

# prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 12 (2024)

**MARCIN  
MUŻA**

**STRAŻNIK  
KASZUBSKIEJ  
DUSZY**

**TEST  
SUV-ÓW!**

**#MAZDA CX-80  
#VOLVO EX90**

**TRÓJMIASTO**

**STOLICA  
LITERACKICH  
FESTIWALI,  
CZY PUSTY  
RYTUAŁ KSIĄŻKI?**

**EWA** **GDANSK W BLASKU**

**NAVARRO**

**MORA**

**SWAROVSKIEGO**



# Luksusowe NIERUCHOMOŚCI za granicą

PORTUGALIA, HISZPANIA, WŁOCHY, FRANCJA, CYPR, DUBAJ



Zwycięzca Luxury Lifestyle Awards  
w kategorii Best Real Estate Agency  
in Poland



Znajdź wymarzoną nieruchomość na  
[www.partnersinternational.pl](http://www.partnersinternational.pl)  
albo zadzwoń +48 797 680 019

Jako jedyna agencja nieruchomości w Polsce, Partners International w 2019 powołało do życia stowarzyszenie **Polish Agents Around The World** – sieć Agentów nieruchomości, Polaków mieszkających i pracujących za granicą. Są to eksperci, którzy świetnie znają lokalne rynki i zwyczaje tam panujące. Przez ostatnie 5 lat z sukcesem pośredniczyliśmy w **ponad 50 transakcjach zakupu nieruchomości zagranicznych**.

Wiemy, która lokalizacja będzie najlepsza pod względem inwestycyjnym, i którą wybrać na second home. Klientom przekazujemy informacje dotyczące formalności związanych z zakupem nieruchomości, podatkami czy organizacją przeprowadzki. **W dowolnym momencie, w wybranym kraju, możecie Państwo spotkać się z naszym agentem, obejrzeć najciekawsze wille i apartamenty.** Ceny nieruchomości zagranicznych w naszej ofercie oscylują w granicach od 300 000 do 10 000 000 euro.

## Jak wygląda nasz proces obsługi?

### 1. Poszukiwanie nieruchomości:

- Rozmowa o Twoich potrzebach i oczekiwaniach
- Selekcja ofert spełniających kryteria + house hunting
- Viewing trip na miejscu

### 2. Zakup i onboarding:

- Konsultacje podatkowe i prawne
- Pełna obsługa formalności związanych z nabyciem nieruchomości
- Usługa concierge na miejscu

### 3. Obsługa posprzedażowa:

- Dostosowanie nieruchomości do Twoich potrzeb
- Zarządzanie wynajmem nieruchomości po zakupie
- Pomoc w przekształceniu nieruchomości w działalność turystyczną lub komercyjną

Zakup wymarzonej nieruchomości za granicą jest prostszy i bezpieczniejszy ze sprawdzonym partnerem. **Skontaktuj się z nami aby poznać szczegóły i otrzymać indywidualną selekcję ofert spełniających Twoje kryteria.**

Zobacz Nasz  
*standard*  
*obsługi*





## FELIETON

- 6 OD NACZELNEGO
- 8 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 10 ZBIGNIEW CANOWIECKI - NOWA KWANTOWA ERA TECHNOLOGII CYFROWYCH
- 12 ALE NUMER!
- 14 NOWE MIEJSCA

## TEMAT Z OKŁADKI

- 20 EWA NAVARRO MORA - GDAŃSK W BLASKU SWAROVSKIEGO

## WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 24 TRÓJMIĘSKIE INSTASTORY @TOYTURE

## PODRÓŻE

- 26 BRUGIA - MEMLING W KORONKACH Z CZEKOLADĄ

## KULINARIA

- 30 KAMIL SADKOWSKI - KUCHENNE IKIGAI I KAIZEN
- 32 MORSKIE SMAKI
- 36 200 LAT THE MACALLAN

## DESIGN

- 38 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 40 WNETRZE, W KTÓRYM CHCE SIĘ PRZEBYWAĆ
- 44 EUROPE 40UNDER40 DLA TRÓJMIĘSKIEGO ARCHITEKTA
- 46 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – PRZYJEMNOŚCI
- 48 MADE IN 3CITY – SIELAVA BIŻUTERIA INSPIROWANA BAŁTYKIEM

## MODA

- 52 HOTEL OF MAGIC

## ZDROWIE I URODA

- 58 GINEKOLOG BEZ TABU - DLACZEGO MŁODE POLKI WCIĄŻ OMIAJĄ GABINETY?
- 62 KASHMIR SPA - WYJĄTKOWE MIEJSCE DLA CIEBIE
- 64 NAJWYŻSZA JAKOŚĆ USŁUG - MANICURE I PEDICURE NA GARNIZONIE
- 66 ZABIEGI, KTÓRE KRÓLUJĄ



nr 12/2024 (168) [www.prestiztrojmiasto.pl](http://www.prestiztrojmiasto.pl)

- 68 SHERATON MEDIA DAY
- 70 ODKRYJ MAGIĘ SAUNARIUM - THERA WELLNESS

## REPORTAŻ

- 72 DUCH KASZUB

## KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 78 TRÓJMIASTO - STOLICA LITERACKICH FESTIWALI, CZY PUSTY RYTUAŁ KSIĄŻKI?
- 86 TAN - KLUB, KTÓRY WYZNACZA RYTM TRÓJMIASTA
- 88 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 90 PRESTIŻOWE IMPREZY

## MOTORYZACJA

- 94 VOLVO EX90 - SKANDYNAWSKA PRECYZJA NA ELEKTRYCZNYM SZLAKU
- 98 MAZDA CX-80 - SUV GOTOWY NA WSZYSTKO
- 102 AUDI V8 - ZAPOMNIANY LUKSUS

## SPORT

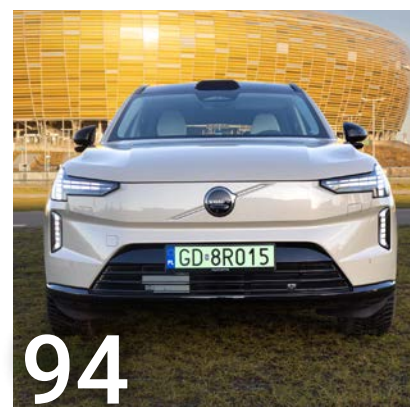
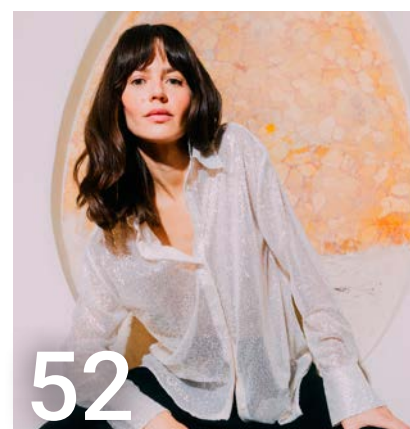
- 106 JEŹDZIECKIE DIAMENTY POTRAFIMY DOBRZE OSZLIFOWAĆ

## BIZNES

- 108 LUXURY NIGHT W TEATRZE SZEKSPIROWSKIM
- 110 NADMOTŁAWIE - POLSKA ARCHITEKTURA NA EUROPEJSKIM POZIOMIE
- 112 ZRÓWNOWAŻONE ŚWIĘTA Z PORTEM CZYSTEJ ENERGII

## KRONIKA PRESTIŻU

- 114 LUXURY NIGHT W TEATRZE SZEKSPIROWSKIM
- 115 NOWY ROZDZIAŁ RESTAURACJI LIMONCELLO W GDAŃSKU
- 115 DEBIUT MAZDY CX-80: JAPOŃSKI WIECZÓR W GDAŃSKU
- 116 AMCHAM BUSINESS MIXER
- 118 TRÓJMIĘSKIE WIECZÓR BIZNESOWY
- 118 MIKOŁAJKOWY WIECZÓR Z GWIAZDAMI W HOTELU SOL MARINA
- 119 OTWARCIE BRONZE STUDIO
- 120 SHEO AWARDS 2024 – WYJĄTKOWA GALA W GDAŃSKU!
- 120 GALA FINAŁOWA 2. EDYCJI KONKURSU KURS NA BIZNES



READY, SET...  
*sales*



FORUM  
GDAŃSK

## ROZMAWIAJMY!

Końcówka roku to tradycyjnie czas podsumowań i analiz to co było, także założeń i deklaracji tego co będzie. I tych osobistych, związanych z życiem prywatnym. I tych publicznych. Lokale wypełniają się tzw. firmowymi wigiliami, a w mediach pojawiają się masowo reklamy świąteczno – noworoczne. W telewizjach roi się od pełnych emocji i głębokich przekazów reklam. Telefonie komórkowe przypominają nam o tym jak ważny jest człowiek i budowanie więzi (oczywiście pod warunkiem, że kupimy odpowiedni abonament i będziemy dzwonić z najnowszego modelu telefonu), urzędnicy i politycy wszystkich szczebli okazują ludzką twarz i troskę, a sklepy i wszelkie publiczne miejsca świecą się na kolorowo. Lewica, której jednym z głównych postulatów jest wyraźny rozdział kościoła od państwa zgłasza postulat (już przegłosowany), by wigilia świąt Bożego Narodzenia była dniem wolnym od pracy.

To tylko mały fragment publicznego życia, coraz bardziej wymykającego się z reguł logiki. Hasło „Obys żył w ciekawych czasach” dzisiaj stało się aktualne, jak nigdy. Czy jednak o taką ciekawość nam chodzi?

Ludzkość od zarania dziejów miała okresy stabilizacji i spokoju, a także napięć, intensywnych przemian politycznych i społecznych. Zmienia się jednak ich tempo. Wraz z rozwojem technologii okresy zmian i napięć pojawiają się coraz częściej, i wygląda na to, że doszliśmy do sytuacji, gdy stają się one nasze codziennością, a do tego coraz bardziej nieprzewidywalną. Wobec tych zmian można przyjąć w zasadzie dwie postawy – skupić się na sobie i najbliższym otoczeniu, zapomnieć albo aktywnie brać udział w życiu publicznym. Widać je najlepiej w trakcie wyborów, połowa głosuje, a połowa jest obojętna. Być może ta druga nie widzi efektu sprawczości w byciu aktywnym obywatelem. Jest w tym jakaś część prawdy, bo przecież

nie bez powodu powszechne jest hasło „głosowania na mniejsze zło”. To też sygnał, że głosujemy najczęściej przeciw, a nie za, co gorsza z biegiem lat odkrywając, że ci na których głosujemy i tak nie mają zamiaru dotrzymywać swoich obietnic. Wiarygodność deklaracji polityków to oddzielny temat, i raczej do analizy przez ekspertów z dziedziny nauk społecznych i medycznych.

Wbrew pozorom posiadamy sprawczość. Nie tylko w trakcie wyborów, ale na co dzień. Można zacząć od małych kroków, i to każdego dnia, np. ograniczając śledzenie programów telewizyjnych i radiowych polityków, gdzie przekaz merytoryczny zanika pod ciężarem emocji i wzajemnych epitetów. Ich celem nie jest wyjaśnienie sprawy, ale pokazanie przeciwnika politycznego w jak najgorszym świetle i wywołanie w nas negatywnych emocji. A dla medialnych gigantów uzyskanie zasięgów i cytawalności. Bo, chyba nikt nie powie, że po godzinie, czy dwóch słuchania informacji nie czuje narastającej złości. Oczywiście od polityki nie uciekniemy, najłagodniejszym wyjściem jest słowo pisane, gdyż zawiera znacznie mniejszy ładunek emocjonalny, a znacznie większą dawkę merytoryki. Tutaj też istotny jest dobór źródeł i odpowiednie dawkowanie, gdyż samo przeszkolowanie od góry do dołu tytułów w największych polskich portalach może wywołać przerożenie nagromadzeniem agresywnych zwrotów. Nie dziwnym jest potem narastająca frustracja i złości. Spróbujcie zrobić test, czytając tylko zajawki i wylapując jakie zwroty i wyrazy w nich dominują.

Coraz częściej zastanawiam się na ile interes polityczny jest tożsamy z interesem ludzi. Nikogo chyba nie zaskoczę, że coraz trudniej znaleźć na to dowody. Politycy przekraczają kolejne granice, a kolejne kampanie są coraz brudniejsze. Widać to po kampanii prezydenckiej, jeszcze się nie zaczęła, ale syf



już trwa. Stąd tak ważne jest odebranie im inicjatywy w debacie publicznej. Możemy to zrobić, z jednej strony nabierając dystansu do ich narracji, ale z drugiej samodzielnie podejmując inicjatywę rozmowy. Takiej, której celem nie jest atakowanie, ale chęć zrozumienia. Gdyby każdy z nas, mając sprecyzowane poglądy postanowił, że od nowego roku znacznie rozmawiać z tymi, których poglądy uważa za wyraźnie odmienne od swoich. Mówiąc współczesnym, politycznym żargonem, jest z innego plemienia. Po to, by wysłuchać, zrozumieć. I być wysłuchanym. I szukać tego co może być wspólne. Rozpocząć dialog.

To samo dotyczy niezliczonej liczby wydarzeń i imprez. Organizujecie imprezę? Będą politycy, przedstawiciele władzy? Jasne, proszę bardzo. Nie wystawiajmy ich jednak na piedestał, niech będą na tym samym poziomie jak inni uczestnicy. Na równi, jak każda inna osoba.

Uspokojenie nastrojów to warunek do rozmowy i wzajemnego zrozumienia. A potem może być tylko lepiej. I tego sobie i Wam drodzy czytelnicy życzę w nadchodzącym 2025 roku.

Michał Stankiewicz

## MAGAZYN PRESTIŻ

miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot  
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl  
[www.prestiztrojmiasto.pl](http://www.prestiztrojmiasto.pl)  
[www.facebook.com/prestiz.trojmiasto](https://www.facebook.com/prestiz.trojmiasto)  
[www.issuu.com/prestiz](http://www.issuu.com/prestiz)

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

**Redaktor Naczelny:**  
Michał Stankiewicz

**Zastępca Redaktora Naczelnego:**  
Klaudia Krause-Bacia

**Sekretarz redakcji:**  
Joanna Bieńkowska

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

**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 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

prestiz



WISLUGU!



TINTA

LUSTRO

Biznes

# YC

## SUPER YACHTS CLUB

# JACHTING NA ABONAMENT

### TRÓJMIASTO, PÓLWYSEP, BAŁTYK.

Użytkuj najnowsze jachty, łodzie i katamarany bez konieczności ich posiadania. Ze skipperem lub bez. Programy dla osób indywidualnych, rodzin i firm. Szkolenia, bespoke events, concierge.

+48.606.875.482  
info@superyachtsclub.com  
www.superyachtsclub.com

Marina Yacht Park Gdynia  
ul. Hryniewickiego 10  
81-340 Gdynia

RANGE ROVER

GAGGENAU



## KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

### ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Stworzył serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl. Twórca festiwalu muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stoczniowych terenach w Gdańsku zbudował kluby B90, Drizzly Grizzly oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od 2019 roku współorganizuje w Gdańsku Mystic Festival. Wpółwłaściciel niezależnej wytwórni kaset magnetofonowych ISKRA Cassettes. Najmłodsze dziecko to nowe wcielenie Rudego Kota pod nazwą KOT w Gdańsku.

## AI NAS WYZWOLI?

To nie będzie osobista wycieczka ani próba skrytykowania współczesnego świata. To będzie subiektywne spojrzenie na otaczającą nas rzeczywistość. Z okresu późniejszego buntu do akceptacji wielu nieakceptowanych niegdyś spraw. A powodem jest znów sztuczna inteligencja, o której już tyle napisano. Ale nie zdajemy sobie sprawy, ile jeszcze będzie napisane, więc pozwalam sobie ponownie.

Po raz pierwszy w życiu skorzystałem z AI, czyli sztucznej inteligencji. Zanim poznałem efekt jej wykorzystania byłem bardzo podniekowany tym, co w moim przypadku usłyszę. Od co najmniej kilkunastu lat nie przebiegam nogami jak małe dziecko przed urodzinami. Nic na mnie nie robi tak wielkiego wrażenia, by przez dwa tygodnie być z tego wrażenia nieprzytomnym. Owszem cieszę się z wielu małych rzeczy, ale moja radość i ekscytacja ma swoją wagę. Tym razem moja ekscytacja nieco wzrosła, bo i powód był ważny. Bo oto miała przemówić swoim głosem osoba mi bliska, której od kilku lat nie ma już w wśród nas. Miała przemówić słowami napisanymi dziś i miała na chwilę znów stać się częścią naszej społeczności. Dlatego AI nie do końca jest początkiem końca świata. Zabijemy się z wielu innych powodów, ale to nie ma teraz znaczenia. Usłyszałem też niedawno historię o tym jak ktoś poprosił inną osobę o przygotowanie materiałów na zajęcia. Ot taka zwykła koleżeńska przysługa z powodu braku czasu. Zrobię ci to w 5 minut, padła

odpowiedź, choć zwykle zajmowało to kilka godzin. Ale w tym przypadku AI rzeczywiście zrobiła to w kilka minut i co ważne efekt był merytoryczny i całkowicie zadowalający. Jaki z tego wniosek? Wszystko jest dla ludzi. Ale czy bycie sprytnym zwalnia nas od wysiłku? Jestem zdecydowanym zwolennikiem tej teorii, lecz spryt nie może być narzędziem do oszustwa. Dzisiejsza technologia pozwala nam sprawniej, ale też i szybciej żyć. Od nas zależy tylko jak szybko to będzie życie. Jestem z pokolenia kiedy ideałem ucznia był ten, który przynosił świadectwo z czerwonym paskiem, czyli same maksy z góry na dół. Nie zwracało się wtedy uwagi na talenty jakie mogliśmy posiadać nie dowodząc takiego świadectwa. Prymus był jeden, a reszta była przeciętniakami. A czy te przeciętniaki jeśli mają spryt mogą to jakoś wykorzystać w dobrym celu? Na to właśnie może pozwolić nam AI. Ile znamy historii plagiatów, podszywania się pod czyjeś teorie czy pomysły? Ale to nie jest spryt, a oszustwo. No, a czym innym jest AI jak nie złodziejstwem czyjeś myśli? Mówi się, że AI wciąż się uczy, ale tak naprawdę karmi się naszą wiedzą. Wiedzą, która została stworzona przez nas i współcześnie wrzucona do sieci. Czy to jest kradzież? AI korzysta z wiedzy i wypluwa produkt. Przetwarza miliony informacji i daje nam wynik w zaledwie kilka sekund. Dobrze, czyli nie kradnie. Jest tylko szybsza i sprytniejsza. My sami, aby przygotować się do zajęć musimy użyć naszej wiedzy, którą posiadaliśmy

przez długi okres naszego życia. Musimy też częściowo wesprzeć się pomocami i to również nam zajmuje czas. Ale nie kradniemy, a zwyczajnie się uczymy jak AI tylko dłużej. Jeśli zatem AI ma być naszą nową pomocą naukową to dlaczego z niej nie korzystać? Ciekawi wiedzy i odpowiedzialni ludzie traktują AI jako świetne jej źródło, aby się dalej rozwijać. A spryciarze? No cóż, na plażach ludzie tworzyli kariery i fortuny. Lawirowali w towarzystwie i, albo im uchodziło, albo byli demaskowani. Są mistrzowie intryg, świat jest pełen cwaniaków i AI będzie dla nich też świetnym narzędziem. Z pewnością również świat przestępczy wiele na tym zyska. Przecież i oni dotąd korzystali z wiedzy specjalistów. I na koniec przykład ze świata muzyki. Są różne szkoły jej tworzenia. Muzyka klubowa to umiejętność łączenia w większości cudzych sampli. Z kolei muzyka grana na instrumentach to wyobraźnia i umiejętności. To trochę grząski grunt, aby oceniać kto jest ważniejszy. Przykładem może być zespół Skalpel, który swój pomysł na muzykę odnalazł w wykorzystaniu sampli opartych na polskim jazzie lat 50. i 60. To wielka umiejętność - wyluskać odpowiednie fragmenty i tak je miksować, aby nadać temu nowy styl. Czy to jest spryt wykorzystania twórczości innych? Nie sądzę, to kolejny gatunek, który został wymyślony dzięki technologii, a ich kreatywność została zauważona na całym świecie. Zatem jestem z AI już w umiarkowanym i bezpiecznym stopniu zakumplowany.

PORSCHE



## Emocje, których nie chcesz zatrzymać dla siebie.



Skonfiguruj  
swoje Porsche

MODELE PORSCHE CAYENNE. JESZCZE DALEJ RAZEM.  
DOSTĘPNE W LEASINGU 101%.

**Porsche Centrum Sopot**  
al. Niepodległości 956  
81-861 Sopot  
porsche.sopot@lellek.com.pl  
+48 58 550 911 0

Porsche Cayenne Turbo E-Hybrid Coupé z pakietem GT. W zależności od wariantu i wersji zużycie paliwa wynosi od 1,8 l/100 km do 1,9 l/100 km, energii elektrycznej od 30,3 kWh/100 km do 31,1 kWh/100 km, emisja CO<sub>2</sub> od 41 g/km do 43 g/km (na podstawie świadectw homologacji typu dla cyklu mieszanego, dla samochodów hybrydowych PHEV-OVC w trybie rozładowania). Zużycie paliwa/energii oraz emisja CO<sub>2</sub> zostały określone zgodnie z procedurą WLTP. Szczegóły dotyczące WLTP, czasu ładowania i zasięgu sprawdź na stronie [www.porsche.pl](http://www.porsche.pl) lub zapytaj Partnera Marki Porsche.

Oferta leasingu Volkswagen Financial Services Polska Sp. z o.o. dla przedsiębiorców na wybrane modele marki Porsche. Suma opłat skalkulowana w oparciu o parametry: opłata wstępna 10%, okres leasingu 36 miesięcy, wartość końcowa 1%. Szczegóły produktu określa umowa.

**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”.



## NOWA KWANTOWA ERA TECHNOLOGII CYFROWYCH

Jeżeli chcielibyśmy się znaleźć w cyfrowym świecie technologii przyszłości to powinniśmy udać się do transdyscyplinarnego Centrum Kompetencji STOS Politechniki Gdańskiej posiadającego najnowocześniejszą infrastrukturę sieciowo-obliczeniową, kompleks unikatowych serwerowni oraz jeden z najszybszych w Polsce i Europie zespół superkomputerów Kraken. Wykonuje one bilion operacji matematycznych na sekundę. Jego moce obliczeniowe używane są do przeprowadzania skomplikowanych badań naukowych, zaawansowanych symulacji i analiz z wykorzystaniem oraz przetwarzaniem ogromnej ilości danych. Infrastrukturą sieciową i obliczeniową zarządza Centrum Informatyczne Trójmiejskiej Sieci Komputerowej, które jest operatorem sieci TASK, wielu profesjonalnych platform oprogramowania oraz zbudowaną przez siebie chmurą obliczeniową. CI TASK dzięki wieloletniemu doświadczeniu w przetwarzaniu gigantycznych ilości danych z bardzo dużą prędkością przy użyciu zespołu superkomputerów Kraken i szybkich urządzeń pamięci masowej wspomaga od 30 lat nie tylko naukę, ale również gospodarkę, oferując coraz szerszy wachlarz usług IT. Centrum nieustannie poszukuje nowych rozwiązań poprzez prowadzenie ambitnych projektów badawczych i rozwojowych, współpracę z instytucjami naukowymi i przemysłem oraz śledzenie trendów rozwojowych w światowej informatyce.

Stąd też zainteresowanie naukowców technologią kwantową otwierającą nową erę obliczeń nie tylko w takich obszarach jak: nauki ścisłe i sztuczna inteligencja, ale również w medycynie, obronności, czy gospodarce. W zakresie fizyki będzie możliwa symulacja zjawisk kwantowych w czasie rzeczywistym, a cyfrowe laboratorium zapewni modelowanie procesów

fizycznych oraz badanie właściwości i struktur molekularnych nowych materiałów i kryształów. Nauki chemiczne wzbogacą się o możliwość dokładniejszego modelowania reakcji chemicznych oraz projektowania bardziej efektywnych katalizatorów rewolucjonizujących procesy przemysłowe. W ramach rozwoju sztucznej inteligencji komputery kwantowe umożliwią tworzenie złożonych modeli zdolnych do uczenia się i podejmowania decyzji na poziomie zbliżonym do ludzkiej inteligencji. Umożliwią także rozwiązywanie wielu problemów jednocześnie oraz prowadzenia badań związanych z optymalizacją różnego typu procesów. Z kolei medycyna cyfrowa oparta na nowatorskim sposobie obliczeń bazującym na zasadach integracji mechaniki kwantowych obliczeń i sztucznej inteligencji umożliwi przyspieszenie procesów diagnozowania, terapii, czy odkrywania nowych leków. Dostępne będą nieosiągalne dotychczas symulacje na poziomie molekularnym. Nastąpi także rozwój spersonalizowanych terapii dostosowanych do indywidualnych potrzeb pacjentów oraz możliwość zastosowania w diagnostyce medycznej analiz na bazie dostępnych większych zbiorów danych, wspierających lekarza w wykrywaniu zmian chorobowych. Niezwykle możliwości uzyska sektor finansowy. Nastąpi przyspieszenie procesów analizy ryzyka, oceny zmian na rynkach finansowych i pozycji kredytowej. Szybkie przetwarzanie skomplikowanych modeli matematycznych umożliwi optymalizację zarządzania portfelem inwestycyjnym oraz identyfikację najlepszych strategii inwestycyjnych i minimalizację ryzyka finansowego. Na rozwój algorytmów kwantowych oczekuje także energetyka zainteresowana przeniesieniem skomplikowanych obliczeń na komputery kwantowe. Nowa technologia obliczeniowa umożliwi wielokryterialne analizy

zjawisk zachodzących w sieci energetycznej, predykcję stanów awaryjnych, symulację scenariuszy minimalizujących przerwy w dostawie energii czy zarządzanie siecią w czasie rzeczywistym i minimalizację strat przesyłowych. Wobec występujących obecnie zagrożeń trudno również przecenić usługi najnowszych technologii cyfrowych dla obronności kraju i przemysłu zbrojeniowego, w tym symulację scenariuszy potencjalnych ataków cybernetycznych lub zbrojnych na infrastrukturę krytyczną.

Politechnika Gdańska jest już gotowa, w zakresie kadrowym i technicznym, na przyjęcie i utrzymanie pierwszego na Pomorzu komputera kwantowego. Przygotowana została infrastruktura, w tym komora niezbędna do jego instalacji i uruchomienia. Budynek STOS spełniający międzynarodowe kryteria posiada zaawansowane systemy bezpieczeństwa z wykorzystaniem izolacji elektromagnetycznej w postaci klatki Faradaya i dedykowane zdublowane systemy zasilania, chłodzenia i gaszenia. Oczywiście zakłada się integrację komputera kwantowego z klastrami superkomputera Kraken. Ponadto wymogiem będzie nowatorskie oprogramowanie i specjalne wyposażenie sprzętowo-programowe. W maju 2024 roku uczelnia podpisała porozumienie o współpracy z jednym ze światowych liderów w budowie komputerów kwantowych firmą IQM Quantum Computers i obecnie zabiega o fundusze na ten cel, oczywiście głównie ze środków unijnych.

Powstanie Pomorskiego Centrum Kompetencji Kwantowych i Sztucznej Inteligencji jest nie tylko jednym z kluczowych wyzwań województwa pomorskiego, ale również koniecznością związaną z rozwojem nowych technologii, nauki i gospodarki w naszym regionie.

iPhone 16 Pro  
Może być Twój  
już od **181,84 zł/mies.**  
w usłudze iSpot upgrade+

RRSO 18,67%



Wartość miesięcznej raty wyliczona na podstawie Apple iPhone 16 Pro 128GB (MYNF3HX/A) w cenie 5 299 zł brutto. Rzeczywista Roczna Stopa Oprocentowania („RRSO”) dla reprezentatywnego przykładu kredytu ratalnego z kosztem udzielanego przez BNP Paribas Bank Polska S.A. („Bank”) wyliczona na 15.10.2024 r. wynosi 18,67%. Całkowita kwota kredytu (bez kredytowanych kosztów) 5 299 zł, całkowita kwota do zapłaty 6 909,82 zł, oprocentowanie stałe 0% w skali roku, całkowity koszt kredytu 1 610,82 zł (w tym: prowizja 1 610,82 zł, odsetki 0 zł), 37 miesięcznych rat po 181,84 zł, 38 wyrównująca rata po 181,74 zł. Okres kredytowania 38 miesięcy. Kredyt dostępny od 799 do 40 000 zł. Dostępność kredytu zależy od dokonywanej przez Bank oceny zdolności kredytowej Klienta. iSpot Poland sp. z o.o. współpracuje z Bankiem i jest umocowana do dokonywania w imieniu Banku czynności faktycznych i prawnych związanych z zawieraniem umów o kredyt ratalny. Materiał nie stanowi oferty. iSpot upgrade+ to usługa oferowana przez Fairown Finance sp. z o.o. oraz Fairown Renewal OÜ z siedzibą w Estonii polegająca na zobowiązaniu do odkupu po ustalonym w umowie czasie i na warunkach określonych w „Warunkach uczestnictwa w programie iSpot upgrade+” (dostępny na [www.ispot.pl/upgrade-plus](http://www.ispot.pl/upgrade-plus)) sprzętu zakupionego z użyciem kredytu ratalnego oferowanego przez Bank. Szczegóły w salonach iSpot i na [www.ispot.pl](http://www.ispot.pl).

**Sprawdź na [iSpot.pl](http://www.ispot.pl) lub odwiedź jeden z naszych salonów:**

**iSpot Galeria Bałtycka**  
al. Grunwaldzka 141,  
80-264 Gdańsk

**iSpot Matarnia Park Handlowy**  
ul. Złota Karczma 26,  
80-298 Gdańsk

**iSpot Centrum Riviera**  
ul. Kazimierza Górskiego 2,  
81-304 Gdynia

**iSpot Klif**  
al. Zwycięstwa 256,  
81-525 Gdynia

**iSpot Alchemia**  
al. Grunwaldzka 415,  
80-309 Gdańsk

**iSpot**



# ALE NUMER!

## 29 MLN ZŁ



Ma pochłonąć nowy dom dla bezdomnych zwierząt. Mowa oczywiście o gdańskim schronisku dla zwierząt „Promyk”, które ma szansę na gruntowną modernizację. Miasto przygotowało już szczegółowy projekt przebudowy, opracowany przez Autorską Pracownię Architektury CAD Sp. z o.o. Wizualizacje zapowiadają nowoczesne rozwiązania i lepsze warunki dla zwierząt, jednak na realizację inwestycji trzeba jeszcze poczekać. Urzędnicy przyznają, że na razie brak konkretnej daty rozpoczęcia prac budowlanych.



## 2 NAUKOWCZYNIENIE

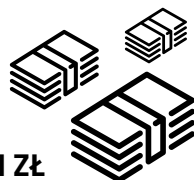
Uniwersytetu Gdańskiego wśród najbardziej wpływowych kobiet w Polsce. Dr Alicja Mikołajczyk z Wydziału Chemii oraz dr hab. Danuta Gutowska-Owsiak, prof. UG z Międzyuczelnianego Wydziału Biotechnologii, zostały nominowane do prestiżowego tytułu Kobieta Roku 2024 w rankingu "Forbes Women". Obie badaczki doceniono za wybitne osiągnięcia naukowe. Dr Mikołajczyk wyróżniono za innowacyjne badania nad wykorzystaniem sztucznej inteligencji w tworzeniu zrównoważonych materiałów, natomiast dr hab. Gutowska-Owsiak, prof. UG, zdobyła uznanie dzięki przełomowym pracom w dziedzinie biotechnologii.



## 6 TROLEJBUSÓW

Marki Solaris zasilili flotę komunikacji miejskiej w Gdyni. Dzięki wyposażeniu w baterie umożliwiające przejechanie do 20 kilometrów bez podłączenia do sieci trakcyjnej, pojazdy usprawnią transport publiczny w mieście. Pierwotnie przetarg zakładał zakup pięciu trolejbusów, jednak dzięki dofinansowaniu z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska w Gdańsku udało się zwiększyć zamówienie. Całkowity koszt jednego pojazdu wyniósł 3,1 mln zł brutto.

## 125 MLN ZŁ



Kosztował Sofitel Grand Sopot nowego właściciela. Nowym nabywcą została warszawska spółka Sinfam Investment, działająca w branży hotelarsko-deweloperskiej. Budynek sprzedano w ramach transakcji z Orbisem, który jest częścią międzynarodowej grupy AccorInvest. To kolejny rozdział w historii jednego z najbardziej prestiżowych hoteli w Polsce.

## 300 FOTOGRAFII



ukazujących Gdańsk od czasów powojennej odbudowy aż po współczesność znalazło się w najnowszym albumie rodziny Kosycarz. Publikacja pt. „Fot. Kosycarz. Niezwykłe zwykłe zdjęcia Gdańska” to już dwudziesta pierwsza pozycja z tej serii. Powstanie albumu było możliwe dzięki odkryciu zapomnianych negatywów, które przez dziesięciolecia pozostawały nieskatalogowane. Te fotograficzne skarby przywróciły wspomnienia o codzienności i wydarzeniach z historii miasta.

## 3,3 MLN ZŁ



Przeznaczył Gdańsk na wsparcie lokalnej kultury, kierując środki do organizacji pozarządowych z ciekawymi pomysłami na rozwój miasta. Konkurs grantowy obejmuje szeroki wachlarz działań – od tworzenia nowych przestrzeni kulturalnych, przez projekty literackie i edukacyjne, po ochronę dziedzictwa niematerialnego. To wyjątkowa szansa dla twórców, artystów i animatorów kultury na realizację inspirujących projektów.

## 2 TYS. ROWERÓW

Mevo pozostanie na ulicach Trójmiasta zimą. Głównym powodem zmniejszenia floty są trudne warunki atmosferyczne. Śnieg, lód i niskie temperatury przyspieszają zużycie kluczowych elementów, takich jak łańcuchy czy hamulce. Regularne serwisowanie pozwala jednak utrzymać wysoką jakość usług i zapewnić bezpieczeństwo użytkownikom. Warto dodać, że system Mevo odniósł finansowy sukces, generując w 2024 roku nadwyżkę w wysokości 5 milionów złotych.

## 6 MILIONÓW PASAŻERÓW



w 2024 roku – to historyczny wynik dla gdańskiego lotniska! Szczęśliwą podróżną, która jako 6-milionowa pasażerka przekroczyła próg gdańskiego portu lotniczego, okazała się pani Izabela podróżująca z Rzymu wraz z narzeczonym, panem Wojciechem. Para została powitana w wielką pompą, otrzymując gratulacje i upominki. Jak przyznali, nie spodziewali się, że ich lot do Gdańska będzie miał tak wyjątkowy finał.

