnie sterowanej powodował, że one praktycznie nie miały racji bytu. W rezultacie, niestety, Polska zbyt wielu marek luksusowych się nie dorobiła.

Udział Polaków w europejskim rynku dóbr luksusowych też nie jest duży?
Nie jest. Z tym że tutaj trudno podać wiarygodne dane, bo znamy jedynie wartości sprzedaży dóbr luksusowych na terenie Polski. Czyli są to zakupy zarówno Polaków, jak i turystów zagranicznych. Nie mamy też danych dotyczących zakupów Polaków za granicą.

Czym jest produkt premium?
Do tej kategorii zaliczyłbym produkty, które nie są postrzegane przez ich właścicieli oraz nabywców jako luksusowe, ale mają dystrybucję selektywną, czyli w jednym punkcie, gdzie oferowanych jest kilkadziesiąt wyselekcjonowanych marek. Albo sprzedawane są ramach dystrybucji ekskluzywnej, czyli w butikach i sklepach w których dostępne są wyroby tylko tej jednej marki – na przykład marka Yves Rocher.

Kiedy pisałam o najdroższych nieruchomościach w Trójmieście jeden z przedstawicieli deweloperów wskazał inwestycję firmy jako premium. Ale eksperci z rynku kręcili głowami. „Mimo świetnej lokalizacji ta nieruchomość inwestycją premium nie jest. Bo powstało tam wiele małych mieszkań z myślą o najmie krótkoterminowym" – mówili. Co więc w przypadku mieszkaniówki można uznać za premium, a co nie?
Wiele zależy od preferencji lokalnej klienteli. Przykładowo w Stanach Zjednoczonych osoby bardzo zamożne mają swoje wille za miastem, ale nie „krzywdują sobie", mieszkając w Nowym Jorku w budynku wielorodzinnym, najczęściej w luksusowym apartamentowcu. W Paryżu podobnie, bardzo bogate rodziny nie odczuwają dyskomfortu, mieszkając w luksusowych wielorodzinnych kamienicach.

Natomiast w Londynie, choć tam też sytuacja ewoluuje, bardzo zamożna osoba raczej nie pozwoli sobie na mieszkanie w budynku wielorodzinnym, musi mieć dom wolnostojący. To samo w niektórych krajach: luksusowe może być tylko to, co jest samodzielne i zamieszkane przez jedną rodzinę. Natomiast w innych krajach tego wymogu nie ma i bardzo zamożne rodziny mieszkają w luksusowych kamienicach i apartamentowcach i nie widzą w tym niczego deklasującego. Co istotne, osoby bardzo zamożne, którym zależy na luksusie, lubią być w swoim otoczeniu. Czyli jeżeli ktoś kupuje nieruchomość, to oczekuje, że będzie miał za sąsiadów osoby o podobnym stylu życia. Muszą być to osoby na odpowiednim poziomie, bo inaczej ta nieruchomość szybko przestanie być luksusową. I właśnie tutaj dotykamy najmu krótkoterminowego. Jeżeli na osiedlu będą przypadkowi turyści, wyrzucający przez okno puszki i niedopałki, to nawet najlepsza jakość wykończenia nie pomoże. Dlatego w przypadku mieszkań luksusowych sąsiedzi będą równie ważni, jak lokalizacja czy wykończenie.

