

# prestiz

m *o* ój miejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY  
nr 11 (2024)



ADAM DUBIELLA

## NIERUCHOMOŚCIOWY CONCIERGE

FESTIWAL INSIDE SEASIDE ROŚNIE W SIŁĘ!  
KLASYCZNYM PORSCHE Z ŻUŁAW NA MORDERCZY DAKAR  
KARYNTIA – GDZIE RZECZYWISTOŚĆ PRZEPLATA SIĘ Z MARZENIAMI  
„CHCEMY CAŁEGO ŻYCIA” – SZTUKA FEMINISTYCZNA W PGS

# 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*



NAWROCKI | CLINIC

Z miłości i pasji do  
**Pięknego  
Uśmiechu**

**Gdańsk, Kościuszki 2a**

tel.: +48 501 143 042 | +48 58 52 66 004





## Klub Jeździecki Barłomino

dla osób szukających w pełni profesjonalnego zaplecza jeździeckiego i najlepszych koni w unikalnym otoczeniu malowniczych Kaszub

Posiadamy konie o doskonałych rodowodach

Doradzamy w wyborze konia i pomagamy na każdym etapie zakupu konia

Szkolimy pod okiem trenerów z długoletnim stażem jeździeckim oraz bogatym doświadczeniu w nauczaniu

Zapewniamy infrastrukturę do treningu i doskonalenia umiejętności jeździeckich



20

**FELIETON**

- 10 OD NACZELNEGO
- 12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 14 ZBIGNIEW CANOWIECKI - STRATEGIA BRAKU POLITYKI INFORMACYJNEJ
- 16 ALE NUMER!
- 18 NOWE MIEJSCA

**TEMAT Z OKŁADKI**

- 20 ADAM DUBIELLA  
NIERUCHOMOŚCIOWY CONCIERGE

**WIRTUALNE TRÓJMIASTO**

- 28 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY  
@MARTYNA\_BNL

**PODRÓŻE**

- 30 KARYNTIA - GDZIE RZECZYWISTOŚĆ PRZEPLATA SIĘ Z MARZENIAMI

**KULINARIA**

- 36 KAMIL SADKOWSKI - SZTUKA WOLNOŚCI
- 38 #BREAKFASTWEEK - ŚNIADANIE NA MIEŚCIE
- 40 SERNIK - OTUŁA SERCE, JAK CIEPŁY KOCYK
- 46 KULINARNY GRUDZIEŃ W TRÓJMIĘŚCIE

**DESIGN**

- 52 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 54 JAPOŃSKI MINIMALIZM X SKANDYNAWSKA PROSTOTA
- 58 ARCHITEKTURA W CENTRUM UWAGI - DEBIUT TARGÓW KIAF W GDAŃSKU
- 62 SYSTEMY DO ORGANIZACJI PRZESTRZENI – PEKA – DOBRZE POUKŁADANE
- 64 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – LEPIEJ
- 66 MADE IN 3CITY - ARK CERAMIKA - RĘKODZIEŁO, KTÓRE KOI ZMYŚŁY



nr 11/2024 (167) www.prestiztrojmiasto.pl

**MODA**

- 70 KLAMOTY - JESIEŃ W STYLU VINTAGE
- 76 NOWE MARKI W KLIFIE

**ZDROWIE I URODA**

- 78 MODELOWANIE I KOREKCJA UST
- 80 LASEROWY RESURFACING TWARZY W BELLA CLINICA
- 82 FEMINIZM, NASZA WOLNOŚĆ

**KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA**

- 90 MUZEUM MIASTA GDYNI - WYJĄTKOWA CELEBRACJA STULECIA
- 94 INSIDE SEASIDE ROŚNIE W SIĘ
- 100 JA, KONRAD. CZŁOWIEK.
- 102 TRAGEDIA „JANA HEWELIUSZA” WRACA W KSIĄŻCIE I FILMIE
- 106 BIBLIOTECKA PRESTIŻU
- 108 PRESTIŻOWE IMPREZY

**MOTORYZACJA**

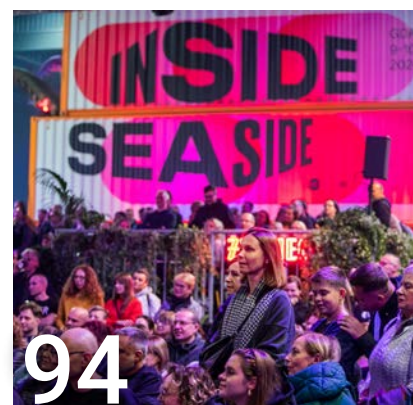
- 114
- 116 PORSCHE 924 Z ŻUŁAW NA DAKAR

**BIZNES**

- 120 EKSPERCI OD WIN
- 128 20 LAT WSPARCIA I INTEGRACJI - JUBILEUSZ FUNDACJI INTEGRALIA

**KRONIKA PRESTIŻU**

- 130 TARGI ARCHITEKTURY KIAF
- 131 GALA 25. EDYCJI KONKURSU O NAGRODĘ POMORSKĄ GRYF GOSPODARCZY
- 132 10-LECIE RESTAURACJI L'ENTRE VILLES!
- 133 20-LECIE FUNDACJI INTEGRALIA
- 133 GDYNIA WATERFRONT – NOWA PRZESTRZEŃ W SERCU MIASTA
- 134 13. FORUM INICJOWANIA ROZWOJU



# CHRISTMAS

## *with love*



FORUM  
GDAŃSK

## TRUIZM BEZ CENZURY

Dziś pozwolę sobie na pełną prywatę. Historia, którą zamierzam opowiedzieć, to swoisty miks absurdu i szorstkiej rzeczywistości. Wydarzenia te, choć irytujące, okazały się znakomitym materiałem na opowieść o miejscach, gdzie dramat codzienności spotyka się z groteską systemu.

Obudziłam się o czwartej nad ranem z bólem brzucha, który mógłby konkurować z wyładowaniami wulkanu. Wzięłam końską dawkę przeciwbólowego, bo przecież jestem człowiekiem czynu, nie jęków. Pomogło. Trochę. Ale rano przyszedł szybko, a ból, jak zaproszony gość, rozgościł się na dobre. Życie jednak nie zna litości – trzeba było wstać, ogarnąć, udać przed samą sobą, że to chwilowe. Nie było. Szybko przestałam grać twardzielką. Decyzja: SOR. I tak zaczęła się moja odyseja w labiryncie polskiej służby zdrowia, pełna napięcia, absurdu i humoru na granicy groteski.

Pierwszy szpital przyjął mnie z podejrzaniem wyrostka. Brzmi poważnie? Owszem. Ale diagnozy brak, bo padła diagnostyka. W drugim szpitalu usłyszałam, że... nie mają SOR-u, jedynie nocną opiekę. Poprzednia placówka podała zły adres. Cudownie. W kolejnym budynku finalnie wita mnie chirurg. Miły, aż chce się wierzyć, że może być lepiej. Ale nie – tu z kolei na wyposażeniu brak USG. „Proponujemy tomografię komputerową” – mówi, jakby to była najoczywistsza rzecz na świecie. Mija parę minut i nagle znajduję się w tubie. Czuję się jak bohaterka „Star Wars”, zaraz pewnie ktoś zaproponuje mi wejście w hiperprzestrzeń. Czekam na wyniki. Dają mi łóżko na sali segregacji. To miejsce, gdzie życie miesza się z absurdem w stopniu trudnym do ogarnięcia. Obok mnie kobieta kaszłąca tak, że mam ochotę wolać egzorcystę. Za nią chłopak z gipsem, który rzuca spojrzenia mówiące „spadam stąd przy pierwszej okazji”, a dalej sześćdziesięciolatek na granicy upojenia i krwiopławu. Scena jak z „To właśnie miłość”, gdzie przeplatają się różne historie z życia kilku osób, tylko w polskiej wersji: bardziej szorstkiej, mniej romantycznej.

Nad ranem pojawia się chirurg: „obraz tomografii niczego nie pokazuje” – zaczyna spokojnie, ale zaraz wchodzi w rolę. „Ale wytniemy, co pani na to?” – oznajmia z entuzjazmem. Stoję na straży swojego zdrowego rozsądku. „A może jednak USG?” – pytam. Chirurg wzdycha, pewnie myśląc, że pacjenci to przekleństwo jego życia. Na innym oddziale robią badanie. Wynik? Nadal nic. Na dyżurze pojawia się inny lekarz i stwierdza, że absolutnie nie ma podstaw do operacji. Decyzja zapada: wypis, na którym widnieje: „pilne skierowanie do poradni ginekologii”. Wspaniale – myślę. Boli – czuję. W ruch idzie aplikacja Znanylekarz. Szybka rezerwacja wizyty, a ginekolog po zerknięciu na mnie i jednym badaniem patrzy z rozpaczą godną greckiej tragedii. „To przecież wyrostek!” – wykrzykuje z desperacją. Wracam więc tam, skąd przyszedłam. Decyzja? Zabieg diagnostyczny. Brzmi... optymistycznie? „Może tak, może nie” – mówi mi moja świadomość, która w takich momentach staje się największym wrogiem.

I wtedy pojawia się głupi jaś. Ach, ten cudowny wynalazek współczesnej medycyny. Nagle wszystko przestaje być straszne, a ja czuję się tak, jakbym wybierała się do gdyńskiej Pokusy po ulubione pistacjowe ciastko. Operacyjna sala jest jak scena teatralna – wszędzie zielone stroje, błyszczące spojrzenia spod jednorazowych czepków. W głowie rozbrzmiewa Kazik: „Ja tu jeszcze wrócę...”. Dlaczego akurat ta piosenka? Tego nigdy się nie dowiem. Buch! Ciemność. A potem światło. Otwieram oczy, słyszę pierwsze słowa. „Wyrostek zapalony i wywalony”. Bingo! Cieszę się, że w końcu ktoś postawił na prostotę. Wychodzę ze szpitala bez wyrostka, ale z przeświadczeniem, że oto zakończyłam swoją osobistą epopeję w trzech aktach. Dramaturgia? Pełna. Happy end? Niewątpliwy. Polska służba zdrowia? Niezmiennie spektakularna w swoim chaosie.