## 6<sup>lat</sup> GWARANCJA MAZDY

## NOWA MAZDA CX-80

### PRZESTRZEŃ STWORZONA Z KLASĄ

W Japonii wierzymy, że do osiągnięcia pełni możliwości niezbędna jest przestrzeń. Zrozumiesz to, siadając za kierownicą naszego największego i najbardziej przestronnego SUV-a. Nowa Mazda CX-80 to samochód klasy biznes. Zachwyci Cię szlachetny minimalizm i najwyższa jakość wykonania z troską o każdy detal. Komfortowo pomieści nawet do 7 osób, stając się nie tylko pełną klasy wizytówką dla Twojego biznesu, ale też miejscem radości, dzielonej z najbliższymi. Dzięki dynamicznym i oszczędnym jednostkom napędowym poczujesz niezrównaną przyjemność z prowadzenia, nawet podczas dalekich podróży. Nowa Mazda CX-80 – przestrzeń z klasą dla Twojego biznesu.



BMG GOWOROWSKI

GDĄŃSK | Elbląska 81A, tel. +48 58 322 22 80 | [www.mazda-gdansk-goworowski.pl](http://www.mazda-gdansk-goworowski.pl)

GDYNIA | Łużycka 9, tel. +48 58 660 49 49 | [www.mazda-gdynia-goworowski.pl](http://www.mazda-gdynia-goworowski.pl)

BOLEŚLAWICE | ul. Słupska 6, tel. +48 59 848 70 80 | [www.mazda-slupsk-goworowski.pl](http://www.mazda-slupsk-goworowski.pl)

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa, energii oraz emisja CO<sub>2</sub> (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 1,6-5,7 l/100 km, 23,9 kWh/100 km oraz 36-149 g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na [mazda.pl](http://mazda.pl)

[mazda.pl](http://mazda.pl)

CRAFTED IN JAPAN



# NOWE MIEJSCA



## RESTAURACJA LIMONCELLO

Restauracja Limoncello, zlokalizowana w Garnizonie, otwiera nowy rozdział pod kierownictwem Aleksandry Rostkowskiej i Katarzyny Glinki, które wspólnie z mężami przejęły stery tego wyjątkowego miejsca. Choć lokal wciąż wiernie oddaje ducha włoskiej kuchni, wprowadzono subtelne zmiany, które nadały mu świeżości. W menu znajdziemy ręcznie robione makarony, delikatne ravioli, puszyste gnocchi, a także wyśmienite dania z ryb i owoców morza. Dopelnieniem są klasyczne włoskie desery oraz starannie wyselekcjonowane wina, które podkreślają prostotę i jakość serwowanych potraw.

Mariana Hemara 15, Gdańsk



## JOTT

Francuska marka Jott, która od 2021 roku należy do prestiżowej grupy LVMH, wkracza do Gdyni, otwierając butik w Galerii Klif. Założona w 2010 roku w słonecznej Marsylii przez braci Gourdikian, marka zdobyła uznanie dzięki swoim stylowym i funkcjonalnym pikowanym kurtkom. Jott to jednak więcej niż okrycia wierzchnie – w ofercie znajdziemy również praktyczne akcesoria, jak czapki, torby czy plecaki. Dzięki różnorodnym wariantom i stopniom ocieplenia, ich produkty sprawdzają się o każdej porze roku. Na uwagę zasługuje też oferta dla najmłodszych i... czworonożnych przyjaciół – Jott przygotował nawet ubranka dla zwierząt! W nowym butik styl spotyka się z wygodą, tworząc przestrzeń, którą warto odwiedzić.

Aleja Zwycięstwa 256, Gdynia



## ELEMENTY

To polska marka, która od niemal dekady nadaje elegancji nowy, zrównoważony wymiar. Tworzy ubrania z myślą o tych, którzy cenią ponadczasowy styl i najwyższą jakość. Inspirowane klasyką kroje powstają z luksusowych materiałów, takich jak kaszmir, wełna merino czy certyfikowany Lyocell TENCEL™, a każda kolekcja to ukłon w stronę kapsułowej garderoby – praktycznej, trwałej i odpornej na chwilowe trendy. Marka stawia na transparentność i etykę, otwarcie dzieląc się szczegółami procesu produkcji i pochodzeniem surowców. To moda, która łączy elegancję z odpowiedzialnością.

Aleja Zwycięstwa 256, Gdynia



## BRONZE STUDIO

W sercu modnego Nowego Orłowa powstało miejsce, które redefiniuje pojęcie relaksu – Bronze Studio. To nie tylko solarium, ale przestrzeń, gdzie elegancja spotyka się z nowoczesnymi technologiami, a komfort idzie w parze z profesjonalizmem. Co warto wypróbować? Koniecznie zdecyduj się na perfekcyjny manicure i pedicure, odprężające sesje opalające oraz innowacyjną światłoterapię. Dzięki nowoczesnym urządzeniom od renomowanych marek Bronze Studio zapewnia najwyższą jakość usług i widoczne efekty – wszystko w atmosferze luksusu i spokoju.

Aleja Zwycięstwa 237/1, Gdynia

SERWIS OSOWA

Autoryzowany  
serwis samochodowy  
marek Opel i Peugeot



## Nie czekaj!

Umów się na zimowy przegląd swojego samochodu jeszcze przed wyjazdem na ferie!

**tel. 585 525 525**

ul. Odyseusza 20, Gdańsk



Serwis Osowa Spółka z o.o.  
80-299 Gdańsk  
ul. Odyseusza 20

Godziny otwarcia:  
pn-pt: 7:30–17:00  
sobota: 9:00–14:00

www.serwisosowa.pl  
tel. 585 525 525



**EWA NAVARRO MORA**

# **GDAŃSK W BLASKU SWAROVSKIEGO**

AUTORKA: HAJLINA KONOPKA | FOTO: KAROL KACPEŃSKI

**Mało kto wie, że globalne procesy Swarovskiego, ikonicznej marki luksusowych kryształów, koordynowane są z gdańskiego Garnizonu. To właśnie tutaj powstało centrum, które nie tylko zarządza światowymi operacjami firmy, ale także redefiniuje zasady przywództwa i podejście do pracowników – od inkluzywności po luksusowe doświadczenie w codziennej pracy. Ewa Navarro Mora, dyrektor zarządzająca Globalnym Centrum Usług Swarovskiego, zdradza, jak Gdańsk stał się przestrzenią, w której kobieca siła i różnorodność nadają tempo globalnym zmianom.**



**Znajdujemy się w gdańskim Garnizonie, miejscu, które tętni życiem i kreatywnością, niewiele osób wie, że to właśnie to miejsce stało się domem dla Globalnego Centrum Usług Swarovskiego.**

Firmę od początku interesowała Europa Centralna, rozważane były różne lokalizacje, nie tylko w Polsce. Legenda głosi, że Gdańsk skradł jej serce bursztynowym „craftsmanship” (rzemiosłem, kunsztem) i kreatywnością. Poza tym ma też bogatą historię bycia niezależnym i może się poszczycić dobrymi uczelniami, a my potrzebujemy pracowników znających języki. Nie chcieliśmy, żeby to była kolejna korporacja w wielkim, bezosobowym wieżowcu, stąd pomysł na Garnizon. Tu wewnątrz na wyłączność pokazują naszą markę i pozwalają z nią się identyfikować. To także bardzo wygodna lokalizacja, którą nasi pracownicy wymieniają nawet w top 10 zaletach pracy.

**Globalne Centrum Usług brzmi imponująco, ale dla wielu osób może być to pojęcie nieco abstrakcyjne...**

Jesteśmy częścią światowego układu. Mamy biuro w Gdańsku, ale i w Kostaryce – które prowadziłam przez 3 lata – oraz w Penangu w Malezji. Na Garnizonie działają 4 główne działy. Po pierwsze Obsługa Klienta – zarówno tego końcowego, jak i biznesowego czyli przedstawiciela dużych domów mody jak Louis Vuitton, Chanel, Miu Miu – nasi pracownicy współtworzą ich projekty. Drugi jest Dział Finansowy, nasz największy dział, z pełnym wachlarzem ról. Tu ciekawy obszar to ochrona przychodów analizująca, gdzie potencjalnie uciekają nam pieniądze. Kolejne są Usługi IT – od global service desku obsługującego cały świat w 8 językach, aż po drugą linię wsparcia dla pracowników i 2500 butików. Kolejny dział to HR, którym mam przyjemność zarządzać. Wspólnie zajmujemy się całym cyklem życia pracownika – od zatrudnienia, przez onboarding, do ocen półrocznych i rocznych. Mamy też dwa zespoły globalne: Talent Learning & Culture od m.in. nowych programów rozwojowych dla wszystkich pracowników Swarovski. Drugi zespół odpowiada za wynagrodzenia i benefity. Najnowszą linią serwisową jaką otworzyliśmy są Legal Operations, czyli część działu prawnego firmy.

**Swarovski to przede wszystkim ikoniczne kryształy, które uwielbiają miliony na całym świecie. Gdzie powstają pomysły na nowe kolekcje? Czy Gdańsk ma w tym jakiś udział?**

Projekty powstają w stolicach mody takich jak Sztokholm, Londyn, Paryż i Nowy Jork – tam tworzony jest cały design. Pomimo tego, że w Gdańsku na co dzień nie pracujemy z produktem, stawiamy na to, żeby pracownicy faktycznie go znali. Mamy całą sieć benefitów i wydarzeń wokół tego. Natomiast nasza kreatywność to zarządzanie procesami globalnymi, a to całkiem sexy, bo mamy realny wpływ na to, jak wygląda całość procesów w naszej firmie. Poprzez standaryzację, automatyzację i robotyzację stworzyliśmy rozwiązania, z których korzysta cała firma. To była nasza oddolna inicjatywa.

**Marka działa od prawie 130 lat, lecz wciąż jest symbolem luksusu. W jaki sposób staracie się utrzymać swoją pozycję w tak konkurencyjnym świecie mody i designu?**

Produkcją biżuterii zajmujemy się od lat 80., wcześniej wytwarzaliśmy elementy kryształowe i sprzedawaliśmy je innym producentom.

Rewolucja wydarzyła się w 2020 roku, gdy dołączyła do nas dyrektorka kreatywna Giovanna Engelbert, wtedy przeszliśmy przez kompletną zmianę strategii. Zaczęliśmy też inaczej patrzeć na nasz produkt, klienta i butik jako miejsce ich styku – zmieniliśmy kolor wystroju na cieplejszy, zachęcający do kontaktu z bardziej dostępnym produktem. Wprowadziliśmy także odważniejszą biżuterię – pop luxury – czyli luksus, ale z nutką zabawy i przekory. Pragniemy być marką luksusową, która nie wyklucza, a zaprasza. Chcemy być kojarzeni z czymś innowacyjnym i zaskakującym. W tym roku po raz pierwszy zaprezentowaliśmy nasze kreacje haute couture na Met Gala. Stawiamy też na kolaboracje z domami mody i markami, takimi jak SKIMS Kim Kardashian podczas otwarcia naszego butiku przy Piątej Alei w Nowym Jorku.

**Przemawia przez siebie ogromna znajomość marki, ale i wycucie trendów. Czy to efekt blisko 7 lat w firmie? Jak wyglądała twoja droga?**

Przed wszystkim była dużo szybsza niż się spodziewałam. Zaczęłam od managera obsługi klienta w Europie Centralno-Wschodniej, w Wielkiej Brytanii i Afryce. Jeszcze w tym samym roku awansowałam na stanowisko managera operacji na całą Europę. Czuję, że jestem gotowa na więcej. Wiem, że wiele osób tak czuje, ale wstydzi się wyrazić swoje ambicje. Na jednym ze spotkań rozmawialiśmy o tym, dlaczego żaden z dyrektorów nie jest kobietą i padła banalna odpowiedź: „żadna się nie zgłosiła”. Poczułam, że chciałabym to zmienić i pomóc kobietom. Zgłosiłam się do naszej wewnętrznej grupy firmowej - Empower Together - działającej globalnie, w której chodzi o wspólne uwłasnowolnienie się, czyli odważanie się i osiąganie swoich ambicji. Moja aktywność zaowocowała kolejnymi awansami, a w końcu propozycją zarządzania biurem w Kostaryce. Spakowałam wszystko i wyjechałam w środku pandemii. Zostałam jednocześnie globalnym zwierzchnikiem obsługi klienta. Po 3 latach pojawiła się kolejna okazja – tym razem na objęcie biura w Gdańsku oraz zwierzchnictwo nad HRami. To był zwrot o 180 stopni.

**To musiało być odważne, ale i trudne?**

Często boimy się zmienić karierę, zejść z pozycji eksperta, ale nigdy nie jest za późno. Mamy w firmie tzw. gigs (od gig economy), czyli takie „fuchy”. Robi się je u nas w ramach jednego lub wielu działań. To bezpieczne środowisko na sprawdzenie się w innej roli. Stawiamy na przeniesienie umiejętności z jednego obszaru do drugiego. Rozmawiamy też z pracownikami po urlopach macierzyńskich o tym, jak zmieniły się ich potrzeby i staramy się dostosować do tego ich stanowiska.

**To raczej niestandardowe podejście... Skąd czerpiesz te inspiracje?**

Tutaj muszę pochwalić się współpracą z WSB Merito, z którymi przygotowaliśmy dla menedżerów program wdrażania pracowników po dłuższej przerwie. Przypominamy też rodzicom, jakie mają prawa. Prowadzimy także sporo współprac z lokalnymi szkołami i organizacjami jak ABSL – Związek Liderów Sektora Usług Biznesowych, dzięki któremu nasi pracownicy mają dostęp do takich klubów jak Digital Technology & Transformation czy Women Together, który prowadzi w Trójmieście. Współpracujemy także z grupą Diversity+



# SWAROVSKI



specjalizującą się w zarządzaniu różnorodnością. Chcemy, żeby nasi pracownicy czerpali z networku i wymieniali się doświadczeniami. Studentom filologii germańskiej Uniwersytetu Gdańskiego pokazujemy na przykład, w jaki sposób mogą wykorzystywać znajomość języka w innych obszarach niż nauczanie czy tłumaczenia. Bardzo ważna dla nas jest także fundacja Inspirujące Przykłady, która przyprowadza do nas licealistów.

#### A jakie działania prowadzicie dla pracowników wewnątrz firmy?

W szeregach posiadamy 6 różnorodnych grup wolontaryjnych, które współorganizują różne wydarzenia – od sportowych po kreatywne. W tym roku takich spotkań było ponad 30, a wśród nich warsztaty z krystalizacji ubrań, z szafy kapsułowej, terapia muzyczna, zarządzanie stresem, ale i międzynarodowy lunch, podczas którego pracownicy opowiadali o swojej kulturze poprzez jedzenie – od Iranu, przez Algierię, po Maroko. Sama prowadziłam warsztat o mówieniu o swoich ambicjach. Pierwszy raz w tym roku uczestniczyliśmy także w Marszu Równości z naszą flagą wysadzaną kryształami. Pracownicy mają zniżkę na produkty naszej marki, a w biurze prowadzimy nawet wypożyczalnię biżuterii. Zarówno kobiety, jak i mężczyźni chętnie z niej korzystają na co dzień oraz na ważne okazje, takie jak ślub. Napawa nas dumą, że chcą utożsamiać się z marką nawet podczas tak istotnych uroczystości, a jednocześnie to jedno z naszych ekologicznych rozwiązań. Oprócz tego każdy pracownik raz w roku może wziąć dzień wolny na wolontariat, na przykład jeden z naszych zespołów czyścił Motławę na kajakach, a inna osoba wyprowadzała psy w schronisku, tych inicjatyw może być naprawdę bardzo dużo. Prowadziliśmy też pilotażowy program warsztatowy w szkołach z wykorzystywania wody w ramach współpracy z Water

School Swarovski. Brałiśmy udział w Dniu Pluszowego Misia dla szpitala onkologicznego, wspieraliśmy schroniska dla zwierząt, sadziliśmy drzewa...

#### To cenią sobie wasi pracownicy?

Z ankiet i tzw. stay interview dowiedzieliśmy się, że nasi pracownicy najbardziej cenią elastyczność w dopasowaniu pracy do życia, hybrydowy model pracy oraz relacje ze współpracownikami. Dużą dumą napawa nas fakt, że wysoko oceniane są także rozwiązane problemy, rozpoznawalność naszej marki, jej międzynarodowy charakter i zróżnicowane środowisko, które skupia aż 24 narodowości. Większość naszych pracowników działa w globalnych zespołach, mając kolegów w Austrii, Szanghaju, Hongkongu czy Kostaryce, co otwiera ich na świat. Ceniona jest również różnorodność zadań – oferujemy ponad 160 różnych ról, a w ubiegłym roku 77 osób z 450 zmieniło stanowisko. W centrum naszego stylu zarządzania zawsze jest człowiek – stanowiska to tylko role, a najważniejsza jest wspólna wizja i rozwój. Nasze podejście przynosi efekty – mamy dziś rekordowo niski wskaźnik odejść z firmy: 11,4%, podczas gdy jeszcze rok temu wynosił on 25,1%. Za nami rok intensywnego wysiłku i stabilizacji, który pokazał, jak ważne są dobrze dobrane zespoły.

#### Jakie osoby najlepiej wpisują się w tę wizję?

Jedność w naszej organizacji opiera się na... różnorodności. Szukamy ludzi, którzy chcą być sobą, odważnie podejmują decyzje, nie boją się wyzwań i potrafią działać kreatywnie w interdyscyplinarnych zespołach – to kompetencje przyszłości. Ważna jest ciekawość świata i innych kultur, umiejętność tworzenia wspólnoty oraz gotowość do rozwoju – własnego i zespołowego. Kwalifikacje są istotne, ale nie kluczowe na starcie – dajemy szansę osobom młodym, świeżo po studiach, które

znają języki, jak i tym, którzy chcą się przebranżwić po latach w zupełnie innym sektorze. Najważniejsze jest nastawienie na rozwój i otwartość na nowe wyzwania.

#### **Czy naprawdę jesteście otwarci na osoby dojrzałe zawodowo?**

Zdecydowanie tak. Dyskryminacja ze względu na wiek to wciąż jedna z najbardziej akceptowanych społecznie form wykluczenia, a my chcemy to zmienić. Właśnie dlatego rozpoczęliśmy wewnętrzną kampanię edukacyjną, by odczarować stereotypy związane z wiekiem. Za dojrzałością stoi ogromne doświadczenie, które jest bezcenne i nie może być pomijane. Wierzymy, że różnorodność w zespołach – także pod względem wieku – jest kluczem do sukcesu. Nasz przeciętny pracownik ma dziś 34,9 roku, co oznacza delikatny wzrost w porównaniu z zeszłym rokiem. Wkrótce na rynku pracy spotka się aż pięć pokoleń – to ogromna szansa, by wzajemnie się uczyć i czerpać z różnorodnych perspektyw.

#### **50+ co innego znaczy w przypadku mężczyzn i kobiet...**

To prawda. Generalizując, mężczyzn w wieku 50+ kojarzy się z mądrością i doświadczeniem, a kobiet – niestety – z menopauzą i uderzeniami gorąca. To temat trudny, ale niezwykle ważny, zwłaszcza w firmie, gdzie 72% pracowników to kobiety, a na stanowiskach menedżerskich jest ich prawie 64 %. Właśnie dlatego podeszliśmy do niego naturalnie i przystąpiliśmy do programu „Cykl kariery” Fundacji Kulczyk, który porusza kwestie zarówno menstruacji, jak i menopauzy. Nasz wewnętrzny projekt nazwaliśmy „39+” i w przyszłym roku planujemy go rozwijać, by lepiej wspierać kobiety na różnych etapach życia zawodowego. Jednak bez równości w domu, nie będzie równości w pracy. Każdy z nas ma pracę domową do wykonania. Parytety są może teraz wprowadzane na siłę, ale to w przyszłości przyniesie pożądane efekty. To siła przykładu płynącego z góry, a, gdy ta reprezentacja będzie na górze firmy, to pojawi się we wszystkich jej zakamarkach. Czy to, że jestem kobietą, ma wpływ na tę organizację? W 100% tak.

#### **Wspierasz również kobiety poza organizacją np. w ramach programu „Her Story”. Na czym on polega?**

Współpracuję z fundacją Girls Future Ready skierowaną do dziewczynek w wieku 14-24 lat – w którym to, według badań, Polki mają jedną z najniższych samoocen w Europie. Dążymy do tego, by to zmienić. Sama wiele się od tych dziewczyn uczę. Angażuję się też w program odwróconego mentoringu w ABSL – moim mentorem będzie młoda osoba, która powie mi, co robię dobrze, a co mogłabym zrobić inaczej, żeby w naszej firmie młodym ludziom pracowało się lepiej.

#### **Jak definiujesz swoje podejście do bycia liderką w międzynarodowej strukturze?**

Dla mnie wszystko sprowadza się do dwóch kluczowych wartości: growth i positivity – rozwoju i optymizmu. Ale te wartości nie istnieją bez ciekawości. To ona jest fundamentem. Dziś od lidera nie oczekuje się, że będzie wiedział wszystko, ale wymaga się, by był ciekawy – świata, ludzi i problemów, z którymi się borykają. W strukturze liczącej 450 osób mamy 450 różnych stylów zarządzania, bo każdy członek zespołu ma inne potrzeby. Rola lidera to dostrzec te różnice, zrozumieć je i zarządzać w sposób dopasowany do drugiego człowieka. Taka otwartość

pozwała tworzyć środowisko pracy, w którym ludzie czują się komfortowo i mogą być sobą.

#### **Swarovski to marka z silnymi wartościami. Jak przekładasz je na codzienną pracę z zespołem?**

Nasze wartości najlepiej oddaje słowo swagger. Po polsku trudno znaleźć dla niego idealny odpowiednik, ale najbliższym mu do pozytywnej zuchwałości – pewności siebie, która popycha do działania bez czekania na pozwolenie. Na tym opieramy nasze filary: celebrowanie bycia sobą, realizowanie marzeń, działanie w jedność oraz „uluksusowanie” doświadczeń – zachwywanie każdego aspektu naszej działalności, podobnie jak zachwycamy biżuterią. To podejście przenosimy na nasze zespoły. Zdecydowana większość stanowisk w naszej organizacji jest obsadzana wewnątrznie – inwestujemy w rozwój talentów i zachęcamy do przechodzenia między działami, co wzmacnia organizację i umożliwia nam wzajemną naukę. Jako liderka staram się, by współpraca ze mną była dla pracowników „lüksowym doświadczeniem” – by czuli się wyjątkowo i zauważeni. To niełatwe, bo wymaga ogromnej uważności, ale sądzę, że właśnie na tym polega prawdziwe przywództwo.

#### **Czy zawsze byłaś tak przebojowa i odważna?**

Wykształciłam to bardzo młodo, a na mój charakter wpłynęło harcerstwo. To była prawdziwa szkoła życia i przywództwa. Równie ważna była dla mojego doświadczenia wyprowadzka za granicę w młodym wieku – to otwiera horyzonty i uczy samodzielności. Umiejętność odnalezienia się w międzynarodowym środowisku jest kompetencją przyszłości w procesie globalizacji. Stawiam też na inclusive leadership, bo, gdy usunie się wszystkie bariery i przeszkody, to ludziom pracuje się lepiej, są bardziej kreatywni, otwarci i chcą dać więcej siebie.

#### **Jak widzisz przyszłość gdańskiego centrum usług?**

Przez ostatnie 8 lat przeszliśmy ogromną przemianę – od miejsca, które przejęło część pracy, do strategicznego elementu operacji firmy Swarovski. W szczególności pandemia pokazała naszą wartość, gdy dzięki nam sprzedaż e-commerce mogła sprostać rosnącym potrzebom klientów. Wprowadziliśmy globalne procesy, które usprawniły działanie całej firmy i zwiększyły jej odporność na kryzysy.

Dziś jesteśmy postrzegani jako ekspert i integralna część organizacji, co było dużym wyzwaniem, bo centra usług wspólnych często mają negatywną opinię. Nasza strategia do 2026 roku zakłada dalsze wzmacnianie pozycji jako centrum doskonałości, rozwijanie globalnych ról i tworzenie możliwości rozwoju dla pracowników. Chcemy pozostać jednym z najlepszych pracodawców w Gdańsku i jeszcze bardziej angażować się w lokalne inicjatywy, by realnie wpływać na naszą wspólnotę.

#### **Na koniec zapytam o twój ulubiony produkt Swarovskiego, który najlepiej oddaje DNA marki?**

Moim ulubionym produktem jest naszyjnik Millenia. To jeden z pierwszych produktów powstałych po naszym rebrandingu w 2020 roku, pierwszy naszyjnik z dużymi kryształami, kompletnie rewolucyjny, pozwalający wyrazić siebie i dodać szyku do każdej kreacji. Pasuje do wszystkiego – i do sukni balowej, i do białego T-shirtu. To swoista ikona zmiany, którą firma przeszła w roku, w którym świat stanął. Swarovski nie czekał, aż coś się zmieni, sam postanowił się zmienić.



# TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

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

@toyture

Obserwuj

Na co dzień zajmuje się projektowaniem nadruków na odzież dziecięcą, co jest namiastką spełnienia jej marzeń o ilustrowaniu książek dla dzieci. Po pracy jest mamą, która uwielbia macierzyństwo i wszystko co z nim związane. A gdy tylko ma czas dla siebie, czyta książki. Podróżuje głównie dla sztuki i architektury. Uważa, że w każdej rzeczy można znaleźć piękno. Zglądamy na konto instagramowe @toyture.

**Nazywam się** Tamara Janecka.

**Jestem** mamą, miłośniczką książek i samozwańczą artystką.

**Urodziłem się w** Gdańsku, **na co dzień mieszkam** we Wrzeszczu, **moje ulubione miejsce na świecie** jest wszędzie tam, gdzie jest powyżej 30 stopni, plaża i palmy.

**Robię zdjęcia, ponieważ** widzę świat kadrami i chcę zachować je na dłużej, niż tylko w mojej zawodnej pamięci.

**W obrazie interesują mnie przede wszystkim** kolory.

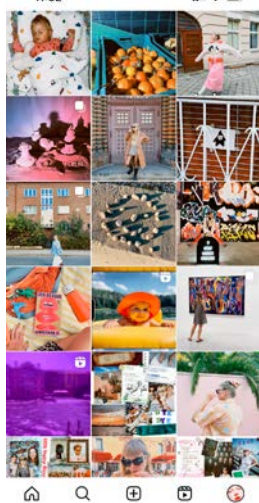
**Instagram jest dla mnie** pamiętnikiem, do którego lubię wracać i przypominać sobie, jakie mam wspaniałe, wypełnione barwami życie. Jakie podobały mi się rzeczy na przełomie lat, co czytałam, z kim gdzie byłam, co jadłam, co niezwykłego widziałam.

**Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym** swoją córkę.

**Z Trójmiastem łączy mnie** wszystko. Kocham to miejsce, nigdy bym się z niego nie wyprowadziła, jestem rodowitą gdańszczanką i chciałabym być kiedyś prezydentką tego miasta!

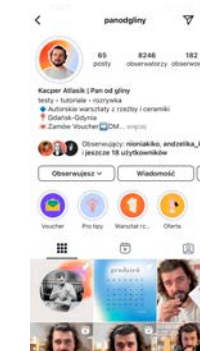
**Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście:** Wrzeszcz (Dolny i Górny), kolorowe bloki na Zaspie, plaża na Westerplatte.

**Trzy ulubione adresy w Trójmieście:** @fikka.bar (Św. Ducha 55, Gdańsk), @kyoto101\_\_ (Romana Dmowskiego 4/14, Gdańsk), Podleśna Polana (Gdańska 80, Gdańsk)



## INSTA NOMINACJE

@TOYTURE



@panodgliny

niesamowicie utalentowany artysta-ceramik, który organizuje warsztaty w Trójmieście z rzeźby i nagrywa niezwykle zabawne i zarazem edukacyjne reelsy na temat ceramiki.



@hankananas

kolorowa postać instagrama, fotografka wnętrz, pasjonatka dobrego designu i tańczenia do utworów Vita Bambino



@gabrielagandano

Kasia zachwyca swoimi relacjami z podróży, zamiłowaniem do Włoch, cudownym pieskiem o imieniu Jadźka i świetnym wyczuciem mody – jej stylówki to złoto.



@zupamleczna\_

makijażystka, absolwentka ASP, miłośniczka gór. Nigdy nie widziałam tak wyjątkowych i estetycznych makijaży jak u niej. Prawdziwa artystka.

# BRUGIA

## MEMLING W KORONKACH Z CZEKOLADĄ

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

**Nazywana „flamandzką Wenecją” Brugia, słynie dziś ze starych płócien holenderskich mistrzów, czekolady i barbanckich koronek. Wyjątkowy czas można spędzić tam w zimowe dni, analizując flamandzkie malarstwo, a wieczorami wędrować w czekoladowym aromacie przez ciche, uliczki i wąskie mostki nad kanałami. A na koniec, rozgrzać się i pogawędzić nad kociołkiem muli z frytkami oraz kuflem belgijskiego piwa.**

Brugia to miasto w Zachodniej Flandrii, a zarazem XIV-wieczna „kolebka europejskiego kapitalizmu”. Widać to w rozmachu i bogactwie istniejącego do dziś, ulokowanego nad kanałami, średniowiecznego miasta pełnego gotyckich kościołów i kamienic. To miejsce artystów i narodzin szkoły flamandzkiego malarstwa olejnego, które zrewolucjonizowało artystyczną Europę XV i XVI w. To tu, tworzyli Jan van Eyck i „nasz”, Hans Memling.

### WIDOK BEZ FIRANKI

Niegdyś do miasta, podobnie jak w Jerozolimie prowadziło siedem bram, a na obrzeżach pracowało dwadzieścia pięć wiatraków, z których do dziś pozostały cztery. Dzisiejsze centrum Brugii jest stosunkowo niewielkie, zamieszkane przez ponad sto tysięcy mieszkańców, dlatego bez trudu zwiedzam je pieszo. Poprzecinane kanałami, nad którymi rozpięte są kamienne mosty, pociąga unikalnym i romantycznym charakterem.

Wieczorne i nocne przechadzki po mieście w gotyckim klimacie, urzekają mnie od początku. W lustrze wody, odbijają się fasady domów, wysmukłe kościelne wieże i pochylające się konary drzew. Wędruję codziennie wśród stłoczonych, ceglanych kamieniczek, momentami tak podobnych do gdańskiego Głównego Miasta. Przez okienka bez firanek, zaglądam bezwstydnie do środka, gdzie ze starych, belkowanych stropów zwisają kryształowe żyrandole, rzucające nastrojowe, ciepłe światło. A ja ciekawie podpatruję i zazdroszczę otulając się szczelniej szalem. Średniowieczna Brugia nadal żyje. Widać to, po sezonie, kiedy turystów jest mniej i dominują stali mieszkańcy. Patrzę na nich przez okno z mojego apartamentu w domu z XVII w. Z sypialni, niemal zaglądam do menu stylowego bistro na parterze są-

siedniej kamienicy. Gdyby były otwarte okna, to mogłabym usłyszeć, jakie specjalności gościom poleca kelner.

### BRUGGA ZNACZY MOST

Mimo chłodu, mieszkańcy chętnie jeżdżą na rowerach. Wśród nich wiele starszych, statecznych i eleganckich osób. Choć ruch samochodowy w centrum jest dostępny, auta znikają w podziemnych parkingach lub stoją przy nielicznych miejscach przy ulicach, nie psując perspektyw uroczych uliczek sprzed wieków. W wielu punktach, miasto wygląda tak, jak kilkaset lat wcześniej. Zachwycają mnie bajkowe ratusze, małe domki z witrażami w oknach i z okiennicami. Górują nad nimi strzeliste wieże świątyni ze smukłymi, gotyckimi oknami z maswerkami.

Białe łabędzie na wodzie kanału Dijver w poświęconie księżycy i w blasku latarni przy moście Bonifacego z XIII wieku, to jedno z wielu romantycznych miejsc w Brugii, idealnych na wieczorną randkę. Podobnie jak Rozenhoedkaai (Nabrzeże Różańcowe), czy wiszący nad wodą balkon w zaułku przy wejściu do najstarszego hotelu „Relais Bourgondisch Cruyce”. Nie wspominając o licznych knajpkach na kilka stolików, gdzie przy świecach i przy kominku można pozaglądać sobie w oczy.

Partery kamienic, to na ogół butikowe sklepy z rękodziełem, koronkami klockowymi i sklepy ze starociami, antykwiarytami z kopiami holenderskich mistrzów, grafikami, wypchanymi ptakami czy motylami w gablotach. Tak dobrze komponują się ze staroświeckimi meblami i tkaninami, które proponują małe rzemieślnicze warsztaty. Po bruku placów i ulic przejeżdża czasem konna dorożka, gina z oczu w zamglonym zaułku, pozostawiając po



sobie tylko pogłos stukotu kopyt. To wszystko dodatkowo wprowadza mnie w klimat minionych epok.

Wszędzie kuszą sklepy, sklepiki i knajpki. Najwięcej cukierni jest ze słynną, belgijską czekoladą, barwnymi makaronikami i gigantycznymi bezami. Wystawy zdominowały już świąteczne ekspozycje, a wewnątrz można znaleźć też fontanny lub wodospady z płynnej czekolady. Trudno uwierzyć, że znajdują się chętni na te tony słodkości, zajmujące sklepowe regały pod sam sufit. Dla tych, którzy nie lubią czekolady i gofrów, atrakcją może być wycieczka do czynnego browaru i degustacja craftowych piw. A na kolację najlepiej zamówić kilogram muli w kociołku ze śmietaną, winem, serem roquefort lub ziołami... himalajskimi, podawane tu z frytkami.

### MIĘDZY MARKTEM A BURGIEM

Sercem miasta jest okazały rynek Grote Markt, z neogotycką siedzibą władz regionalnych - Provinciaal Hof i dominującą nad placem wieżą Belfort. Do dziś najwyższą budowlą Brugii, bo mierzącą ponad osiemdziesiąt metrów wysokości. Z niej rozchodziły się po mieście dźwięki dzwonów, powiadamiając mieszkańców o rozpoczęciu dni targowych, zamknięciu bram miasta czy o wybuchu pożaru. Trzykrotnie spalona i trzykrotnie odbudowana, z czasem zyskała wieniec na szczycie i carillon, uświetniający wygrywaną na dzwonach melodią ważne uroczystości i wydarzenia Brugii. Pokonując 366 wąskich i krętych stopni na szczyt wieży, ogarniam wzrokiem rozległą panoramę miasta, a o pełnej godzinie słyszę donośny dźwięk i czuję przeszywające ciało drżenie spiżowych dzwonów.

Największy plac Markt, sąsiadował niegdyś z towarowym nabrzeżem kanału. Ich system łączył miejski port z Gandawą oraz nadmorskimi Zeebrugge i Ostendą, co umożliwiło morski rozwój miasta i pierwsze, europejskie kontakty handlowe z basenem Morza Śródziemnego. Każdego roku, plac zamienia się pod koniec jesieni w wielką świąteczną krainę. Na środku powstała już tradycyjna miejska ślizgawka, wokół której w okregu kuszą stragany z przysmakami i grzonym winem. Przez pozostałą część roku, w każdą środę od rana, plac staje się wielkim targowiskiem, wszak to, wyrosłe na handlu dawne miasto Hanzy. Na czas świątecznej zimy, stoiska z regionalnymi przysmakami i kwiatami, po które spieszą tu od wieków mieszkańcy, przenoszony jest na sąsiedni plac Burg.