Młode pokolenie inaczej podchodzi do posiadania. Zamiast kolekcjonować przedmioty woli doświadczać. Zamiast kupować samochód wybiera auto na minuty, rower z miejskiej wypożyczalni albo ubera. Czy to wpłynie na zainteresowanie luksusem?
Tak, i to już widać w raportach Bain & Co. Wynika z nich, że sprzedaż produktów luksusowych z drugiej ręki rośnie szybciej niż sprzedaż nowych dóbr luksusowych. Nie powinno to dziwić. Młode pokolenie przywiązuje wagę do kwestii ekologicznych, środowiskowych, a nabywanie dóbr używanych wpisuje się w zrównoważoną konsumpcję. Po drugie, bardziej liczy się dla nich sfera wirtualna niż sfera realna. Jeżeli digitalizacja zacznie postępować, to część tradycyjnych marek będzie miała utrudnione działanie w tym sensie, że utraci element przewagi polegający na posiadaniu urządzonych z wielkim nakładem sił i środków ekskluzywnych butików i sklepów flagowych. Mało kto ze „zdigitalizowanego" pokolenia będzie chciał odwiedzać w Paryżu flagowy butik Louis Vuitton na Polach Elizejskich albo szukać w Tokio wielopiętrowego flagship store marki Chanel. Wystarczy im sfera wirtualna, a elegancką, dostarczającą wrażeń i emocji witrynę w Internecie można stworzyć znacznie taniej niż wybudować i urządzić sklep flagowy.

Kolejny wątek to luksus oparty na doświadczeniach. Czyli odwiedzanie eleganckich hoteli, restauracji, spa. Tutaj widzimy wyraźnie, że obroty rosną szybciej niż w przypadku luksusowych dóbr materialnych.

Czy sam trend eko ma dla marek luksusowych duże znaczenie?
Taki trend ma przełożenie na to, że producenci bardziej angażują się w produkcję ekologicznych opakowań, stawiają na zrównoważone procesy produkcyjne. Natomiast mam wrażenie, że pewnym trendom nadaje się większe znaczenie niż mają one odzwierciedlenie w rzeczywistości. Ktoś może nie posiadać roweru, czy samochodu, ale kupi sobie ubrania lub kosmetyki luksusowej marki. Rzeczywiście jest taki trend, żeby posiadać mniej, ale z drugiej strony nie widać, żeby miał duże znaczenie. Bo obroty ze sprzedaży produktów luksusowych, pomimo krótkich okresów spadków, wyraźnie rosną.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Maciej Grabski, OBC, Stanisław Szultka, UMWP

Grzegorz Borowski, Infoshare, Peter Horsten, Growth Tailor, Wojciech Tyborowski, Invest in Pomerania

Marcin Piątkowski, Torus, Michał Twarowski, Boeing

Piotr Ciechowicz, Agencja Rozwoju Pomorza, Igor Nagraba, PSSE

UROCZYSTA KONFERENCJA AGENCJI ROZWOJU POMORZA

28 listopada w hotelu Radisson Blu w Sopocie miała miejsce specjalna konferencja podsumowująca realizację współfinansowanego ze środków europejskich projektu Invest in Pomerania 2020. Podczas wydarzenia zaprezentowano efekty siedmioletnich działań, a także przedstawiono plany rozwoju inicjatywy Invest in Pomerania na kolejne lata.

Piotr Skuza, Savills, Jarosław Zdzitowiecki, Walter Herz

Piotr Zygmunt, Manpower, Marek Wróbel, Optiveum

Radosław Młynarczyk, Invest in Pomerania, Paweł Banaszak, Kainos

Marta Korowaj, Doradca d.s Nieruchomości, Karsznia Nieruchomości

Kamila Staroszczyk, Senior Sales & Recruitment Specialist Randstad Polska, Dominika Horbacz, Recruitment Business Partner Randstad Polska

Arkadiusz Kasperczyk, HR Director Wipro IT Services Poland

Kamil Maślanko, Epam

Monika Hinc, Head of HR ESG, Katarzyna Matuszak, Agencja Rozwoju Pomorza, Katarzyna Szemro-Horsten, Culture Consultant Growth Tailor

Katarzyna Czapiewska, Senior Consultant Hays

Robert Chryc-Gawrychowski, Chief Executive Officer Northvolt Systems Poland, Jerzy Klemba, Vice President of Management Board Ergo Technology & Services