W całym tym absurdzie i momentach, które ocierały się o czarną komedię, jedno staje się jasne: zdrowie naprawdę jest najważniejsze. To najbardziej pospolity z truizmów, ale gdy znikają z pola widzenia wszystkie inne proble-



my, zostaje właśnie ono – kruche, kapryśne, wymagające troski. I choć brzmi to jak frazes wyjęty z poradnika motywacyjnego, to jednak prawda, która staje się oczywista dopiero wtedy, gdy wszystko inne przestaje mieć znaczenie. Warto więc w tym przedsięwzięciu pośpiechu zatrzymać się na chwilę. Przemyśleć, czy w tej gonitwie za magią Świąt nie zapominamy o najważniejszym – o sobie. Więc w te Świąta, między pieczeniem makowca a wieszaniem bombek, znajdźcie czas na odpoczynek. Bo gdy nadejdzie wieczór, gdy zasiądziecie z bliskimi przy stole, liczy się tylko jedno: byście mogli cieszyć się tą chwilą, w pełni obecni, zdrowi i zrelaksowani. Tego Wam życzę!

Klaudia Krause-Bacia

### 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)

**Redaktor Naczelny:**  
Michał Stankiewicz

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

**Sekretarz redakcji:**  
Joanna Bieńkowska

**Redakcja:**  
Ewa Cichońska, Michalina Domań, 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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

**MS**  
GROUP

**Wydawca:**  
MS Group Sp. z o.o.

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

**Prezes:**  
Michał Stankiewicz,  
stankiewicz@emsgroup.pl

**Dyrektor zarządzający:**  
Maria Bek,  
bek@emsgroup.pl

**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



WYSLUGI



TINTA

LUSTRO

Biznes

YC

SUPER YACHTS CLUB

JACHTING  
NA ABONAMENT

TRÓJMIASTO, PÓŁWYSEP, 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.

## MARATON JEDZENIA I PREZENTÓW, CZYLI ŚWIĘTA

Święta Bożego Narodzenia to tradycja katolicka, która w zasadzie zdominowała całe nasze społeczeństwo. Historia powojennej Polski to okres, kiedy Boże Narodzenie jednoczyło naród. Wszak bieda, socjalizm, zamordyzm i brak wszystkiego był naszą codziennością. Katolicki obrządek przerodził się w ważne dla nas święto społeczne. Na Boże Narodzenie czekali niemal wszyscy, bez względu na wyznanie.

W mojej świadomości, od kiedy sięgam pamięcią, Boże Narodzenie to oczywiście choinka i czas, gdy przybywały do nas prezenty. Prezenty, których przez cały rok nie dostawaliśmy. Nawet te urodzinowe nie były tak spektakularne, jak te spod choinki. To był wielki czas oczekiwania na dzień, kiedy do naszych domów przychodziło szczęście. Czy to pod postacią przebranego Mikołaja czy oczekiwania przy oknie na pierwszą gwiazdkę na niebie. Dobrobyt na stole był dla nas drugorzędny, gdyż był triumfem naszych rodziców, ciotek i wujków, aby po ciężkich bojach zdobywania kawałka szynki i ryby, choć na chwilę poczuć się jak w Bristolu. Dziś, z perspektywy lat uważam, że Boże Narodzenie to był koszmar organizacyjny głównie dla naszych matek. Mnie to się nigdy nie kojarzyło ze świętem, a z premierą tego samego przedstawienia, które zawsze rozdzieliło się bólach. Zdobywanie produktów przez wiele tygodni, kilkudniowy zapieprz w kuchni i sprzątanie chaty, jakby miał nas odwiedzić I Sekretarz. Potem na-

stępował ten sam akt, zaczynający się od zakazu jedzenia aż do kolacji. A kiedy już wszystkie potrawy stały na stole musieliśmy wciąż czekać, aby najstarszy z rodu, niczym król zapowiedział występ. Wtedy następowały te same życzenia wypowiedziane od lat z tą samą wyuczoną jak spowiedź formułką, spożywanie na wyścigi i nadmiarze tych samych, choć smacznych potraw i na końcu prezenty, które rekompensowały wszystko. Nie wszędzie oczywiście było tak teatralnie, ale Boże Narodzenie jako święto narodowe spowodowało, że ci którzy tego czasu nie mogli spędzić z rodziną czuli się podle.

Kilka lat temu znajomy Brytyjczyk hinduskiego pochodzenia opowiedział mi jak dokonał swego rodzaju testu w ten wigilijny, polski wieczór. Otóż postanowił samotnie odwiedzić kilka przypadkowych domów w Oliwie. W efekcie nikt go nie ugościł, tak jesteśmy wierni tradycji i tolerancyjni zarazem. Ubiegłoroczny wieczór wigilijny dał mi, ale nie tylko mi, wiele do myślenia. Moja rodzina, jak nigdy, w mijającym roku spotykała się częściej niż zwykle. Mieliśmy dużo wrażeń podczas wielu spotkań wesołym gronie, bez konieczności robienia czegoś na siłę. Ale jest jedna różnica, która pierwszy raz spowodowała odwrotną reakcję niż wtedy, kiedy ten moment był niczym otwarcie sezamu. Otóż ogrom prezentów pod choinką dla najmłodszych członków naszej rodziny spowodował niemalą złość.

Złość nie najmłodszych, ale rodziców. Nastąpiła refleksja. Dziś żyjemy w takich czasach, że wieczór sylwestrowy nie jest już tym jedynym i najważniejszym bałem roku. Słynny Gwiazdor już nie jest jedynym sprawcą, że nasze życie staje się wow! Nasze najmłodsze pociechy zasypywane są prezentami niemal przy każdym spotkaniu. Babcie kupują ciuszki dla swoich wnuczek i wnuków, jakby nigdy nie miały urosnąć. Kupujemy miśki i lalki jak hamburgery, aż pokoje naszych pociech wyglądają jak sklepy z zabawkami. Nasi najmłodszy zaczynają kojarzyć spotkania z nami z prezentami. Ale tradycji nie zniszczymy, bo jest ona naszą tożsamością. Wiem, że podczas kolejnej Wigilii w mojej rodzinie wiele elementów się nie zmieni. Ale już zmieniło się to, że doszliśmy wszyscy do podobnych wniosków, aby ten okres dla nas był zawsze innym przedstawieniem, pełnym niewymuszonych zakupów i jedzenia, którego nie chcemy jeść w nadmiarze. Bo ani nasze najmłodsze pociechy nie muszą już czekać całego roku, aby mieć ten jeden szczęśliwy dzień, a my najeść się do syta. Nie wiem czy dożyjemy jeszcze czasów, kiedy Święta Bożego Narodzenia w Polsce będą okresem wielu spotkań, rozmów, uśmiechów z dawno nie widzianymi znajomymi. Nasza tradycja jest ważna, ale rozszerzmy ją też o kontakty międzyludzkie na mieście, w barach, kafejkach, restauracjach. Nie musimy wciąż pokonywać tego samego, domowego stołowego maratonu.



AMG

# SO HEAD-TURNING. SO AMG.

The all-new Mercedes-AMG GT 63 4MATIC+.

**Catching eyes and ears.** Its seamless shape, sleek curves and bold central star on the AMG-specific radiator grille let the GT shine in the city and on the course. More on [mercedes-amg.com](https://www.mercedes-amg.com)

**Zapraszamy do salonów Mercedes-Benz BMG Goworowski:**

Gdynia tel.: +48 58 660 49 49 • Gdańsk tel.: +48 58 322 22 22 • Bolesławice k/Stupska tel.: +48 59 848 70 70

## 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”.



## STRATEGIA BRAKU POLITYKI INFORMACYJNEJ

Pamięć społeczna jest krótka i pozwala odejść w zapomnienie wielu grzechom popełnionym przez polityków, którzy utracili władzę. W okresie rządów Zjednoczonej Prawicy prowadzona była polityka informacyjna przypominająca system nachalnej propagandy. Politycy PiS otrzymywali przekaz dnia i wszyscy potarziali go setki razy utrwalając dany pogląd, chociażby radykalnie mijał się z rzeczywistością. Dodatkowo zmieniano znaczenie wielu słów i określeń. Opowiadano o niezwyklej światowej pozycji naszego kraju i wielkich możliwościach finansowych wydając często pieniądze bez opamiętania. Jednocześnie dobrze wypełniający swoją rolę rzecznik rządu Piotr Müller potrafił, będąc w ciągłej gotowości, wyjaśnić każdą wpadkę władzy przedstawiając ją jako niezwykle sukces. Realnie jednak pozostały tylko wspomnienia o wielkich obietnicach dotyczących fabryki samochodów elektrycznych, olbrzymiego portu lotniczego czy polskiej floty budowanej w szczecińskiej stoczni. Pozostał także chaos i różnego rodzaju zbędne fundacje, fundusze celowe czy instytuty oraz długi, zobowiązania i budżet państwa, który należało już dwukrotnie nowelizować wobec ciągle otwierających się drzwi kolejnych szaf z których z głośnym hukiem wypadają trupy.

Niedługo będziemy obchodzić rocznicę rządów koalicji demokratycznej i w wielu środowiskach mówi się o niedoborze informacji, a brak wiedzy rodzi plotkę, domysły, teorie spiskowe i stwarza miejsce na dezinformację ze strony przeciwników politycznych. Dlatego też warto przypomnieć, że polityka informacyjna państwa odnosi się do ogółu działań komunikacyjnych podejmowanych przez rządzących w celu bieżącego wyjaśniania obywatelom pojawiających się istotnych zbiorowych problemów. Podstawą tego procesu jest wyjaśnianie istoty podejmowanych decyzji, umożliwienie ich zrozumienia i w efekcie uzyskanie poparcia społecznego dla przedsięwzięć realizowanych

przez decydentów. Przekazywaniu informacji musi towarzyszyć umiejętnie prowadzony dialog z obywatelami zapobiegający konfliktom i kwestionowaniu decyzji władz. Oczywiście komunikaty oparte na wiarygodnych informacjach muszą być przekazywane w atmosferze szczerości i otwartości, zapewniając systematyczne wzmacnianie wzajemnego zaufania. W efekcie tego typu działań kształtuje się pożądany wizerunek instytucji państwa budując jednocześnie właściwe relacje pomiędzy obywatelami a organami władzy publicznej. Swobodny i sprawny przepływ informacji jest nie tylko zabezpieczeniem demokracji, ale ma strategiczne znaczenie w podejmowaniu szybkich i trafnych decyzji oraz wskazuje na jakość procesu zarządzania państwem. Narzędziem realizacji tej polityki powinien być cały system porozumiewania się rządzących ze społeczeństwem, w tym indywidualny kontakt bezpośredni władz z obywatelami (eventy, spotkania, imprezy masowe), kanały komunikacji zewnętrznej, takie jak media masowe (Internet, prasa, radio i telewizja) lub za pośrednictwem swoich rzeczników prasowych.