### NAJPIERW ZWIEDZAJ, POTEM...

Brugia zyskała miano centrum kulturalnego, do którego ściągali artyści i rzemieślnicy z całej Europy. Do dziś spuścizną tamtych czasów są piękna Sala Gotycka w ratuszu czy renesansowa fasada Bazyliki Świętej Krwi, w której przechowywana jest fiołka z domniemaną krwią Chrystusa. W kościele Najświętszej Marii Panny podziwiam powstałą w stylu florenckiego renesansu marmurową rzeźbę Madonny z dzieciątkiem dłuta Michała Anioła, zakupioną przez brugijskiego kupca. Po latach została wywieziona stąd dwa razy – przez Napoleona, a potem przez hitlerowców. Szczęśliwie odnaleziona wróciła i nadal zachwyca swoją karraryjską bielą, smutkiem i zadumą.

Fot. Ewa Karolina Cichocka



W Brugii toczy się akcja, głośnego przed laty filmu Martina McDonagha pt. „Najpierw strzelaj, potem zwiedzaj”. To makabryczna momentami czarna komedia w gangsterskim stylu z Collinem Farrellem i Ralphem Fiennesem w rolach głównych. Średniowieczne miasto, zabytkowe budowle i wyjątkowe dzieła, stanowiły tło strasznych, ale i zabawnych zdarzeń z błyskotliwymi, ale i nieco absurdalnymi dialogami.

Wejście na wieżę „nie jest dla stada słoni”, to cytata z filmowej sceny przed wieżą Belfort. Filmowa akcja trafia też do muzeum w Brugii, gdzie płatny morderca zastanawia się nad wizją Sądu Ostatecznego Hieronima Boscha z fantastycznymi i symbolicznymi motywami. Równie zaskakująca jest jego obecność przed dyptykiem Gerarda Davida ze sceną obdzierania ze skóry przekupnego sędziego. Obrazy pt. „Sprawiedliwość Kymbyzesa”, artysta odmalował jako przestrożę dla współczesnych przestępców w realiach XV-wiecznej Brugii.

### Z BRUGII DO GDAŃSKA

Dziś te obrazy i inne flamandzkie arcydzieła można zobaczyć w Muzeum Groninge. Brugia skupiała mecenasów malarstwa średniowiecznego. Tu żyli i tworzyli m.in. Jan van Eyck i Hans Memling. W muzeum znajdują się dwa obrazy mistrza niderlandzkiego realizmu van Eycka. Duży obraz pt. „Madonna kanonika van der Paele” z 1436 roku, przedstawia Maryję na tronie w otoczeniu św. Donacjana, i donatora, kanonika van der Paele, wraz ze św. Jerzym, w powstającej w Europie

kompozycji typu Sacra Conversazione. Zaskakujący jest kontrast pomiędzy pięknymi i idealnymi wizerunkami świętych, a „ziemską” naturalistyczną, chorą twarzą kanonika. Drugi obraz, to znacznie mniejszy „Portret Margarety van Eyck”, żony artysty. Zaskakuje dokładnością rysów i... rogami ówczesnego nakrycia głowy.

W Groningemuseum i w Szpitalu św. Jana (Sint-Janshospitaal) z XII w, który jest jednym z najstarszych zachowanych budynków szpitalnych w Europie, eksponowane są dzieła Hansa Memlinga, w tym także te, które stworzył specjalnie dla tego miejsca, wedle legendy jako wotum za uratowane życie. Kolekcja sześciu dzieł, genialnego malarza wczesnego odrodzenia powstała w mieście, gdzie żył, tworzył i umarł, a eksponowana jest tu od końca XV wieku. To drugi, co do wielkości zbiór dzieł artysty na świecie. Wśród nich jest łączący w sobie architekturę, rzeźbę i malarstwo Relikwiarz św. Urszuli, z historią jej życia wymalowaną na płycinach. W specjalnym szklanym pawilonie w szpitalu, znajdują się pozostałe dzieła Memlinga m.in. tryptyk ołtarzowy z zaślubinami św. Katarzyny oraz z Janem Ewangelistą i św. Janem Chrzycielem, tryptyk z lamentacją Chrystusa i portrety. Wśród smukłych postaci i wielości szczegółów na płótnach doszukują się więzi z gdańskim Sądem Ostatecznym. To właśnie to dzieło, zamówione przez bankiera Medyceusza Taniego, miało trafić do Florencji. W drodze do Italii, zostało zdobyte przez gdańskiego kapra Piotra Beneke i z całym ładunkiem trafiło do Gdańska. Ale to już zupełnie inna historia...



## KAMIL SADKOWSKI

Kulinaryny 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.

# KUCHENNE IKIGAI I KAIZEN

Czasem życie podsuwa nam filozofie, które znamy z codziennego bytowania, ale nie wiedzieliśmy jak je nazwać. Mam to szczęście, że dwie japońskie mądrości, czyli ikigai i kaizen są mi bardzo bliskie. Zresztą jak cały ten rozkoszny kawał świata położonego na wyspach. Japończycy zadziwiają świat i imponują jak prosto, w dobrym rytmie można „szorować” przez życie. Zarówno moja pasja i powołanie, jak i należyte doskonalenie i rozwijanie umiejętności powoduje, że poranne wstawanie nie jest torturą, a wręcz przeciwnie pcha do przodu i powoduje wewnętrzną pogodę ducha. Powiecie, że to pitolenie, kolejny znachor z patentem na mądrość. Pójdę dalej, sprawdza się to doskonale nie tylko w teorii, ale również w praktyce. Wiem, że

gotowanie, to coś więcej niż krojenie cebuli i unikanie łez. To frajda i kreatywność, która pozwala poczuć, że życie ma smak.

Ikigai nasze codzienne to nauka gotowania. Dla każdego sens życia w kuchni oznacza co innego. Dla dzieci już sam widok rosnących ciastek w piekarniku to magia. Dorosli mają chwilę triumfu, gdy ich pierwszy domowy chleb będzie na tyle dobry, że można spokojnie wrzucić fotkę na media społecznościowe. Radość i cel znajdziecie w misce pełnej ciasta na pizzę, garści pełnej ziół, soczystym kawałku łososia, który spędził odpowiedni czas w piekarniku. Gotowanie jest proste i daje frajdę. Prowadzi do przygotowania stawy dla ciała, która jest dla nas codziennym paliwem.



Kaizen to małe kroki, które prowadzą do mistrzostwa. W kuchni to mniej więcej tyle, co pierwszy i ostatni naleśnik. Wszyscy wiemy, że co oznacza pierwsze rozlanie ciasta na patelnię, nie placek, a klops. Po dwudziestu kolejnych jesteśmy już mistrzami patelni i nabieramy kulinarnego szlif. Dzieciaki uwielbiają mączne potrawy, wszelakie makarony to poza wszechobecną mąką w kuchni doskonała zabawa i rozwijanie umiejętności, które może prowadzić do bycia rasowym makaroniarzem. Starsze osobniki cieszą się niezmiernie jak po kilkudziesięciu latach w kuchni poznają nowe prostsze techniki krojenia cebuli i dodają beurre noisette do rozkręcania smaków.

Japończycy mają unikalne podejście do mistrzostwa i doskonałości, które różni się od wielu innych kultur. Dla nich to codzienność praktykowana od wielu pokoleń. W ich filozofii mistrzostwo nie jest czymś, co można osiągnąć raz na zawsze, odwrotnie jest u nas w kraju, gdzie mamy prawie czterdzieści milionów lekarzy, selekcjonerów piłkarskich... Nauka trwa całe

życie i tego się trzymajcie, wtedy Wasze „berety” będą wytrwale pracowały bez względu na wiek, bo przecież wszyscy jesteśmy w XXI wieku.

Jedno mi zostało w głowie i mocno utwierdziło w przekonaniu, że to co robimy z nauką gotowania ma sens i pozwala czerpać nieskrępowaną radość. To słowo, które usłyszałem podczas rozmowy przy kolacji w centrum gastronomicznego świata, czyli Tokio od mistrza sushi, że jestem Sensei, to była chwila, która utwierdziła mnie w przekonaniu, że ikigai i kaizen funkcjonuje codziennie w moim świecie, czego naturalnie Wam życzę. Inspirujcie innych nawet fotografiami idealnego „stejka” na Instagramie. Gotujcie, smaźcie, doprawiajcie i przekazujcie dalej wiedzę, bądźcie wytrwali, zobaczycie ile będzie z tego satysfakcji. Chrupka skórka na pieczeni, czy zapach świeżego domowego chleba, to zapach domu i wielu wspaniałych wspomnień okraszonych rozwojem i radością. Szukajcie ikigai i kaizen, świat nie może kroczyć w kierunku przetworzonej żywności.

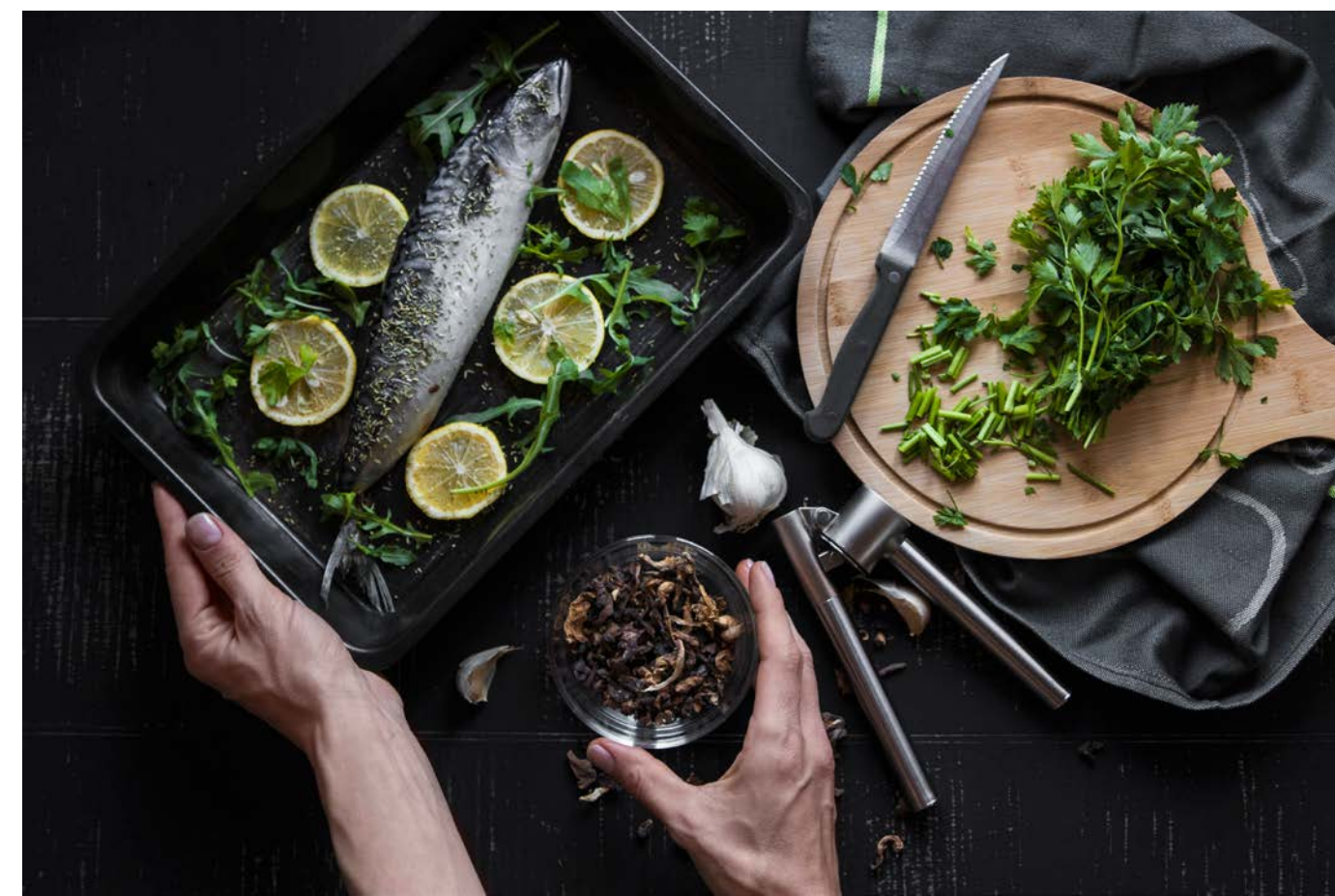




# MORSKIE SMAKI

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

**Wyobraźcie sobie delikatne płatki dorsza rozpluwające się na języku, subtelny aromat soli morskiej i cytrynowego sosu, który dopełnia każdy kęs. Trójmiejskie restauracje coraz śmieiej sięgają po dary morza, tworząc dania, które są ucztą zarówno dla podniebienia, jak i wyobraźni. Sekret? Najświeższe składniki i techniki, które pozwalają wydobyć z ryb całą głębię smaku – od tradycyjnych po współczesne interpretacje.**



Morze to niewyczerpane źródło inspiracji kulinarnej, dostarczające składników, które w rękach mistrzów kuchni stają się prawdziwymi dziełami sztuki. Kluczem do wydobywania ich pełni smaku jest nie tylko jakość surowca, ale również sposób jego przygotowania. Smażenie, pieczenie czy gotowanie na parze od dawna były podstawą kuchni. Dziś jednak z pomocą nowoczesnych technik kulinarnych, można nadać rybom i owocom morza zupełnie nowy wymiar. Nowoczesność nie oznacza porzucenia tradycji. Wręcz przeciwnie – to subtelne połączenie tych dwóch światów pozwala na stworzenie nowych, intrygujących smaków...

## MIEJSCE INSPIRACJI #SEARCLE

Restauracja Searcle w Hotelu Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront to przestrzeń, gdzie kuchnia morska zyskuje świeże spojrzenie. Szef kuchni Przemek Woźny z zespołem tworzy dania oparte na lokalnych składnikach, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi pomysłami i inspiracjami z różnych zakątków świata.

- W naszej restauracji technika kulinarna jest narzędziem, a nie celem samym w sobie – tłumaczy Przemek Woźny. - Najważniejsza jest jakość składników – ryby zamawiamy świeże, a ich wstępna obróbka odbywa się na miejscu. Często sięgamy po tradycyjne przepisy, nadając im współczesny charakter poprzez wykorzystanie różnych tekstur, elementów kuchni molekularnej oraz inspiracje technikami z całego świata. Fundamentem pozostają świeże ryby, sól, świeżo mielony pieprz, masło klarowa-

ne, rozmaryn, tymianek i odrobina czosnku – to zestaw, który zawsze się sprawdza – dodaje.

Choć dostęp do świeżych ryb nad polskim morzem jest ograniczony, Searcle wspiera lokalnych rybaków, jednocześnie sprowadzając bardziej ekskluzywne produkty, takie jak owoce morza z północnych wód Norwegii.

- Tworząc nasze menu, zawsze dbamy o to, aby odzwierciedlało trzy filary naszej filozofii: morze, las i pole. To harmonijne połączenie pozwala nam podkreślać autentyczność i świeżość potraw – wyjaśnia szef kuchni.

Żeby tak było, menu zmienia się wraz z porami roku, oferując gościom dania dopasowane do sezonowych składników. Na przykład w lutym szczególną popularnością cieszy się dorsz skrei – delikatna, soczysta ryba poławiana w zimnych wodach Norwegii.

- Kluczowe jest prawidłowe smażenie – odpowiednia temperatura i czas są niezwykle ważne dla zachowania smaku i tekstury. W naszej restauracji po obsmażeniu nigdy nie trafia do pieca – cały proces obróbki cieplnej odbywa się na patelni, co pozwala zachować soczystość i pełnię smaku – tłumaczy.

## PEŁNIA SMAKU #SHERATON

Restauracja Polskie Smaki w sopockim Sheratonie to miejsce, gdzie tradycyjne smaki polskiego wybrzeża spotykają się z kulinarną finezją.



- Łączymy tradycję z nowoczesnymi technikami, aby wydobyć z ryb pełnię smaku i nadać nowoczesny charakter – mówi Marek Soczewka, szef kuchni Polskie Smaki. - Dla przykładu wykorzystujemy sous vide w połączeniu z wędzeniem na zimno. Opracowujemy własne, aromatyczne sole smakowe, takie jak limonka z koperkiem, w których marynujemy ryby. Stosujemy także marynaty z cytrusów, soków z ogórka czy kapusty, które dodają świeżości i nieoczywistych akcentów smakowych. Dla wizualnego efektu i dodatkowych tekstur stosujemy sferyfikację, tworząc „kawior” z soków warzywnych, jak zielony ogórek – dodaje.

Zimą goście restauracji często sięgają w lokalu po bogate, rozgrzewające dania, jak kremowa zupa rybna czy halibut podany z purée z pasternaku. To także czas na sezonowe dodatki, takie jak pieczone warzywa czy aromatyczne sosy na bazie masła i ziół, które nadają potrawom przytulnego charakteru.

W menu szczególną uwagę przyciąga śledź w nowoczesnym wydaniu – danie, które doskonale oddaje filozofię restauracji. Tradycyjna ryba, podana z sałatką ziemniaczaną, piklami, burakami i kremowym smarowidłem śledziowym, łączy polskie korzenie kulinarne z nowoczesnym podejściem do smaku i formy. To harmonijne połączenie tradycji i innowacji zachwyca zarówno smakiem, jak i estetyką podania.

- Polskie ryby, takie jak śledź, pstrąg czy sandacz, mają charakterystyczny smak, który łatwo zagłuszyć zbyt intensywnymi przyprawami czy dodatkami. Staramy się, aby każda technika, jak sous vide czy wędzenie, podkreślała ich naturalne walory, a nie je przytłaczała. Filozofia naszej restauracji opiera się na pielęgnowaniu polskiej tradycji kulinarnej i regionalnych smaków, dlatego kolejne

wyzwanie stanowi wykorzystanie składników w nowej, ciekawej formie, która zaskoczy gości, ale nie porzuci korzeni – zapewnia szef kuchni.

### **POLSKA DUSZA #MUDOSOPOT**

W restauracji Mudo w Sopocie ryby stają się polem do kulinarnych eksperymentów. Szef kuchni stawia na świeżość i najwyższą jakość składników, łącząc je z nowoczesnymi technikami, by zaspokoić zarówno miłośników klasyki, jak i odkrywców nowych smaków.

- Wykorzystujemy metody takie jak gotowanie w próżni w niskiej temperaturze przez długi czas (sous vide), co pozwala na kontrolowanie temperatury i uzyskanie idealnej konsystencji ryby – mówi Natan Polakowski, szef kuchni. - Restauracja oferuje także popularne dania na surowo, takie jak ceviche, czyli ryba marynowana w kwaśnym soku z cytryny lub limonki, co nadaje potrawie świeżości. Dodatkowo, stosujemy również różne techniki solankowania – suchego i mokrego – które podkreślają smak ryby w nieoczywisty sposób.

W Mudo Sopot tradycja idzie w parze z sezonowością. Latem na stołach króluje klasyka – flądra i turbot smażone na głębokim oleju, serwowane z frytkami i lekką surówką, co przywołuje na myśl smaki nadmorskich tawern. Dzięki współpracy z lokalnymi rybakami, menu opiera się na świeżych, najlepszych składnikach.

Wśród propozycji menu wyróżnia się kilka dań, które przyciągają uwagę nawet najbardziej wymagających smakoszy. Połudwica z dorsza, podana z puree z groszku z nutą wasabi, brokułem gałkowanym, boczniakami i sosem cytrynowym na bazie kefiru, to doskonały przykład połączenia polskiej tradycji z nowoczesnością. Jednak jednym z najbardziej intrygujących dań jest ośmiornica na



musie z pieczonej papryki, podawana z pikantnym chorizo i kalfiorem romanesco – prawdziwa perełka w karcie.

Choć Natan Polakowski stawia na kuchnię morską w polskim wydaniu, nie brakuje także międzynarodowych akcentów.

- Praktycznie każde danie w naszym menu zawiera elementy kuchni międzynarodowej. Jednym z takich połączeń jest losoś teriyaki, podawany z krewetkami, pak choi, limonką, spaghetti z sepią i pistacjami, które wprowadza gości w świat dalekowschodnich smaków, nie rezygnując przy tym z lokalnych składników – zachęca szef kuchni.

### **MINIMALNA INGERENCJA #UFILMOWCÓW**

W restauracji U Filmowców szefowa kuchni, Magdalena Świątkowska, stawia na minimalną ingerencję w przygotowywanie ryb, by w pełni wydobyć ich naturalne walory smakowe. Filozofia restauracji opiera się na szacunku do produktu. Czasami wystarczy tylko sól, świeże zioła i krótka obróbka termiczna, by uzyskać pełnię smaku. W oferowaniu gościom prostoty pomaga bez wątpienia zaopatrywanie się w ryby u lokalnych dostawców, w tym przypadku w Łowisku Piaseczno.

- Lokalność i jakość to klucz do sukcesu każdej dobrej restauracji. Wybór lokalnych dostawców to świadoma decyzja, która przekłada się na smak serwowanych dań. Stawiając na nich, wspieramy rodzimą gospodarkę i minimalizujemy wpływ transportu na środowisko. To podejście, które doceniają także nasi goście, sprawdzający coraz częściej pochodzenie i jakość produktów. A w przypadku ryb jakoś jest szczególnie ważna, ponieważ nawet niewielki spadek świeżości wpływa na końcowy efekt potrawy – przestrzega szefowa kuchni.

Ważna jest również sezonowość w kuchni. Goście mają różne oczekiwania w zależności od pory roku.

- Wraz z nadejściem zimy preferencje naszych stałych gości ulegają zmianie. Wtedy króluje sandacz, pstrąg, śledź i jesiort, które podajemy w bardziej syczącej odsłonie. Przykładowo, jednym z ulubionych dań naszych gości jest pstrąg z Łowiska Piaseczno – wylicza szefowa kuchni. Sekret tego dania tkwi nie tylko w dobrym jakościowo mięsie, ale też nieoczywistych dodatkach, jak sos, który podkreśla jego wyjątkowy smak. To autorska receptura bazująca na śmietance, szalotce, białym winie i szczypiorku. Całość dopełnia kawior z pstrąga, który dodaje elegancji i kontrastu w strukturze.

Tworzenie nowoczesnych dań z tradycyjnych polskich ryb wiąże się z wieloma wyzwaniami, ale także z ogromnym potencjałem twórczym.

- Lubimy eksperymentować, a kreatywność to kluczowy element naszej pracy. Chcemy zachować autentyczność, ale jednocześnie zaskakiwać gości nowymi pomysłami i technikami. Przykładem może być sandacz. Podajemy go na ciecierzycy z aromatycznymi ziołami, co stanowi połączenie tradycji z nowoczesnością i międzynarodowymi inspiracjami. To danie jest symbolem naszego podejścia: prostota i szacunek dla produktu, ale z nutą nowoczesności – dodaje Magdalena Świątkowska.





# 200 LAT THE MACALLAN

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: KAROL KACPERSKI

W Arco by Paco Pérez odbyło się wydarzenie, które na długo zapisze się w pamięci koneserów wyrafinowanych smaków. 200-lecie The Macallan, jednej z najbardziej cenionych marek whisky na świecie, uczczono w wyjątkowy sposób – kolacją komentowaną, gdzie kulinarna finezja Paco Péreza i Antonio Arcieriego idealnie dopełniała aromaty kultowych edycji szkockiej destylarni. Kulminacją wieczoru była degustacja The Macallan TIME: SPACE Mastery, limitowanej whisky wydanej specjalnie z okazji tego niezwykłego jubileuszu.

12 grudnia we wnętrzu gwiazdkowej restauracji Arco by Paco Pérez odbyła się kolacja, która stanowiła kulinarne podsumowanie dwustuletniej historii marki The Macallan – jednej z najbardziej prestiżowych destylarni whisky na świecie. Wieczór był nie tylko hołdem dla dziedzictwa szkockiej whisky, ale również niepowtarzalną okazją do degustacji limitowanej edycji The Macallan TIME: SPACE Mastery, skomponowanej z okazji jubileuszu. Kulinarne dzieła szefów kuchni Paco Péreza oraz Antonio Arcieriego idealnie współgrały z aromatycznymi nutami wybitnych edycji whisky, zamieniając wieczór w prawdziwą podróż przez czas i przestrzeń.

- Kolacja w Arco by Paco Pérez z okazji 200. rocznicy powstania marki The Macallan była niewątpliwie uczcą dla zmysłów miłośników whisky oraz wybitnej kuchni. Kulinarne kreacje zaprezentowane przez szefów kuchni Paco Péreza oraz Antonio Arcieri zostały specjalnie skomponowane na ten wieczór. Do każdego dania dopasowaliśmy whisky z portfolio The Macallan zabierając gości w podróż przez jedno z najbardziej ikonicznych edycji z naszej destylarni – opowiada Tomasz Włodarczyk, Prestige Brands Ambassador.

## SMAKI, KTÓRE OPOWIADAJĄ HISTORIE

Kolacja rozpoczęła się od subtelnych przystawek, które zachwyliły prostotą formy i głębią smaku. Goście mogli spróbować migdałów z kawiozem, tartalek z groseranem oraz kalafiora z dodatkiem trufli. Był to wstęp do tego, co miało nastąpić później – finezyjnego pairing'u, w którym każda potrawa zyskiwała nowe oblicze dzięki starannie dobranej whisky.

Pierwsza z par, tatar z tuńczyka z nutami leśnych umami, została podana wraz z The Macallan 12 YO Sherry Oak. Bogate nuty suszonych owoców, przypraw korzennych i dębu z whisky doskonale komponowały się z delikatnością tuńczyka, tworząc harmonijną całość.

Kolejnym daniem był przegrzebek serwowany z orzechowym parmantier oraz suszonymi figami, wzbogacony degustacją

The Macallan 15 YO Double Cask. Whisky z tej edycji, starzona w beczkach z amerykańskiego i europejskiego dębu, wniosła do dania aksamitne nuty wanilii i cynamonu.

Z kolei pomarańczowe risotto z wanilią i krewetką, serwowane z The Macallan 12 YO Double Cask, było eksplozją smaku, która po raz kolejny udowodniła, że whisky to nie tylko alkohol, ale i idealny towarzysz wykwintnej kuchni. Delikatna krewetka i kremowe risotto kontrastowały z intensywnymi nutami cytrusów i przypraw korzennych z whisky.

## HOŁD DLA MISTRZÓW DESTYLACJI

Daniem głównym była jagnięcina w specjalnym sosie nazwanym „Time Space”, który bezpośrednio nawiązywał do jubileuszowej kolekcji Macallana. Idealnym dopełnieniem była whisky The Macallan 18 YO Double Cask, oferująca bogate nuty suszonych owoców, przypraw i toffi. Jednak to degustacja The Macallan TIME: SPACE Mastery, czyli whisky wydanej specjalnie z okazji 200-lecia marki, była prawdziwą kulminacją wieczoru.

- To whisky, która wykracza poza wszelkie oczekiwania. Oprócz zjawiskowego wyglądu i projektu tej edycji, wrażenie robi również zawartość. Celebując tak wyjątkowy moment w historii destylarni, nasz zespół Master Whisky Makerów zdecydował się stworzyć najbardziej kompleksową whisky. W kompozycji zawarto, aż 14 typów beczek! Dzięki temu mamy tutaj reprezentanta każdego stylu beczki jaki znajduje się w naszych magazynach. Zapewnia to zaskakującą złożoność, a degustacja powinna trwać jak najdłużej, aby po kolei odkrywać kolejne warstwy aromatów kryjące się w tej niepowtarzalnej whisky – podkreśla Tomasz Włodarczyk.

Kolację zakończył spektakularny deser – Tropikalne Belle Agnes oraz trufle, które po raz kolejny udowodniły kunszt szefów kuchni Arco by Paco Pérez, zamykając wieczór w wielkim stylu. Ta kolacja była czymś więcej niż celebracją – była podróżą przez 200 lat historii, opowiedzianą językiem smaków, aromatów i emocji.



# ROLLERCOASTER DNIA CODZIENNEGO

Ten rok taki właśnie był: za chwilę będzie wojna, zaraz będzie pokój. Zamykają ambasadę, otwierają kanały dyplomatyczne. Inflacja rośnie i spada naprzemiennie. Podobnie ma się konsumpcja. Rekordowa sprzedaż mieszkań, sprzedaż hamulce. „Trump to Hitler” a chwilę później: „Trump to przyjaciel”. AI nam pomoże, AI nas zniszczy. Dobry Musk, zły Musk...

Co to był za rok! Trudno było nadążyć, trudno było spać spokojnie, trudno było choć chwilę odsapnąć w tym napięciu, które dodatkowo podgrzewa scenę polityczną w Polsce. A za chwilę wybory prezydenckie, więc trzeba nas trzymać w odpowiedniej temperaturze, by w odpowiednim momencie podkręcić śrubę. Co więcej, zdaje się, że 2025 rok chyba nie zwolni: pokój lub eskalacja wojny, Trump u władzy, AI rośnie w siłę, Chiny kontra USA, zmiany rządów w Europie, globalna północ kontra południe. Wiele punktów zapalnych.

Patrząc na swoich zmęczonych studentów i to, co dla pokolenia 40+ jest „chwilowymi zawirowaniami” - dla nich jest nieprzewidywalną codziennością. Młodzi ludzie przez połowę swojego życia doświadczali najpierw covidu a potem wojny za naszą wschodnią granicą. Ciągłe poczucie zagrożenia, ciągłe poczucie zmienności i tego, że nie wiadomo co przyniesie jutro. To po nich widać - spójrzcie na nich - młodzi, a już zmęczeni. Warto

dać im po prostu trochę świętego spokoju: chwili bez mediów, telefonów, zadań, zmartwień. Po prostu nic. I aż nic.

Dla mnie był to rok niezwykle rozwojowy. Jednak wszystko, co dobre w historii cywilizacji, także piękny człowiek, rodzi się w bólu. Mnie czyni to mocniejszym oraz nadaje głębszej i bardziej przestrzennej oraz wielowątkowej perspektywy. Z pewnością wychodzę z tego roku będąc poniekąd innym człowiekiem i dużo bardziej zdaję sobie sprawę, co mi się w życiu podoba. Nie wiem czy to domena wieku, ale skóra robi się twardsza. A może to właśnie już znak tych czasów...

Gdy jest mi naprawdę ciężko i przygniata mnie ta huśtawka to po prostu tańczę. Robię sobie takiego krótkiego dziesięciminutowego i jednoosobowego Sylwestra. Po prostu tańczę z bezradności, w rytm ironii losu. I odpuszcza. Bo czasami po prostu trzeba przegrać. Nie ma co się napinać. Lubię wtedy spać na dno, położyć się na nim jak w ciepłym łóżeczku, a potem odbić się do góry. I wystrzelić nadzieją nowych pomysłów. Czasem z bezsilności, przegrania i bezradności rodzą się te najlepsze pomysły. Ale najpierw trzeba odpuścić.

Życzę Wam na Nowy Rok byście na chwilę dali sobie spokój. Dosłownie.



## 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 Inspire! International Awards. Jego projekty publikowane są regularnie na świecie, a jego można spotkać na naszej zatoce, gdzie surfuje na desce elektrycznej.

# Jaka piękna samowolka

# WNĘTRZE, W KTÓRYM CHCE SIĘ PRZEBYWAĆ

**Delikatne, naturalne materiały i mocne akcenty. Kojąca atmosfera. W otuleniu natury i bliskiej odległości od morza, na prestiżowym osiedlu Nadmorski Dwór w gdańskim Brzeźnie, znajduje się komfortowy apartament zaprojektowany przez pracownię projektowania wnętrz Vzorovo.**

Wnętrze przeznaczone jest dla trzyosobowej rodziny, która dużo czasu spędza w domu, dlatego też istotną kwestią podczas projektowania było uzyskanie eleganckiej i nowoczesnej przestrzeni. Takiej, która będzie wygodna w codziennym użytkowaniu i przyjemna do przebywania.

Prace nad projektem pracownia rozpoczęła od przearanżowania przestrzeni. Z czteropokojowego mieszkania z łazienką i oddzielną toaletą projektanci zrobili apartament z przestronnym salonem z aneksem kuchennym, dużą sypialnią z garderobą, łazienką oraz pokojem dziecięcym. W korytarzu zaprojektowali także obszerną, ukrytą w okładzinie ściennej, zabudowę na pralkę, suszarkę i sprzęty gospodarstwa domowego.

Ten liczący prawie 90 mkw. apartament mimo swojej przestronności nie ma zbyt wielu okien. Pracowni Vzorovo zależało natomiast na tym, aby wnętrzu było jasne i dobrze doświetlone. Przestrzeń wypełniają więc kolory bieli, beży i jasnych szarości z kontrastowymi charakterystycznymi elementami czerni. Odpowiednio dobrane oświetlenie ma tu kluczowe znaczenie, w podwieszonym suficie wpuszczone zostały lampy funkcyjne, a dekoracyjne lampy wiszące i kinkiety tworzą wyjątkowy klimat wnętrza i dopełniają zaplanowaną koncepcję.

Delikatne, naturalne materiały: drewno, kamień, tkaniny, podkreślają tu mocne akcenty takie jak czarne dodatki, abstrakcyjny biało- czarny obraz czy wyrazisty wzór marmuru capraia. To właśnie marmur gra kluczową rolę we wnętrzu i powtarza się w częściach wspólnych mieszkania. Jego wyrazisty i kontrastowy układ żył przebiegających przez strukturę, nadaje charakterystyczny wygląd i tworzy efektowne powierzchnie na ścianach i podłogach.



Sypialnia to oaza ciszy i spokoju w wysmakowanym wydaniu. Okładzinę za łóżkiem tworzą pionowe panele tapicerowane, przeplatane się z przyciemnianymi lustrami, po bokach zakończone frezowanymi elementami lakierowanymi. Za szklanymi, przesuwными drzwiami ukryto przestronną garderobę. W dużej sypialni znalazło się także miejsce na toaletkę wkomponowaną w zabudowę, szklane fronty szafy pozwalają na uzyskanie efektu głębi w pomieszczeniu.

Apartament jest miejscem, w którym chce się przebywać. Naturalne materiały, jasne kolory i ciekawe akcenty tworzą przytulną i kojącą atmosferę. Dzięki licznym zabiegom aranżacyjnym projektanci uzyskali odpowiednie miejsce do życia dla inwestorów, tak aby mogli cieszyć się komfortem, estetyką i funkcjonalnością.