Danuta Rocławska

Magdalena Czarzyńska-Jachim, Wiceprezydent Sopotu, Magda Beneda, artystka

Robert Mielżynski, właściciel wine bar Mielżyński Gdańsk, Magda Beneda, artystka, Joanna Kaszubowska, Dyrektor Sofitel Grand Hotel

Fot. Krzysztof Nowosielski

WERNISAŻ MAGDY BENEDY

30 listopada w hotelu Sofitel Grand Sopot miała miejsce premiera limitowanego kalendarza autorskiego artystki Magdy Benedy. Wydarzenie połączone było z poczęstunkiem i prezentacją win przygotowanych przez wine bar Mielżyński Gdańsk oraz aukcją charytatywną.

Robert Mielżyński, właściciel wine bar Mielżyński Gdańsk, Jadwiga Kosińska, Dyrektor Stoczni Cesarskiej

Robert Mielżyński, właściciel wine bar Mielżyński Gdańsk, Izabela Disterheft, Dyrektor Regionalna Colliers Poland

Agnieszka Owczarczak, Przewodnicząca Rady Miasta Gdańska, Magda Beneda, artystka, Wioletta Krewniak, Dyrektor Biura Rady Miasta Gdańska

Fot. Łukasz Narkowicz

Rafał Koziorzemski, gospodarz kolacji, z gościem specjalnym Markiem Moskwą i zespołem restauracji Fisherman

Rafał Koziorzemski, współwłaściciel i szef kuchni restauracji Fisherman

Fot. Krzysztof Nowosielski

Eryk i Marta Libelt, współwłaściciele restauracji Fisherman

Marek Moskwa, mistrz cukiernictwa, właściciel i twórca cukierni Cremo w Pruszczu Gdańskim

ZOSTAŃ JURODEM I TY!

Podczas jednego z grudniowych wieczorów restauracja Fisherman zaprosiła na wyjątkowe wydarzenie - kolację komentowaną "Zostań jurorem i Ty". Podczas wieczoru szef kuchni Rafał Koziorzemski zaprezentował m.in. dania, którymi wywalczył sobie zwycięstwo w prestiżowym konkursie Les Chefs en Or 2023. Z kolei mistrz cukiernictwa - gość specjalny szef Marek Moskwa zadbał o słodką odsłonę wieczoru.

Adrianna Osik, manager restauracji Fisherman, Paweł Zduniak, sommelier

Fot. Dawid Linkowski

Agata Grenda, Dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, dr Joanna Kamień, Redaktorka Naczelna Wydawnictwa UG

prof. Piotr Stepnowski, Rektor UG, Justyna Limon

Anna Ratkiewicz, Kierowniczka Działu Edukacji GTS, Jacek Fabisiak, autor artykułu w książce „Czas Jerzego Limona', Joanna Wiśniewska, członkini Polskiego Towarzystwa Szekspirowskiego

Anna Kociarz, aktorka

CZAS JERZEGO LIMONA

11 grudnia w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim odbyła się uroczysta promocja wydawnictw poświęconych profesorowi Jerzemu Limonowi - „Czas Jerzego Limona" i „Z kurtyną i bez". Zmarły dwa lata temu Prof. Jerzy Limon był uznanym anglistą i szekspirologiem, a także inicjatorem powstania i pierwszym dyrektorem GTS. Jedna z pozycji „Z kurtyną i bez" to 52 zbiór jego felietonów jakie ukazywały się na łamach „Prestiżu". Premiera była okazją do wysłuchania wspomnień na temat Profesora, jego działalności i twórczości przez znawców tematu i przyjaciół, wśród nich Henryka Cześnika (autora ilustracji do książki), czy też felietonów, które czytała Anna Kociarz.

dr Agnieszka Żukowska, prof. Jacek Kopciński, redaktorzy książki „Czas Jerzego Limona"

dr Barbara Świąder-Puchowska

Henryk Cześnik, prof. ASP, autor ilustracji do książki „Z kurtyną i bez"