Od grudnia 2023 roku, czyli od początku funkcjonowania nowego rządu, komunikacją z Polakami zajmuje się osobiście premier Donald Tusk, a stanowisko rzecznika prasowego rządu pozostaje nieobsadzone. Premier na bieżąco komentuje wydarzenia krajowe i międzynarodowe w mediach społecznościowych korzystając z portalu X oraz osobiście przemawia na konferencjach prasowych poświęconym decyzjom rządu i najważniejszym dla obywateli sprawom. Oczywiście taka forma komunikacji rządu ze społeczeństwem może się sprawdzać w krótkiej perspektywie czasowej, ale po roku sprawia wrażenie braku polityki informacyjnej państwa. Faktem jest, że premier dysponuje wyjątkowymi predyspozycjami w zakresie komunikacji społecznej, ale wydaje się sprawą pilną powołanie rzecznika rządu dostępnego dla mediów, a tym samym obywateli przez tzw. 24 godziny. Jest

to konieczne ze względu na koalicyjny charakter rządu sprawiający, że jego przedstawiciele często, kierując się interesem własnej partii, prezentują sprzeczne oceny tej samej sytuacji czy decyzji. Zwoływane, z własnej inicjatywy, przez poszczególnych polityków konferencje prasowe pogłębiają tylko chaos informacyjny. Podczas ostatniej powodzi komunikacja rządu ze społeczeństwem była momentami chaotyczna, a media narzekały na brak jednego miejsca, w którym można byłoby otrzymać najnowsze informacje. Dopiero premier ustabilizował przekaz informacyjny, co skutkowało koniecznością jego pobytu w miejscu tragedii przez całą dobę.

Generalnie społeczeństwo jest aktualnie niedoinformowane i nie rozumie pewnych sytuacji i zjawisk wymagających stałego wyjaśniania. Przykładowo w ochronie zdrowia były przez ostatnie lata coraz większe pieniądze i szpitalom płacono tzw. nadwykonania, czyli wykonane procedury medyczne ponad limity określone w kontraktach zawartych z Narodowym Funduszem Zdrowia. Nikt nie tłumaczy, że rosnące wynagrodzenia rozsadziły system ochrony zdrowia, którego deficyt stale rośnie. Kiedy koalicjanci obozu rządzącego przedstawiali kolejne propozycje obniżenia składki zdrowotnej, opublikowano raport, z którego wynika, że w ciągu trzech lat deficyt Narodowego Funduszu Zdrowia może wynieść nawet 160 miliardów złotych. I podobnie jest w innych dziedzinach naszego życia. Dlatego też prawdopodobnie czeka nas okres zaciskania pasa, wdrażania wielu programów oszczędnościowych oraz walki z deficytem. Już dzisiaj niektórzy eksperci straszą nas koniecznością wprowadzenia przez rząd dodatkowych podatków typu katastralnego oraz od spadków i darowizn. Wszystko to powoduje, że nadchodzi ostatni moment na przyjęcie przez rząd polityki informacyjnej państwa zapewniającej obywatelom bieżący, wszechstronny i pełny dostęp do informacji.



**NOWY ETAP  
OSIEDLA UNIKAT  
WKRÓTCE  
W SPRZEDAŻY.**

**T. 724 505 724**



**MIESZKANIA  
W GDAŃSKU, KLUCZE  
JUŻ W 2025 ROKU.**

**T. 726 722 726**



**MIESZKANIA  
OD 8497 ZŁ/M<sup>2</sup>.  
GWARANCJA CENY.**

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



# ALE NUMER!

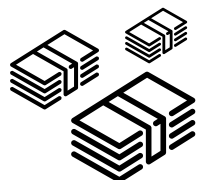
**18 000** OSÓB 

przyciągnęła druga edycja festiwalu Inside Seaside, która odbyła się na halach AmerExpo w Gdańsku. To niezaprzeczalnie jedna z perełek na polskiej mapie festiwalowej - to pierwszy w kraju festiwal z dużymi zagranicznymi gwiazdami, w całości organizowany pod dachem. Impreza oferowała szeroki wachlarz atrakcji na 3 scenach muzycznych oraz dodatkowe strefy sztuki, mody czy rozrywki. Wystąpili artyści tacy jak IDLES, Black Pumas, Warhaus i Hania Rani. Kolejna edycja odbędzie się 8-9 listopada 2025 roku. PS. W zaledwie w 86 minut wyprzedziły się bilety z puli Early Birds. Nie przegapcie swojej szansy!



**52** UCZESTNIKÓW

wzięło udział w Cross Duathlon Gdańsk 2024, który odbył się w Dolinie Czystej Wody. Zawodnicy zmierzili się z trudną trasą składającą się z 5 km biegu, 16 km rowerowego crossu i kolejnych 5 km biegu przełajowego. Najszybciej zmagania ukończył Bartosz Banach, a wśród kobiet zwyciężyła Justyna Nowodworska. Warunki pogodowe były wymagające, jednak uczestnicy dali z siebie wszystko, pokonując dystans i własne ograniczenia.



**35** MLN ZŁ

unijnych dotacji trafi do Gdyni na rozwój zrównoważonego transportu. Środki te pozwolą na budowę ścieżek rowerowych, buspasów oraz modernizację pętli autobusowych. W ramach projektu „Rozwój infrastruktury zrównoważonego transportu w Gdyni” powstaną m.in. drogi rowerowe przy ul. Rolniczej, Wiczlińskiej i Hutniczej, a także buspasy przy ul. Morskiej i Hutniczej. Dodatkowo, zmodernizowane zostaną pętla autobusowe Pogórze Górne i Obłuze Maciejewicza.



**1** MLN ZŁ

kosztował fortepian marki Steinway & Sons dla Polskiej Filharmonii Bałtyckiej w Gdańsku. Zakup instrumentu odbył się dzięki dotacji z Urzędu Marszałkowskiego oraz środkom własnym filharmonii. Pierwsze dźwięki wydobył z siebie podczas festiwalu Gdańskiej Jesieni Pianistycznej w wykonaniu Mikołaja Sikały. Impreza jak zawsze przyciągnęła pianistów z całego świata, prezentując utwory klasyczne i współczesne.

**1.** MIEJSCA



zdołali Kazimierz Lewicki i Jarash Khvashchynski z Pomorskiej Akademii Karate Tradycyjnego na turnieju Pucharu Świata Dzieci w Cambrils w Hiszpanii. Obaj zdobyli złote medale w kata indywidualnym. Ponadto Szymon Flis, Stanisław Pobereźny i Franciszek Pobereźny zdobyli złoty medal w kata drużynowym. Dodatkowo wywalczone zostały brązowe medale: Szymon Flis w kata, Stanisław Pobereźny w kumite oraz Franciszek Pobereźny w kata i kumite.

**23** LISTOPADA



rozpoczął się Jarmark Bożonarodzeniowy w Gdańsku, który odbywa się na Długim Targu. W tym roku wydarzenie ma szczególną rangę, ponieważ miasto po raz drugi bierze udział w europejskim konkursie na najlepszy jarmark świąteczny. Na odwiedzających czekać będzie mnóstwo atrakcji, w tym świąteczne stoiska, występy artystyczne, a także wiele smakowitych potraw i rękodzieł.



**50** TYS. OPON

zostało wykorzystanych w ramach zakończonego etapu inwestycji w Zakładzie Utylizacyjnym w Szadółkach. Opony te mają stabilizować skarpy wokół zamkniętego sektora składowania odpadów. Działania warte ponad 9 milionów złotych obejmują również rekultywację obszaru, dzięki której przywrócone zostaną wartości przyrodnicze tego terenu. Dodatkowym efektem prac ma być zmniejszenie uciążliwości odorowych związanych z wysypiskiem.



**7** DNI

miała ekipa Doroty Szelągowskiej na remont mieszkania Aleksandry - pielęgniarki, mieszkającej w gdańskiej dzielnicy Zaspas, na co dzień zajmującej się synem w spektrum autyzmu. Projekt był wyrazem wdzięczności za jej oddanie pacjentom, ponieważ kobieta na co dzień mocno angażuje się w sprawę osób żyjących z niepełnosprawnościami. Przeprowadzony remont całkowicie odmienił wnętrze mieszkania, dostosowując go do potrzeb syna Kubę.

STERMED

## WHOLE BODY MRI

Rezonans całego ciała jest badaniem przesiewowym używanym do badania osób objawowych celem określenia rozległości choroby oraz pacjentów bezobjawowych o podwyższonym ryzyku nowotworowym i nie zastępuje pojedynczego szczegółowego badania określonego danego regionu ciała.

Whole body MRI DWI (REZONANS CAŁEGO CIAŁA DWI) jest zaawansowaną metodą obrazowania, która może być szczególnie przydatna do badania

- Osób z grupy wysokiego ryzyka chorób nowotworowych, obciążonych rodzinnie lub z historią nowotworową w wywiadzie oraz pacjentów onkologicznych o podwyższonym ryzyku wystąpienia przerzutów
- Pacjentów bezobjawowych o podwyższonym ryzyku nowotworowym
- Pacjentów z chorobami przewlekłymi mogącymi wpływać na różne narządy, co umożliwi całościową ocenę organizmu
- Osób chcących przeprowadzić dokładny przegląd stanu zdrowia - whole body MRI rezonans może pomóc wykryć zmiany patologiczne we wczesnym stadium, nawet zanim pojawią się objawy

**WHOLE BODY MRI** nie korzysta z promieniowania jonizującego, więc jest to badanie bezpieczniejsze niż tomografia komputerowa i również nie wymaga podania środka kontrastującego.



**Stermed Marcin Sternicki**  
84-200 Wejherowo  
ul. I Brygady Pancerniej W.P. 36

Rejestracja online na badania:  
[www.stermed.com.pl](http://www.stermed.com.pl)

tel.: 58 732 22 27 | 58 674 24 45 | 58 677 11 11 | 887 100 151

# NOWE MIEJSCA



## KOMA

Ta sieć sklepów z oświetleniem działa już od 30 lat, oferując wysokiej jakości lampy. W każdym sklepie na klientów czekają specjaliści, którzy pomogą dobrać idealne oświetlenie, zaprojektują je również na potrzeby inwestycji – od biur, hoteli po obiekty publiczne. Dział Projektowy dostosowuje plany do charakteru wnętrza, a dzięki współpracy ze znanymi producentami są w stanie stworzyć unikalne i specjalnie spersonalizowane koncepcje.