# EUROPE 40UNDER40 DLA TRÓJMIEJSKIEGO ARCHITEKTA

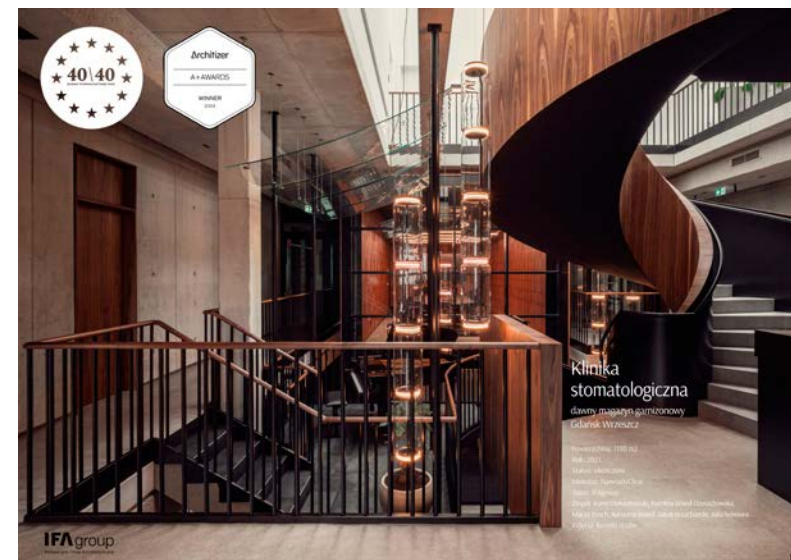
Nagroda „40 under 40” to jedno z najważniejszych wyróżnień w świecie młodej architektury. Laureaci są wybierani przez niezależne jury na podstawie przedstawionych projektów, które pokazują ich zdolności twórcze i potencjał do kształtowania przyszłości tej dziedziny. W tegorocznym składzie jury znaleźli się uznani specjaliści, m.in. María González Aranguren (adiunkt w Szkole Architektury Uniwersytetu Wirginii), dr Elena Douvrou (prodziekan Wydziału Architektury w Metropolitan College) oraz dr Piotr Kuczia (założyciel KUCZIA Architects). To dowód na ogromną rangę tej nagrody oraz jej międzynarodowy zasięg.

Każdy nominowany architekt zobowiązany jest przedstawić swoje projekty – maksymalnie trzy – i to w oparciu o nie jury stara się wybrać tych, którzy mają szansę w znaczący sposób wpłynąć na współczesną architekturę i w przyszłości będą kształtować jej kierunki.

Tegoroczna gala wręczenia nagród, organizowana przez The European Centre for Architecture Art Design and Urban Studies oraz The Chicago Athenaeum: Museum of Architecture and Design, odbyła się w Atenach.

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: YIANNIS SKANTZOS

**Kamil Domachowski, założyciel i główny architekt trójmiejskiej pracowni IFAgroup, znalazł się na prestiżowej liście Europe 40 under 40 – zestawieniu najbardziej obiecujących europejskich architektów poniżej 40. roku życia.**



- Jestem zaszczycony, że w tym roku jury wyróżniło mnie tak prestiżowym tytułem. Oczywiście odbieram to wyróżnienie jako nagrodę dla całego naszego zespołu IFAgroup. To działa bardzo mobilizująco do dalszej pracy – komentuje Kamil Domachowski.

Dzięki nagrodzie „40 under 40” Kamil Domachowski dołączył do prestiżowego grona wybitnych młodych architektów, a sam udział w gali, oprócz prestiżowej nagrody, przyniósł możliwość nawiązania licznych relacji zawodowych, które mogą stać się początkiem wspólnych projektów na europejską skalę.

- Takie wydarzenia jak „40 under 40” to nie tylko wyróżnienie, ale też okazja do głębszej refleksji nad własną pracą. To dla mnie niezwykle ekscytujący moment. Jednak bardziej niż sama gala i wręcza-

nie wyróżnień, najcenniejsze były rozmowy i spotkania z innymi architektami. Poznałem wiele inspirujących osób i tak różnorodne podejścia projektowe, że już te kontakty są dla mnie bezcenne. Wymiana doświadczeń z innymi twórcami stała się największą wartością tego wydarzenia. Co więcej, niektóre rozmowy już zaowocowały obietnicą wspólnych projektów w przyszłości – mówi Kamil Domachowski.

IFAgroup, założona przez Domachowskiego, jest zespołem dziesięciu projektantów, którzy wspólnie tworzą wyjątkowe projekty architektoniczne, oparte na prostej estetyce i precyzji wykonania. Studio, dzięki swojemu podejściu, wyznacza nowe standardy w tworzeniu nowoczesnych i funkcjonalnych przestrzeni, które pozostają wierne minimalistycznym założeniom.

## KAMIL DOMACHOWSKI

to absolwent Politechniki Gdańskiej. W 2014 roku założył autorską pracownię IFAgroup, której projekty wyróżniają się minimalistycznym podejściem, naciskiem na funkcjonalność oraz precyzją detali.

Do najważniejszych osiągnięć IFAgroup z ostatnich lat należy I miejsce dla „Kliniki dentystycznej” w konkursie Architizer A+Awards w kategorii „szpitale i obiekty opieki zdrowotnej” w roku 2024, wyróżnienie w konkursie Archello Awards 2024, w kategorii „budynki opieki zdrowotnej”, „Dom Zosi” zdobył III nagrodę Stowarzyszenia Architektów Wnętrz za Wnętrze Roku 2023 w kategorii: wnętrza prywatne, a także został zwycięzcą głosowania publicznego w konkursie Archello Awards 2024 w kategorii „wnętrza prywatne”, „Dom w Gdyni” został nominowany do nagrody za Najlepszy Obiekt Architektoniczny 2020r. w konkursie „Polski Cement w Architekturze”, organizowanym przez Stowarzyszenie Architektów Polskich, pracownia zdobyła wyróżnienie w konkursie SARPu na Nowy Pawilon Muzeum Narodowego w Warszawie - 2022r., wyróżnienie w konkursie na rozbudowę Teatru w Kielcach – 2017r.

# PRZYJEMNOŚCI

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

„Lepiej złamać obie nogi, niż miejscowe jeść pierogi” – pisała Wisława Szymborska. W słowie lepiej może zawarta być forma presji lub doza poczucia humoru, jeśli potraktujemy je śladem Noblistki. O tym, co „lepiej niż” w najnowszym Pojedynku rysowników Paweł Smardzewski i Kasia Stromska.



NIKA KURELSKA

ilustratorka, miłośniczka podróży i designu, kocha odkrywać nowe/nieznane, zarówno w naturze jak i w sztuce

**Rysuję, bo ...** lubię zagłądać w głębi swojej głowy.

**Mój pierwszy rysunek przedstawiał ...** misia.

Nożyczki i kolorowy papier... **pobudzają moją kreatywność.**

**Artysta dojrzewa, kiedy ...** zbiera doświadczenia. Fajne i nefajne.

**Największe wyzwanie to ...** słuchanie swoich potrzeb w pracy kreatywnej, akceptacja pauzy twórczej.

**Przyjemności to ...** dawanie sobie i innym czasu.

**Nieprzyjemności to ...** poczucie presji.

**Przyjemnie jest ...** odnajdywać szczęście w małych rzeczach.

**Przyjemniej jest ...** widzieć je w codzienności.

**Najprzyjemniej jest ...** dzielić to z bliskimi.



# Pojedynek Rysowników



KASIA ŻELEWSKA

absolwentka grafiki na ASP w Gdańsku, ilustratorka, projektantka, miłośniczka tkaniny i szycia.

**Rysuję, bo ...** lubię dzielić się wrażeniami.

**Mój pierwszy rysunek przedstawiał ...** najprawdopodobniej kota.

Piękne miejsca i natura ... **pobudzają moją kreatywność.**

**Artysta dojrzewa, kiedy ...** tworzy odpowiedzialnie i uczy się akceptować zarówno sukcesy, jak i porażki.

**Największe wyzwanie to ...** znalezienie równowagi między inspiracją, a krytyką.

**Przyjemności to ...** chwile w pełnym skupieniu.

**Nieprzyjemności to ...** moment, w którym narzędzie i materiały nie współpracują tak, jakbym chciała.

**Przyjemnie jest ...** czuć, że praca jest skończona i kompletna.

**Przyjemniej jest ...** dzielić się swoją sztuką z innymi i widzieć ich reakcje.

**Najprzyjemniej jest ...** gdy twórczość wywołuje emocje.





— MADE IN 3CITY —

# SIELAVA

## BIŻUTERIA INSPIROWANA BAŁTYKIEM

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: ANIA KOSIK

**Marka Sielava to wyjątkowa opowieść powstała z potrzeby serca, z pragnienia zachowania rodzinnych tradycji jubilerskich i miłości do Bałtyku. To historia, która zaczyna się od osobistych wspomnień i pasji, a rozwija w formie autorskiej biżuterii – pełnej nadmorskich symboli i emocji.**

Fundamenty Sielawy sięgają jubilerskich tradycji rodzinnych. Twórca marki, zainspirowany talentem ojca, wybitnego jubilera, postanowił kontynuować dzieło, łącząc je z własnymi przeżyciami. Nadmorskie wspomnienia – zachody słońca za klifami Jastrzębiej Góry, dźwięk fal czy surowe piękno sztormowego morza – stały się kluczowym źródłem inspiracji. Wspólnie z żoną Agatą, która całe dzieciństwo spędziła nad wodą, postanowili przenieść te chwile na grunt artystyczny. Tak narodziła się Sielava.

- Wszystko zaczęło się od pragnienia kontynuowania dzieła mojego taty, wybitnego jubilera, którego umiejętności i pasja były dla mnie zawsze inspiracją. To właśnie on zaszczerpił we mnie miłość do tworzenia rzeczy wyjątkowych – opowiada Aron Lipiński, twórca marki. - Chcieliśmy, aby nasze projekty przypominały o radości, szczęściu i bez troskich chwilach spędzonych nad morzem, a sama biżuteria była nie tylko pięknym dodatkiem, ale też symbolem tych emocji – czymś, co można zabrać zawsze ze sobą – podkreśla.

### NADMORSKIE SYMBOLE W BIŻUTERII

Pierwsza kolekcja Sielawy narodziła się trzy lata temu i od samego początku miała być czymś więcej niż tylko biżuterią, miała opowiadać historie, które pachną morzem i brzmiały echem fal. Nieprzypadkowo więc sercem kolekcji była Muszelka Mya – subtelny symbol wspomnień z dzieciństwa, który przenosi nas na brzeg plaży. W kolekcji znalazło się również miejsce dla Deski Surfingowej, która – jak mówi Agata – jest jej osobistym manifestem wolności. - Dorastałam z morzem i deską pod pachą. Kitesurfing to moja pasja od dziecka, więc ten projekt musiał się pojawić

– przyznaje. Z kolei Fala to ukłon w stronę dzikiego i nieokiełznanego Bałtyku. To właśnie taka natura morza inspirowała do stworzenia tej dynamicznej formy.

- Uwielbiam ten widok zimą, kiedy morze pokazuje swoją potęgę. Najbardziej pamiętam sztormowy dzień, gdy fale dosłownie zapierały dech w piersiach – ten obraz musiał znaleźć swoje miejsce w naszej biżuterii – wspomina Aron.

Absolutnym hitem kolekcji okazała się Flądra, która w symboliczny sposób oddaje troskę o życie w Bałtyku. To hołd dla życia w Bałtyku, które stopniowo zanika. Nie mogło zabraknąć także akcentu w postaci Mewy śmieszki – ptaka, którego nie sposób pominąć, będąc nad morzem. To projekt pełen humoru, który świetnie oddaje dwoistość postrzegania tego ptaka. Dla mieszkańców wybrzeża mewa często bywa uciążliwa – znana jest ze swojego skrzeczenia, odważnych kradzieży jedzenia prosto z rąk i nieustannego zostawiania śladów swojej obecności. Jednak dla turystów, przyjeżdżających nad Bałtyk z całej Polski, Mewa śmieszka to kwintesencja nadmorskiego klimatu, symbol wakacyjnego relaksu i bez troski.

- Trudno wyobrazić sobie wybrzeże bez jej charakterystycznej sylwetki na tle morza – to nieodłączna część tego unikalnego krajobrazu. Spacerując po plażach Pomorza, nie sposób jej nie zauważyć, dlatego postanowiliśmy uhonorować ją w naszej biżuterii – mówi twórca Sielawy.

### EWOLUCJA I NOWOCZESNOŚĆ

Z czasem kolekcje Sielawy zaczęły się rozwijać, a do zespołu dołączyła Żaneta – osoba pełna kreatywno-





ści i nowatorskich pomysłów. Marka zyskała nowy wymiar, eksplorując tematykę flory i fauny Bałtyku. Glony, meduzy czy ślimaczki stały się motywami nowych projektów, tworzonych z wykorzystaniem zarówno nowoczesnych technik 3D, jak i tradycyjnego modelowania w wosku.

- Łączymy innowacyjność z tradycją, tworząc unikatową biżuterię, która odzwierciedla ducha Bałtyku. Nie zatrzymujemy się na tym, co już osiągnęliśmy. Mamy głowy pełne pomysłów i ogromną chęć dalszego rozwoju. Pragniemy, aby nasza biżuteria inspirowała, przywoływała wspomnienia i towarzyszyła naszym klientom w ich codziennym życiu – opowiada Żaneta Kaczmarzyk.

#### **FILOZOFIA ODPOWIEDZIALNOŚCI**

Twórcy Sielavy od początku stawiają na połączenie artystycznej jakości z ekologiczną odpowiedzialnością, co widać w każdym detalu ich działalności. Marka tworzy biżuterię, która nie tylko zachwyca designem, ale również niesie za sobą drugie życie materiałów. Stare, zniszczone czy niechciane elementy

biżuterii są przetwarzane i zyskują zupełnie nową formę i unikatowe wzory.

To podejście widać także w opakowaniach, które są kwintesencją minimalizmu. Plastik? Zapomnijcie – tutaj króluje papier z recyklingu. Biżuteria trafia do klientów w bawełnianych woreczkach, które nie tylko świetnie wyglądają, ale również chronią delikatne projekty na lata. Filozofia marki to coś więcej niż modny dodatek, to historia o świadomym podejściu do natury i potrzebie zmiany w sposobie, w jaki korzystamy z zasobów.

- Nasza marka to przede wszystkim emocje. Biżuteria Sielava to wspomnienia zamknięte w formie metalu, opowieści o morskich przygodach i miłości do natury. W każdym detalu zawarte jest to, co najpiękniejsze w Pomorzu: słone powietrze, piasek pod stopami, szum fal i ciepło zachodów słońca – tłumaczy Żaneta. - Nasze projekty wyróżniają się autentycznością i jakością. To biżuteria dla tych, którzy chcą zachować kawałek Bałtyku blisko siebie, niezależnie od tego, gdzie się znajdują. Wierzymy, że nasza biżuteria niesie za sobą opowieść, którą chcemy się dzielić – podsumowuje.



# H O T E L O F M A G I C

Przed nami wyjątkowy czas pełen okazji do spotkań – tych w gronie rodziny, przyjaciół, a może i w zupełnie nowym towarzystwie. Jedno jest pewne – każde spotkanie wymaga odpowiedniej oprawy. A w Reserved nie brakuje pomysłów na idealne stylizacje, czego najlepszym dowodem są te uchwyczone w sesji wizerunkowej Hotel of Magic. Wśród nich niezawodne, klasyczne rozwiązania, ale i bardziej ekstrawaganckie opcje. W końcu nie ma lepszego momentu na błysk, odważniejszą kolorystykę i spektakularne dodatki, niż sezon celebracji.



W kolekcji damskiej dominują sukienki, które zachwycają detalami – zmysłowymi koronkami, ekstrawaganckimi piórami i kolorowymi cekinami. Alternatywą dla nich są komplety, takie jak czerwony zestaw z imponującą różą na marynarce czy subtelnie połyskujący czarny tweedowy set. A na to wszystko must-have tego sezonu, czyli futrzane płaszcze z krótszym bądź dłuższym włosiem. Crème de la crème każdej stylizacji będą oczywiście akcesoria – bogata biżuteria oraz torebki i buty, które mają prawo błyszczeć bardziej niż na co dzień.

Męska odłona kolekcji, zaprojektowana na sezon celebracji, to szeroka gama koszul i marynarek – od klasycznych, gładkich modeli po te subtelnie połyskujące w odcieniach granatu czy ciemnej czekolady. Nieodłącznym elementem odświeżonych warstwowych stylizacji są również swetry z wełną i kaszmiem – z półokrągłym dekoltem, golfem czy polo. Nowości Reserved to także eleganckie dodatki, sporo modeli ze skóry, a także akcesoria na zimowe spacerunki – szaliki, czapki oraz rękawiczki.





# GINEKOLOG BEZ TABU

## DLACZEGO MŁODE POLKI WCIAŻ OMIJAJĄ GABINETY?

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

„To tylko rutynowa wizyta” – zdanie, które dla jednych brzmi jak coś naturalnego, a u innych wywołuje szereg negatywnych emocji: wstyd, lęk, skrępowanie. Dla wielu młodych Polek, szczególnie tych z generacji Z, gabinet ginekologiczny to przestrzeń pełna niewidzialnych barier. Jak wynika z raportu Kliniki.pl „Polka u ginekologa 2024”, aż 33% młodych kobiet w wieku 18–24 lat unika wizyt u ginekologa z powodów emocjonalnych. Dla porównania, w całej populacji kobiet problem ten dotyka 19%. Co sprawia, że najmłodsze pokolenie, wychowane w czasach większej otwartości, wciąż zmaga się z tak silnym oporem?



Milena Kabatnik

Zdrowie intymne kobiet to temat, który wciąż wymaga większej uwagi i przełamania tabu. Regularne wizyty u ginekologa powinny być naturalnym elementem troski o zdrowie, jednak dla wielu Polek nadal wiążą się z trudnościami, zarówno emocjonalnymi, jak i organizacyjnymi.

### GENERACJA Z: MIĘDZY EDUKACJĄ A SKRĘPOWANIEM

Generacja Z dorastała w erze internetu i mediów społecznościowych, gdzie otwartość na temat zdrowia, w tym intymnego, wydaje się normą. Jednak rzeczywistość pokazuje coś zupełnie innego. W szkołach nadal brakuje rzetelnej edukacji seksualnej, a rozmowy o zdrowiu intymnym często są tematem tabu w polskich domach. To, co młode kobiety słyszą w mediach czy od koleżanek, rzadko wystarcza, by przełamać ich obawy.

Statystyki wyraźnie pokazują, że to właśnie kobiety w wieku 18–24 lat najczęściej rezygnują z badań, zanim w ogóle przekroczą próg gabinetu. Wstyd jest barierą dla jednej na trzy młode Polki. Dla porównania, w całej populacji kobiet problem ten dotyczy 19%.

- Wstyd przed pierwszą wizytą w gabinecie ginekologicznym bardzo często wynika z tego, że rozmowy dotyczące zdrowia intymnego wciąż jeszcze bywają tematem tabu wywołującym skrępowanie. Tymczasem rolą nas wszystkich – zarówno lekarzy, jak i rodziców młodych dziewcząt, jest normalizowanie tego tematu – mówi lek. Milena Kabatnik z kliniki Invicta. - Jako lekarz wiem, że atmosfera w gabinecie ma ogromne znaczenie. Brak pośpiechu i zarezerwowanie odpowiednio dużo czasu na rozmowę, wyjaśnienie pacjentce, jakie badania zostaną wykonane i dlaczego są potrzebne, odpowiedzi na pytania i obawy, to wszystko pozwala nam zmniejszyć lęk przed nieznanym. Jeśli pacjentka przychodzi na wizytę po raz pierwszy, badanie nie musi się od razu odbywać jeśli nie ma ku temu wskazań. Przygotowanie mentalne do tego badania oswoi gotowość do kolejnego spotkania. Od nas – lekarzy w dużej mierze zależy, czy pacjentka będzie wracała na badania profilaktyczne bez strachu, czy będzie ich unikała ze względu na złe doświadczenia – dodaje.

Wstyd przed odsłonięciem ciała, strach przed oceną ze strony lekarza, a także brak wiedzy na temat tego, czego można się spodziewać podczas wizyty – to główne powody, dla których młode kobiety unikają badań ginekologicznych. Tymczasem w obliczu zmieniających się realiów społecznych, w tym coraz wcześniejszej inicjacji seksualnej, troska o zdrowie intymne staje się szczególnie istotna.

- Na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat stale obniża się wiek inicjacji seksualnej wśród młodych Polaków, obecnie dane naukowe pokazują, że 80% nastolatków podejmuje aktywności seksualne przed ukończeniem 18 roku życia. W związku z tym naturalnie stale rośnie świadomość seksualna młodych ludzi, a wszystkie badania ankietowe pokazują chęć i akceptację, zarówno rodziców



Radek Kozaryn



jak i młodych ludzi na wprowadzenie edukacji seksualnej do szkół. Brakuje niestety konkretnych, formalnych i usystematyzowanych działań w tym zakresie - jednak jakkolwiek byśmy na to patrzyli to się już dzieje i będzie postępować, a my możemy temu pomóc – mówi lek. Radosław Kozaryn, Specjalista Położnictwa i Ginekologii Best Clinic z Gdańska.

#### WSTYD TO NIEJEDYNA PRZESZKODA

Okazuje się, że wstyd to tylko jedna z barier, jakie napotykają młode Polki. Problemy organizacyjne, takie jak długie kolejki do ginekologów w ramach NFZ czy wysokie koszty wizyt prywatnych, również odgrywają istotną rolę. Sporo kobiet twierdzi także, że po prostu nie widzi potrzeby takich wizyt. Bariery jest także brak poczucia bezpieczeństwa. Jak podkreślają pacjentki, zdarza się, że lekarze w gabinecie są oschli, nieempatyczni, a czasem wręcz naruszają granice poprzez nieprofesjonalne komentarze. „Nie lubię tych wizyt” – to deklaracja co czwartej kobiety. Brzmi blaho, ale niesie za sobą realne konsekwencje dla zdrowia Polek.

- Tutaj niestety na pewno będzie wyraźny podział na Polskę dużych i małych miast. Możemy spokojnie uznać, że w obecnych dużych miastach poziom gabinetów i obsługi lekarskiej jest bardzo wysoki i spełnia wszystkie standardy. Wymusił to w najlepszy sposób po prostu wolny rynek oraz wysoka konkurencja. Inaczej jest niestety na obszarach powiatowych i gminnych, z dala od wielkich miast, gdzie według danych NFZ w 40% gmin nie ma nawet jednej poradni

ginekologicznej – zauważa lek. Radosław Kozaryn.

Dodatkowym czynnikiem jest płeć lekarza. Badania pokazują, że dla ponad 45% kobiet preferencją co do płci ginekologa ma kluczowe znaczenie. Zaufanie do kobiety-ginekologa, która często lepiej rozumie potrzeby pacjentek, pozwala wielu kobietom czuć się bardziej komfortowo podczas wizyty. Z drugiej strony, aż 35% Polek deklaruje, że płeć nie ma dla nich znaczenia, o ile lekarz jest kompetentny i potrafi stworzyć przyjazną atmosferę.

#### NOWOCZESNE GABINETY PRZELAMUJĄ BARIERY

Wizyta u ginekologa nie musi być źródłem stresu. Kluczem do zmiany jest stworzenie przestrzeni, która sprzyja budowaniu zaufania i komfortu. To nie tylko kwestia osobowości lekarza – choć empatia i delikatność odgrywają tutaj absolutnie kluczową rolę. Raport wskazuje, że największym problemem są zbędne komentarze, które pacjentki określają jako nieprofesjonalne i upokarzające. Do tego dochodzą bolesne badania, brak intymności, pośpiech oraz autorytarna postawa lekarza. Jak podkreślają eksperci, takie sytuacje zniechęcają do kolejnych wizyt i prowadzą do zaniedbań profilaktyki.

- Warunki w gabinetach ginekologicznych mogą oczywiście być różne, jednak uważam, że obecnie mamy dostęp do wielu nowoczesnych gabinetów i specjalistów, dla których troska o intymność i komfort pacjentki jest bardzo ważna.

Pacjentki przed umówieniem się na wizytę sprawdzają opinie na temat lekarza i kliniki, do której planują się umówić, są świadome swoich praw i bardzo dobrze, ponieważ to też mobilizuje specjalistów i kliniki do wdrażania i utrzymania wysokich standardów opieki – wyjaśnia lek. Milena Kabatnik.

Ważna jest także atmosfera gabinetu – przyjazne wnętrza, dbałość o intymność pacjentek, brak pośpiechu podczas konsultacji. Lekarze, którzy wykazują zrozumienie dla emocji pacjentek, mogą znacznie wpłynąć na ich podejście do regularnych wizyt.

- Idealny ginekolog to osoba empatyczna, delikatna, dająca poczucie komfortu i swobody, ale jednocześnie kompetentna i doświadczona w swoim fachu. To połączenie jest kluczowe, aby pacjentki mogły przełamać bariery psychiczne i skupić się na trosce o swoje zdrowie – komentuje Piotr Zimolzak, wiceprezes SW Research.

#### KIERUNEK: EDUKACJA I ZMIANA PODEJŚCIA

Raport „Polka u ginekologa 2024” jasno pokazuje, że klucz do zmiany leży także w edukacji. Świadome, dobrze poinformowane kobiety chętniej korzystają z profilaktyki. Warto, by temat zdrowia intymnego stał się częścią codziennych rozmów – w szkołach, domach i mediach. Akcje społeczne, które pokazują wagę regularnych badań,

również mogą odegrać ważną rolę w budowaniu świadomości.

Jednym z przykładów takich działań jest kampania „Nie bój się ginekologa”, która ruszyła w tym roku na TikToku. Lekarze i influencerzy wspólnie próbują przełamać stereotypy związane z wizytami ginekologicznymi, odpowiadając na pytania i rozwiewając wątpliwości młodych kobiet. To właśnie takie inicjatywy mogą pomóc pokoleniu Z oswoić się z tematem i zrozumieć, że dbanie o zdrowie intymne to nic wstydliwego.

- Na pewno w ostatnich latach pod tym względem odbyła się rewolucja. Dzisiaj na Instagramie i YouTube bez problemu znajdziemy tysiące podcastów, wywiadów czy krótkich postów, które niosą wartości edukacyjne i przełamują bariery. Na pewno przynosi to tylko wartość dodaną, a niektóre osoby, jak Mamagekolog czy dr Nalewczńska, śmiało możemy powiedzieć, że dołączyły do grona celebrytów – mówi lek. Radosław Kozaryn.

Pokolenie Z ma przed sobą szansę, by zmienić podejście do profilaktyki i uczynić zdrowie intymne priorytetem. Przełamanie wstydu i skrępowania jest trudne, ale możliwe. Wystarczy odpowiednia edukacja, otwartość w rozmowach na temat zdrowia intymnego oraz zmiana podejścia lekarzy i placówek medycznych. Bo zdrowie – jak słusznie zauważa Piotr Zimolzak z SW Research – zaczyna się od zaufania.



# KASHMIR SPA

## WYJĄTKOWE MIEJSCE DLA CIEBIE

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

**Są miejsca, do których lubimy wracać. Znamy personel, wiemy czego możemy się spodziewać. Dbając o swój wygląd i zdrowie nie chcemy ryzykować, tylko otrzymać najlepszą jakość usług. Takim salonem jest Kashmir Spa Malwina Markowska istniejące już 13 lat w Gdańsku. O początku, wyzwaniach i o tym co zmieniło się w branży beauty przez te lata rozmawiamy z właścicielką, Malwiną Markowską.**

**Na początek poproszę o dokończenie przez Panią zdania: Kashmir Spa to...**

Kashmir spa to miejsce, gdzie klienci nie tylko korzystają z profesjonalnych zabiegów, ale również otrzymują pełne wsparcie w dążeniu do pięknej, zdrowej skóry i trwałych rezultatów. Sukces Kashmir SPA to przede wszystkim pasja do zawodu, stały rozwój oraz budowanie długotrwałych relacji z klientami. Salon nieustannie wprowadza nowości – zarówno w dziedzinie kosmetyki, jak i w podejściu do obsługi klienta. Jako pierwszy w Trójmieście wprowadził aplikację lojalnościową, w której klienci zbierają punkty za każdą wydaną złotówkę, wymieniane na nagrody w postaci kosmetyków własnej marki lub zabiegów. Aplikacja oferuje także ekskluzywne zabiegi i prezenty dostępne tylko dla jej użytkowników.

**Od czego to wszystko się zaczęło i skąd zrodził się pomysł na założenie salonu?**

Kashmir SPA w Gdańsku powstało w 2011 roku z pasji do kosmetyki oraz chęci stworzenia wyjątkowego miejsca, które łączyłoby najwyższą jakość obsługi z nowoczesnymi rozwiązaniami w pielęgnacji twarzy i ciała. Postawiłam sobie za cel oferowanie klientom usług na najwyższym poziomie, ale w atmosferze relaksu i odprężenia. Nazwa „Kashmir” symbolizuje gładkość skóry, porównywaną do luksusowego materiału, a „SPA” odnosi się do chwili wytchnienia, jaką pragnie zapewnić każdemu odwiedzającemu. Początkowo była to niewielka, jednoosobowa działalność, jednak dzięki zaangażowaniu i rozwojowi szybko zdobyła zaufanie klientów. Wkrótce Kashmir SPA przeniosło się do większego lokalu z czterema gabinetami zabiegowymi, a w 2023 roku otworzyliśmy kolejną lokalizację na Kaszubach, w prestiżowym Hotelu Kozi Gród. To dowód na to, że Kashmir SPA jest nie tylko miejscem relaksu, ale też symbolem jakości i zaufania.

**Co znajdują u was klienci, którzy chcą zadbać o swój wygląd?**

Oferta jest niezwykle szeroka – obejmuje zaawansowane technologie medyczne, takie jak Endermologia LPG Alliance SPA (jedyna na Pomorzu), fala uderzeniowa BTL, a także terapie manualne, np. Facemodelling, masaż Kobido czy zabiegi BRALIFT. To idealne uzupełnienie iniekcyjnych metod, takich jak mezoterapia igłowa czy biostymulatory tkankowe. W ofercie znajdują się także rytuały na ciało, masaże dla dwojga, kompleksowe zabiegi oprawy oka oraz makijaż permanentny, a nawet oddzielny gabinet do pedicure SPA. Klienci doceniają możliwość holistycznej pielęgnacji w jednym miejscu, od stóp po głowę.

**Za co cenią Pani salon stali klienci?**

Klienci doceniają profesjonalizm, indywidualne oraz holistyczne podejście do piękna i relaksu. Kashmir SPA to miejsce, gdzie każda wizyta staje się wyjątkowym doświadczeniem, a każdy klient może



poczuć się dopieszczony od stóp do głów. Dowodem na to są tysiące pozytywnych opinii na platformach takich jak Google, Booksy czy Trójmiasto.pl.

Podczas pierwszej wizyty przeprowadzamy szczegółowy wywiad kosmetyczny, który pozwala nam lepiej poznać potrzeby klienta. Każdy klient otrzymuje od nas indywidualny Beauty Plan, który zawiera dokładne wskazówki dotyczące zabiegów, pielęgnacji w domu oraz rekomendacje stylu życia wspierającego zdrowy wygląd skóry. Dbamy również o środowisko i wygodę naszych klientów, dlatego pracujemy na tabletach i korzystamy z aplikacji Beauty Check, dzięki której eliminujemy potrzebę używania papieru. Wszystkie zalecenia pozabiegowe są przesyłane klientowi drogą mailową.

**Dzieli się Pani również swoją wiedzą prowadząc bloga. O czym on jest?**

Aby poszerzać świadomość i edukować naszych klientów, prowadzę również bloga, na którym dzielę się ciekawostkami z zakresu kosmetyki, rozwiązaniami powszechnych problemów skórnych oraz wskazówkami dotyczącymi systematyczności, prewencji i pielęgnacji domowej. Podkreślam także znaczenie takich elementów jak odpowiednie nawodnienie, zbilansowana dieta czy zdrowy sen – to kluczowe filary, które wspierają efekty terapii kosmetycznych.



bronzé  
studio



ZDROWA OPALENIZNA | ŚWIATŁOTERAPIA | MANICURE | PEDICURE

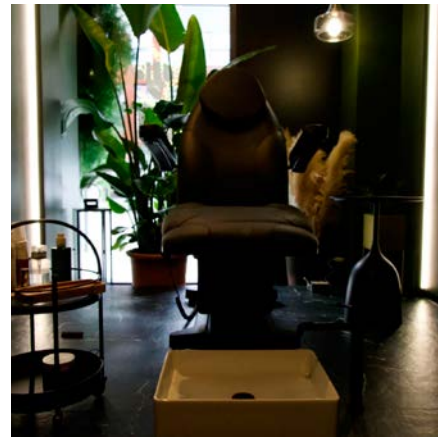




## NAJWYŻSZA JAKOŚĆ USŁUG

# MANICURE I PEDICURE NA GARNIZONIE

W Trójmieście powstały pierwsze salony, które wyznaczają nowy standard elegancji w pielęgnacji paznokci oraz stylizacji brwi i rzęs. Te miejsca to odpowiedź na rosnące oczekiwania klientów, którzy pragną nie tylko profesjonalnych usług, ale również wyjątkowego komfortu, godnego europejskich salonów.



### USŁUGI NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

Salony oferują kompleksową gamę usług pielęgnacyjnych. Na najwyższym poziomie wykonywane są zarówno manicure, jak i pedicure, z dbałością o każdy detal. Stylistki nie tylko perfekcyjnie zajmują się paznokciami, ale także oferują indywidualne podejście do każdego klienta, doradzając w kwestii wyboru odpowiednich kolorów czy technik. W ofercie znajdują się także usługi stylizacji brwi i rzęs, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem.

### NOWOCZESNY DESIGN I KOMFORTOWE ROZWIĄZANIA

Od samego wejścia goście salonów czują się wyjątkowo. Na klientów czeka elegancka recepcja, która od razu wprowadza w atmosferę profesjonalizmu. Obsługa salonu podczas całej wizyty dba o klientów oraz ich komfort podając napoje, doradzając w wyborze stylizacji oraz informując o aktualnych atrakcyjnych ofertach cenowych, a przy wyjściu znajdzie w naszym grafiku dla Ciebie dogodny termin do ulubionej stylistki. Ponadto, z myślą o bezpieczeństwie, dla każdego klienta, dostępne są osobne szafki na rzeczy osobiste, zamknięte na kluczyk. W salonach zadbano także o przestronność na stanowiskach stylistek. Każde z nich jest oddzielone, co pozwala na pełen komfort podczas zabiegów. Dzięki odpowiednio zaplanowanej przestrzeni, każda osoba ma poczucie prywatności, a dźwięki z innych stanowisk nie zakłócają relaksu. Co więcej, przy każdym biurku znajduje się dodatkowa półka na torebkę oraz zasłonięte miejsce na filiżankę kawy, szampana czy inny napój, co pozwala w pełni cieszyć się chwilą odprężenia. Dodatkowo salony oferują osobny pokój VIP, w którym można wykonać każdą stylizację manicure, pedicure, combo i przy okazji cieszyć się pełną intymnością.