Roman Tabisz, Dyrektor Biblioteki Uniwersytetu Gdańskiego

Fot. Karol Kacperski

Magdalena Czarzyńska-Jachim, Wiceprezydent Miasta Sopot, Katarzyna Gruszecka-Spychała, Wiceprezydent Miasta Gdynia, Monika Chabior, Wiceprezydent Miasta Gdańsk

Mariusz Paszkiel, Dyrektor Generalny Sheraton Sopot Hotel, dr Barbara Stepnowska, Dyrektor AmCham Branch Gdańsk, Rafał Dziura, Senior Manager Sales FedEx

Od lewej: Rafał Dziura, Senior Manager Sales FedEx, Mariusz Paszkiel, Dyrektor Generalny Sheraton Sopot, dr Barbara Stepnowska, Dyrektor AmCham Branch Gdańsk, Maria Andrzejewska, Dyrektor Generalna Unep Grid

Od lewej: Anna Lyczak-Czepukojc, HR Business Partner, Boeing, Ewa Szczepkowska, Head of People Operations, Dynatrace, Honorata Hencel, Managing Director, Boeing, Michał Stankiewicz, Redaktor Naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski

AMCHAM CHRISTMAS BUSINESS MIXER

Amerykańska Izba Handlowa w Polsce po raz kolejny zaprosiła do hotelu Sheraton Sopot na świąteczne spotkanie. Wzięło w nim udział 80 przedstawicieli firm należących do Amcham. Nie zabrakło uroczystych wystąpień, wyjątkowej atmosfery, czy loterii fantowej. Sponsorem spotkania był FeDex Express Poland.

Agata Kowalczyk, Regional Sales Manager, AVIS, Agnieszka Tomaszewska, Head of Sales, AVIS, dr Barbara Stepnowska, Dyrektor AmCham Branch Gdańsk

Dominika Wonograd, Manpower Group, Krzysztof Komosa, Ozeos, Piotr Zygmunt, Manpower Group

dr Izabela Pisowodzka, Uniwersytet Medyczny Gdańsk, prof. Dorota Karwacka-Pastor, Uniwersytet Gdański

Anna Kotlińska, DSV Air &Sea, Monika Gozdawa-Nocoń, US Trade Lane Manager, DSV Air & Sea

Jakub Fijewski, Anna Fijewska

Fot. Krzysztof Nowosielski

Tomasz Pietrewicz, Edyta Pietrewicz, Markus Soltau

Jolanta Wysłocka, Robert Wysłocki, Wojciech Sypniewski

„SZTUKA MA WIELE TWARZY"

24 listopada w restauracji True odbyło się wydarzenie „Sztuka ma wiele twarzy, podczas którego zaprezentowano rzeźby Mariusza Madejskiego, Moniki Osieckiej oraz Michała Jackowskiego. Kolejne wydarzenie już w marcu!

Jakub Fijewski „Fijewski Gallery", Katarzyna Soltau, współwłaścicielka restauracji True

Magda Maczan, Katarzyna Drabarek, Joanna Majerska

Zbigniew Kostrzewa, Magda Kostrzewa

ZNALEŹLIŚCIE PRESTIŻ W JEDNYM Z ULUBIONYCH TRÓJMIEJSKICH LOKALI?

A MOŻE TRAFILIŚCIE NA NIEGO PODCZAS WIZYTY W TEATRZE LUB SPA?

JEŚLI TAK, NIE WAHAJCIE SIĘ, ZRÓBCIE ZDJĘCIE Z MAGAZYNEM I OZNACZCIE NAS W RELACJI, A MY SIĘ ODWDZIĘCZYMY!