Niepodległości 606/610, Sopot



## NAMI MEDICAL HOLISTIC CARE

Nowoczesny ośrodek zdrowia oferuje kompleksowe wsparcie w zakresie profilaktyki zdrowotnej, fizjoterapii, fizjoterapii uroginekologicznej oraz regeneracji biologicznej. Wyposażony w profesjonalny i najnowszej generacji sprzęt zapewnia terapie wspierające zdrowie i samopoczucie pacjentów. W ośrodku znajduje się jedna z największych w Polsce komór hiperbarycznych, której terapię przyspieszają regenerację komórek, wspomagają gojenie ran oraz przyspieszają proces rekonwalescencji. A to wszystko pod okiem doświadczonego zespołu.

Polna 64, Sopot



## POPARZENI CAFE

Nowa kawiarnia, siostra Książką i Kawą, znajduje się blisko parku Oliwskiego i oferuje przyjemną atmosferę. W menu znajdziemy smaczkowe propozycje śniadaniowe, takie jak szakszuka czy jaja poche z łososiem i sosem holenderskim. Specjalnością lokalu są także kawy specjality. Kawiarnia jest otwarta na śniadania codziennie od 9 do 14, a także serwuje autorskie wypieki, co czyni ją idealnym miejscem na pyszne poranki!

Kaprów 19a, Gdańsk



## MUDO

Mudo Sopot to wyjątkowe miejsce, które harmonijnie łączy w sobie restaurację, salę eventową oraz przestrzeń na plaży, tworząc nowoczesną oazę w sercu Sopotu. Można tutaj delektować się śniadaniem przy plaży, a także organizować romantyczne kolacje czy firmowe eventy. Właściciele dążą do tego, aby każda wizyta była wyjątkowa, oferując starannie dobrane menu, estetyczny wystrój wnętrza oraz wyspecjalizowany serwis, który tworzy niepowtarzalną atmosferę.

Aleja Franciszka Mamuszki 2, Sopot

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





**A D A M D U B I E L L A**

# **NIERUCHOMOŚCIOWY CONCIERGE**

**AUTORKA:** HALINA KONOPKA | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

**Energiczny, skupiony, konkretny – takie wrażenie sprawia Adam Dubiella przy pierwszym spotkaniu. Wita się ze szczerym uśmiechem, który od razu udziela się rozmówcy. Przeprasza na chwilę, bo właśnie domyka kolejną transakcję i omawia z notariuszem otrzymane dokumenty od klienta z Dubaju. Widać, że żaden szczegół nie umknie jego uwadze.**

**- Przepraszam, ale tak właśnie wygląda moja praca na co dzień – pełne skupienie, adrenalina i pewne uzależnienie od tego. To daje mi spełnienie i myślę, że ciężko byłoby mi bez tego żyć – śmieje się po zakończeniu rozmowy.**

### Ten charakterystyczny błysk w oku zdradza, że to coś więcej niż tylko praca. Tak zazwyczaj przejawia się prawdziwa pasja, mam rację?

Chyba nie ma wątpliwości! (Śmiech). Gdy jadę do klienta, przechodzę pewnego rodzaju casting, sprawdzamy, czy jest między nami ta chemia potrzebna do współpracy. Z natury jestem osobą otwartą i pozytywną, i tak, uważam, trzeba sprzedawać nieruchomości – z dużym entuzjazmem. Skłamałbym, gdybym powiedział, że pieniądze nie są ważne, ale ja największą satysfakcję czerpię z wygranego boju, z wyzwania, którego się podjąłem.

### Emocje gwarantowane. Zastanawiam się, ilu klientów jest pan w stanie prowadzić w tym samym czasie?

To dobre pytanie, bo rynek premium znacznie różni się od rynku standardowego. Obsługa nieruchomości premium to przede wszystkim jakość, nie ilość. W przeciwieństwie do rynku masowego, gdzie broker może mieć w portfolio kilkadziesiąt ofert, u nas liczba nieruchomości jest znacznie mniejsza, za to ich wartość idzie w miliony. Na podstawie stylu sprzedaży narzuconego przez właścicieli układa się pewien timeline – niektórzy oczekują szybkiej sprzedaży, inni chcą spokojnie sprawdzić rynek. W każdym przypadku kluczowe jest, aby klient czuł się zaopiekowany, potrzebna jest też interakcja z drugiej strony. Transakcje premium mają to do siebie, że w moich rękach spoczywa cała praca wykonawcza, ale muszę być w stałym kontakcie z klientami przy decyzjach globalnych takich jak: zmiana strategii, ceny, przejście do innego etapu czy wejście w off market, czyli sprzedaż ukrytą. Znam swoją skuteczność i doskonale wiem, jakim jestem brokerem oraz jak bardzo się angażuję. Swoje podejście określam jako nieruchomościowy concierge – to moje hasło firmowe.

### Concierge, czyli opiekun od zadań specjalnych, a nawet niemożliwych?

Dla klienta premium słowo „nie” albo „niemożliwe” po prostu nie istnieje, i jestem tego w pełni świadomy. Przytoczę przykład z ostatniego tygodnia – miałem zdalnie przygotować pełnomocnictwo w kraju, który nie należy do Konwencji Genewskiej, a czasu na realizację było naprawdę niewiele. Był moment, w którym czułem, że osiągnąłem granice możliwości i miałem ochotę się poddać. Jednak po trzech godzinach w samochodzie zdecydowałem, że nie odpuszczę. Wykonałem kilka telefonów do zagranicznych partnerów, złapałem odpowiedni trop i w końcu doprowadziłem sprawę do szczęśliwego finału. Nie ma rzeczy niemożliwych – wszystko sprowadza się do tego, jak to zrobić i ile to będzie kosztować. Klienci premium to rozumieją, a ci z kategorii ultra premium jeszcze bardziej, dlatego właśnie realizuję te wyzwania z sukcesem.

### Czy obsługa zamożnych klientów bywa równie wymagająca, jak satysfakcjonująca?

Coś w tym jest. Dla niektórych broker to jedynie ktoś, kto pokazuje nieruchomości, zbiera dokumenty i pojawia się na podpisaniu umowy u notariusza. W moim przypadku to coś znacznie więcej – praca od A do Z, obejmująca kompleksowe zaprojektowanie

procesu sprzedaży i stworzenie najlepszego możliwego doświadczenia dla klienta. Oczywiście, nie da się przewidzieć wszystkiego w 100%, ale zawsze można zminimalizować ryzyko wystąpienia kłopotliwych sytuacji. Z reguły staram się być dwa kroki przed wydarzeniami, by jak najlepiej przygotować się na każdy scenariusz.

### Co wyróżnia sprzedaż nieruchomości premium od standardowego procesu?

Na tym, aby znać cały proces na tyle dobrze, by nic nie mogło nas zaskoczyć. Wyciągam na światło dzienne wszystkie „trupy z szafy”, aby omówić je z klientem i przygotować się na różne scenariusze oraz opracować pełną strategię sprzedaży. Równocześnie dzielę się z klientem swoją wiedzą – to również istotna część mojej pracy.

### Czy wśród pana klientów znajdują się osoby publiczne, których nazwiska zna cała Polska?

Mam na swoim koncie współpracę z najbardziej znanymi polskimi sportowcami oraz osobami z pierwszych stron gazet. Jednak zawsze dbam o ich prywatność – nigdy nie łączę nieruchomości z nazwiskami właścicieli. Wręcz przeciwnie, zachowuję pełną poufność w każdej transakcji.

### Domyślam się, że niestandardowe życzenia klientów to codzienność w pana pracy...

Wystarczy zajrzeć na moje profile w mediach społecznościowych. Niedawno zaprezentowałem tam metamorfozę mieszkania na wynajem w Sea Tower, którą zrealizowałem dla mojego klienta ultra VIP. Nie miał on pomysłu na przestrzeń, która wcześniej pełniła funkcję biura i prezentowała się dość niepozornie. Powiedziałem, że się tym zajmę – i tak

się stało. Przeprowadziliśmy totalną metamorfozę, osiągając absolutny top w kategorii premium, i to w naprawdę rozsądnym budżecie. Efekt końcowy całkowicie zaskoczył klienta, podobnie jak poziom wynajmu, który udało się dzięki tej zmianie osiągnąć. To mnie uskrzydla.

### Co sprawia, że ten entuzjazm i zaangażowanie nie ustają?

Znajomi często pytają, skąd czerpię energię. Myślę, że to kwestia osobowości – po prostu taki jestem. Sport jest moim wentylem bezpieczeństwa – pływam, trenuję na siłowni i jeżdżę na rowerze. W czasie tych aktywności porządkuję myśli, podejmuję decyzje i „oczyszczam” głowę.

Dobry wygląd i szczery uśmiech to także ważne elementy mojej pracy. Tego nie da się udawać – klienci szybko wyczuwają fałsz. Myślę, że właśnie autentyczność i pozytywna energia sprawiają, że buduję z nimi dobre relacje. Klient premium to osoba, która niczego nie musi – ona może, ale przy tym chce coś poczuć.

Zawsze wyrażam swoje zdanie, co zazwyczaj działa na plus. W roli nieruchomościowego concierge nie tylko odciążam klientów, ale także rozwiązuję złożone kwestie formalno-prawne





z pomocą moich partnerów, takich jak notariusze czy prawnicy. Oferuję im także usługę private brokerage. Dzięki temu klienci czują, że mają pełne wsparcie.

#### **Zaintrygowała mnie usługa private brokerage. Na czym ona polega?**

Private brokerage to jedna z usług oferowanych przez Partners International, a ja jako jedyny świadczę ją na północy Polski. Klient zyskuje dostęp do współpracy z najlepszymi kancelariami podatkowymi, renomowanymi szwajcarskimi bankami prywatnymi, a także prestiżowymi markami modowymi i samochodowymi. W ramach tej usługi zapewniamy kompleksową opiekę – nie tylko w zakresie nieruchomości, ale również zarządzania majątkiem i rozwiązywania kwestii podatkowo-formalno-prawnych na najwyższym poziomie. To standard obsługi dedykowany najzamożniejszym klientom. W ten sposób pracujemy z osobami m.in. z listy Forbes.

#### **Można powiedzieć, że to jak private banking w nieruchomościach. Czy ta koncepcja wynika z pana wcześniejszych doświadczeń zawodowych?**

Podczas studiów ekonomicznych w Warszawie rozpocząłem pracę na rynku nieruchomości, co szybko przyniosło mi pierwsze sukcesy sprzedażowe. Następnie

wyjechałem do Australii, aby doszlifować język, a później przez dwa lata pracowałem jako sommelier w Stanach Zjednoczonych. To tam po raz pierwszy zetknąłem się z klientami super premium i nauczyłem, czym jest obsługa typu concierge – kompleksowa opieka od A do Z. Po powrocie do Polski pracowałem w amerykańskim banku, jednak zdecydowałem się wrócić do nieruchomości, tym razem skupiając się na klientach zamożnych. W Partners International znalazłem swoje miejsce, a od 1 kwietnia 2020 roku rozwijamy trójmiejski oddział, który miałem przyjemność otworzyć.