### ATRAKCYJNE PAKIETY LOJALNOŚCIOWE - ZYSKAJ STAŁY RABAT -20%!

Dla klientów salony przygotowały wyjątkową ofertę lojalnościową, która pozwala na korzystanie z usług w jeszcze bardziej korzystnych cenach. Przykładem jest pakiet 3 wizyt, dzięki któremu można uzyskać 20% zniżki na zabiegi. To doskonała okazja, aby zadbać o swoje paznokcie, brwi i rzęsy, a przy tym oszczędzić na kolejnych wizytach.

### WYGODNE ZAPISANIE SIĘ NA WIZYTĘ

Aby umówić się na wizytę, klienci mogą skorzystać z kilku wygodnych opcji. Zapisy są możliwe zarówno telefonicznie +48 666 636 468, przez aplikację Booksy (majlis.booksy.com) lub w recepcji salonów ul. Norwida 4, 80-280 Gdańsk oczywiście na osiedlu Garnizon.

### MĘSKI SALON PAZNOKCI LWY GDAŃSKIE I HIT OSTATNICH MIESIĘCY!

W naszym salonie LWY GDAŃSKIE oferujemy manicure, pedicure oraz SPA dla dłoni i stóp dla mężczyźni. W ciągu ostatnich miesięcy hitem naszego salonu stała się innowacyjna usługa SOS - nie obgryzaj paznokci, dzięki której nasi klienci pozbywają się tego nawyku. Stylistki doradzają jak dbać o paznokcie, dodatkowo wykonują personalizowane zabiegi na dłonie, które odbudowują płytkę.

Dołącz do nas i zadбай o swoje dłonie w sposób, który jest skuteczny i męski.



# MILO • SZA

A P A R T A M E N T Y

+48 788 028 222

sprzedaz@abinwestor.pl

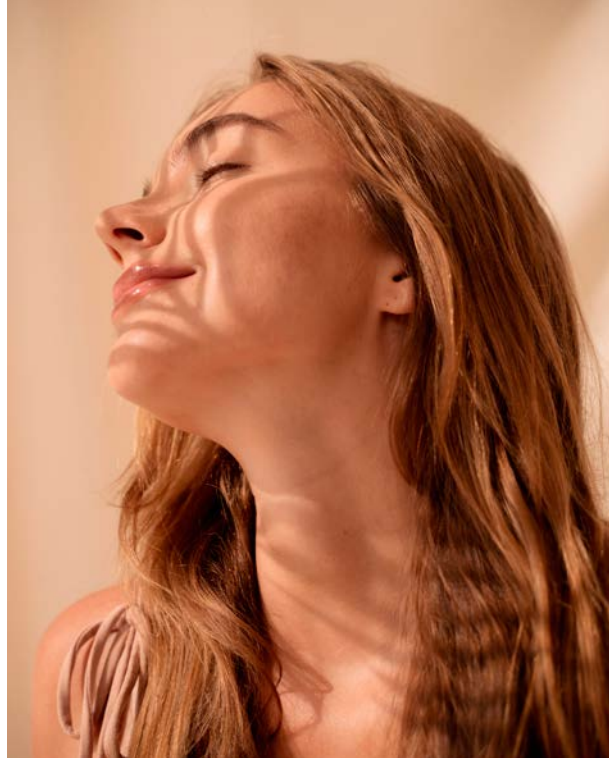
abinwestor.pl

MAJLIS



Gdańsk Garnizon, Cypriana Kamila Norwida 4





# ZABIEGI, KTÓRE KRÓLUJĄ

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

**Medycyna estetyczna to dziś coś więcej niż chwilowa moda. Dzięki nowoczesnym technologiom i coraz bardziej naturalnym efektom stała się nieodłącznym elementem dbałości o zdrowie, wygląd i dobre samopoczucie. Które zabiegi cieszą się największą popularnością? Jakie będą dominować w 2025 roku? Sprawdzamy, co oferują najlepsze kliniki w Trójmieście.**

Medycyna estetyczna to dynamicznie rozwijająca się dziedzina, która dzięki nowoczesnym technologiom pozwala osiągnąć spektakularne efekty, poprawiając nie tylko wygląd, ale i samopoczucie. Dbłość o urodę przestaje być jedynie modnym trendem – dla wielu staje się integralną częścią holistycznego podejścia do zdrowia i jakości życia.

## SEZONOWOŚĆ ZABIEGÓW – KIEDY WARTO?

Zabiegi medycyny estetycznej, choć dostępne przez cały rok, mają swoją sezonowość. Zimą możemy pozwolić sobie na bardziej inwazyjne procedury, które działają w głębszych warstwach skóry i pomagają przywrócić jej jędrność oraz zdrowy wygląd. Do najpopularniejszych należą: radiofrekwencja mikroigłowa (intensywna regeneracja skóry), zabiegi laserowe (usuwanie przebarwień, blizn czy drobnych zmarszczek) oraz zabiegi chirurgiczne (blefaroplastyka czy labioplastyka).

W cieplejszych miesiącach warto skupić się na zabiegach pielęgnacyjnych i nawilżających, które zabezpieczą skórę przed przesuszeniem i utrzymają jej zdrowy wygląd. Klasyczne procedury, takie jak botoks, pozostają popularne przez cały rok, skutecznie redukując zmarszczki mimiczne i zapobiegając ich pogłębieniu. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się również stymulatory tkankowe, które działają nawilżająco, poprawiają jakość skóry i sprawiają, że wyglądamy młodo i promiennie.

- Zimą możemy działać głębiej, latem natomiast skupiamy się na ochronie i odżywieniu skóry. Kluczowe jest dostosowanie zabiegów do pory roku, aby uzyskać najlepsze efekty bez ryzyka podrażnień – wyjaśnia Radosław Kozaryn z Best Clinic.

## TRENDY NA 2025 ROK

W nadchodzącym roku zabiegi zapewniające naturalny efekt z pewnością będą zyskiwać na popularności. Eksperti podkreślają, że pacjenci coraz częściej rezygnują z radykalnych zmian na rzecz delikatnego podkreślenia rysów twarzy i dbania o harmonijny, zdrowy wygląd. Naturalność stała się nowym wyznacznikiem piękna.

- Prym wiodą zdecydowanie zabiegi zapewniające naturalny i długotrwały efekt, nie modelujące rysów twarzy a pozwalające je podkreślić

i utrzymać w doskonałej formie. We współczesnych czasach zależy nam na przedłużeniu młodości, utrzymaniu nas w dobrej formie, która zapewni świetne samopoczucie i promienny wygląd – dodaje Radosław Kozaryn z Best Clinic.

W Trójmieście nie brakuje renomowanych miejsc, w których można oddać się w ręce profesjonalistów. Kliniki takie jak Best Clinic, Medissima czy Royal Med Clinic oferują szeroką gamę zabiegów, łącząc nowoczesne technologie z indywidualnym podejściem do każdego pacjenta. Kluczem do sukcesu jest świadomy wybór kliniki oraz specjalisty, który zadba o naszą urodę z dbałością o bezpieczeństwo i komfort.

1. Nieinwazyjne modelowanie sylwetki za pomocą masażu podciśnieniowego
2. Hydrafacial - kompleksowe oczyszczanie i nawilżanie skóry
3. Botoks i wypełniacze skórne na bazie kwasu hialuronowego
4. Laserowe odmładzanie skóry - fotoodmładzanie IPL, usuwanie przebarwień
5. Mikronakłucia RF - połączenie mikronakłuwania z energią radiofrekwencyjną
6. Zabiegi HIFU - nieinwazyjny lifting skóry za pomocą skoncentrowanych ultradźwięków
7. Mezoterapia igłowa i mikroigłowa
8. Zabiegi z użyciem osocza bogatopłytkowego (PRP)

## TOP ZABIEGI

### POLECANE KLINIKI

**BEST CLINIC**  
Al. Zwycięstwa 239/1, Gdynia

**MEDISSIMA**  
ul Dębinki 7a/1, Gdańsk

**ROYAL MED CLINIC**  
Al. Zwycięstwa 239/1, Gdynia

# MEDISSIMA

PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

CHIRURGIA PLASTYCZNA  
I MEDYCyna ESTETYCZNA

CHIRURGIA RĘKI  
I ORTOPEDIA

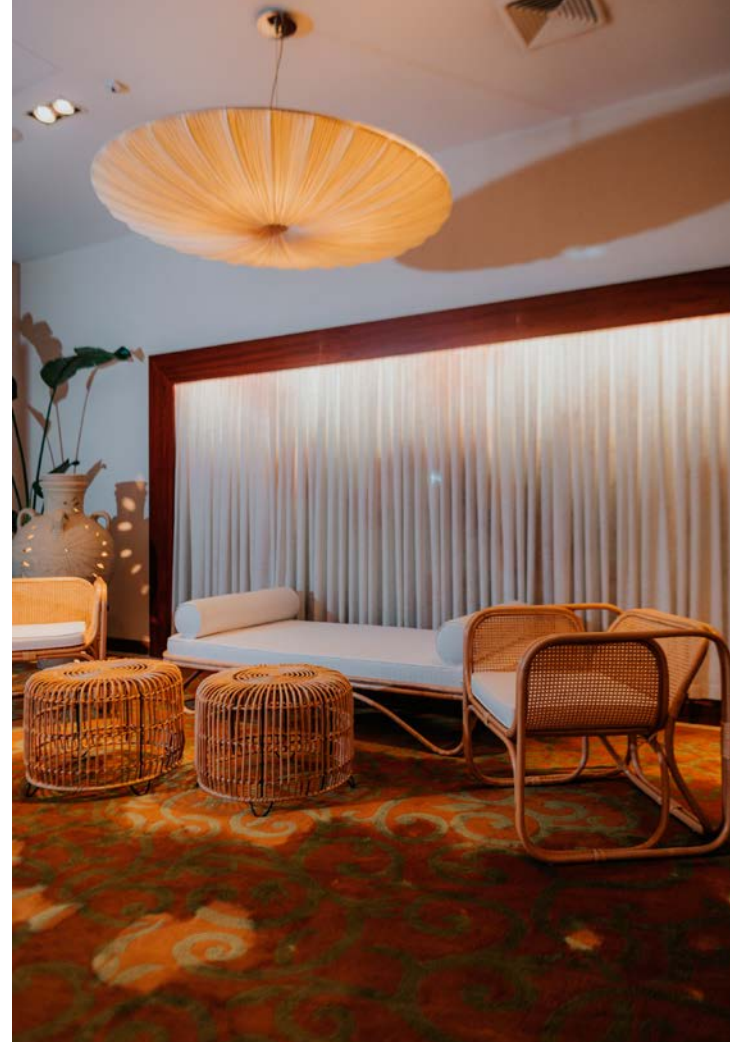
PSYCHIATRA · PSYCHOLOG · CHIRURG

DIETETYKA · BARIATRIA



MEDISSIMA | 80-211 GDAŃSK, UL. DĘBINKI 7A/1 | TEL +48 733 310 080

WWW.MEDISSIMA.PL



# SHERATON MEDIA DAY

AUTORKA: ALEKSANDRA STARUSZKIEWICZ | FOTO: EDYTA STEĆ

**Sopocki Sheraton na dwa dni zamienił się w oazę relaksu dla przedstawicieli mediów z całej Polski. Wszystko za sprawą nowej odsłony Sea Soul Spa – miejsca, które obiecuje harmonię, odprężenie i świadomy odpoczynek. W wydarzeniu uczestniczyli dziennikarze z takich tytułów, jak Vogue, Pani, Twój Styl, Zwierciadło, Elle.pl, Glamour, Trojmiasto.pl oraz Prestiż Magazyn Trójmiejski. Program? Pełne zanurzenie w filozofii Sea Soul Spa – warsztaty pielęgnacyjne, nocleg w luksusowych wnętrzach i czas na błogi relaks. Wszystko po to, by poczuć, czym naprawdę jest świadomy wypoczynek.**

Sheraton Media Day w Sopocie stał się okazją do zaprezentowania nowej odsłony Sea Soul Spa – przestrzeni relaksu i odnowy w Hotelu Sheraton. Dwudniowe wydarzenie zgromadziło dziennikarzy z całej Polski, którzy mieli szansę poznać filozofię miejsca i doświadczyć jego odświeżonego podejścia do wellness. Spotkanie, odbywające się tuż nad brzegiem Bałtyku, połączyło warsztaty, relaksacyjne rytuały oraz aktywności inspirowane naturą.

Pierwszy dzień rozpoczął warsztat aromaterapii z marką Aromatherapy Associates, która swoją filozofię opiera na zrównoważonym podejściu do natury i ludzi. Ręcznie mieszane olejki, wykorzystujące czyste, naturalne oleje eteryczne, to nie tylko pielęgnacja ciała – to także holistyczna troska o emocje i samopoczucie. Aromaterapia jest kluczowym elementem

nowej oferty Sea Soul Spa, która w połączeniu z technikami oddechowymi, stanowi esencję filozofii świadomego wypoczynku.

Kolejny dzień przyniósł poranny rozruch na sopockiej plaży z Olą Żelazo – trenerką fitnessu, jogi, pilatesu i jogilatesu. Energiczny start ustąpił miejsca kolejnym warsztatom, tym razem pielęgnacyjno-rewitalizującym – „Z morza dla skóry” z marką Phytomer, pionierem biotechnologii morskiej. Kosmetyki tej marki, bogate w naturalne składniki pozyskiwane z głębin oceanu, skutecznie regenerują skórę, a jednocześnie odżywiają zmysły. Wieczór zwińczył koncert gongów i mis tybetańskich w Relax Roomie oraz kolacja w restauracji Polskie Smaki, której menu idealnie komponowało się z atmosferą relaksu i wyciszenia.

## NOWOCZESNY DESIGN I BLISKOŚĆ NATURY

Niedawny remont Sea Soul Spa nadał strefie wellness świeży, nowoczesny wygląd, w którym elegancja harmonijnie współgra z naturalnymi elementami. Basen otoczony jest subtelnym oświetleniem, które wprowadza spokojną atmosferę, a hydropool z solanką z lokalnych źródeł oferuje niezrównane właściwości zdrowotne i relaksacyjne. Przystronne jacuzzi oraz deszczowe grotty z aromaterapią dopełniają doświadczenia, pozwalając na pełne odprężenie i regenerację. Tepidarium to ciche schronienie z podgrzewanymi leżakami, idealne na filiżankę herbaty po relaksującej sesji.

Filozofia Sea Soul Spa to świadomy wypoczynek – holistyczne podejście, które łączy aromaterapię, rytuały inspirowane morzem i pracę z oddechem. Dzięki unikalnej lokalizacji nad samym brzegiem Bałtyku, doświadczenie wellness nabiera tu jeszcze głębszego wymiaru – morskie powietrze, szum fal i widok bezkresnej wody tworzą idealne tło dla prawdziwego relaksu.

## ZABIEGI DLA KAŻDEGO

Nowe menu zabiegów w Sea Soul Spa to przemyślana oferta, która odpowiada na różnorodne potrzeby gości – zarówno kobiet, mężczyzn, jak i par. Każdy rytuał został zaprojektowany z myślą o harmonii ciała i umysłu, korzystając z dobrodziejstw naturalnych składników, w tym bogactw pochodzących z morza.

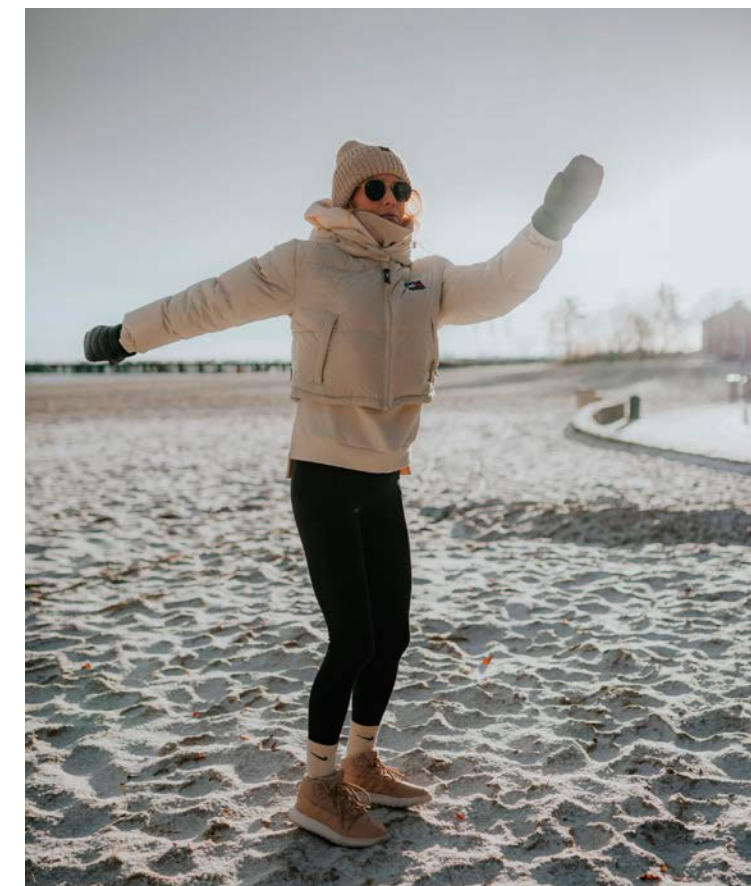
Dla kobiet przygotowano zabiegi wspierające równowagę hormonalną oraz naturalne piękno. Wśród propozycji znajdują się także masaże relaksacyjne i modelujące, które pomagają zredukować napięcie mięśniowe, przywracając poczucie lekkości i wewnętrznego spokoju. Mężczyźni mogą skorzystać z terapii redukujących stres oraz zabiegów regeneracyjnych, które koncentrują się na niwelowaniu zmęczenia i napięcia. To propozycja idealna dla tych, którzy szukają chwili wytchnienia w napiętym grafiku. Parom dedykowane są wspólne ceremonie. Zabiegi dla dwojga obejmują masaże w specjalnie przygotowanych pokojach z romantyczną atmosferą, a także wspólne rytuały pielęgnacyjne, które tworzą przestrzeń do odpoczynku i bliskości.

W nowej ofercie Sea Soul Spa nie brakuje również ekskluzywnych zabiegów na twarz, które łączą najnowsze osiągnięcia kosmetyologii z naturalnymi składnikami, takimi jak algi morskie czy minerały. To nie tylko odżywienie skóry, ale także głęboka regeneracja i ukojenie dla zmysłów.

## DLA GOŚCI HOTELOWYCH I MIESZKAŃCÓW SOPOTU

Sea Soul Spa to nie tylko propozycja dla gości hotelowych. Dzięki programowi „codziennego aktywnego członkostwa” lokalni mieszkańcy mogą korzystać z basenu, siłowni, zajęć fitness i strefy wellness. To idealne miejsce dla tych, którzy chcą wprowadzić do swojego życia zdrowe nawyki, niezależnie od tego, czy są w Sopocie na chwilę, czy na dłużej.

Sheraton Media Day z pewnością dało zaproszonym dziennikarzom okazję do bliższego poznania odświeżonej filozofii Sea Soul Spa. Dwudniowe wydarzenie pokazało, że nowe menu zabiegów, warsztaty oraz przestrzeń wellness stawiają na świadomy wypoczynek i holistyczne podejście do relaksu. Aromaterapia, techniki oddechowe czy rytuały inspirowane morzem to elementy, które wyróżniają ofertę spa na tle innych miejsc tego typu. Spotkanie było nie tylko szansą na relaks, ale też na praktyczne zapoznanie się z trendami, które definiują współczesne podejście do wellness.





# ODKRYJ MAGIĘ SAUNARIUM THERA WELLNESS

**Thera Wellness, prestiżowe centrum spa w Sopotie, oferuje możliwość odkrycia wyjątkowych form relaksu i regeneracji w przestrzeni łączącej luksusowe warunki z holistycznym podejściem do zdrowia. Tu ciało i umysł znajdują wspólny rytm, pozwalając na pełne odprężenie.**

Jednym z najważniejszych elementów Thera Wellness jest saunarium – miejsce, w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością. Sauna, postrzegana jako wielowymiarowy rytuał, nie tylko oczyszcza i odpręża, ale także wspiera regenerację organizmu. Filozofia saunarium w Thera Wellness opiera się na uzdrawiającej mocy ciepła, oferując gościom niepowtarzalne doświadczenia dla zmysłów i zdrowia.

## DLACZEGO SAUNA JEST TAK NIEZWYKŁA?

Sauna to coś więcej niż tylko relaks – to naturalny sposób na oczyszczenie organizmu i wzmocnienie zdrowia. Podczas seansu w saunie następuje przyspieszenie krążenia krwi, a gruczoły potowe pracują intensywniej, wydalając toksyny. Proces ten bezpośrednio wpływa na pobudzenie układu odpornościowego.

Regularne korzystanie z sauny wspiera regenerację organizmu, poprawia samopoczucie i dodaje energii. W Thera Wellness każ-

dy rytuał saunowy postrzegany jest jako krok w stronę lepszego zdrowia i wewnętrznej harmonii.

## PRZESTRZEŃ ZMYŚLÓW

Saunarium Thera Wellness to miejsce, które zaskakuje różnorodnością doznań. W przestrzeni zaprojektowanej z myślą o relaksie i regeneracji znajduje się pięć unikalnych saun oraz wyjątkowe rytuały prowadzone przez doświadczonych saunamistrzów.

Sauna sucha, znana również jako fińska, to klasyczna sauna o wysokiej temperaturze i niskiej wilgotności. To idealne miejsce na oczyszczenie organizmu, poprawę krążenia oraz wzmocnienie odporności. Regularne sesje pomagają redukować stres i zmęczenie, wspierając dobre samopoczucie.

W saunie parowej wilgotne powietrze w połączeniu z umiarkowanym ciepłem sprzyja głębokiemu oczyszczeniu skóry i odprężeniu

mięśni. To miejsce, w którym ciało odzyskuje równowagę, a skóra nabiera elastyczności i blasku.

Sauna ziołowa wprowadza gości w świat aromaterapii. Delikatna temperatura i naturalne olejki eteryczne mają kojący wpływ na ciało i umysł, wspierając regenerację i relaksację.

Tepidarium, inspirowane starożytnymi łaźniami rzymskimi, to idealne miejsce na relaks przed intensywnymi seansami saunowymi. Subtelne ciepło, podgrzewane kamienne ławy i delikatna koloroterapia pomagają w osiągnięciu stanu głębokiego odprężenia.

Rytuały błotne w łaźni błotnej (Rassoul) łączą właściwości oczyszczające i pielęgnacyjne. Delikatne ciepło w połączeniu z oczyszczającym błotem pozostawia skórę jedwabiście gładką i odżywioną, zapewniając wyjątkowe doznania pielęgnacyjne.

## SAUNA FIŃSKA NA ZEWNĄTRZ – KONTAKT Z NATURĄ

Zewnętrzna sauna fińska w Thera Wellness to przestrzeń, która łączy regenerację ciała z bliskością natury. Otoczona zielenią, stwarza idealne warunki do korzystania z cyklu nagrzewania i schładzania, wspierając układ krwionośny oraz odpornościowy. To właśnie w tej scenarii organizowane są aromatyczne rytuały prowadzone przez doświadczonych saunamistrzów – seanse, które pobudzają wszystkie zmysły.

## RYTUAŁY SAUNOWE – SZTUKA RELAKSU

Saunamistrzowie Thera Wellness tworzą niezapomniane ceremonie saunowe, stanowiące prawdziwą ucztę dla ciała i ducha. Tematyczne seanse, odbywające się kilka razy w tygodniu, oferują różnorodne do-

znania – relaksujące, pobudzające lub oczyszczające. To wyjątkowe chwile, podczas których goście mogą zanurzyć się w magii zapachów, muzyki i ciepła. Sesje saunowe odbywają się w środy, piątki, soboty i niedziele w godzinach od 17:00 do 20:00.

## JAK ZACZĄĆ PRZYGODĘ Z SAUNĄ?

Wstęp do strefy saun i basenów można opłacić bezpośrednio w recepcji Thera Wellness. Seanse saunowe odbywają się w każdą środę, piątek, sobotę i niedzielę, a personel z przyjemnością udziela wskazówek, jak najlepiej skorzystać z dostępnej oferty – zarówno dla doświadczonych, jak i nowych gości saunarium.

To miejsce, gdzie regeneracja ciała łączy się z harmonią ducha. Wizyta w saunarium staje się inwestycją w zdrowie i lepsze samopoczucie. To przestrzeń, która pozwala na chwilę odpoczynku w zgodzie z rytmem natury, oferując doświadczenie regeneracyjnej siły ciepła, które może pozytywnie wpłynąć na codzienne życie.

## THERA WELLNESS TO NIE TYLKO SAUNY

Saunarium jest częścią kompleksu wellness, który oferuje szereg dodatkowych atrakcji, takich jak basen pływacki, wewnętrzne jacuzzi oraz dwa wyjątkowe jacuzzi usytuowane w ogrodach. Między seansami goście mogą korzystać z regeneracji sensorycznej dzięki aromatycznym natryskom, lodospadowi, ścieżce Kneippa oraz luksusowej strefie relaksu z wygodnymi leżakami.

Saunarium Thera Wellness to przestrzeń stworzona z myślą o odprężeniu i harmonii, otwarta na wszystkich poszukujących wyjątkowych chwil relaksu.



# DUCH KASZUB

AUTORKA: PAULINA KOŚCIK | FOTO: PAULINA KOŚCIK

**Z zewnątrz to betonowy bunkier,  
w środku – ostatnia chęć kaszubska.  
Aby ją odnaleźć, trzeba się trochę  
zgubić... i spotkać strażnika  
kaszubskiej duszy, który ożywia tę  
przeszłość na nowo.**

Na cyplu Helskim, niedaleko Kopca Kaszubów, w pierwszym stanowisku 27 Baterii Artylerii Stałej mieści się ostatnia na Kaszubach chęć kaszubska. - Można tu wejść? – pyta niemal każdy nim przekroczy próg Izby Regionalnej „Kaszebe w Helu”. - Zapraszam – odpowiada Marcin Muża, prezes stowarzyszenia Ziemi Kaszubsko Pomorskiej i głównodowodzący muzeum. - W naszej izbie można zobaczyć wyposażenie dawnej chęczy Kaszubskiej na przełomie XVIII/XIX wieku, stroje, hafty i instrumenty typowe dla naszego regionu – dodaje.

## DRZWI DO TRADYCJI

W progu Izby Regionalnej wita blond-turystkę zapach uprzejmej wilgoci i gościnnej stęchlizny. - Gdyby to była prawdziwa chęć kaszubska, proszę pani, pachniałaby dymem z wędzarni – uśmiecha się gospodarz, Marcin Muża. - Ech, prawdziwa chęć kaszubska... – dodaje i oddala się w świat fantazji.

Sześć metrów szerokości, dwanaście metrów długości. Na środku drzwi. Połówkowe. Bo domy kaszubskie zawsze mają drzwi połówkowe. Jest część górna i część dolna. Oddzielnie otwiera się część dolna, oddzielnie górna. Nie obie razem. Na lewo od drzwi okno, na prawo też okno. Jedno piętro. Dach spadzisty. I ten zapach, zapach wędzonej ryby. Zapach wypełniający izbę od podłogi aż po sufit. Czuć go w każdym kącie, każdej chęczy. Bo każdy kaszub ma wędzarnię.



I każdy wstaje skoro świt, pędzi na kuter, łowi. Jeśli wstaje z łódka lewą nogą, to wraca do domu bez ryby, jeśli prawą, to z rybą. Szczęśliwiec, który wraca do chaty z pełną siecią, musi tę rybę jeszcze uwędzić. A że kaszubi nie lubią się prosić o pomoc, wędzą u siebie w domu. Potem, żeby pozbyć się dymu, otwiera się jedno okno i górną część drzwi połówkowych. I tak, dym swobodnie przez całą izbę przelatuje i wylatuje na ulicę. A jak już rybak rybę uwędzi, to białka (czyli kobieta), kładzie deskę na dolną połówkę drzwi, na deskę papier, na papier rybę i turyści mogą kupić pyszną, świeżą, ciepłą, wędzoną rybę.

Czasami na dolnej części drzwi czeka nie ryba, a... panna na wydaniu. Opiera taka sikoreczka głowę o piękną haftowaną kaszubskim wzorem poduszkę i wygląda, który kawaler jest najprzyjstojniejszy, i który ma budynk (budynek), albo kuter, albo dętca (pieniądze) – a najlepiej wszystkie trzy. I w ten sposób wychodzi za męża. A jak już wyjdzie, to dalej drzwi używa, ale już w innym celu. Wówczas drzwi stają się przestrogą dla chłopca. Bo każdy chłop wie, że jak zasiedzi się w karczmie i wypije za dużo, to nie zastanie otwartych całych drzwi do izby, a tylko część. Dolną część. - Wchodzi taki pijaczyna do chaty na czworakach, a kobieta już czeka po drugiej stronie z patelnią albo wałkiem. Dokładnie jak na tym kufle – mówi Marcin podnosząc z pieca kuchennego litrową szklanice i pokazując blond-turystce wyrytą na nim parkę – nieco wstawiony chłop z flaszkę w rękę, a nad nim, czerwona z wściekłości, baba wymachuje czymś ciężkim. - Druga metoda

na wstrzemięźliwość to odpowiednio dobrana zastawa stołowa. Jak ta szklarnica. Przy każdym kolejnym łyku chłop patrzy na ten wzór, aż mu się pić odechciewa – dodaje z uśmiechem.

#### DOTKNIJ, SPRÓBUJ, DOŚWIADCZ

Tutaj eksponaty nie są ani przyklejone, ani zabezpieczone. - Nam zależy, żeby turyści mogli pokręcić sobie maszynką do mięsa, czy krajalnicą. Niczego nie bronimy – mówi Marcin odkładając kufel na piec kuchenny, tuż obok niebieskiego dzbana na świński smalec i żółtego na gęsi. - Kradzieży, od pukać, nie zauważyłem, ale szkody i owszem – dodaje.

Rok 2019, kuchnia. Pomieszczenie, wyjątkowo w tym roku, ogrodzone jest linką – z jednej strony przywiązaną do stołu, z drugiej do pieca. Wchodzi rodzina z dziećmi. Dziewczynka spokojna, chłopiec... półdiabłą weneckie. Buja się, buja, na lince, ten hultaj, aż stół przewraca. Wydmuszki pobite, dynica (do ucierania tabaki) pobita, a pośladki łobuza... całe! - Nic nikomu się nie stało. Dynicy szkoda... Dwieście lat, porządna, z kamionki. Szesć części z niej zostało. Teraz jest sklejona, ale do ucierania tabaki już się nie nadaje. Gлина może się odszczerbić, a byśmy nie chcieli, żeby jakiś turysta miał kawałek gliny w nosie – uśmiecha się kustosz Izby Regionalnej.

Najwięcej przygód jest z magłem. - Słuchaj, wsadź palce między wałki do magła, ja będę kręcić – brat podpuszcza brata. Kręci, kręci, dalej kręci. Dźwięk rozchodzi się po całej izbie. - Stop! – nadbiega w ostatniej chwili Marcin. Bierze kawałek kija, wsadza do magła i demonstruje potęgę maszyny. W Izbie Regionalnej miejsc do wkładania palców nie brakuje. Maszynki, magle, krajalnice. Jest w czym wybierać. - Tu jest wszystko na chodzie. Jeśli ktoś, nie daj boże, zrobi sobie krzywdę. Odetnie palca, skręci palca, zmiążdży palca... to nie odpowiada rodzic, tylko my. I to nam się zarzuca, że eksponaty nie są odpowiednio zabezpieczone. Są ludzie, którzy chodzą po restauracjach, sami się oblewają gorącą wodą i żądają odszkodowania. Są takie ananasy! – tłumaczy z przestrogą Marcin przed przejściem do następnej części muzeum.

Sypialnia. Kaszubska komoda zastawiona bibelotami. Ceramika, porcelana, haft i oczywiście Jezusek. - Kaszubi są bardzo religijni, ale na wszelki wypadek dla diabła też palą z tyłu świeczkę – uśmiecha się szelmowsko Marcin. - Wiem, co mówię, 10 lat byłem ministrantem. Choć z wykształcenia jestem krawcem. Poduszki, stroje, meble... sam zrobiłem. Tę kołyskę też – dodaje. - I działa? – nie dowierza jedna z turystek i wkłada 7-miesięczne dziecko do środka. Kołyska się chwieje, Marcin drży. Po chwili okazuje się, że mebel działa bez zarzutu. - Oczywiście – odpowiada z dumą (i ulgą) Marcin.

Sala koncertowa. Na żelbetowej ścianie, wisi drewniana, ręcznie malowana tabliczka „Kaszëbsczë nótë”, czyli najpopularniejsza pieśń kaszubska, zwana też alfabetem kaszubskim. Uśmiechniętym turystom, tym, którzy nie narzekają, że sufit za nisko, że

ciemno jak w..., że pachnie nie tak, Marcin odśpiewuje, po kolei, każdy obrazek. Spod tablicy typią złowrogo diabelskie skrzypce, czyli instrument, który ma każda szanująca się kaszubska kapela. - Widzę, że zastanawia się pani skąd ta „diabelska nazwa”. Kto da się nabrać i smyczkiem pociągnie za druciane druty, tego uszy zabolą – parska ze śmiechu Marcin. - Legenda głosi, że panna, która odważy się pocałować diabła, w ciągu pół roku wyjdzie za mąż. Ale czy się której udało... Chyba nie, bo żadnego zaproszenia na ślub nie dostałem – dodaje z iskierką w oku.

Zakątek rybacki. Ostatnie „pomieszczenie”. Sieci, boje, wiadra, papierowe ryby i ogrom przedmiotów, których nazwy zna tylko ten, kto je przyniósł. Jest nawet specjalna machina do łapania mew (o demonstrację lepiej nie pytać). - Proszę spojrzeć, maszyna do szycia, mała, rybacka. Kaszubi wierzyli, że kobieta na kutrze to pech i marny połów. Więc sami musieli spodnie na morzu cerować – opowiada Marcin.

#### RUSKA ARMATA, CZYLI LOSY BUNKRA

- Dlaczego kaszubska chata mieści się w sowieckim bunkrze? – pyta blond-turystka. - To miejsce ma długą historię. Do 2005 roku był to teren wojskowy. Kawałek dalej, koło kutra, stał płot z szyldem: „Cywilom wstęp wzbroniony” – odpowiada gospodarz.

Bateria powstaje w 1957 roku jako część systemu baterii artylerii nadbrzeżnej. Władzom PRL-u marzy się wówczas silna linia obrony wybrzeża – budują schrony torpedowe, minowe, baterie przeciwlotnicze i przeciwdesantowe, budują też 27 Baterie Artylerii Stałej. Do jej głównych zadań należą: zwalczanie kutrów torpedowych nieprzyjaciela, zwalczanie środków desantowych nieprzyjaciela, wzmacnianie ognia przeciwlotniczego rejonu Helu i Gdyni. Szybko okazuje się jednak, że jej nadrzędną funkcją jest stać i się kurzyć. W 1974 baterię rozformowano, a ciężar obrony przerzucono na Wojska Lotnicza. Choć nie jest wykorzystywana, nadal stoi na terenie wojskowym, niedostępnym dla cywilów. W 2005 roku wojsko opuszcza Wybrzeże Helskie. Czas mija, bateria niszczeje.