@prestiz_magazyn_trojmiejski

Fot. Krzysztof Nowosielski

Danka Bartkowiak, Maja Popielarska, dziennikarka i prezenterka telewizyjna, Krzysztof Burghardt, Ewa Malepszy, Anna Stachowicz, Pracownia Florystyczna Narcyz Gdynia

Magda Gadomska, Martyna Nałęcz

Maja Popielarska, dziennikarka i prezenterka telewizyjna, Mariola Rogóż, Dyrektor Galerii Klif

Justyna Jączyk

PRZEDŚWIĄTECZNE SPOTKANIE W GALERII KLIF

Ostatnie w tym roku spotkanie z cyklu K2 organizowane przez gdyńską galerię Klif odbyło się pod znakiem świątecznej atmosfery. Gościem wieczoru była Maja Popielarska, która opowiadała m.in. o hortiterapii oraz wpływie przyrody na nasze funkcjonowanie. Z kolei Pracownia Florystyczna Narcyz poprowadziła warsztaty z tworzenia świątecznych wieńców.

Agata Dargacz

Paulina Błańska-Klajna

Maja Popielarska, dziennikarka i prezenterka telewizyjna

Mariola Rogóż, Dyrektor Galerii Klif, Aneta Kiedrowska

Joanna Frontczak

Magdalena Cichocka

Joanna Hebel

Joanna Stępień

Aleksandra Skałbania

Daniel Zalewski, Event Manager Gaggenau, Sebastian Zapora, Dyrektor Zarządzający Halupczok

Mateusz Szymczak, Specjalista ds. Marketingu Halupczok

Zbigniew Reszka, Edyta Okrutna, właścicielka Lusso Casa, Damian Okrutny, właściciel Lusso Casa

Fot. Krzysztof Nowosielski

Kamila Pigońska-Gonzalez, Projektant Halupczok, Mateusz Szymczak, Specjalista ds. Marketingu Halupczok, Joanna Dix, Kierownik Salonu Halupczok Gdańsk

PREMIUM DESIGN DAY

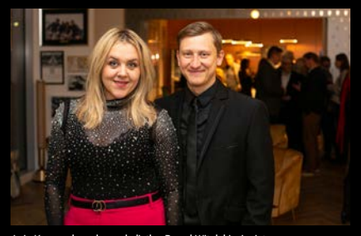
Salony mebli Halupczok Gdańsk i Lusso Casa Gdynia oraz Showroom Gaggenau w Super Yachts Club zaprosiły na wyjątkowe spotkanie w formie tryptyku. Architekci, klienci oraz trójmiejscy deweloperzy spotkali się w tych trzech miejscach, by dyskutować o designie, czy wziąć udział w warsztatach dotyczących projektowania w erze AI. Wieczór uświetniła m.in. degustacja wyśmienitych win oraz live cooking show.

Andrzej Adamkiewicz, Edyta Okrutna, właścicielka Lusso Casa

Blanka Dutkowska-Okrutny, Damian Okrutny, właściciel Lusso Casa

Maciej Kaczmarczyk, Łukasz Dobrowolski, szefowie kuchni Gaggenau

Marta Pietruszyńska, Radosław Standara, Nodo Architekci



Ania Krawczykowska, wokalistka, Paweł Witulski, pianista

Paweł Balik, Key Account Manager Gaggenau, Grzegorz Opak, szkoleniowiec marki Gaggenau, Daniel Król, współwłaściciel Super Yachts Club

Marta Wróbel, Marta Kodrzycka, Grupa Malaga, Magdalena Czauderna

Daria Malanowska, Manager Super Yachts, Paweł Balik, Key Account Manager Gaggenau

Arkadiusz Grzędzicki

Adrianna Błonnik, ZAPP Aranżacje, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