#### **Partners International to duży gracz na rynku nieruchomości. Czy współpraca w ramach tak dużej agencji daje panu swobodę działania i możliwość realizacji własnych pomysłów?**

Jestem pełen pomysłów i energii, a firma w żaden sposób mnie w tym nie ogranicza. Oczywiście, przestrzegam wysokich standardów jakości, ale jednocześnie mam pełną swobodę działania. Co więcej, Partners International, jako lider w obsłudze klienta premium w Polsce, stanowi dla mnie ogromną wartość dodaną. Wspólnie osiągamy świetny efekt synergii, a portfel klientów firmy jest naprawdę imponujący. Wiem też, że gdy występuję z jakąś inicjatywą potrzebną do realizacji moich celów, to zawsze mogę liczyć na wsparcie.

To poczucie współpracy motywuje mnie do podwójnego zaangażowania, co wprost przekłada się na wyniki. Od początku mojej działalności w Trójmieście zrealizowałem transakcje o łącznej wartości ponad 110 mln złotych.

#### **Imponujące! Jak wygląda finansowe podsumowanie tego roku w pana wykonaniu?**

Ten rok zamykam na poziomie 35 mln złotych.

#### **To brzmi jak dobry grunt do kolejnej statuetki Agenta Roku.**

Rzeczywiście, przez ostatnie trzy lata dwukrotnie otrzymałem tytuł Agenta Roku, a raz zająłem drugie miejsce. Muszę przyznać, że to również mnie nakręca, ale nie tylko to. To był wyjątkowy rok pod wieloma względami. Najważniejszym wydarzeniem był mój ślub – jestem bardzo szczęśliwy, a wsparcie mojej żony Karoliny ma dla mnie ogromne znaczenie. Dzięki niej dom stał się miejscem, gdzie mogę w pełni naładować akumulatory. Dodatkowo czuję silną motywację, że wszystko, co robię, jest dla nas.

#### **Wspominał pan, że finanse są ważne, ale nie najważniejsze...**

Jednym z moich bardziej nietypowych projektów w tym roku była sprzedaż działki leśnej ekologom. Był to temat zdecydowanie inny niż moje standardowe transakcje, zarówno pod względem wolumenu, jak i charakteru, ale wła-

śnie takie wyzwania pokazują, że nie zawsze pieniądze są na pierwszym miejscu.

#### **To ciekawe, mógłby przybliżyć pan tę historię?**

Klientka premium zgłosiła się do mnie z działką odziedziczoną w kujawsko-pomorskim. Gdy przyjechałem i zobaczyłem tablicę „au temps perdu” („pod straconym czasem”), od razu poczułem magię tego miejsca. Wiedziałem, że powinno trafić w ręce osób, które docenią jego urok. Znalazłem odpowiednich nabywców – ekologów – i poprowadziłem ich przez cały, skomplikowany proces zakupu. Sprzedaż działek leśnych w Polsce wiąże się z licznymi restrykcjami i wymaga uzyskania wielu zgód, co znacznie zwiększa liczbę formalności. Wyzwanie stanowiło również dostosowanie się do tempa działania kupujących, ale było to ciekawe doświadczenie. Ich pomysł na działkę to wioska ekologiczna, miejsce bez telefonów i telewizji, gdzie można nawiązać więź z naturą. Byłem dumny, że mogłem uczestniczyć w tym projekcie. To bez wątpienia jedna z ciekawszych transakcji, jakie miałem okazję prowadzić.

#### **Czy jest to przepis na to, jak stać się pana klientem – z ciekawości nowym wyzwaniem?**

Chyba tak. Dobrze mnie pani rozgryzła – jeśli ktoś rzuci mi wyzwanie, traktuję to jako potrojną motywację. Można powiedzieć, że podchodzę do tego trochę po sportowemu (śmiech).





**Wróćmy jeszcze do Partners International. Jakie największe wyzwania widzi pan obecnie przed waszą agencją?**

Przede wszystkim skupiamy się na dalszym rozwoju na rynku polskim, planując otwieranie kolejnych oddziałów po Trójmieście i Warszawie. Chcemy koncentrować się na najlepszych lokalizacjach w kraju. Z drugiej strony chcemy rozwijać również sprzedaż nieruchomości za granicą. Sam sprzedałem w tym roku trzy apartamenty w Dubaju, co dobitnie pokazuje, że jako Partners International współpracujemy z najlepszymi brokerami lokalnymi. Są oni odpowiedzialni za sprzedaż nie tylko w Dubaju, ale również w Portugalii, Hiszpanii, we Włoszech, na Łazurowym Wybrzeżu i w Marbelli. Dzięki tym partnerstwom możemy znaleźć nieruchomości w dowolnym miejscu na świecie – nie ma dla nas granic.

**Czy zauważa pan rosnące zainteresowanie Polaków inwestowaniem w nieruchomości za granicą?**

Na pewno sytuacja geopolityczna wpłynęła na to, że wielu klientów, którzy wcześniej inwestowali w nieruchomości typu second home w Polsce, zwłaszcza nad morzem, zdecydowało się na zakupy w Portugalii czy Hiszpanii. Jednak jestem przekonany, że ci klienci wrócą. Polski rynek, a szczególnie Trójmiasto, to doskonałe miejsce do życia, które stanie się jeszcze bardziej atrakcyjne, gdy sytuacja się ustabilizuje. Polskie morze ma swój niepowtarzalny urok – może nie dorównujemy pogodą zagranicznym destynacjom, ale to miejsce ma coś wyjątkowego. Sam jestem tego najlepszym przykładem.

**Nie jest pan rodowitym mieszkańcem Trójmiasta, ale wyczuwam spore zamiłowanie do tego kawałka ziemi.**

Jeszcze w czasach pracy w bankowości zostałem oddelegowany do Trójmiasta i to wtedy poczułem, co to znaczy żyć w tym miejscu. Dla osoby aktywnej, takiej jak ja, to idealne środowisko, które sprzyja work-life balance. Mogę popływać motorówką, przejechać 200 km na rowerze szosowym czy pobiegać w Trójmiejskim Parku Krajobrazowym – wszystko dosłownie kilometr od domu. To właśnie ta wyjątkowa harmonia między naturą a aktywnością miejską sprawia, że wielu klientów chce tutaj zamieszkać. Wielu z nich prowadzi własne firmy, które można z powodzeniem zarządzać zdalnie, przyjeżdżając na spotkania zarządu raz lub dwa razy w tygodniu.

**Które lokalizacje w Trójmieście uważa pan obecnie za najbardziej prestiżowe i pożądane?**

To niezmiennie Śródmieście, czyli historyczne centrum Gdańska, potem Brzeźno, Jelitkowo, Sopot (szczególnie Górny), Gdynia Orłowo, Gdynia Śródmieście, a idąc dalej Półwysep Helski i Jurata. Trzeba pamiętać, że rynek premium cechuje się lokalizacją, ale również tym, co jest wokół niej. Klient premium musi mieć obok restauracje, najlepszych fryzjerów, dobre sklepy, marinę... To jest jego styl życia.

**Jakie nieruchomości z pana aktualnej oferty można uznać za prawdziwe perełki?**

Zajmuję się również sprzedażą off market – tego rodzaju nieruchomości najlepiej omawiać bezpośrednio. Jeśli klient poda mi swój budżet, jestem w stanie znaleźć odpowiednią ofertę. Z zasady pracuję zarówno z klientami sprzedającymi, jak i kupującymi. Przy sprzedaży koncentruję się na osiągnięciu celu, opracowując strategię dostosowaną do konkretnej nieruchomości. Natomiast przy zakupie kluczowe jest dla mnie precyzyjne określenie kryteriów – wtedy to już tylko kwestia czasu, aby znaleźć idealną nieruchomość.

**W zeszłym roku sporo mówiło się na rynku o dołączeniu do Partners International Marcina Kuśmierza, znanej postaci w branży... technologicznej.**

Marcin rzeczywiście jest wybitnym specjalistą, jeśli chodzi o kwestie technologii i wdraża swoje doświadczenie w firmie. Objawia się to tym, że Partners International przechodzi

cyfrową transformację. Jednym z przykładów jest wdrożenie systemu dopasowywania klientów do ofert za pomocą sztucznej inteligencji, co znacząco zwiększa skuteczność naszych działań. Dzięki jego inicjatywom firma staje się coraz bardziej nowoczesna, podążając za duchem czasu i odpowiadając na potrzeby rynku.

**Sztuczna inteligencja coraz śmiejlej wkracza w różne dziedziny. Czy możemy powiedzieć, że branża nieruchomości również znajduje się w środku technologicznej rewolucji?**

Technologia odgrywa kluczową rolę i na rynku premium powinna stanowić solidne wsparcie. Jednak osta-

tecnie to człowiek pozostaje najważniejszy, ponieważ to właśnie on wnosi wartość dodaną, szczególnie w segmencie premium – i to się nie zmienia. Usługa premium przypomina pracę wybitnego krawca, który na końcu musi osobiście upewnić się, że garnitur jest idealnie skrojony.

**Można więc powiedzieć, że to usługa szyta na miarę?**

Stawiamy na holistyczną obsługę klienta. Nasze podejście do sprzedaży jest niestandardowe, co widać choćby po ekskluzywnych wydarzeniach, takich jak organizowane corocznie w Warszawie spotkania Meet-up, połączone z aukcjami charytatywnymi. Dodatkowo mogę liczyć na niezwykle profesjonalne wsparcie marketingowe, które robi ogromną różnicę.

**Chyba odwiedzają się pan tym samym, patrząc na mnogość filmików, które pan publikuje, oraz aktywność w mediach społecznościowych?**

To prawdziwa synergia. Z przymrużeniem oka mówię, że jako całkiem dobry aktor mam doskonałą scenę, na której tworzymy spektakl naprawdę wysokiej jakości.

# 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.

@martyna\_bnl

Obserwuj

Jeśli ktoś lubi podziwiać wschody słońca, ale niekoniecznie ma ochotę wstawać wcześniej rano, polecam zajrzeć to konto instagramowe. Wschody i zachody oraz inne malownicze zdjęcia natury zobaczycie na profilu @martyna\_bnl.

**Nazywam się** Martyna Banel.

**Jestem** entuzjastką fotografii.

**Urodziłam się w** Sieradzu, **na co dzień mieszkam w** Gdańsku, **moim ulubionym miejscem na świecie jest ...** znam wiele pięknych miejsc, które widziałam, albo takich, które chcę jeszcze odwiedzić, ale moje serce najmocniej bije w Gdańsku.