Aż do 2014 roku. - Marcin, zobacz jaki fajny obiekt – mówi podchorąży, teraz już może podporucznik Marek Lazurek, przyjaciel z Wrocławia i członek Związku Strzeleckiego „Strzelec”. - Może byś się nim zajął? – dodaje. - Marek, to jest ruska armata, sowiecki produkt... chyba nie – odpowiada Marcin. Koniec końców, Marcin udaje się do burmistrza Helu, Mirosława Wądołowskiego. Za 3 dni dzwoni telefon. - Proszę przyjść podpisać dokumenty – obwieszcza głos w słuchawce. Marcin otrzymuje bunkier. Najpierw na trzy lata.

Przez pierwsze parę lat w bunkrze mieści się Muzeum Obrony Półwyspu Helskiego, czyli „Sala 1939”. Mundury, bandery, flagi. Marcin znosi do pierwszego stanowiska 27 baterii Artylerii Stałej wszystko, co związane z kampanią wrześniową. Wszystko, co dotyczy takich formacji jak: korpus obrony pogranicza, mary-





narka wojenna, żandarmeria wojskowa, łączność, centrala. Pomagają kumple. Na przełomie 2016/2017 zakłada grupę rekonstrukcyjną - Czwarty Batalion Korpusu Obrony Pogranicza Helu. W 2019 śmiercią naturalną grupa umiera. Helska młodzież po ukończeniu gimnazjum opuszcza Hel. Nie ma tu ani szkoły zawodowej, ani porządnego liceum, ani wyższych uczelniach. Żeby zachować bunkier Marcin musi wymyślić coś nowego.

I wymyśla. Co rusz jakiś odwiedzający gnębi go pytaniem: „Wszędzie, gdzie nie pójde, trafiam na militaria. Wojsko tu, wojsko tam. Czy w Helu nie może, w końcu, powstać coś innego?”. Marcin, nieco podirytowany częstotliwością pytania, odpowiada w końcu: - Może. Szybko po tej deklaracji grupa rekonstrukcyjna przekształca się w Stowarzyszenie Przyjaciół Ziemi Kaszubsko Pomorskiej, a Muzeum Obrony Półwyspu Helskiego („Sala 1939”) w muzeum kultury kaszubskiej („Izba Regionalna”). Nowy regulamin, statut, nazwa i członkowie. -

Jeszcze mnie na prezesa wybrali. Myślałem, że ktoś inny pateczkę przejmie – kręci głową dyrektor. Stowarzyszenie liczy dwanaście osób. Wszyscy są Kaszubami. Co jakiś czas się spotykają, żeby pogadać o nowych pomysłach. Po kaszubsku.

#### STRAŻNIK KASZUBSKIEJ DUSZY

Marcin nos poza Hel wystawia rzadko. Ma 30-parę lat. Jest Kaszubem z dziada pradziada. Cały jego ród wywodzi się z półwyspu Helskiego. Pierwsi z rodu pochodzą z Władysława (Kaszubi nazywają ten kawałek ziemi Szołand). Kolejne pokolenia przybliżają się coraz bardziej do Helu. Dwa pokolenia Kuźnica-Chałupy, potem Kuźnica, Jastarnia, i teraz Hel. Wszyscy pochowani są na cmentarzu Helskim. – Dziadkowie i pradiadkowie zwracali uwagę z kim się żenią. Nie była dopuszczana kobieta, która nie była z pochodzenia Kaszubką. Choć nie było aż tak jak w Jastarni – wspomina Marcin.



- W Jastarni, aż do początku lat 90., żeby zachować tradycję kaszubską, kuzyn wychodzi za kuzynkę. Szybko zaczynają rodzić się dzieci genetycznie upośledzone. Nie wiem, czy ksiądz się wziął za to, czy wyższe instytucje, ale ostatecznie musieli dopuścić obcych. To dopuszczali, ale Władysławowo, Puck... tylko odrobinę dalej. Dzisiaj Jastarnia jest tak samo wymieszana jak inne miasta Wybrzeża Helskiego. A czemu kuzyn z kuzynką? Majątek musiał być w rodzinie. Budinek, kuter, kasa – tłumaczy.

Dziś Kaszubi dopuszczają obcych. Trochę. Jakiś czas temu Marcin poznaje dziewczynę. Włoszkę. A raczej Kaszubkę, która od 18-lat mieszka we Włoszech. Poznają się na Facebooku. - Przyjedź, przyjedź – prosi dziewczyna. - Nigdzie nie jadę. Do żadnych italiano-makarone! Ja jestem tu, i ja tu zostanę, i proszę mnie tu pochować – sprzeciwia się Marcin. Liczy, że ona zostawi obczyzną. - Lepiej trafić nie mogłem. Tradycje, dziadków i pradiadków podtrzymam, bo będę się żenił, jak Pan Bóg pozwoli, z Kaszubką. Tylko musi przyjechać – podkreśla.

#### NAWIEDZINY PRZESZŁOŚCI

Marcin mówi, że spędza w muzeum 60% wolnego czasu i pewnie tak jest. Na Facebooku ma ledwo 20 znajomych, Instagrama nie ma, o Tik-Toka szkoda pytać. Telefon odbiera, ale rzadko. Większość eksponatów w Izbie Regionalnej to dary od ludzi. Inne Marcin sam robi lub wyszukuje na aukcjach. Historie, które snuje podczas oprowadzania, to spuścizna po przodkach. Inspirację do meblowania poszczególnych „pomieszczeń” czerpie ze starych zdjęć i opowieści. Co jakiś czas nawiedza żyjących jeszcze Kaszubów. Jeździ do Pucka, do Żukowa, do Jastarni i pyta o stare czasy. Czasem usłyszy zbawienne: „Pamiętam, kuchnia była mniej więcej taka, a przy piecu stało to (...).” A czasem: „E tam, stare dzieje, idź Pan stąd”.

- I pan całe wakacje tu siedzi? Czasu nie szkoda? – pyta na odchodne blond-turystka. - „Ten kto nie szanuje i nie ceni swej przeszłości nie jest godzien szacunku teraźniejszości ani prawa do przyszłości”. Wie Pani, kto to powiedział? Marszałek Piłsudski. Kaszubi mają swoją wersję tych słów: „Kaszub, który by się zapał swojego pochodzenia wpadłby w głąb Bałtyku bo ziemia kaszubska, by go nie nosiła” – tłumaczy Marcin.

Gościna w Izbie Regionalnej dobiega końca. - Proszę wrócić za rok! Może uda się stworzyć przynajmniej namiastkę chaty kaszubskiej z zagrodą. Wie Pani, kury, gęsi... Chociaż plastikowe! Żeby turysta, który wchodzi do muzeum, nie musiał sobie wyobrazać chaty kaszubskiej – macha na pożegnanie Marcin Muza. Blond-turystka oddala się. Po paru minutach nie jest pewna, czy wizyta, którą odbyła wydarzyła się naprawdę. Odwraca się za siebie. Patrzy. Patrzy uważnie. Patrzy z przymrużeniem oka. Jest. Bunkier stoi. - Warto się czasem zgubić – uśmiecha się w duchu i idzie dalej.

Fot. Mat. prasowe



# TRÓJMIASTO

## STOLICA LITERACKICH FESTIWALI, CZY PUSTY RYTUAŁ KSIĄŻKI?

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Trójmiasto wyrasta na polską stolicę literatury – w 2024 roku kalendarz wydarzeń literackich pękał w szwach. Dziesięć festiwali, sześć konkursów, niezliczone spotkania autorskie, dyskusje, warsztaty. Imponujące. Jednak statystyki pozostają nieubłagane: mniej niż połowa Polaków sięga po choćby jedną książkę w roku. Czy w takim razie te wydarzenia mają realny wpływ na popu-

ryzację literatury, czy też stają się jedynie intelektualnym klubem dla wybranych?

Festiwale pełne są nazwisk, błyskających fleszy i pachnących nowością okładek, ale czy przekłada się to na wzrost czytelnictwa? A może te wydarzenia są skierowane głównie do tych, którzy już i tak czytają – pasjonatów, krytyków, akademików? Pewne

Trójmiasto kipi od literackich wydarzeń – festiwale, targi i spotkania autorskie przyciągają tłumy, ale czy to prawdziwa uczta dla miłośników książek, czy tylko kultura na pokaz? Krytycy zwracają uwagę na przesyt wydarzeniami – stają się nieco przewidywalne przez powtarzające się tematy i formy. Z kolei zwolennicy podkreślają, że różnorodność imprez odpowiada na potrzeby szerokiego grona odbiorców. Dynamiczny rozwój lokalnej sceny budzi emocje, dzieli odbiorców i prowokuje pytania o autentyczność tego literackiego boomu.

jest, że literatura, by żyć, potrzebuje prawdziwych odbiorców...

### TOŻSAMOŚĆ I WSPÓLNOTA

Obecność tylu festiwali w Trójmieście wiąże się między innymi z polityką samorządów, które widzą w wydarzeniach kulturalnych wartość promocyjną dla Gdańska, Gdyni czy Sopotu. Imprezy te przyciągają tysiące gości, odwiedzających lokalne kawiarnie, księgarnie oraz inne instytucje kultury, co przekłada się na rozwój gospodarczy regionu. Jest to szczególnie istotne w kontekście rywalizacji miast o status centrum kulturalnego, wspierającego szeroko rozumianą sztukę.

Piotr Sitkiewicz, literaturoznawca z Uniwersytetu Gdańskiego, zwraca również uwagę na to, że każda z tych imprez – od festiwali po targi – pełni także inne funkcje – rozrywkowe, jak i edukacyjne. Są okazją do promocji nie tylko aglomeracji trójmiejskich, ale całego regionu pomorskiego oraz wydawnictw (często niszowych) prezentujących swoich autorów i publikacje. Jednocześnie badacz zaznacza, że wysoka frekwencja uczestników to nie tylko przejaw wysokiego czytelnictwa, ale także świadectwo społecznego zapotrzebowania na literaturę jako element kultury.

- Zadajmy pytanie, czy organizacja meczów ligowych zwiększa aktywność fizyczną ludzi? – zastanawia się Sitkiewicz. - Nie sądzę, ale też nie o to chodzi. Mecz jest dla ludzi rozrywką, tak jak wydarzenie kulturalne. Jakakolwiek impreza zorganizowana wokół książki, taka jak targi, przyznanie nagrody czy spotkanie autorskie, ma sprawić przyjemność ludziom, którzy

interesują się literaturą, ułatwić spotkanie autorów z czytelnikami, a wydawnictwom dotarcie do klientów i nowych autorów. Walka o to, by ludzie w ogóle czytali, rozgrywa się gdzie indziej: na przykład w szkole albo w domu – dodaje.

Natomiast Izabela Morska, trójmiejska pisarka, przypomina, że imprezy literackie mają również walor integracyjny i intelektualny.

- Na ostatnim festiwalu Literacki Sopot mieliśmy okazję zapoznać się z twórczością pisarzy regionu bałtyckiego. Czy naprawdę znamy ich tak dobrze, że aż nam się znudzili? – dopytuje Morska. - Bo ja przyznam skromnie, że spotkania z twórcami z Litwy, Łotwy, Estonii, Finlandii, w szczególności regionu Saamów przybliżyły mi wiele wcześniej odległych tematów. Zdaje się, że dziś wiemy więcej na temat życia codziennego w południowej Kalifornii, czy na dystopijnej wyspie Krecie, niż u naszych sąsiadów nad Bałtykiem – zapewnia.

Literatura kształtuje intelekt – to fakt. Jednak jak w tym kontekście mają się pieniądze, które coraz częściej według krytyków wydają się głównym powodem organizowania wydarzeń kulturalnych? Dobrym przykładem może być silna promocja literatury young adult oraz popularnych wśród młodych czytelników książek z platformy Wattpad, tzw. „wattpadówek”, często postrzeganych w pejoratywnym znaczeniu. Wielu krytyków zarzuca wydawnictwom, że zamiast promować wartościowe, artystyczne treści, skupiają się na komercjalizmie, widząc w literaturze przede wszystkim okazję do łatwego zysku.



Fot. Bartosz Barłka





- Targi książek są wydarzeniami o charakterze komercyjnym, na którym zarabiają głównie wydawcy, nie autorzy – tłumaczy Dorota Karaś, reporterka i pisarka. - Jednak festiwale i spotkania autorskie odbieram nie tylko jako promocję czytelnictwa, ale również jako formę wsparcia dla osób piszących. W Polsce obowiązuje wciąż romantyczna wizja pisarza tworzącego w natchnieniu, najlepiej piórem, w oderwaniu od codzienności, niezwracającego uwagi na pustą lodówkę i niezapłacone rachunki. Dla większości autorów, którzy nie są w stanie utrzymać się ze sprzedaży własnych książek, honoraria za udział w wydarzeniach literackich pozwalają na pracę nad książką niezamąconą zmartwieniami o brak kasy – dodaje.

Sztuka bez pieniędzy istnieć nie może – wiedzieli to już dawni mecenasi, którzy wspierali twórców, wierząc w wartość ich dzieł. W dzisiejszych czasach rolę mecenasów przejęli czytelnicy. To oni subiektywnie wybierają, co chcą wspierać, decydując jednocześnie o tym, jakie książki i autorzy będą mieli szansę dotrzeć do szerszego grona odbiorców.

Warto więc pamiętać, że literatura – tak jak każda inna dziedzina – rządzi się prawami biznesu. Bez wpływów finansowych nie mogłaby funkcjonować ani literatura, ani cały jej obieg: wydawnictwa, księgarnie czy festiwale.

Dorota Karaś



Piotr Siłkiewicz



## NAGRODA LITERACKA GDYNIA

Jednym z najbardziej rozpoznawalnych wydarzeń w Trójmieście jest rozdawana (już po raz 19.) Nagroda Literacka Gdynia. W 2024 roku kapituła przyznała nagrody w czterech kategoriach: esej, poezja, proza i przekład na język polski. Wyróżniono między innymi Martę Baron-Milian za książkę Neofuturzy i futuryści. Kryptohistorie polskiej awangardy oraz Grzegorza Bogdała za prozę Idzie tu wielki chłopak.

- Nagroda od początku zaskakuje, ale to nie przemyślana strategia, a rezultat mroźczej pracy nad wyszukiwaniem ważnych, a często niedocenianych książek – mówi Szymon Kloska, Kurator Festiwalu Miasto Słowa. - W tym roku doskonałym przykładem jest praca Marty Baron-Milian, która, choć wydana w skromnym nakładzie i skierowana do wąskiego grona historyków literatury, oferuje świeże i przystępne spojrzenie na polski futurizm, a także nowatorską metodologię i narrację – dodaje.

Festiwal Miasto Słowa tradycyjnie towarzyszy ogłoszeniu nazwisk laureatów NLG. Pozwala na zapoznanie się z wyróżnionymi autorami, a także innymi twórcami. W tym roku byli nimi Małgorzata Lebda, Dorota Masłowska, Piotr Sommer czy Krzysztof Warga. Dodatkowym atutem wydarzenia są również warsztaty, wystawa czy koncerty.

## EUROPEJSKI POETA WOLNOŚCI

Prestżowym wydarzeniem jest Europejski Poeta Wolności, organizowany co dwa lata przez Instytut Kultury Miejskiej w Gdańsku, który promuje poezję z całego kontynentu. W tym roku postawiono na opowieść o poezji zaangażowanej, poezji jako ratunku i pocieszeniu w niespokojnych czasach. Warto zaznaczyć, że tego rodzaju nagrody nie tylko doceniają osiągnięcia autorów, ale również pracę tłumaczy. W roku 2024 nagrodę otrzymała poetka Monika Herceg z Chorwacji za tom Okres ochronny, a także odpowiedzialna za przekład Aleksandra Wojtaszek.

- Podczas wielu wydarzeń tegorocznej edycji festiwalu - dyskusji, wykładów, warsztatów - przestrzeń Instytutu Kultury Miejskiej pękała w szwach – mówi Joanna Borowik z IKM. - Publiczność dopisała, i to bardzo różnorodna – starsi i młodszy, osoby stąd i te, które przyjechały do Gdańska z różnych zakątków kraju. Frekwencyjnie możemy mówić o sporym sukcesie. Jeśli zaś wspominaemy o "trafianiu do wąskiej grupy odbiorców", to w istocie mówimy o pasmach bardziej specjalistycznych, które z rozmysłem zostały zaprojektowane w sposób odpowiadający oczekiwaniom osób profesjonalnie związanych ze światem literatury.

## GDYŃSKA NAGRODA DRAMATURGICZNA

Ważną nagrodą na trójmiejskiej scenie o ogólnopolskim prestiżu jest Gdyniska Nagroda Dramaturgiczna, organizowana przez Teatr Miejski im. Witolda Gombrowicza w Gdyni. W Polsce dramaty nie cieszą się tak dużą popularnością jak powieści czy poezja, a ich odbiorcy to głównie osoby związane z teatrem. Jednak dramaturgia wciąż swoje miejsce w polskim krajobrazie literackim, wspomnieć chociażby Dorotę Masłowską czy Pawła Demirskiego.

- Nie wszyscy zdają sobie sprawę z tego, że to, co uznajemy w powszechnej świadomości za wielkie przeboje filmowe powstało z myślą o widzu teatralnym – mówi Marzena Szymik-Mackiewicz z Biura GND. - Tak było m.in. z Dniami świra Marka Koterskiego, którego główny bohater Adaś Miauczyński bawi nas do dziś, a jego losy przedstawione zostały najpierw w dramacie teatralnym, a nie scenariuszu filmowym, czy z głośnym thrillerem

Misery. Najpierw była powieść Stephena Kinga, później sztuka Misery, którą napisał William Goldman na podstawie powieści. Takich tytułów jest oczywiście o wiele więcej. Każdy z tych tytułów można zobaczyć na scenie Teatru Miejskiego w Gdyni i wyrobić sobie własne zdanie na temat roli dramaturgii w życiu współczesnego człowieka.

W tym roku festiwal odbywał się pod hasłem "Relacje, konstelacje, więzi". W ramach inscenizowanych czytań zaprezentowano pięć najlepszych dramatów wybranych spośród 163 tytułów nadesłanych do konkursu. Zwycięski laur przyznano Tęsknię za domem Radosława Maciąga w reżyserii Zdenki Pszczółowskiej.

## POMORSKA NAGRODA LITERACKA „WIATR OD MORZA”

Pomorska Nagroda Literacka „Wiatr od Morza” organizowana jest przez Samorząd Województwa Pomorskiego oraz Wojewódzką i Miejską Bibliotekę Publiczną w Gdańsku. Przyznaje się ją w trzech kategoriach: Literacka Książka Roku (poezja, proza, reportaż literacki, esej, monografia, rozprawa krytyczno-literacka, scenariusz czy utwór dramatyczny) oraz Pomorska Książka Roku (publikacje związane tematycznie z Pomorzem) które obejmują tytuły wydane w roku poprzedzającym. Dodatkowo, w każdej edycji Jury nagradza także osobę za całokształt jej twórczości. Celem tego wydarzenia jest promowanie literatury związanej z regionem Pomorza, zarówno przez autorów stamtąd pochodzących, jak i tych, którzy opisują historie związane z tym obszarem.

W 2024 roku zwycięzcą w kategorii Literacka Książka Roku została Dorota Karaś i Marek Sterlingow za biografię pt. Urban. Biografia, która przybliży sylwetkę Jerzego Urbana. Natomiast Pomorską Książką Roku okrzyknięto Słupsk 1945. Miasto Niemców, Sowieców i Polaków Wojciecha Skóry, opisującą burzliwe dzieje Słupska tuż po II wojnie światowej. Stasia Budzisz zdobyła Nagrodę Czytelników za książkę Welewetka. Jak znikają Kaszuby, a Jerzy Stachurski otrzymał Kaszubską Nagrodę Literacką. Nagrodę za całokształt pracy literackiej przyznano Stanisławowi Roškowi, doceniając jego wieloletni wkład w pomorskie środowisko literackie

## NAGRODA LITERACKA HESTII

Większość nagród i festiwali literackich w Trójmieście jest finansowana głównie z budżetów miast, choć często wspierają je prywatni sponsorzy. Na tym tle wyróżnia się Nagroda Literacka Hestii – jedyna w pełni finansowana przez firmę, ERGO Hestię. To inicjatywa, która pokazuje, że przedsiębiorstwa prywatne mogą odegrać istotną rolę w promowaniu literatury, przyczyniając się do rozwoju kultury poza wsparciem publicznym. W jej ramach wyróżniani są autorzy i autorki tworzący klasyczne formy literackie – powieści, powieści graficzne i opowiadania dla młodych osób. W 2024 roku laureatką została Karolina Lewestam za powieść fantasy Silla.

- Ideą konkursu jest dotarcie do jak najszerzej grupy młodych osób z przesłaniem, że literackie podróże to doskonały sposób na spędzanie wolnego czasu – mówi Janusz Heller, sekretarz nagrody. - Organizatorzy są świadomi, że książka często nie jest pierwszym wyborem młodych ludzi, ale na szczęście wspiera ich wiele instytucji i organizacji. W tej edycji włączono także Młodzieżową Radę Literacką, składającą się z młodych ludzi o różnorodnych zainteresowaniach. Dyskusje młodzieżowe okazały się merytoryczne i porównywalne z obradami dorosłej kapituły, a ich werdykt podkreśla znaczenie młodego głosu w literackiej debacie.

## GDĄŃSKIE TARGI KSIĄŻKI

Gdańskie Targi Książki, organizowane przez Miasto Gdańsk oraz Europejskie Centrum Solidarności, tak samo jak w latach ubiegłych postawiły na dyskusje o aktualnych sprawach społecznych, kulturalnych czy literackich oraz spotkania z autorami takimi jak Mariusz Szczygieł, Dorota Karaś, Salcia Hałas czy Stefan Chwin. Targi przyczyniły się także do integracji ludzi poprzez różnorodne warsztaty – zarówno dla dorosłych, jak i dzieci. Stanowiły doskonałą platformę do promowania lokalnych programów wsparcia dla pisarzy, oferując im możliwość zapoznania się z aktualnymi stypendiami i grantami proponowanymi przez miasto.

## PLENER LITERACKI

Plener Literacki odbywa się w lipcu z inicjatywy Fundacji Historia i Kultura we współpracy z miastem Gdynia i stanowi platformę dla wydawców do prezentacji swojego dorobku oraz umożliwiają czytelnikom zakup najnowszych tytułów w atrakcyjnych cenach. To trzydniowe wydarzenie rozgrywa się na Bulwarze Nadmorskim im. Feliksa Nowowiejskiego, popularnym miejscu spacerowym Gdyni, gdzie ponad 50 wydawców z całej Polski prezentuje ofertę. W tym roku publiczność mogła uczestniczyć w 20 spotkaniach na Scenie Plenerowej, co stanowiło doskonałą okazję do spędzenia czasu w towarzystwie znakomitych autorów, takich jak Janusz Leon Wiśniewski, Wojciech Chmielarz czy Tomasz Betcher. W Strefie Autografów przy stoisku Grupy Helion spotkać można było autorów popularnej literatury young adult.

## TARGI FANTASTYKI

Targi Fantastyki powstały z myślą o miłośnikach fantastyki w jej wielu odsłonach. Wyróżniają się one tym, że starają się kreatywnie integrować ludzi o podobnych pasjach. Umożliwiają gościom spotkania z cosplayami w specjalnie przeznaczonym miejscu, a także oferują setki stoisk z rękodziełem, książkami, gramami planszowymi i innymi kreatywnymi wyrobami. Targi te szybko rozwinęły się w coś znacznie większego, oferując spotkania z autorami, twórcami gier, artystami i aktorami. Pojawienie się takiego wydarzenia jest odpowiedzią na rosnący fenomen cosplayowy oraz ewolucję świata fantastyki, co czyni te wydarzenia jeszcze bardziej atrakcyjnymi.

## LITERACKI SOPOT

Promocję czytelnictwa i autorów realizuje także Literacki Sopot organizowany przez Goyki 3 Art Inkubator. Dzieje się tak nie tylko dzięki licznym wydarzeniom, ale także poprzez czytania performatywne, projekcje filmowe, warsztaty, spaceru itp. Głównym tematem w tym roku stała się literatura całego regionu Morza Bałtyckiego, co skutkowało wieloma spotkaniami z pisarzami i pisarkami z Danii, Szwecji, Estonii, Finlandii, Łotwy i Litwy. Tym bardziej to istotne, że ich twórczość jest mało znana w Polsce. Organizatorzy dążą do poruszania tematów, które często umykają codziennym rozmowom, jak na przykład panel „Honor czy honorarium: z czego mają żyć pisarki i pisarze”, współorganizowany z Unią Literacką.

## FESTIWAL REPORTAŻU NON-FICTION

W czerwcu swoje działania podejmował Festiwal Reportażu NON-FICTION, organizowany przez Stowarzyszenie Re-Prezentacje. Tematem tegorocznej edycji, zorganizowanej po raz pierwszy w Gdyni, było „morze”. Podczas wydarzenia poruszono kwestie migracji, kolonializmu, elektrowni jądrowych, bobrów i tygrysów, a także samego morza. Dzięki przenosinom do Gdyni festiwal zyskał nowe, pozaliterackie formy reportażu, takie jak radio, podcasty oraz wystawy fotoreportażu. Warto również zajrzeć na stronę internetową festiwalu, gdzie systematycznie dodawane są artykuły o nowościach non-fiction na rynku wydawniczym.

## FESTIWAL KSIĄŻKI PSYCHOLOGICZNEJ

Wydarzenie organizowane jest przez księgarnię Smak Słowa w Sopocie. Jak co roku impreza przyciąga wielu specjalistów i pasjonatów psychologii, koncentrując się na takich zagadnieniach, jak fake newsy, dezinformacja oraz psychologiczne mechanizmy, które wpływają na sposób, w jaki ludzie odbierają informacje. Główna książka tegorocznego festiwalu, Nie do wiary Dana Ariely'ego, przybliżyła temat wrodzonych mechanizmów psychicznych, które mogą prowadzić do podatności na dezinformację. Program obejmował dyskusje z autorami i psychologami na temat współczesnych wyzwań psychologicznych, w tym wpływu teorii spiskowych, relacji międzyludzkich w kontekście narzekania, oraz osobistych doświadczeń związanych z zaburzeniami, jak ADHD czy lęk.



Fot. Freepik



Natalia Soszyńska



Izabela Morska

## KULTURA NA SPRZEDAŻ CZY SPRZEDAŻ KULTURY?

Pomimo tych wszystkich korzyści, część uczestników oraz przedstawicieli branży literackiej wskazuje na wyczerpanie formuły niektórych wydarzeń. Jeszcze kilka lat temu być może pełniły rolę edukacyjną i kulturalną, jednak teraz mają one charakter coraz silniej komercyjny. Chodzi tu nie tylko o zysk, ale o chęć wzbogacenia się, co sprawia, że wybrane festiwale czy nagrody tracą na autentyczności i stają się przestrzenią, w której w pierwszej kolejności liczy się zarobek, a dopiero potem promocja wartościowych treści literackich.

- Pracuję na rynku książki 25 lat i widzę negatywne tendencje dotyczące targów – mówi Anita Musioł z Wydawnictwa Pauza. - Najbardziej odczuwalne są coraz wyższe ceny stoisk pomimo niezmiennie złych warunków i złej organizacji na targach. Dla wydawców nic się nie poprawia, ale koszty rosną. Czemu? Żeby organizator zarobił. Wśród wielu małych wydawców panuje przekonanie, że na targach zarabiają wyłącznie organizatorzy. Za tą ceną idzie tylko coraz gorsza organizacja, coraz mniej niszowych wydawców i też mniej naszych klientów. Jednocześnie frekwencja i sprzedaż na festiwalach literackich rośnie, więc ci czytelnicy istnieją – po prostu omijają targi z daleka. Z roku na rok jest za to coraz więcej namiotów z książkami po 10 zł, wrzuconymi do koszy jak w dyskontach. Innymi negatywnymi zjawiskami są m.in. stoiska w Warszawie pod Pałacem przy śmietniku, wejściu na dworzec, przy rzędach budek z kebabami... nawet gdyby ktoś chciał zorganizować spotkanie autorskie, to w takim otoczeniu naprawdę wstyd. Na targach w Krakowie brakowało biletów wstępu, bo były wykupione przez opie-



Fot. Jacek Sowa

kunów młodzieży, czekającej na autografy idoli YA - nie było osobnych biletów do wydzielonej strefy podpisywania. Trudno nazwać to świętem literatury... – dodaje.

Innym zarzutem, jaki stawia się wobec imprez literackich, jest to, że tematy i spotkania z autorami powtarzają się z roku na rok jak odgrzewany kotlet. Z czasem stają się one niestrawne i niesmaczne, a ochota na nie maleje z każdym kolejnym wydarzeniem. Wielu uczestników zauważa, że mimo licznych paneli dyskusyjnych brakuje świeżych, nowatorskich i odważnych pomysłów, które mogłyby ożywić festiwale i zaangażować większą publiczność.

- Moim zdaniem Iwia część festiwali literackich w Polsce wyczerpała swój format, stała się powtarzalna – komentuje Natalia Soszyńska, trójmiejska promotorka czytelnictwa. - Te same rozmowy, ci sami goście, ci sami prowadzący. Letnia „festiwalozą” przypomina mi tabor tych samych autorów i autorek, prowadzących i panelistów – krążą od miasta do miasta, by opowiadać o tych samych książkach, brać udział w debatach na podobne tematy. Jest oczywiście kilka festiwali, tych zdecydowanie mniejszych, gdzie wciąż chodzi o książki i spotkanie

z drugim człowiekiem, jak na przykład Festiwal Patrząc na Wschód – dodaje.

Tego rodzaju opinie są istotne w kontekście przyszłości inicjatyw kulturalnych, ponieważ nadmierne skupienie na aspekcie komercyjnym – zarówno finansowym, jak i merytorycznym – może zniechęcić publiczność, która nie interesuje się jedynie nowościami wydawniczymi, ale pragnie również głębszego zrozumienia literatury oraz jej roli we współczesnym społeczeństwie. W obliczu tego wyzwania, ważne jest, aby festiwale i wydarzenia literackie równocześnie łączyły elementy rozrywki z wartościowym przekazem edukacyjnym.

- To, co dla mnie jest ważne we wspomnianej przeze mnie „letniej festiwalozie” to wykluczenie z dyskusji o literaturze osób, które czytają literaturę inną niż modna w bańce organizatorów i stałych gości. Ich zdanie czy pogląd na literaturę jest inny niż obowiązujący w danym towarzystwie. Myślę też o wykluczeniu wydawców, których zarówno w czasie festiwali, jak i targów traktuje się jako kontrahentów, z którymi robi się biznesy. A raczej – na których. Tak to nie powinno wyglądać – komentuje Natalia Soszyńska.

## KIEDY FESTIWALE MILKNĄ...

Podczas gdy sezon literacki w Trójmieście dobiegł końca, a wszyscy uczestnicy rozjechali się do domów, przestrzenie, które jeszcze niedawno tętniły życiem, opustoszały, jak Międzyzdroje po sezonie. Jednak pytanie o przyszłość i realny wpływ tych wydarzeń pozostaje otwarte. Czy festiwale literackie rzeczywiście przyczynią się do wzrostu czytelnictwa i promocji regionu? A może pozostaną jedynie pretekstem do towarzyskich spotkań, bywania i obracania się w kręgu wzajemnej adoracji?

Z jednej strony można zauważyć modę na literaturę – książka staje się dodatkiem do wizerunku, elementem stylu życia. Z drugiej zaś udział w tych wydarzeniach coraz częściej zdaje się być wyrazem potrzeby przynależności do określonego środowiska i wpisania się w kulturalny pejzaż, gdzie samo „bywanie” bywa ważniejsze od treści literackiej. Jak zauważa reporterka Dorota Karaś, wszystko zależy od tego, o jakich wydarzeniach mówimy.

- Prestiżowe nagrody (w Polsce to np. Nike) powodują ogromny wzrost sprzedaży książki – tłumaczy. - Podobnie jest na świecie. Jak podał ostatnio Wojciech Szot, "Pieśń prorocza" Paula Lyncha, nagrodzona ubiegłorocznym Bookerem wybitna, wgniatająca w ziemię powieść, sprzedała się początkowo w... 2643 egzemplarzach. Po nagrodzie w samej Irlandii sprzedano ponad 40 tys. tej książki, prawa autorskie kupiły też natychmiast inne kraje. Nagrody są windą promocyjną, dzięki której autor może dostać się błyskawicznie z parteru na ostatnie piętro drapacza chmur, ale w tej podróży mogą wziąć udział tylko wybrani, i wskazani przez członków jury nagród. A ich decyzje nie zawsze są czysto literackie – dodaje reporterka.

Wróćmy jednak do Trójmiasta. Organizatorzy już teraz powinni myśleć o kolejnym – nie tylko jako o kontynuacji dotychczasowych działań, ale także jako o szansie na wprowadzenie innowacji, które jeszcze mocniej zaangażują publiczność. Inspiracje można czerpać z międzynarodowych przykładów, takich jak norweski system wsparcia bibliotek publicznych, który pozwala szeroko dystrybuować książki przy jednoczesnym wspieraniu autorów czy islandzki Jólábókaflóð, czyli tradycja obdarowywania się książkami w okresie świątecznym. Interesujące jest również podejście Korei Południowej, stawiającej na nowe technologie i interakcje z tekstem w rzeczywistym czasie.

Czy organizatorzy mogliby sięgnąć po coś podobnego do promocji? Zdecydowanie tak. Muszą jednak pamiętać, że kultura często balansuje na cienkiej granicy między autentycznym promowaniem wartościowych dzieł a komercyjnym podejściem, które bywa obojętne na głębsze znaczenie literatury. Znalezienie równowagi między tymi dwoma podejściami to klucz do sukcesu – zarówno dla działaczy, jak i dla odbiorców.

Fot. Roman Jocher



Fot. Jacek Sowa

# TAN KLUB, KTÓRY WYZNACZA RYTM TRÓJMIASTA

Jeśli szukasz miejsca, gdzie muzyka, atmosfera i wyborne koktajle tworzą niezrównaną całość, TAN w Sopocie to adres, którego nie możesz pominąć. Zlokalizowany w sercu Trójmiasta, od ośmiu lat klub przyciąga zarówno mieszkańców, jak i turystów, będąc jednym z najbardziej rozpoznawalnych punktów na klubowej mapie regionu.

## RNB SENSATION – NIEZAPOMNIANA NOC W TAN

7 grudnia klub TAN tętnił energią dzięki imprezie zorganizowanej przez RNB Sensation. Wieczór uświetnił występ gwiazdy – Johna Jamesa – prywatnie ojca Sary James, którego wyjątkowy wokal rozgrzał publiczność i nadał imprezie niepowtarzalnego klimatu. Obok niego na scenie pojawili się także DJ-e Simo, Noz i Chudy, którzy zadbali o najwyższy poziom muzycznej oprawy. Rytm R&B i hip-hopu wypełniły przestrzeń klubu, tworząc niezapomniane chwile dla wszystkich uczestników.