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

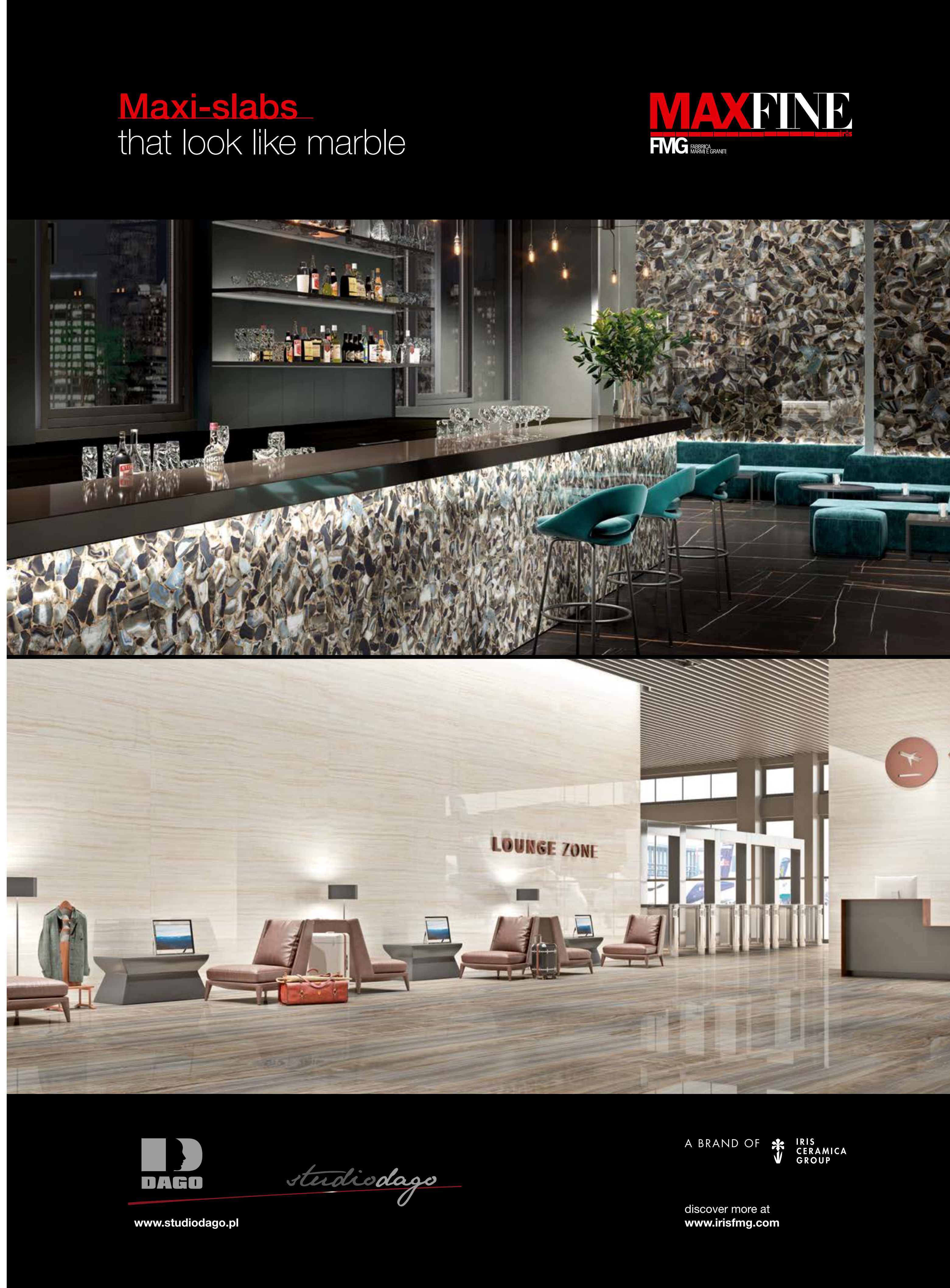
A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 411; Optyk Optometrysta, Gdańsk, ul. Stągiewna 19; Electronic Point, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka; TUI Centrum Podróży, Gdańsk, 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



Oliwkowa Park

Pepper House

BIURO NIERUCHOMOŚCI

Biuro nieruchomości nr 1 wg trojmiasto.pl

www.pepperhouse.pl

10 LAT NA RYNKU