**Robię zdjęcia, ponieważ** to lubię. Fotografuję głównie wschody albo zachody słońca, ponieważ uwielbiam miękkie światło złotej godziny. Chwile spędzone na brzegu morza lub w innym miejscu na łonie natury, z aparatem, relaksują mnie i dodają pozytywnej energii.

**W obrazie interesuje mnie przede wszystkim** natura i krajobraz - uwielbiam ten nasz - kaszubski.

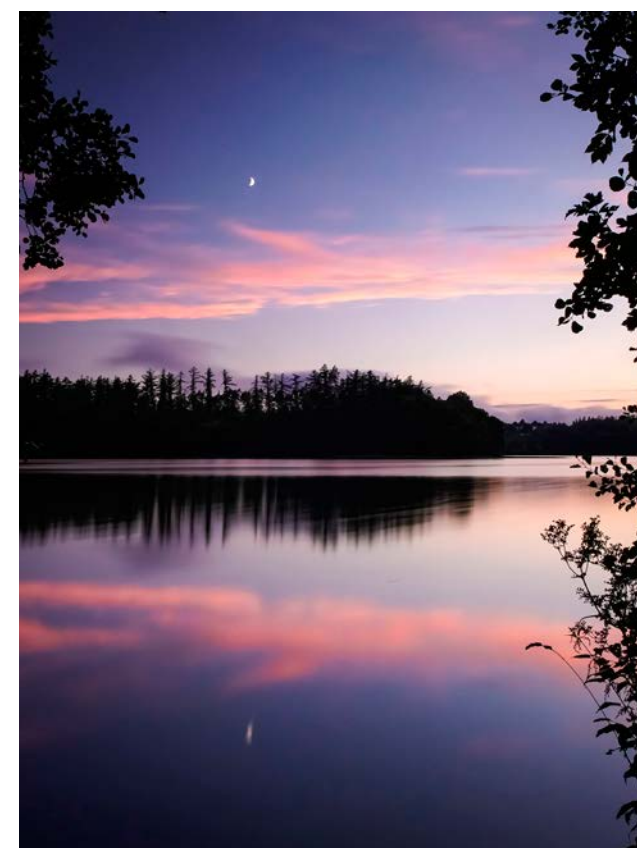
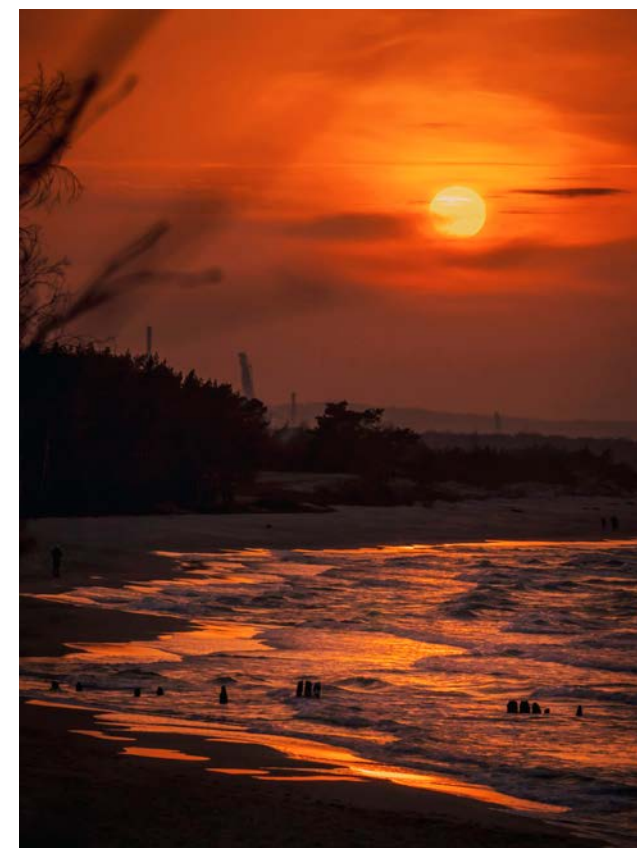
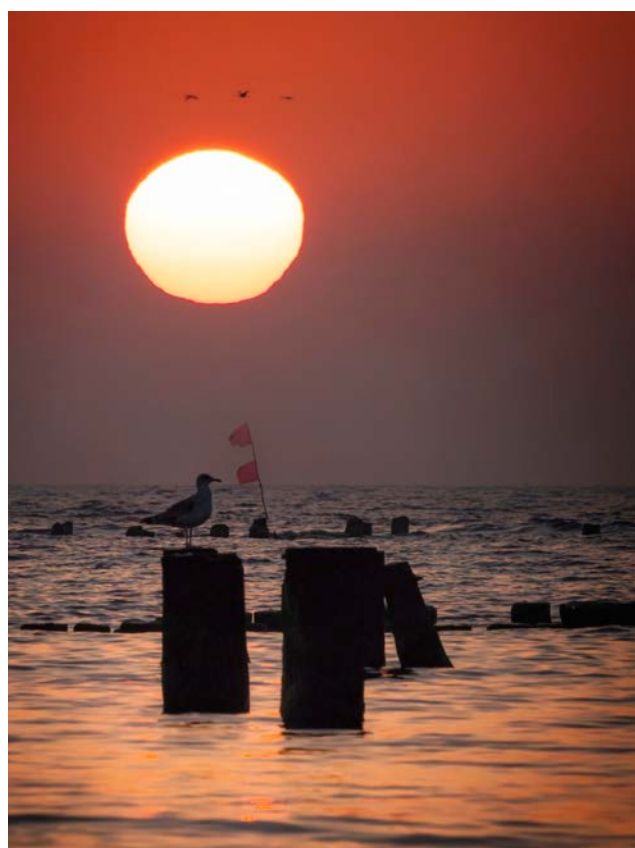
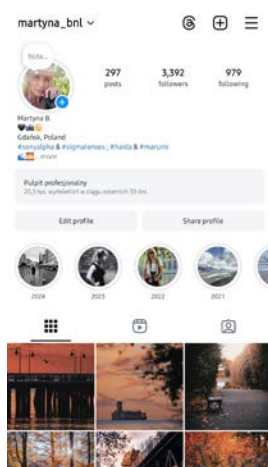
**Instagram służy mi do** poszukiwania inspiracji, podziwiania innych pięknych prac zdolnych fotografów, nauki fotografii (jestem samoukiem), poznawania ciekawych ludzi, których kręci to samo hobby.

**Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym ...** to bardzo trudne pytanie, ponieważ lubię fotografować wszystko i wszędzie :)! Ale gdybym musiała wybrać jedno miejsce, byłoby to wschód słońca na którymś z lofocich szczytów np. Reinbringen.

**Z Trójmiastem łączy mnie** rodzina, przyjaciele, zamiłowanie do regionu.

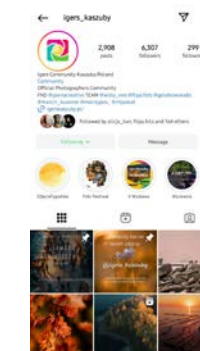
**Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście:** plaża w Gdyni Orłowie, plaża Górki Zachodnie, Starówka Gdańska.

**Trzy ulubione adresy w Trójmieście:** ulica Mariacka, molo w Orłowie, Góra Gradowa



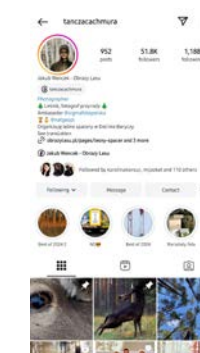
## INSTA NOMINACJE

@MARTYNA\_BNL



@igers\_kaszuby

za piękne zdjęcia natury kaszubskiej



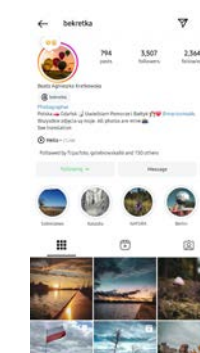
@tanczacachmura

fotograf Kuba Wencsek fantastycznie przedstawia naturę Doliny Baryczy. Od podziwiania samych zdjęć i rolek można odetchnąć i się zrelaksować.



@obrazki\_mago

Gdańsk w czerni i bieli. Autorka zdjęć szczególnie lubuje się w mglistych porankach na starówce. Lubię jej monochromatyczne spojrzenie na nasze piękne miasto.



@bekretka

bardzo pozytywny profil Gdańczanki - Beaty. Lubię jej spontaniczne zdjęcia ze spacerów po Trójmieście i okolicach. Potrafi pokazać znane miejsca w fajny i nieoklepany sposób.

# K A R Y N T I A

## GDZIE RZECZYWISTOŚĆ PRZEPLATA SIĘ Z MARZENIAMI

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Jezioro Faaker See rozpościerało się u moich stóp, odbijając w swej tafli niebo i otaczające wzniesienia.

Niebieski aksamit jeziora kontrastował z bielą odzianych na białą szczytów, tworząc harmonijną kompozycję. Odnosiłam wrażenie, że znalazłam się w sercu pocztówki, w miejscu, gdzie czas płynie wolniej. Karyntia, w swojej zimowej szacie, była jak bajkowa kraina, czekająca na odkrywców.

Zapach sosnowych lasów, szum górskich potoków i Kärntner Lachn, występujący tylko tu gatunek pstrąga – Karyntia jest jak płótno, na którym natura maluje swoje obrazy. Nie potrzeba filtrów, by uchwycić jej piękno. Latem kusiła mnie do delektowania się kąpielą w jeziorze, zaś zimą stokami narciarskimi obsypanymi białym puchem. Kraina ta niezwykła jest tym bardziej, że również tu magicznie przeplatają się trzy kultury – austriacka, włoska i słoweńska. Ta różnorodność krajobrazów i kultur jest wyjątkowa na tle Europy. Sprawia, że stanęłam w miejscu schowanym z dala od zgiełku popularnych kurortów, które zachowało swój autentyczny urok, i w którym rzeczywistość przeplata się z marzeniami.

### GARŚĆ MOCNYCH WRAŻEŃ

Z jednej strony majestatyczne Alpy, z drugiej ciepłe wody Adriatyku. Zaledwie trzy godziny dzielą Klagenfurt, stolicę Karyntii, od kanałów Wenecji, zaś słoweńska Lublana oddalona jest zaledwie o godzinę jazdy od Villach. Nic więc nie stoi na przeszkodzie, by u sąsiadów w trattorii skosztować świeżych owoców morza, a wieczorem wrócić do swojej alpejskiej chatki, usadowionej wśród krystalicznie czystych jezior i gęstych lasów, w których pospolite świerki od korzeni po koronę pokrywa gęsty mech. Miejscowi mówią, że to dowód na nieskazitelnie czyste górskie powietrze.