## DWUPOZIOMOWA PRZESTRZEŃ I NIEZWYKŁA ATMOSFERA

TAN to miejsce, które łączy w sobie nowoczesność z elegancją. Dwupiętrowy klub wyróżnia się nie tylko świetną muzyką, ale także pięknym wnętrzem, które zachwyca każdego, kto przekracza jego progi. Starannie zaprojektowane przestrzenie, klimatyczne oświetlenie i perfekcyjnie dobrane detale tworzą wyjątkową atmosferę, idealną zarówno na taneczne szaleństwa, jak i spotkania w gronie przyjaciół.

Na szczególną uwagę zasługuje także bar, gdzie doświadczeni barmani serwują wyśmienite koktajle, które są prawdziwą wizytówką klubu. Bez względu na to, czy jesteś miłośnikiem klasycznych drinków, czy szukasz nowych, zaskakujących smaków, TAN spełni Twoje oczekiwania. Jedno jest pewne – każdy łyk to małe dzieło sztuki.

## NIE TYLKO IMPREZY TANECZNE

Klub TAN to także idealna przestrzeń na różnego rodzaju wydarzenia. Oprócz legendarnych imprez tanecznych odbywają się tu eventy kulturalne, biznesowe i tematyczne wieczory, które przyciągają gości o najróżniejszych zainteresowaniach. Dzięki tej wszechstronności TAN stał się miejscem, gdzie każdy znajdzie coś dla siebie – od pasjonatów muzyki po osoby szukające inspirujących wydarzeń.

Nie czekaj – zarezerwuj swój stolik już dziś i przekonaj się, dlaczego klub TAN od lat cieszy się nieustającą popularnością w Trójmieście. To miejsce, które trzeba odwiedzić, aby poczuć prawdziwy puls Sopotu.



Fot. Materiały prasowe klubu TAN

alle  
gramy  
music event

allegra  
zaprasza  
na największe  
muzyczne  
wydarzenie  
na stokach  
Val di Fiemme  
15-22 marca '25

# MIROZU

Rodzinne wyjazdy w  
Alpy!

allegra.SKI

# Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Zastanawialiście się kiedyś, jakie menu wybralibyście na swoją ostatnią wieczerzę? A może interesuje Was świat widziany oczami zwierząt? Albo chcecie zagłębić się w mroczne tajemnice gdańskiej kamienicy? Tak się właśnie składa, że mamy kilka propozycji, które mogą odpowiedzieć na te pytania. Te książki zaproszą w niezwykłą podróż przez świat filozofii, literatury i kryminału.



## OSTATNIA WIECZERZA. DEATHSTYLE'OWA KSIĄŻKA KUCHARSKA

**Autor:** Adam Witkowski, Maciej Salamon, Ania Witkowska  
**Wydawnictwo:** Części Proste

Książka kulinarna autorstwa Adama Witkowskiego i Macieja Salamona, twórców zespołu Nagrobki, która zmierza się z tematem śmierci w sposób nietypowy i głęboko refleksyjny. Punktem wyjścia są odpowiedzi uzyskane w ankiecie od przyjaciół i znajomych. Wśród nich znajdziemy, takie osoby jak: Bolesław Chromy, Jacek Dehnel, Marta Frej, Magdalena Grzebałkowska, Dorota Masłowska, Maria Peszek czy Katarzyna Warzecha. Każde z nich musiało odpowiedzieć, jakie menu chciałoby mieć na własnej stypie. Na podstawie tego stworzono przepisy zawarte w tomie. Książka łączy kuchnię z filozoficznymi rozważaniami o zmysłach, ceremoniach, a także o tym, co zostaje po nas, włączając eseje na temat zmysłowości jedzenia, jedzenia w kosmosie, czy granic śmierci.



## GAŁKA Z SZYFREM I INNE OPOWIADANIA

**Autor:** Konrad Remelski  
**Wydawnictwo:** Region

Z okazji siedemdziesiątych urodzin Konrad Remelski postanowił stworzyć wyjątkowy prezent – napisał książkę. Zgromadził swoje dotychczasowe teksty, poprawił je, a następnie wzbogacił o nowe opowiadania, które pozwoliły mu wyrazić własną fantazję. Na zakończenie dodał „sztuczkę” o emerytach, w której pojawia się również postać autora. Akcja książki rozgrywa się „gdzieś niedaleko stąd”, a Remelski zapewnia, że jakiegokolwiek podobieństwo do rzeczywistości jest przypadkowe. Choć w swojej książce używa ironii, autor nie ma zamiaru zatrzymywać swojego prezentu tylko dla siebie – z radością dzieli się nim z każdym, kto zechce ją przeczytać.



## PO STRONIE ZWIERZĄT

**Autor:** Oscar Horta  
**Wydawnictwo:** słowo/obraz terytoria

To książka, która zachęca do głębokiej refleksji nad przekonaniami o zwierzętach oraz ich prawach. Autor podejmuje temat szowinizmu gatunkowego, który sprawia, że traktujemy zwierzęta jako obiekty, pozbawione zdolności do odczuwania emocji czy cierpienia. Horta krytykuje podział zwierząt na „ludzkie” i „nieludzkie”, proponując, by porzucić te sztuczne etykiety i uznać równość wszystkich istot. Jego argumentacja jest jasna, przystępna i przekonująca, co sprawia, że pozycja jest wartościową lekturą zarówno dla tych, którzy dopiero zaczynają interesować się etyką zwierząt, jak i dla aktywistów walczących o ich prawa. „Po stronie zwierząt” nie tylko wytyka błędy w naszym myśleniu, ale również wzywa do działania i zmiany sposobu, w jaki traktujemy naszych braci mniejszych.



## LOFT

**Autor:** Magda Stachula  
**Wydawnictwo:** Luna

W zabytkowej kamienicy przy ulicy Świętego Ducha w Gdańsku rozgrywa się mroczna historia czterech przyjaciół: Dominiki, Piotra, Karoliny i Adriana. Każde z nich skrywa głęboko zakopane tajemnice, które gotowi są bronić za wszelką cenę. Gdy do ich życia wkracza tajemnicza kobieta obserwująca ich z naprzeciwka, atmosfera napięcia gęstnieje. Kiedy nieznaną zostaje zamordowana, mieszkańcy kamienicy stają się głównymi podejrzanyymi. Wśród nich rodzi się podejrzliwość i nieufność. Czy to właśnie jedna z tych osób skrywa tajemnicę tak mroczną, że gotowa jest zabić, by ją ochronić?



# JESTEŚMY PARTNEREM W PORZĄDKU

[www.konsal.pl](http://www.konsal.pl)

# Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



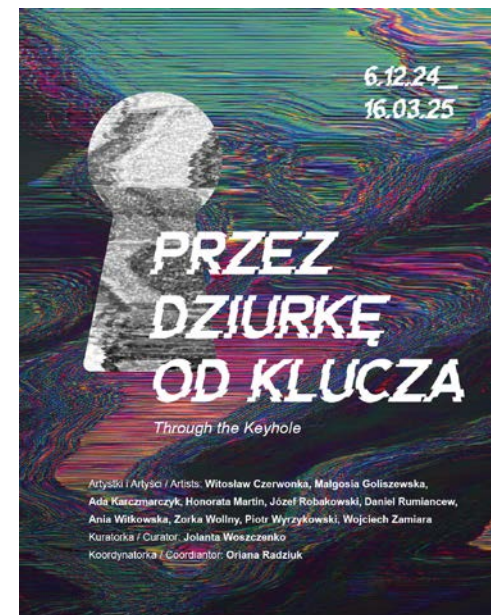
DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



## PRZEZ DZIURKĘ OD KLUCZA / THROUGH THE KEYHOLE

Czym jest prywatność i gdzie przebiegają jej granice? Jak pokazać intymność i tajemnicę? W jaki sposób w ciągu ostatnich dwudziestu pięciu lat wideo wpłynęło na codzienne życie i międzyludzkie relacje oraz jakim zmianom uległo samo to medium?

Na wystawie „Przez dziurkę od klucza” zostaną zaprezentowane prace wideo, fotografie i realizacje dokumentalne dziesięciu artystek i artystów powstałe w latach 1999 – 2024. Dotykają one kwestii prywatności, rodziny, bliskości, bezpieczeństwa czy trudnych tematów ukrytych za drzwiami domów. Skłaniają do refleksji na temat samego medium wideo. Prace zostały dobrane tak, aby ukazać zmianę w myśleniu o technice nagrań audiowizualnych i ich możliwościach technicznych. Tytuł wystawy z jednej strony nawiązuje do sytuacji prywatnych, które możemy obserwować przez dziurkę od klucza, a z drugiej do początków wideo i pierwszych kamer wykorzystywanych do kręcenia prac audiowizualnych, umieszczających osobę nagrywającą w pozycji podglądacza. Oprócz prac na wystawie zostaną zaprezentowane kamery, użyte przez artystów i artystki do zapisu ich prac oraz odtwarzacze kaset wideo.

Data: 6.12.2024–16.03.2025

Miejsce: CSW Łaźnia 2 w Nowym Porcie



## KOŃCA ŚWIATA NIGDY NIE BĘDZIE



Formy przestrzenne i obrazy składają się na wystawę Końca świata nigdy nie będzie. Alicja Bielawska i Krzysztof Wróblewski poprzez kolor, linie i formy geometryczne wyznaczają i obejmują szeroko rozumiane przestrzenie. Wirujące linie-objekty Alicji Bielawskiej spotykają się z systematycznymi rytмами, inspirowanymi wzorami matematycznymi Krzysztofa Wróblewskiego. Początek i koniec trwa nieustannie. Kuratelę nad wystawą objęła Maria Sasin.

Wernisaż odbędzie się 17 stycznia 2025 o godzinie 18:00.

Data: 17.01-09.03.2025

Miejsce: Gdańska Galeria Günтера Grassa

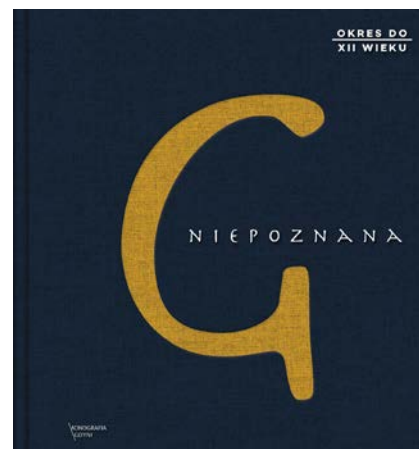


## SPRAGNIENI MIASTA. OPowieść O TĘSKNOCIE I PISANIU MANIFESTU NASTĘPNEJ ARCHITEKTURY

Wykłady performatywne Jacka Dominiczaka zatytułowane Spragnieni miasta to autorska opowieść o pisaniu manifestu architektury. "By doświadczyć subtelnej radości z obcowania z przestrzenią architektury miasta, mówi Dominiczak, muszę tę przestrzeń widzieć i rozumieć. A jeśli przeżywam w niej zarówno ciszę różnych samotności, jak i gwar wielu spotkań, to jasno stawiam architekturze pytanie: jak mam formować przestrzeń wokół siebie, by zawsze czuć jej dobre współczesniczenie we wszystkim, co mi się wydarza? Jak formować ją dla Innych, a jak dla nas wszystkich? Zobacz: organizujemy wycieczki w super-miejsca, podróżujemy, by znaleźć się na ulicach i placach wspaniałych miast, albo w uliczkach i zaułkach małych miasteczek. O co nam chodzi? Przecież nie tylko o wypełnienie wolnego czasu i rozbudowę kolekcji własnych wrażeń. Myślę, że szukamy dobrostanu, w którym zachwył nad tym, czego doświadczamy, rozciąga się w czasie i, zdarzając się wielokrotnie, wytwarza w nas długotrwałe uczucie wewnętrznej zadowolenia. Kolejne wykłady z cyklu odbędą się 26 lutego, 24 marca oraz 24 kwietnia.



**Data:** 29.01.2025  
**Miejsce:** Gdański Teatr Szekspirowski



## „1945” – OTWARCIE NOWEJ EKSPOZYCJI CZASOWEJ

Zapraszamy na nową ekspozycję czasową „1945” w Muzeum Miasta Gdyni, która przybliży dramatyczne wydarzenia związane z walkami o Gdynię w marcu i kwietniu 1945 roku. Wystawa ukazuje zarówno zmagania wojenne, jak i ich wpływ na miasto oraz port. Opowieść o tym trudnym czasie przygotował Dawid Gajos z Działu Historycznego Muzeum. Na ekspozycji znajdziecie zbiory muzealne oraz historie świadków tych wydarzeń, które skłaniają do refleksji nad historią miasta i jej znaczeniem dla współczesności. Wydarzenie towarzyszy wystawie stałej „Gdynia – dzieło otwarte”.

**Data:** 19.01.2025  
**Miejsce:** Muzeum Miasta Gdyni



## OBRRAZ 3

Wystawa „Obrraz 3” w Muzeum Narodowym w Gdańsku jest trzecią, po ekspozycji w Muzeum Narodowym w Lublinie i Muzeum Narodowym w Szczecinie, wspólną prezentacją grupy Obrraz. W jej składzie znajdziemy: Krzysztofa Gliszczynskiego, Łukasza Huculaka, Sławomira Marza, Lecha Twardowskiego i Tomasza Zawadzkiego, artystów, dla których punktem wyjścia jest... obraz. To pozornie oczywiste stwierdzenie ma podkreślić, że obraz jest zwykle punktem dojścia, a nie – jak w przypadku tej wystawy – punktem wyjścia. Naturalnym nastawieniem wobec obrazu jest uznanie nadrzędności wykreowanego przez artystę świata, gdzie obraz stanowi jego medium. Tymczasem prace prezentowane w Muzeum Narodowym w Gdańsku są obiektami utworzonymi z refleksji i manipulacji przedmiotem, zwanym „obrazem”. Jako pewien byt materialny i trójwymiarowy, pozornie jest dobrze oswojony w kulturze, bowiem przez wieki stanowił środek przekazu czegoś innego, był „oknem na świat”, zasłoną niewidzialnego, symbolem nieujawnionego. Tymczasem jednak sam stał się zagadką, prowokującą do działań, ukazujących go jako źródło artystycznego procesu.

**Data:** 7.12.2024 – 9.03.2025  
**Miejsce:** Oddział Sztuki Nowoczesnej, Pałac Opatów



## BALE GDAŃSKIE NA OŁOWIANCE



Polska Filharmonia Bałtycką w Gdańsku zaprasza na 9 koncertów karnawałowych, które odbywać się będą w każdą sobotę, począwszy od 4 stycznia, aż do 1 marca. Każdy z bali skupia się wokół innej estetyki, wszystkie jednak łączy cecha wspólna, a jest nią rozrywka. W repertuarze znalazły się więc: tango show, wieczór bałkański, występ Grupy MoCarta, najpiękniejsza muzyka filmowa, przeboje Kabaretu Starszych Panów, Bach i Piazzola, francuska elegancja, największe włoskie przeboje oraz ostatki w wydaniu hiszpańskim. Każdy wieczór to inna przygoda, każda wyjątkowa i jedyna w swoim rodzaju. Karnawał w Gdańsku zapowiada się pysznie!

**Data:** styczeń-marzec 2025  
**Miejsce:** Sala Koncertowa PFB w Gdańsku





# VOLVO EX90

## SKANDYNAWSKA PRECYZJA NA ELEKTRYCZNYM SZLAKU

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**W świecie motoryzacji elektrycznej Volvo EX90 to jak haust świeżego powietrza w górskim lesie – łączy nowoczesność, luksus i troskę o środowisko. Czego można się spodziewać po elektrycznym flagowcu szwedzkiego giganta? Sprawdzamy, co kryje się za eleganckim nadwoziem i futurystycznym wnętrzem.**

Jeśli Volvo EX90 miało być odzwierciedleniem skandynawskiego designu i ekologicznej świadomości, to Szwedzi zrobili to naprawdę dobrze. Volvo EX90 Ten flagowy, w pełni elektryczny SUV wyznacza nowe standardy w segmencie luksusowych pojazdów rodzinnych. Testowana przez nas wersja w kolorze Sand Dune dodatkowo w subtelny sposób podkreśla elegancję, a jednocześnie masywne kształty pojazdu. To auto, które budzi respekt na drodze, ale wciąż pozostaje dalekie od agresji typowej dla niektórych SUV-ów.

Elementy takie jak reflektory w kształcie młota Thora czy 22-calowe felgi Aero z 5 ramionami dodają mu charakteru. Warto jednak zauważyć, że EX90 unika przesady. Nadwozie nie tylko cieszy oko, ale też jest funkcjonalne – współczynnik oporu powietrza wynosi zaledwie 0,29, co przekłada się na większą efektywność energetyczną.

### WITAMY NA SALONACH

Po otwarciu drzwi EX90 przenosimy się do świata luksusu, w którym królują naturalne materiały i przestronność. Pikowana tapicerka Nordico w jasnym odcieniu (Dawn) zachęca, by usiąść i odpocząć, a panoramiczny dach potęguje wrażenie przestronności, wpuszczając do środka mnóstwo światła. Wszystko jest przemysłane – od „jubilerskich” pokręteł regulacji nawiewu po zaawansowany system audio Bowers & Wilkins, który

potrafi zamienić wnętrze samochodu w prywatną salę koncertową.

Volvo od lat stawia na filozofię minimalizmu, co widać także tutaj. Centralnym punktem deski rozdzielczej jest 14,5-calowy ekran dotykowy, na którym znajdziemy wszystkie funkcje – od nawigacji, przez multimedia, po zaawansowane systemy wspomagania kierowcy. Szwedzi zrezygnowali z klasycznych przycisków, co niektórym może wydawać się odważne i niekiedy frustrujące, ale w praktyce obsługa okazuje się naprawdę intuicyjną.

### ELEKTRYCZNY SPOKÓJ DUCHA

Gdyby EX90 był postacią, byłby opanowanym, lecz niezwykle silnym bohaterem. Silnik Twin Motor generuje 408 KM, co pozwala na sprint do setki w zaledwie 5,9 sekundy – jak na rodzinnego SUV-a to wynik imponujący. A przy tym auto pozostaje niewiarygodnie ciche, jak przystało na elektrycznego przedstawiciela nowoczesnej motoryzacji.

Zasięg? Aż 602 km według cyklu WLTP – to liczba, która pozwala zapomnieć o ładowarce na co dzień. A gdy już trzeba uzupełnić energię, szybka ładowarka o mocy 250 kW sprawia, że w 30 minut naładujemy baterię od 10% do 80%. To idealne rozwiązanie na długie trasy, gdzie liczy się każda minuta.







Volvo od zawsze kojarzy się z bezpieczeństwem, a EX90 wynosi tę cechę na jeszcze wyższy poziom. To pierwszy SUV wyposażony w system LiDAR, który potrafi wykrywać przeszkody z odległości 250 metrów – bez względu na pogodę czy porę dnia. Wewnątrz znajdziemy też nowoczesne radary monitorujące obecność pasażerów, co zapobiega przypadkowemu pozostawieniu dziecka czy zwierzęcia w aucie. Dzięki zaawansowanemu systemowi wspomagania kierowcy, jak adaptacyjny tempomat czy asystent pasa ruchu, EX90 prowadzi się z lekkością.

#### DLA RODZINY I NIE TYLKO

Zaprojektowany z myślą o rodzinach, EX90 oferuje miejsce dla siedmiu pasażerów i bagażnik o pojemności 697 litrów. Drugi rząd zapewnia komfortowe warunki dzięki płaskiej podłodze i większej przestrzeni na nogi, a trzeci rząd, choć nieco mniejszy, jest odpowiedni dla dzieci. Warto też wspomnieć o dodatkowych udogodnieniach,

jak elektrycznie rozkładany hak holowniczy czy praktyczne schowki. To auto, które bez problemu sprosta codziennym wyzwaniom dużej rodziny.

Czy EX90 to pojazd doskonały? Dla rodzin ceniących skandynawski minimalizm, przestrzeń i zaawansowane technologie – prawdopodobnie tak. Jednak dla tych, którzy oczekują wszechstronnego SUV-a w bardziej przystępnej cenie, rynek oferuje alternatywy, które mogą lepiej wpisać się w ich potrzeby i budżet.

Testowany egzemplarz w wersji Ultra w kolorze Sand Dune z 22-calowymi felgami, został wyceniony na 541 100 PLN. Samochód został użyczony przez salon Volvo Drywa, gdzie dostępne są również inne konfiguracje z różnymi poziomami wyposażenia i opcjami personalizacji, co pozwala dostosować pojazd do indywidualnych potrzeb. W salonie można również umówić się na jazdy testowe i na własnej skórze zapoznać się z możliwościami tego modelu.





# MAZDA CX-80

## SUV GOTOWY NA WSZYSTKO

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**Mazda CX-80 – największy SUV w europejskiej ofercie marki – to samochód dla tych, którzy lubią mieć przestrzeń, komfort i gotowość na każdą przygodę. Rodzinne wyprawy, spontaniczne ucieczki za miasto, a może dłuższa trasa? Ten model jest gotowy na wszystko – stylowy, praktyczny i charakterny, niezależnie od okoliczności.**

Mazda od lat przyzwyczajają nas do samochodów, które łączą w sobie elegancję z dynamiką. Modele takie jak CX-5 czy CX-60 zdobyły uznanie kierowców poszukujących niezawodnych SUV-ów o sportowym zacięciu. Teraz japoński producent wprowadza na rynek Mazdę CX-80 – największego SUV-a w swojej europejskiej ofercie, stworzonego z myślą o rodzinach i poszukiwaczach przygód. CX-80 wyróżnia się nie tylko imponującymi rozmiarami, ale także zaawansowanymi technologiami i luksusowym wykończeniem, podnosząc poprzeczkę w segmencie dużych SUV-ów.

### MIEDZIANY WOJOWNIK

Kolor Melting Copper to strzał w dziesiątkę. W słońcu wygląda jak rzeźba z metalu, a na parkingu przyciąga wzrok niczym supersamochody. Muskularne nadkola i grill nadają jej drapieżności, panoramiczny dach otwiera przestrzeń i dodaje lekkości, a czarne 20-ca-

lowe felgi dodatkowo podkreślają zadziorny charakter.

Mazda zadbała o detale. Czarny pakiet stylizacyjny sprawia, że auto wygląda jeszcze bardziej elegancko, a elektrycznie sterowane lusterka, automatyczne opuszczanie przy cofaniu i reflektory LED dbają o bezpieczeństwo i wygodę. To SUV, który nie tylko dobrze się prezentuje, ale i robi wrażenie swoim rozmiarem oraz proporcjami.

### PRZESTRZEŃ, KTÓRA ODDYCHA

Tapicerka z czarnej skóry Nappa? Jest. Regulowane fotele w drugim rzędzie? Oczywiście, i to nie byle jakie - indywidualne, regulowane, z wystarczającą przestrzenią na rozprostowanie nóg. Na tylnej kanapie nikt nie będzie narzekał na brak miejsca, a trzeci rząd zapewnia dodatkowe opcje dla najmłodszych pasażerów lub weekendowych zakupów.



Funkcjonalność wnętrza to jednak nie wszystko. Mazda zadbała o akustykę – specjalne wygłuszenia sprawiają, że jazda jest cicha, nawet przy wyższych prędkościach. Dodatkowo przestronny bagażnik oferuje 570 litrów pojemności, co oznacza, że możesz zapakować całą rodzinę na długi weekend bez kompromisów.

#### JAZDA BEZ ZAWAHANIA

Mazda CX-80 to nie gwiazda salonów, ale prawdziwy wojownik tras. Pod maską pracuje hybrydowy 2.5-litrowy silnik o mocy 327 KM. Przepis na pewną jazdę? Napęd na cztery koła i 8-biegowa automatyczna skrzynia biegów. Przyspieszenie do setki w 6,8 sekundy sprawia, że nawet ciężkie wypadki za miasto stają się dynamiczne. Co więcej, spalanie na poziomie 1,6 l/100 km (przy udziałach napędu hybrydowego) w cyklu mieszanym sprawia, że podróże są nie tylko szybkie, ale i ekonomiczne.

Mazda CX-80 radzi sobie z każdym wyzwaniem. Poprawione zawieszenie, w porównaniu do CX-60, daje poczucie stabilności nawet na nierównościach. Tryb jazdy terenowej pozwala pokonać błoto czy śnieg bez obaw o przyczepność.

#### AUDIOFILSKIE DOZNANIA

Przestronny system Bose z 12 głośnikami zamienia kabinę w salę koncertową. Jazz na trasie czy rock na autostradzie? Każdy dźwięk brzmi tu idealnie. Mazda zadbała również o nowoczesność - system Mazda Connect z 12,3-calowym ekranem dba o intuicyjność obsługi, bez zbędnego klikania.

Dla tech-maniaków dodano integrację z Apple CarPlay i Android Auto, dzięki czemu nawigacja czy odtwarzanie muzyki jest dziecinnie proste. Lusterko bez ramki z funkcją automatycznego przyciemniania dba o komfort podczas nocnych przejazdów.



#### SZEŚĆ MIEJSC NA WSZYSTKO

Mazda CX-80 wie, czego potrzebują rodziny. Sześciuosobowa konfiguracja z osobnymi fotelami w drugim rzędzie pozwala zapomnieć o walkach o miejsce. A dla tych, którym przestrzeni nigdy za wiele, dostępna jest również wersja siedmioosobowa z trzynosobową kanapą. Dodatkowo, elektrycznie wysuwany hak pozwala na zabranie przyczepy z rowerami lub kamperem bez żadnego wysiłku. Praktyczność tego modelu idzie w parze z designem. Elektrycznie sterowane fotele i boczne lusterka, schowki oraz uchwyty na kubki – każdy detal został przemyślany pod kątem codziennych potrzeb.

Testowana przez nas Mazda CX-80 w wersji Homura Plus kosztuje 361 170 zł. To nie luksus na pokaz, ale auto, które robi robotę. Jest duże, wygodne i gotowe na każdy scenariusz – od codziennego wożenia dzieci do szkoły po weekendowe wypadki za miasto. To SUV, który myśli o rodzinach, ale nie boi się odrobiny stylu i sportowej zadziorności.

Auto zostało udostępnione do testów przez dealera BMG Goworowski.





## AUDI V8

# ZAPOMNIANY LUKSUS

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KAROL KACPERSKI

**Audi V8 to dowód na to, że czasami warto ryzykować. Choć nie zdobyło spodziewanej popularności, bez niego nie byłoby kolejnych generacji popularnego modelu A8. Dziś to bez wątpienia jeden z najciekawszych i najwygodniejszych youngtimerów. Po krótkiej przejażdżce, każdy chce go mieć.**

Najbardziej luksusowy pojazd fabryki z Ingolstadt, z przełomu lat 80. i 90. XX wieku, zaprezentowany w Genewie w 1988 roku, nie należy do częstych gości popularnych portali aukcyjnych. Ogłoszenia policzymy na palcach jednej ręki, a ceny dobrze utrzymanych egzemplarzy startują od ponad 30 000 złotych i z roku na rok wzrastają. Podobna tendencja dotyczy zresztą także mojego ulubionego BMW serii E36. Co ciekawe, oba samochody zaczynają cennikowo wyprzedzać wieloletniego lidera, czyli podobnego rocznikowo Mercedesa klasy S.

Na rosnącą popularność Audi ma wpływ nie tylko unikatowość, ale także bardzo nowoczesna technika. V8 powstało na bazie płyty podłogowej znanych dobrze w Polsce okresu transformacji, modeli 100

i 200. Jego zadaniem było ponowne wprowadzenie marki do grona limuzyn segmentu premium, czyli de facto powrót w miejsce, w którym przed II Wojną Światową, marki wówczas koncernu Auto Union (Wanderer i Horch), dawały sobie całkiem niezłą radę. Atutem w walce z Mercedesem i BMW miał być bardzo nowoczesny, 32-zaworowy, wtryskowy silnik benzynowy i napęd na cztery koła, sprzężony z dopracowaną skrzynią biegów. Aby oszczędzić na kosztach nowe V8 powstało z połączenia dwóch jednostek 1.8 16V z Golfa II GTI. Aby przekonać nabywców o zaletach nowego układu napędowego, Audi wystawiło V8 w prestiżowych zawodach DTM. Dwa lata po debiucie, pod maską pojawiła się też nowa widlasta jednostka o pojemności 4.2 litra, a charakterystyczne, kanciaste nadwozie uzupełniono o wersję Lang.

Jak na swoje czasy V8 było bardzo bogato wyposażone. Posiadały m.in. Webasto, ABS, dwie poduszki powietrzne, elektryczne sterowanie szyb, elektryczne sterowanie lusterek z pamięcią ustawień oraz podgrzewaniem, elektryczną regulację foteli z pamięcią ustawień oraz podgrzewaniem, elektryczne sterowanie szyberdachu, domykanie szyb oraz szyberdachu z pilota, funkcję automatycznego przestawiania lusterek podczas cofania oraz telefon satelitarny, system alarmowy, klimatyzację automatyczną, tempomat, 8-głośnikowy system audio firmy Bose, czy podgrzewane dysze spryskiwaczy. W tamtych czasach takie wyposażenie, na przykład w Mercedesie, kosztowało prawdziwą fortunę. Ze względu na znikome zainteresowanie, samochód produkowano zaledwie pięć lat – do 1993 roku. Rok później zadebiutowało Audi A8, które w nowoczesnym nadwoziu kryło bardzo wiele rozwiązań przeniesionych ze starszego modelu. Ciepłe przyjęcie następcy, który szybko okazał się hitem rynkowym było najlepszym dowodem, że V8 spełnił swoją misję wprowadzając Audi do segmentu, który zwykle określać się jako „S”.

W Trójmieście pierwsza powojenna, luksusowa limuzyna z okręgami w logo widywana jest nieustannie na drogach już od lat 90. Wtedy była symbolem luksusu i prestiżu. Jej właściciele szybko zmieniali ją jednak na Mercedesy i BMW, ponieważ technologicznie samochód przewyższał możliwości ówczesnych warsztatów. Przez kolejne lata zawsze gdzieś dało się ją zobaczyć, choć zawsze mówiło się że serwisowo nie jest tutaj ani tanio, ani łatwo. Potwierdza to zresztą Michał Zachowski, z zawodu geodeta, z zamiłowania użytkownik Audi. Jak wspomina, najpierw był Trabant potem Polonez, a potem już kolejne modele niemieckiej marki. Te na co dzień i na niedzielę. Pomysł na V8 narodził się trzy lata temu, po sprzedaży kabrioleta. Zakup okazał się strzałem w dziesiątkę.

- Mój egzemplarz jeździł do 2000 roku w Niemczech, potem trafił do entuzjasty modelu w Szwecji, a po kilku latach do mnie. To pełna opcja z 1993 roku, po liftingu, z silnikiem 4.2 – relacjonuje Michał Zachowski. - Brakuje mu tylko pokładowego telefonu. Mimo problemów z dostępnością części, na które trzeba polować po całym świecie, trudno o wygodniejsze i cichsze auto. Stąd – raczej na pewno ma u mnie spokojne dożywocie – podkreśla miłośnik V8.





Fot. Oliwia Chmielewska

# JEŹDZIECKIE DIAMENTY POTRAFIMY DOBRZE OSZLIFOWAĆ

**JKS Barłomino to miejsce, które wyróżnia się nie tylko piękną lokalizacją, ale także jakością pracy z końmi. Hodowla, trening i przygotowanie sportowe koni stoją tu na najwyższym poziomie. Co sprawia, że konie z Barłomina osiągają tak imponujące wyniki? O pasji do pracy z końmi opowiadają Adam Nicpoń i Daniela Kuczkowska – trenerzy z JKS Barłomino.**

**Jak Państwo trafili do ośrodka w Barłominie? Czym się Państwo tam zajmują?**

**Adam Nicpoń:** Swoją współpracę z JKS Barłomino rozpocząłem w 2019 roku jako pensjonariusz ze stawką swoich koni sportowych. Wkrótce nawiązałem współpracę z rodziną Krempeć, właścicielami ośrodka, trenując ich konie przeznaczone do sportu. Obecnie odpowiadam za trening koni sportowych, promocję ośrodka oraz udział w zawodach ogólnopolskich i międzynarodowych. Dodatkowo zajmuję się sprzedażą koni, zarówno w kraju, jak i za granicą.

**Daniela Kuczkowska:** Do Barłomina przeniosłam się w 2019 roku wraz ze swoimi klientami, których trenowałam. Poza pracą z nimi zaczęłam zajmować się treningiem młodych koni właścicieli ośrodka. Każdego roku wprowadzamy do sportu kolejne konie,

które rozwijają się dzięki naszej pracy i pasji.

**Jakie konie osiągnęły dotąd największe sukcesy w Barłominie?**

**Daniela Kuczkowska:** Wśród najważniejszych koni są ogierzy Peregrino i Morrison, które zdobyły medale Mistrzostw Polski Młodych Koni i uzyskały licencje hodowlane.

**Adam Nicpoń:** Największą gwiazdą jest klacz Cycera, która zdobyła złoty medal Halowych Mistrzostw Polski w 2024 roku. Ponadto odnosi sukcesy na arenie międzynarodowej, wygrywając m.in. konkursy w Sopocie, Bogusławicach i Poznaniu.

**Jak wygląda proces hodowli i selekcji koni w Barłominie?**

**Daniela Kuczkowska:** Hodowla w Barłominie rozwija się dynamicznie. Mamy kilka klaczy hodowlanych, które co roku dają

nowe źrebaki. Kluczową rolę odgrywa selekcja – wybieramy konie o największym potencjale sportowym.

**Adam Nicpoń:** Oprócz własnej hodowli pozyskujemy źrebaki z Niemiec, Belgii i Holandii. Dzięki temu mamy konie w każdym roczniku, które mogą zasilić stawkę sportową. Hodowla wymaga także odpowiedniej infrastruktury, a w Barłominie zadbano o pastwiska, biegałnie i komfortowe warunki dla koni. Stajnia Barłomino posiada co roku od 3 do 5 młodych koni skokowych lub ujeżdżeniowych, które stopniowo wchodzi na wyższe poziomy sportowe. Na przykład, w świat sportu jeździeckiego powoli wchodzi Cobain, czteroletni ogier urodzony w Niemczech, obdarzony nietuzinkowym eksterierem i wspaniałym charakterem. Równocześnie swoją przygodę z parkurami rozpoczyna Cher, siostra utytułowanej Cycery, która będzie stawiać pierwsze kroki na zawodach.

**Skąd czerpią Państwo wiedzę, którą później wykorzystują w codziennej pracy?**

**Adam Nicpoń:** Moja pasja do koni zaczęła się w młodości, w stajni ogierów Łobez. Tam, pod okiem doświadczonych trenerów, zdobywałem pierwsze umiejętności. Później przez 15 lat pracowałem w zagranicznych ośrodkach w Niemczech, Włoszech, Norwegii i Hiszpanii, co pozwoliło mi zgłębić tajniki pracy z końmi na najwyższym poziomie.