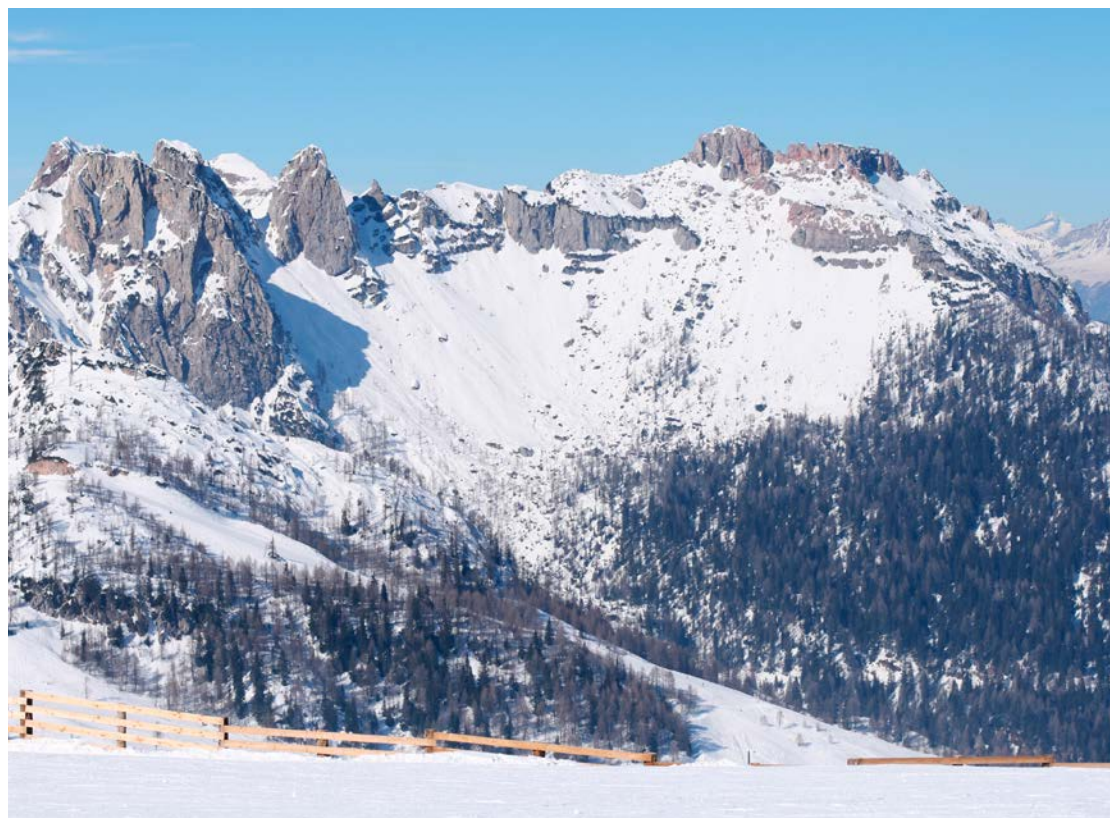


W zimowej odsłonie Karyntia pozwala odkrywać się na wiele sposobów. Długi spacer po zaśnieżonej okolicy czy udział w klimatycznym kuligu są opcją dla każdego. Można tu też spróbować czegoś nowego: przypiąć rakietki śnieżne w ramach Schneeschuhcamp w Klippitztörl, poznać uroki wspinaczki lodowej w Heiligenblut albo połączyć wędrówkę na raketkach z poznawaniem lokalnych potraw, przygotowanych przez alpejskich górali z Bad Kleinkirchheim.

Co z nartami? Są! I to w najlepszym wydaniu. Karyntia, która dała światu takiego mistrza jak Franz Klammer, jest regionem głęboko zakorzenionym w tradycjach narciarstwa. Klammer, ikona narciarstwa alpejskiego, zapisał się w historii sportu złotymi zgłoskami, zdobywając pięciokrotnie Puchar Świata i olimpijskie złoto w 1976 roku. Zwany jest tu cesarzem i wciąż imponuje swą techniką jazdy. Pamięta czasy, gdy by dostać się na stok, trzeba było pokonać długą drogę na własnych nogach. Na zboczach, które znał jak własną kieszeń, mistrz ma swoją własną trasę. Ukryta w głębi lasu, ponad 3-kilometrowa czarna trasa imienia Franza Klammera, ma strome odcinki i wymagający profil. To prawdziwa perełka dla miłośników mocnych wrażeń.

#### WŚRÓD ELITY KURORTÓW

Od czasów starożytnych, gorące źródła Karyntii były miejscem pielgrzymek dla tych, którzy poszukiwali ukojenia dla



ciała i ducha. Celtowie i Rzymianie doceniali ich lecznicze właściwości, nawet Napoleon znalazł tu chwilę wytchnienia. Dziś, po wielu wiekach, nic nie stoi na przeszkodzie, by kontynuować tę tradycję. Po dniu spędzonym na podziwianiu zimowych krajobrazów, zanurzyć się w tych magicznych wodach i poczuć, jak czas zwalnia.

Term, w których można naładować swoje wewnętrzne akumulatory i znaleźć duchowe ukojenie, jest tu wiele. Bad Kleinkirchheim od dawna należy do elity kurortów, które najbardziej rozpieszczają swych gości. Słynie z gorących źródeł, które od czasów rzymskich zapewniają mieszkańcom i turystom relaks i odprężenie. Dziś można korzystać z dwóch nowoczesnych kompleksów termalnych. Thermal Römerbad, położony u podnóża wyciągu Kaiserburg, jawi się jako prawdziwy raj dla miłośników saun i bajkowych widoków. Z jego basenów rozciąga się zapierająca dech w piersiach panorama na alpejskie szczyty. Z kolei Therme St. Kathrein jest idealnym miejscem dla rodzin z dziećmi, oferując zarówno tradycyjne zabiegi termalne, jak i najnowocześniejsze atrakcje wodne. Największy kryty basen w Karyntii i najdłuższa zjeżdżalnia gwarantują niezapomniane chwile zabawy.

Kiedy zima ustępuje, Karyntia wychodzi z kolejną niespodzianką. W Warmbad Villach budzi się do życia źródło Ma-

ibachl. Ciepła, termalna woda wypływa na powierzchnię w samym środku lasu, tworząc naturalne baseny z wodą o temperaturze 28 st. C. Bogata w minerały woda korzystnie wpływa na układ krążenia, serce oraz układ kostny. W 2005 r. źródło zostało uznane za pomnik przyrody.

#### NIECO POŁUDNIOWEGO UROKU

Krajinę natury i niezwykłych przygód rozświetlił bez wątpienia Adam Małysz, który w Villach pokazał swą szczytową formę, zdecydowanie dominując w skokach narciarskich i ustanawiając rekord skoczni. Miejsce to okazało się też jednym z ważniejszych miejsc w karierze wszystkich naszych skoczków, którzy uzyskali tu pierwsze podium drużynowe. Sukcesy w Karyntii bez wątpienia przyczyniły się do wzrostu popularności skoków narciarskich w całej Polsce, podobnie jak samego Villach, w którym czas zwalnia, a śródziemnomorski styl życia sprawia, że człowiek czuje się wolny od codziennych trosk.

Mówi się, że to klejnot ukryty wśród alpejskich szczytów. Położone w rozległej dolinie, nad spokojnymi wodami rzeki Drawy, Villach zaskakuje swoim wyglądem. W odróżnieniu od typowych alpejskich miasteczek, zbudowanych z drewna i kamienia, tutejsza architektura ma w sobie coś z południowego uroku. Kolorowe fasady domów,



wąskie uliczki i liczne mosty nadają miastu wyjątkowy charakter. Aż trudno uwierzyć, że historia tego miejsca sięga czasów rzymskich, kiedy to na tych terenach istniał ważny most i obóz wojskowy.

Zanim stało się tętniącym życiem miastem, przez wieki znajdowało się pod wpływami różnych kultur. W średniowieczu było pod panowaniem biskupów bamberskich, a dopiero w XVIII wieku zostało włączone do ziem austriackich. Dziś, choć historia miasta sięga odległych czasów, Villach jest nowoczesnym centrum, pełnym restauracji, kawiarni i browarów. Stare mury skrywają w sobie opowieści o przeszłości, a jednocześnie miasto tętni współczesnym życiem. Warto się tu zatrzymać na chwilę, wsłuchać w szum Drawy mieniącej się tysiącem odcieni błękitu, i podziwiać malownicze widoki. Kolorowe fasady domów z przełomu XIX i XX wieku, zdobione kwiatami, przywołują atmosferę dawnych lat, a późnogotycki kościół św. Jakuba, z bogato rzeźbionym ołtarzem, skrywa w sobie historię miasta.

#### OSTRE SZPONY NAD GŁOWAMI

Amatorzy mocnych wrażeń nie wyjadą stąd bez porządnej dawki adrenaliny. Warunkiem jest wizyta na usadowionym na malowni-



czym wzgórzu zamku Landskron. Z murów twierdzy roztacza się zapierający dech w piersiach widok na lśniące niczym szmaragd, błękitne wody Jeziora Ossiach, ale też na majestatyczne szczyty Alp Karnickich, które zdają się dotykać nieba. Główną atrakcją jest tu jednak niezwykle ptasie show. Kiedy zwinne sokoły i potężne orły przelatują tuż nad głowami publiczności, wykonując akrobacje, serce zaczyna bić szybciej. Chwila nieuwagi i wydaje się, że ostre szpony ocierają się o włosy. To niesamowite uczucie, które na długo pozostaje w pamięci. Podobnie jest w pobliskim parku Affenberg, w którym jedynymi mieszkańcami są pełne uroku makaki japońskie. Nie jest to zwykłe zoo, ale raczej małpi raj, gdzie te inteligentne stworzenia swobodnie wędrują po wybiegach, żyjąc w zgodzie z naturą, wśród bujnej zieleni i w otoczeniu górskich szczytów. To jeden z nielicznych na świecie rezerwatów, gdzie makaki japońskie żyją tak, jak na wolności. Ich zachowanie zaskakuje – są ciekawskie, ale jednocześnie spokojne i przyjazne. To, co wyróżnia Affenberg, to wyjątkowa więź między małpami a ich opiekunami. Każde zwierzę ma swoje imię i historię, którą pracownicy rezerwatu znają doskonale. Nie ma możliwości, by pomylili imię konkretnej małpy w grupie składającej się ze 160 osobników. Wpadnijcie tu, by obserwować codzienne życie tych fascynujących stworzeń, od porannej toalety po zabawę i odpoczynek.