**Daniela Kuczkowska:** Moje doświadczenie pochodzi z wieloletniej pracy z końmi już od najmłodszych lat. Trenowałam pod okiem pol-

skich i zagranicznych trenerów, co pozwoliło mi rozwinąć warsztat i zrozumieć potrzeby koni. Obecnie dzielę się swoją wiedzą, trenując zarówno konie, jak i jeźdźców, którzy zdobywają medale i klasy sportowe.

**Jak określają Państwo potencjał młodych koni? Czy większą rolę odgrywa tu talent i genetyka, czy raczej ciężki trening?**

**Daniela Kuczkowska:** Talent i genetyka to fundament, ale odpowiednie prowadzenie i trening są kluczowe, aby koń mógł w pełni rozwinąć swój potencjał. Każdy koń rozwija się w swoim tempie i ujawnia swoje możliwości w odpowiednim momencie.

**Adam Nicpoń:** Każdy koń jest jak diament – potrzebuje odpowiedniego szlif. Kluczowe są geny, biomechanika, charakter i regularna praca, ale sukces osiąga się dopiero dzięki kompleksowemu podejściu do ich rozwoju.

**Czym dla Państwa jest dobrostan koni i jak o niego dbacie?**

**Adam Nicpoń:** Dobrostan oznacza spełnianie wszystkich potrzeb koni – od fizycznych po psychiczne. Oferujemy im codzienny ruch, kontakt z człowiekiem, dostęp do pastwisk oraz regularną opiekę weterynaryjną i terapie wspomagające regenerację.

**Daniela Kuczkowska:** Każdy koń w Barłominie ma zapewnione warunki, które sprzyjają jego rozwojowi. Dbamy zarówno o ich zdrowie fizyczne, jak i komfort psychiczny, co przekłada się na ich sukcesy w sporcie.

Fot. Jakub Gzella



**JKS Barłomino to nie tylko miejsce, gdzie konie są hodowane, szkolone i przygotowywane do największych wyzwań sportowych, ale także idealny ośrodek dla młodych zawodników, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności pod okiem doświadczonych specjalistów. Daniela Kuczkowska i Adam Nicpoń tworzą tu atmosferę, w której zarówno konie, jak i jeźdźcy mogą osiągnąć pełnię swojego potencjału.**

Daniela Kuczkowska obecnie prowadzi dziesięciu uczniów, którzy – mimo różnego poziomu zaawansowania – rozwijają swoje umiejętności, zdobywają kolejne medale, klasy sportowe i spełniają marzenia. Dzięki ich ciężkiej pracy i pasji, ujeżdżenie w Ośrodku Barłomino osiąga coraz wyższy poziom.

Pod opieką Adama Nicponia trenuje m.in. Iga Biegalska, medalistka Mistrzostw Polski, której sukcesy stanowią najlepszy dowód na skuteczność metod szkoleniowych stosowanych w Barłominie.

**To właśnie w Barłominie rodzą się przyszłe gwiazdy jeździectwa – zarówno wierzchowce, jak i ich jeźdźcy. Warto śledzić sukcesy zawodników i koni z tego ośrodka, bo to tutaj powstają historie pełne pasji, ciężkiej pracy i miłości do sportu.**

# LUXURY NIGHT

## W TEATRZE SZEKSPIROWSKIM

28 listopada w murach gdańskiego Teatru Szekspirowskiego odbyła się IX edycja prestiżowego wydarzenia Luxury Night, które od lat łączy świat finansów z kulturą i biznesem. Organizatorami wieczoru byli gdański zespół Citigold Banku Citi Handlowy oraz NDI Development – stały partner tej wyjątkowej serii eventów.



Tegoroczna odsłona Luxury Night po raz kolejny udowodniła, że solidne rozmowy o rynkach finansowych można połączyć z dużą dawką sztuki i dobrego humoru. Za ten ostatni odpowiadał Kabaret K2, który skutecznie rozluźnił atmosferę wśród ponad 250 uczestników. Merytoryczną stronę wydarzenia zagwarantował partner z ramienia Towarzystw Funduszy Inwestycyjnych – Goldman Sachs TFI. Seminarium inwestycyjne, prowadzone przez Pawła Sadowskiego, Dyrektora Wykonawczego, przyciągnęło uwagę gości, dowodząc, że rozmowy o pieniądzu mogą być również inspirujące, co sztuka.

Luxury Night to jednak nie tylko finanse i edukacja, ale przede wszystkim doświadczenia. W tym roku na uczestników czekała prawdziwa uczta – zarówno dla duszy, jak i podniebienia. Kulinarne doznania zapewniła gdyńska Restauracja Biały Królik pod wodzą Marcina Popielarza, który zaprezentował autorską przystawkę oraz deser.

Wyjątkowy wieczór dopełniła premiera luksusowego modelu Mercedes-Maybach EQS 680 SUV zaprezentowanego przez Mercedes-Benz Witman. Ten futurystyczny, elektryczny samochód, łączący w sobie elegancję marki Maybach z nowoczesnymi technologiami, wzbudził szczególne zainteresowanie gości.

Reprezentanci salonu, Magdalena Drapella i Paweł Stefaniak, podkreślili, że nowy model jest symbolem luksusu na miarę XXI wieku.

Nie zabrakło również innych partnerów wydarzenia, którzy dopełnili wieczór swoim stylem. Mesmetric zachwycał dizajnem, a Dr. Anna Butowska Medycyna Estetyczna, MoroccanOil i Noberu zadbała o urodę gości. Stylowe męskie akcenty zapewnił Tailors Club. Podsumowaniem wydarzenia były nagrody dla uczestników, wręczane wspólnie z partnerami przez Przemysława Kisielewskiego, Dyrektora Zespołu Opiekunów Klienta Citigold.

- Kiedy 11 lat temu organizowaliśmy pierwszą edycję Luxury Night, nawet nie śniliśmy, że z kameralnego wydarzenia dla 100 osób urośnie ono do takiego formatu – mówi Łukasz Stybner, Dyrektor Regionalny Segmentu Klientów Zamożnych. - Dziś, po ponad dekadzie (i dwurocznej przerwie spowodowanej pandemią), gościmy przeszło 250 uczestników. Jesteśmy wdzięczni naszym klientom i partnerom za to, że są częścią tego sukcesu – dodaje.

Luxury Night rozwija skrzydła, udowadniając, że sztuka dobrego eventu to umiejętne połączenie merytoryki, elegancji i pozytywnych emocji.

# Citigold® Private Client

# 6,2%

## LOKATA

### 6-miesięczna lokata do 2 mln zł z kontem Citigold Private Client

OFERTA DLA NOWYCH KLIENTÓW CITIGOLD PRIVATE CLIENT  
LOKUJĄCYCH W BANKU MINIMUM 4 200 000 ZŁ

Zapraszamy do kontaktu:

Dyrektor Regionalny Citigold Łukasz Stybner, tel.: 697 080 530  
Oddział Citigold, al. Grunwaldzka 103A  
Budynek Neptun, 18 piętro, 80-244 Gdańsk

**citi handlowy®**

Konto Osobiste Citigold Private Client to rachunek płatniczy. Oferta „Stawiam na Citigold Private Client. Konto z Lokatą 6,2%” ważna do 14.01.2025 r. dla 30 pierwszych Uczestników, którzy zawrą z Bankiem Umowę Produktów Depozytowych, otworzą na jej podstawie Konto Osobiste typu Citigold Private Client i spełnią warunki opisane w Regulaminie Oferty. W ramach Oferty uczestnik może otworzyć 6-miesięczną Lokatę Powitalną oprocentowaną na 6,2% w skali roku do 2 mln zł oraz 3-miesięczną Lokatę Dodatkową oprocentowaną na 6% w skali roku do 2,2 mln zł. Regulamin Oferty, Regulamin Rachunków Bankowych oraz Tabela Opłat i Prowizji dostępne są na stronie Banku w zakładce dokumenty. Oferta może powtarzać się w przyszłości. Opłata za połączenie według taryfy operatora. Bank Handlowy w Warszawie S.A. z siedzibą w Warszawie, ul. Senatorska 16, 00-923 Warszawa, zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr. KRS 000 0001538; NIP: 526-030-02-91; wysokość kapitału zakładowego wynosi 522.638.400 złotych; kapitał został w pełni opłacony. Citi Handlowy oraz znak graficzny Citi są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do podmiotów z grupy Citigroup Inc.



# NADMOTŁAWIE

## POLSKA ARCHITEKTURA NA EUROPEJSKIM POZIOMIE

**Gdańsk to jedno z najpiękniejszych miast w Polsce, urozmaicone swoją bogatą historią i dziedzictwem architektonicznym. Kolejnym unikatem w jego krajobrazie jest inwestycja Nadmotławie, położona tuż przy rzece – jedyny polski projekt w kategorii Multi family, który znalazł się w finale europejskiego konkursu Baunit Life Challenge 2024. ROBYG zmienia tym samym oblicze Polskiego Haka i nabrzeża Motławy.**

### MIEJSCE Z NIECODZIENNYM POTENCJAŁEM

Polski Hak, dawniej znany głównie jako przystań flisaków, a później już teren stoczniowy, odgrywał kluczową rolę w rozwoju przemysłu okrętowego na terenie Gdańska. Od XIX wieku aż po okres międzywojenny, znany był nie tylko z produkcji statków, ale stanowił także miejsce aktywnego życia społeczno-gospodarczego. Z biegiem czasu budynki przemysłowe rozebrano, a cypel pozostał długo niezagospodarowany. Jednakże ten malowniczy teren, leżący u ujścia dwóch rzek Motławy oraz Martwej Wisły przechodzi właśnie przemianę.

- Pierwsza wizyta na terenie inwestycji była przedzieraniem się wąską drogą porośniętą po obydwu stronach wysokimi chaszczami. Jednak poprzemysłowy krajobraz dzięki naszej wizji i staraniom zmienił swoje oblicze. Współpraca z Władzami Miasta, rzetelni Partnerzy, budowa nowych dróg, kompleksowa modernizacja oraz zrównoważona i unikatowa architektonicznie zabudowa sprawiła, że teren Polskiego Haka zaczął emanować

harmonią i nowoczesnym stylem, stając się tym samym przyjaznym miejscem do zamieszkania – mówi Marcin Charun, Dyrektor Projektów ROBYG.

Jest to dopiero początek transformacji tego obszaru. Pierwsze budynki w ramach inwestycji Nadmotławie zostały oddane do dyspozycji mieszkańców w 2020 roku, a zakończenie projektu planowane jest na koniec 2026 roku. Działka ROBYG sięga także nabrzeża Martwej Wisły, zatem w przyszłości przed deweloperem stoi kolejne, ciekawe architektoniczne wyzwanie.

### NIESZTAMPOWA KUBATURA, INSPIRACJE

Inspiracją dla zespołu architektów z pracowni Schleifer Milczanowski SIM ARCHITEKCI były dwa motywy. Pierwszy z nich to gdańskie dziedzictwo, czyli historyczna zabudowa głównego miasta Gdańska, oparta na hanzeatyckim typie budynków głównie z czerwonej cegły. Drugi to portowy rodowód miejsca, w który wpisane są dźwigi, silosy czy przepływające statki.

Miejscowy plan zabudowy został starannie przeanalizowany i twórczo zinterpretowany przez architektów, a w koncepcji zamiast klasycznej zabudowy mieszkaniowej pojawiła się chęć wyeksponowania widoku i otwarcia frontu budynku na rzekę Motławę – stąd odważnie zaproponowano pierzeję frontową z industrialnym mostem przewieszonym, który pozwala mieszkańcom cieszyć się panoramą nadrzecznych widoków. Kładka wypełniająca kubaturę to niecodzienne rozwiązanie, stanowi jednak otwartą przestrzeń użytkową, a całości inwestycji nadaje unikatowego charakteru. Znajdują się na niej ławki, zieleńce, a w samej konstrukcji także otwory – dzięki nim drzewa znajdujące się poziom niżej zyskują naturalne światło i mogą piąć się koronami w górę. Przymknięcia przestrzeni pod mostem zostały wykonane z blachy perforowanej, którą przygotowano tak, aby wydobyć sylwetki gdańskich dźwigów – wieczorem to rozwiązanie zmienia się w iluminację, bowiem efekt wizualny wydobywa i wzmacnia instalacja świetlna. Parter ma charakter usługowy, jednak podobnie jak w częściach mieszkaniowych, także i tu znajdują się duże przeszklenia, otwierające wnętrza na otoczenie.

Port to stal, a stal to rdza – taki przewód myślowy w kontekście inspiracji pozwolił na zaimplementowanie w projekcie Nadmotławia cortenu, porzdewiałej blachy, kojarzonej m.in. z kadłubami statków. Płyty z cortenu wykorzystano przy budynku – w ich południowym i północnym narożniku, wysuniętym najbardziej w górę oraz w kondygnacji parteru. W trwającym kilka tygodni procesie chemicznym blacha rdzewieje, a ten osobliwy efekt pozostaje na stałe. Swoista rama cortenowa, wykorzystana w określonych miejscach, a także wielkość i kształt brył narożników budynków sprawiły, że całość przywodzi na myśl widok dziobów statków, obecnych w tym miejscu od wieków.

Warto dodać, że na pierwszym piętrze znajduje się także naturalnie urządzone patio, które stanowi doskonale miejsce do różnorodnych aktywności rekreacyjnych, dostępnych dla wszystkich mieszkańców budynku. Oferuje ono imponującą powierzchnię 2 700 m<sup>2</sup> zieleni, rozległe alejki parkowe, siłownię na świeżym powietrzu oraz urzekające place zabaw dla dzieci.

Projekt dopełniają detale najczęściej o charakterze industrialnym, takie jak antracytowe tralki, kładka widokowa przewieszona między skrzydłami budynku oparta na konstrukcji rozchylonych słupów czy panele z perforowanej blachy cortenowej. Fronty budyn-

ków, zgodnie z założeniem, zdobią czerwone lub szare mineralne płytki klinkierowe, a całość osiedla mimo różnorodności, pozostaje spójna z śródmiejskim oraz portowym klimatem miejsca.

- Otwarcie się na rzekę Motławę oraz adaptacja koncepcji oryginalnej kubatury stanowią fundamentalne założenia architektoniczne tego projektu. Poprzez precyzyjne wyznaczenie formy budynków oraz przemyślane zagospodarowanie przestrzeni zewnętrznych, dążyliśmy do harmonijnego scalenia osiedla z otaczającym je środowiskiem wodnym. Innowacyjne i kreatywne podejście do kubatury zostało starannie zaprojektowane pod kątem m.in. wykorzystania przestrzeni, naturalnego oświetlenia czy cyrkulacji powietrza, co przekłada się na stworzenie funkcjonalnych, estetycznych rozwiązań budowlanych. Najważniejszy był jednak potencjał widokowy, integrujący mieszkańców z naturą – mówi Tomasz Milczanowski, założyciel SIM Architektki.

Dzięki współpracy architektów z zespołem ROBYG stworzono projekt przełamujący schematy i zrealizowano wizję unikalnej, prestiżowej przestrzeni, która nie tylko zapewnia komfort mieszkańcom, ale także inspiruje innych do podobnych przemian.

### NADMOTŁAWIE DOCENIONE PRZEZ EKSPERTÓW

Inwestycja Nadmotławie zyskała uznanie w trzech znaczących konkursach, co stanowi wyróżnik w krajobrazie architektonicznym. Zostało ono uhonorowane miejscem w rankingu TOP 5 najlepszych osiedli w Polsce według magazynu Newsweek. Dodatkowo, w ramach konkursu Fasada Roku 2023, projekt Nadmotławie został doceniony za kompleksowość użytych materiałów oraz za harmonijne wkomponowanie się w otaczający krajobraz miejski poprzez wyrafinowane detale i staranne formy.

Jednak to nie wszystko – osiedle Nadmotławie zostało również nominowane do tytułu najlepszej europejskiej fasady roku w konkursie Baunit Life Challenge 2024 w kategorii Multi family. To prestiżowa inicjatywa, która wyróżnia projekty architektoniczne i urbanistyczne za ich innowacyjność, zrównoważony rozwój oraz wkład w poprawę jakości życia mieszkańców. Nominacja Nadmotławia stanowi wyjątkową reprezentację polskiej architektury na arenie międzynarodowej, podkreślając jej wysoki poziom i znaczenie dla współczesnego krajobrazu urbanistycznego.







## ZRÓWNOWAŻONE ŚWIĘTA Z PORTEM CZYSTEJ ENERGII

Święta Bożego Narodzenia to czas rodzinnych spotkań, serdeczności i... nadmiaru. Port Czystej Energii zaprasza do refleksji nad tym, jak wprowadzić do swoich przygotowań ducha zrównoważonego rozwoju, aby nasze Święta były mniej obciążające dla środowiska. Cykl edukacyjnych postów na Facebooku tej instytucji, publikowany w dniach 2-13 grudnia, jest prawdziwą kopalnią pomysłów na święta w duchu less waste.

Jeszcze chwilę temu, podczas Halloween, w Zakładzie Utylizacyjnym w Gdańsku straszły widma odpadów. Teraz przyszła pora na kolejny etap – święta, które, choć radosne, często pozostawiają po sobie piętrzące się worki śmieci i niechciane prezenty. Bożonarodzeniowy Duch Przyszłych Świąt, znany z powieści Dickensa, dziś mógłby reprezentować m.in. zmiany klimatyczne, problem zalegających w morzach i ocenach plastików, czy nielegalne wysypiska odpadów. To przestroga, ale i szansa na zmianę.

Propozycje Portu Czystej Energii zachęcają do prostych, ale znaczących zmian. Zamiast plastikowych dekoracji warto postawić na ozdoby z naturalnych materiałów, które można później przetworzyć lub ponownie wykorzystać. Gałązki iglaste, szyszki czy suszone owoce nie tylko pięknie pachną, ale także nadają świętom wyjątkowego, ekologicznego charakteru. Zakupy świąteczne to z kolei moment, w którym możemy zdecydować się na wsparcie lo-

kalnych producentów, wybierając produkty wysokiej jakości o mniejszym śladzie węglowym. Nawet sposób pakowania prezentów może stać się bardziej zrównoważony – warto wypróbować papier z recyklingu, gazety lub technikę furoshiki, czyli zawijanie w tkaninę.

Cykl edukacyjny Portu Czystej Energii ma na celu nie tylko ułatwienie zrównoważonych Świąt, ale również pomoc w budowaniu dobrych nawyków na cały rok. Dlaczego by nie zacząć noworocznych postanowień już teraz? Przygotowanie się do Świąt w duchu less waste to mały krok w stronę gospodarki cyrkularnej, a jednocześnie wielki krok ku bardziej zrównoważonej przyszłości.

Pełne inspiracji treści można znaleźć na Facebooku Portu Czystej Energii. To świetny punkt wyjścia dla każdego, kto chce przygotować się do Świąt bez wyrzutów sumienia wobec planety.



młyn  
RESTAURACJA

KULINARNE  
DZIEŁA SZTUKI

RESTAURACJA MŁYN - HOTEL GRANO | UL. PSZENNA 3, GDAŃSK



Anna Jagiello, menedżer Citigold, Andrzej Syldatk, prezes zarządu An-Elec



Magdalena Drapella, product expert, Mercedes-Benz Witman, Paweł Stefaniak, dyrektor sprzedaży Mercedes-Benz Witman



Iwona Canowiecka, Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza



Joanna Loś, Anna Butowska, Medycyna Estetyczna Dr Anna Butowska, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Maria Maja Bek



Dr Ilona Olszaniec-Kozakiewicz, dr Marek Muraszko-Kuzma, Klinika Medissima



Paweł Paraska, executive director Goldman SACHS TFI, z partnerką



Helena Raczyńska-Pachut, właścicielka Mesmetric

## LUXURY NIGHT W TEATRZE SZEKSPIROWSKIM

IX Edycja Luxury Night odbyła się w Teatrze Szekspirowskim w czwartek, 28 listopada 2024. Wieczór urozmaicił występ Mira Art, Felipe Alvarado oraz Kabaretu K2. O kulinarną część wieczoru zadbała restauracja Biały Królik. Organizatorem wydarzenia był Citi Bank Handlowy.



Przemysław Kisielewski, dyrektor zespołu opiekunów Klienta Citigold, Tomasz Galiński



Łukasz Stybner, dyrektor regionalny Citigold



Jagoda Trzebiatowska, Mesmetric



Miroslaw Makurat, prezes Makurat Invest, Przemyslaw Kisielewski, dyrektor zespołu opiekunów Klienta Citigold, Michał Linke, właściciel Tailors Club



Mariusz Swendrowski, prezes Browar Piwoteka, Katarzyna Machajewska, dyrektor ds. współpracy w bankowości prywatnej, Citi



Marcin Popielarz, szef kuchni restauracji Biały Królik



Dominika Najdek, Kabaret K2



Właściciele restauracji Limoncello: Bartłomiej Glinka, Katarzyna Glinka, Aleksandra Rostkowska, Marek Rostkowski; w środku: Grzegorz Nakrajnik, szef kuchni Limoncello



Bogdan Goworowski, prezes zarządu BMG Goworowski, Hanna Goworowska



Marta Herba, Kazimierz Herba, Grzegorz Nakrajnik, szef kuchni Limoncello

## NOWY ROZDZIAŁ RESTAURACJI LIMONCELLO W GDAŃSKU

Restauracja Limoncello, znana na kulinarnej mapie Trójmiasta, zainaugurowała niedawno swoją działalność pod skrzydłami nowych właścicieli. Aleksandra Rostkowska i Katarzyna Glinka, wraz z Markiem Rostkowskim i Bartłojem Glinką, przejęli lokal z pasji do włoskiej kuchni, pragnąc zachować jego autentyczność i wyjątkowy klimat. Goście mieli okazję spróbować specjalów przygotowanych przez szefa kuchni Grzegorza Nakrajnika, w tym wyrabianych na miejscu makaronów, owoców morza i pizzy truflowej, przy akompaniamencie muzyki na żywo w wykonaniu Wiktorii Gorczyicy. Delikatnie odświeżone wnętrza ozdobiono bursztynowymi dziełami Moniki Błaszczkowskiej, nawiązującymi do historycznego Szlaku Bursztynowego.



Michał Ciomek z żoną Aleksandrą



Sylvia Stybner, Lukasz Stybner, dyrektor regionalny Citigold



Małgorzata Radomska, Pinakoteka Artist, prof. Dariusz Kozłowski, Grzegorz Nakrajnik, szef kuchni Limoncello, Magdalena Kozłowska



Jerzy Glanc z żoną



Magdalena Pacholarz, Valeria Shutava



Julia Ot, Lukasz Ot



Maciej Piotrowski, Fortum



Jakub Latoszewski, prezes zarządu DQH Solutions, Filip Stankowski, specjalista ds. marketingu i PR, Mercedes-Benz BMG Goworowski



Adam Braumberger, dyrektor marketingu, Mercedes-Benz BMG Goworowski, Monika Mazurek, kierownik ds. sprzedaży, Mazda BMG Goworowski

## DEBIUT MAZDY CX-80: JAPOŃSKI WIECZÓR W GDAŃSKU

28 listopada w gdańskim salonie Mazda BMG Goworowski odbyło się wyjątkowe wydarzenie, w którym udział wzięło blisko 100 gości. Powodem spotkania był debiut nowego, flagowego modelu marki – Mazdy CX-80. Wieczór zorganizowany pod hasłem "japońskości" był hołdem dla korzeni marki Mazda. Wydarzenie pełne było elementów dalekowschodniej kultury, co podkreślało wyjątkową atmosferę tego dnia.



Dariusz Kaczmarek, Monika Mazurek, kierownik ds. sprzedaży, Mazda BMG Goworowski, Artur Hus



Piotr Polaczuk dyrektor handlowy, Mazda BMG Goworowski



Tomasz Krannik, dyrektor sprzedaży, Mazda BMG Goworowski



Zbigniew Dratwiński, doradca sprzedaży, Mazda BMG Goworowski



dr Barbara Stepnowska, Gdańsk branch director, AmCham, Piotr Skierkowski, ManpowerGroup, Blanka Fijolek, Amazon



Mariusz Paszkiewicz, general manager, Sheraton Sopot Hotel, Aneta Stepkowska, general manager, Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



Michał Migda, Universal Investment, Bartosz Borowy, Sii Poland



Antoni Leonik, State Street, Nuno Campos, London Stock Exchange Group, Michał Rudnicki, London Stock Exchange Group



Maciej Kotarski, dyrektor Olivia Centre



Monika Gozdawa-Nocon, senior director, commercial, DSV Air & Sea



Bartosz Książkiewicz, business executive, VBC, Mariusz Pakieser, Aneta Kowalska, dr Barbara Stepnowska, Gdańsk branch director, AmCham, Ad Faasse, project manager, IBIZ Institute, Beata Biankowska, Piotr Biankowski

## AMCHAM BUSINESS MIXER

Amerykańska Izba Handlowa w Polsce ponownie spotkała się w hotelu Sheraton Sopot. Podczas przedświątecznego spotkania można było wysłuchać rozmów na temat równowagi odpowiedzialności społecznej i wartości rodzinnych, wraz z inspiracjami od kobiet liderów w samorządzie lokalnym oraz siły pasji i wytrwałości.



dr Barbara Stepnowska, Gdańsk branch director, AmCham, Paweł Orłowski, Gdańsk Economic Development Agency Ltd



Marcin Stepień, ASB Poland, Krzysztof Komosa, Ozeos



Bogusław Wieczorek, pełnomocnik zarządu Olivia Centre



Beata Rutkiewicz, wojewoda pomorska



Arkadiusz Kasperczyk, HR director Wipro IT Services Poland, dr Barbara Stepnowska, Gdańsk branch director, AmCham



Beata Baran, field marketing director Eastern Europe, Fortinet, Paweł Kopańczuk, commercial sales manager, Fortinet



Rafał Dziura, senior manager sales, FedEx

# ZORGANIZUJ SWÓJ EVENT W HARD ROCK CAFE GDAŃSK



URODZINY, KOLACJA  
BIZNESOWA, INTEGRACJA,  
WIECZÓR PANIEŃSKI  
CZY KAWALERSKI?

Zadzwoń lub  
napisz do nas!

gdansk@hardrockcafe.pl  
+48 668 360 485

Sprawdź nasze  
wydarzenia





Grzegorz Gosk, Biznes po Kaszubsku, gospodarz wieczoru



Michał Jarzembowski, manager ds. rozwoju, Portrezerwa sp. z o.o.



Maciej Niechaj, leisure and corporate sales &amp; marketing, Turkish Airlines



Ismena Warszawska, właścicielka marki Ismena Studio, Wojciech Warszawski, przedsiębiorca



Aleksandra Kuza, architekt wnętrz, Element A Studio Architektury, Małgorzata Bobrowicz projektantka ogrodów



Magdalena Ralcewicz, Budimex Mobility, Rafal Ralcewicz, Ender Design Lab



Katarzyna Czajkowska, fromnaturewithlove.pl

## TRÓJMIEJSKI WIECZÓR BIZNESOWY

Biznes po Kaszubsku to organizacja zrzeszająca przedsiębiorców z Trójmiasta, ale nie tylko. Jej społeczność spotyka się w ramach wieczorów biznesowych, by poszerzyć swoją sieć kontaktów, zdobyć inspiracje oraz wymienić doświadczenia z liderami lokalnego rynku. Niedawno miała miejsce kolejna odsłona tego wydarzenia, nie zabrakło interesujących prelekcji i prezentacji biznesowych oraz oczywiście - networkingu.



Miłosz Dzenis, prezes zarządu Klubu Gry w Palanta PSPAL Trójmiasto



Maria Gosk, kosmetyk, Holistyczny Gabinet, Dagmara Łakomiak, co-founder Bronze Studio, Grzegorz Gosk, Biznes po Kaszubsku

## OTWARCIE BRONZE STUDIO

14 grudnia odbyło się uroczyste otwarcie ekskluzywnego miejsca pielęgnacji ciała Bronze Studio. Podczas wieczoru, w luźnej atmosferze, goście mieli możliwość obejrzeć salon oraz poznać nowoczesny sprzęt na którym pracują specjaliści. Salon mieści się w modnej dzielnicy Nowe Orłowo i oferuje kompleksową pielęgnację ciała, światłoterapię, odprężające sesje opalające oraz manicure i pedicure. Podczas otwarcia można było poczuć w pełni, że to miejsce łączy w sobie elegancję i nowoczesność.



Juka.social, social media manager



Radosław Fisz



Jarosław Noworol, prezes YouNICK



Maciej Sowa, Limitless by Autopay



Karolina i Adam Dubiella



Od lewej: Agnieszka Gawrojolek, DGE partner, Axpo Polska, mgr Edyta Kowalewska, kosmetyk, Ismena Warszawska, Ismena Studio, Barbara Hofman, Lidia Julga, Argo Trust, Monika Laskowska, właścicielka Holiday Travel, partner Travelplanet



Simon Thake, chairman of Rebound Electronics UK Ltd., Anna Thake, founder Bronze Studio, Magdalena Próchnicka



Arkadiusz Labudda, prezes Grano Group



Arkadiusz Skobrosz, dyrektor generalny, Hotel Grano



Magdalena Rózcicka, aktorka, Beata Kosobudzka, dyrektor sprzedaży i marketingu, Dekpol Deweloper, Arkadiusz Labudda, prezes Grano Group

## MIKOŁAJKOWY WIECZÓR Z GWIAZDAMI W HOTELU SOL MARINA

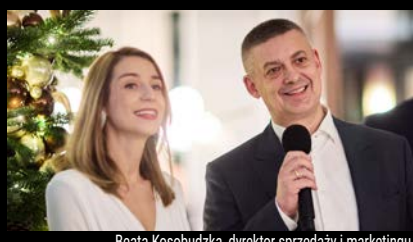
Magdalena Rózcicka, Maciej Zakościelny i Mateusz Kusznierewicz pojawili się w ramach Mikołajkowego Wieczoru z Gwiazdami, połączonego z akcją charytatywną, z której cały dochód przeznaczony został Fundacji Ukochani. Ideą, która przyświeca działaniom Fundacji jest, aby każde dziecko, które z jakichkolwiek przyczyn nie może być wychowywane przez biologicznych rodziców, trafiło do bezpiecznej, kochającej rodziny zastępczej. By mogło się to udać, niezbędnym jest pozyskanie nowych rodziców zastępczych i wspieranie już istniejących rodzin, tworząc sprzyjające warunki do ich funkcjonowania. Poza akcją charytatywną podczas wieczoru odbyła się uroczysta kolacja przygotowana przez nagrodzonego szefa kuchni. Muzyczną gwiazdą wieczoru był Maciej Zakościelny. Spotkanie odbyło się 7 grudnia w gdańskim hotelu Sol Marina.



Maciej Zakościelny, aktor, muzyk



Magdalena Rózcicka, aktorka



Beata Kosobudzka, dyrektor sprzedaży i marketingu, Dekpol Deweloper, Arkadiusz Labudda, prezes Grano Group

ZNALEŻLIŚCIE 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 MAGAZYEM I OZNACZCIE NAS W RELACJI, A MY SIĘ ODWDZIĘCZYMY!



@prestiz\_magazyn\_trojmiejski





Agnieszka Hedin, Krystyna Karpel, Marzena Zielińska, Prezeska Zarządu Capital Point



Dorota Białobrzaska-Lukaszuk, prezeska Grupy Inivicta, Wioletta Wąbnić, dyrektorka ds. projektów specjalnych „Wprost”



Joanna Lapińska, dyrektorka artystyczna FPFF w Gdyni, Małgorzata Golińska



Justyna Para, dyrektorka komunikacji wizualnej LPP S.A., Paulina Jakubowska, redaktorka „Wprost”

## SHEO AWARDS 2024 – WYJĄTKOWA GALA W GDAŃSKU!

29 listopada w eleganckich wnętrzach Radisson Blu Hotel w Gdańsku świętowano kobiece sukcesy podczas specjalnej edycji ShEO Awards 2024 organizowanej przez redakcję „Wprost”. W programie znalazła się debata: „Sztuka pięknego życia i długowieczność”, przyznano także nagrody lokalnym przedsiębiorcom, działaczkom, polityczkom i przedstawicielkom środowiska nauki.



Marta Frej, malarka, ilustratorka



Pamela Stefanowicz, youtuberka, dietetyczka, Marzena Zielińska, prezeska zarządu Capital Point



Magdalena Grzebałkowska, pisarka



Aleksandra Kosiorek, prezydentka Gdyni



Katarzyna Nowik, Karolina Michalak, Gdynskie Centrum Wspierania Przedsiębiorczości, Magda Piórkowska, Umiem w Marketing



Adam Spittal, finalista konkursu Kurs na Biznes



Tomasz Palak, Kancelaria Radcy Prawnego Tomasz Palak, Adam Spittal, finalista konkursu Kurs na Biznes

## GALA FINAŁOWA 2. EDYCJI KONKURSU KURS NA BIZNES

17 grudnia w Pomorskim Parku Naukowo-Technologicznym w Gdyni odbyła się uroczysta gala finałowa konkursu Kurs na Biznes. W kategorii Idea zwyciężył projekt „Edukacja pierwszej pomocy w nowoczesnym mieście”. To niekonwencjonalny pomysł trójki ratowników medycznych: Rafała Glombiowskiego, Darii Jasnoch-Klups i Wojciecha Klupsia, którzy organizują gry miejskie i imprezy integracyjne dotyczące nauki pierwszej pomocy medycznej. Zwycięzcą w kategorii Startup został programista Łukasz Bolda, który stworzył aplikację do nauki malowania. W obydwu kategoriach konkursowych wyróżniono jeszcze dwa pomysły: „Nadchodzi era zapiekanki” Iwony Kawczyńskiej, rozwijający działalność gdynskich zapiekanki rzemieślniczych oraz „AroMaty” Adama Spittala, czyli maty aromatyczne ułatwiające zasypianie i służące do relaksacji.



Łukasz Bolda, laureat konkursu Kurs na Biznes w kategorii Startup



Tomasz Palak, Kancelaria Radcy Prawnego Tomasz Palak



Małgorzata Tobiszewska, prezes zarządu, Instytut Rozwoju Kadr



Mateusz Woźniak, Novatorius, Centrum Prawa Własności Intelektualnej i Nowych Technologii



Emilia Michalska, kanclerz Uniwersytetu WSB Merito Gdynia, Rafał Glombiowski, Daria Jasnoch-Klups, Wojciech Klups, laureaci konkursu Kurs na Biznes w kategorii Idea

**Maxi-slabs**  
that look like marble

**MAXFINE**  
FABRYKA  
KAMIA I GRANITÓW  
FMG



**D**  
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF IRIS CERAMICA GROUP

discover more at  
www.irisfmg.com



**NOWY ETAP**  
**już w sprzedaży**



# Oliwkowa Park

Prestiżowe osiedle blisko Ciebie



**Biurowo Sprzedaży:**  
Pepper House | Gdańsk  
Garnizon ul. Leśmiana 5/69  
58 500 00 30



**Gdańsk Jasień, ul. Oliwkowa**  
**[www.oliwkowapark.pl](http://www.oliwkowapark.pl)**