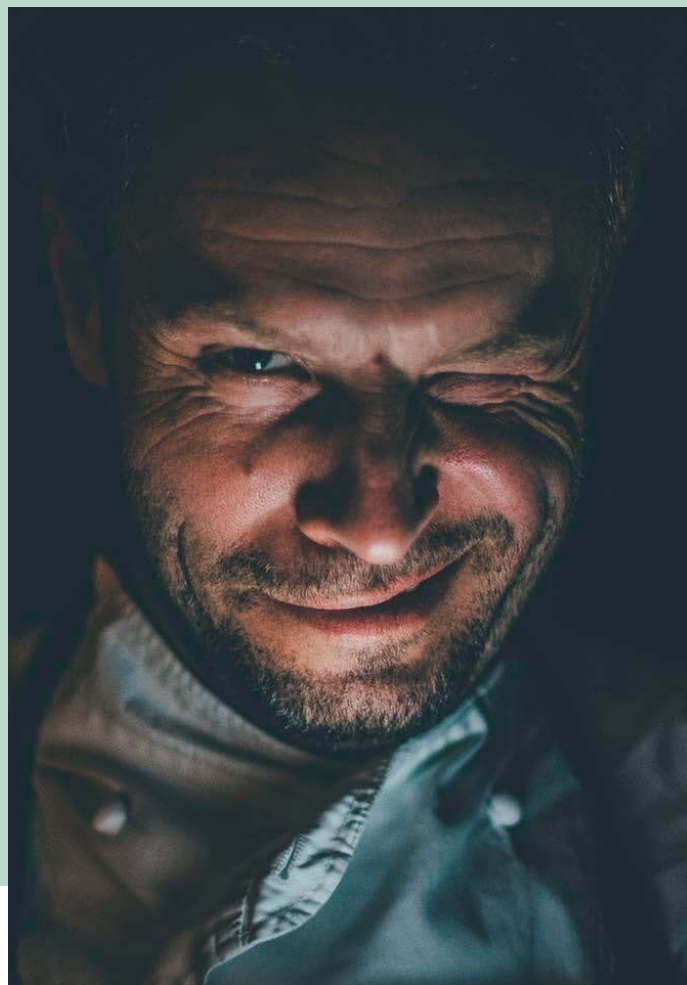
alle  
gramy  
music event

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

# MIROZU

Rodzinne wyjazdy w  
Alpy!

allegra.SKI



## KAMIL SADKOWSKI

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

# SZTUKA WOLNOŚCI

Zastanówcie się przez chwilę, ile razy otworzyliście książkę kucharską i poczuliście się jak uczeń na egzaminie z alchemii? Weźcie dokładnie tyle, podgrzejcie dokładnie tak, mieszajcie dokładnie w tę stronę i tak bez końca... Pojawia się chęć zdania pytania: co się stanie, jeżeli walniemy się w miarkach, albo zakręcimy łyżką w odwrotną stronę? Czy kuchnia wyleci w powietrze? Wrzućcie na luz! Przepisy to nie święte pisma, to nie są sekrety wszechświata przekazane przez alchemików. Jeśli dorzucicie szczyptę swojej inwencji twórczej, to świat nie przestanie się kręcić. Na zrzucenie tych szelek, które blokują wyobraźnię poleca się zawsze kieliszek dobrego wina - efekty gwarantowane od razu. Gotowanie to przecież nie nauka precyzyjna, tylko najbardziej demokratyczna sztuka. Trochę intuicji, szczypta szaleństwa, odrobina odwagi - oto przepis na realną frajdę w kuchni. Prawdziwe gotowanie to nie zbiór

zakazów i nakazów. To teatr improwizacji, laboratorium eksperymentów i, co najważniejsze, źródło spektakularnych porażek, które smakują lepiej niż sukcesy. Dajcie mi jednego adepta sztuki kulinarnej, który nie przypalił wody na herbatę...

Przepis pokazuje mniej więcej kierunek, ale nikt nie powiedział, że musicie tam dojść dokładnie tą samą drogą. Fakt - zrobienie potrawy kwaśnej, że twarz wykręca się tak, jakby nagle zaczęła tańczyć breakdance, każdy miesiąc wchodzi w osobny układ choreograficzny, to już lekka przesada. Kto wie, może podczas tych frywolnych uniesień w kuchni stworzycie arcydzieło kulinarne, które będzie kopiował cały świat? Najgorsze, co możecie zrobić to trzymać się przepisów jak religijnych dogmatów. Gotowanie to sztuka, nie nauki ścisłe, nie lot w kosmos.

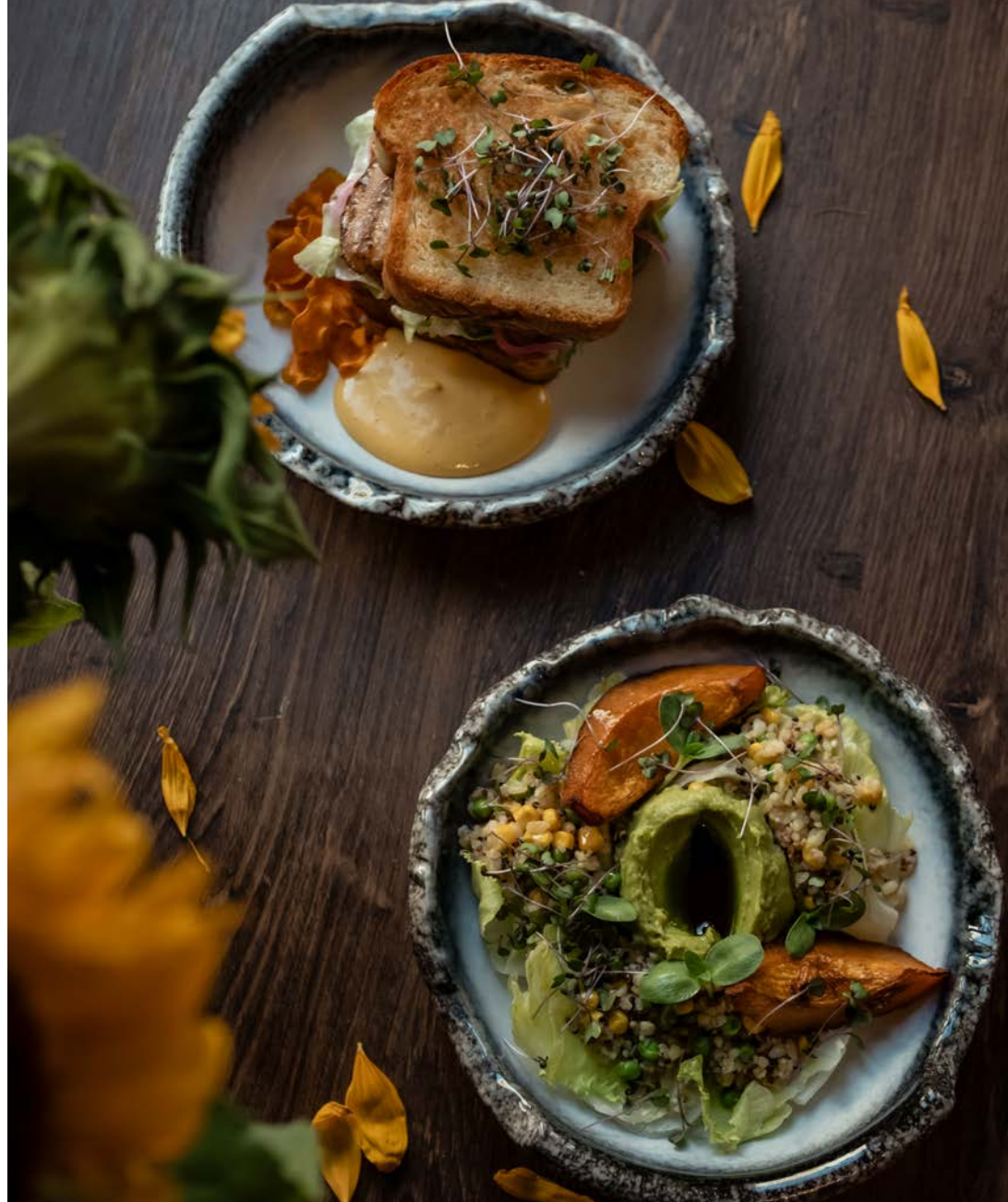


Często słyszy się, że kuchnia to laboratorium. Ale wiecie co? Ja wolę myśleć, że to plac zabaw. Tam dzieje się magia. Dodaj trochę chili tam, gdzie wszyscy wrzucają pieprz. Zamiast klasycznej oliwy do sałaty, spróbuj skropić ją... no nie wiem, sokiem z arbuza. Gotowanie to wasz teren i możecie tu robić, co wam się podoba (oczywiście w granicach rozsądku). Najlepsze przepisy powstały właśnie z improwizacji. Myślicie, że ktoś kiedyś powiedział, że robi tiramisu i od razu trafił na idealne proporcje kawy i mascarpone? Pewnie nie i dlatego właśnie w tym tkwi cały urok sztuki kulinarnej. Najważniejsza w kuchni jest otwarta głowa i chęć eksperymentowania. To trochę jak w życiu, nie wiecie, co się wydarzy, dopóki nie spróbujecie. Raz zrobicie sos pomidorowy, który smakuje jak pomidorowa katastrofa, ale następnego dnia wymyślicie własny hit, który zaskoczy wszystkich.

Zupełnie nie przejmujcie się programami kulinarnymi, tam rządzi reżyser, a efekt musi się podobać na ekranie oglądającym. Spójrzmy prawdzie w oczy. Zdarza się, że kucharze w restauracjach gotują

tak, jakby to była ich kara za grzechy. Jedno danie przypalone, drugie niedosolone, a trzecie podane z takim entuzjazmem, jakby mieli zaraz rzucić fartuchem i wyjść na zawsze. Tymczasem amatorzy w domu? To prawdziwi mistrzowie świata, którzy na jednym blacie kuchennym potrafią stworzyć wyjątkowe potrawy: pizzę godną Neapolu, czy curry tak dobre, że spokojnie mogłoby być wizytówką Delhi. Tego się trzymajcie, bo kuchnia to wasze królestwo, gdzie rządzi ciekawość, odwaga i czasem szczypta szaleństwa. Eksperymentujcie, bawcie się smakami, mieszajcie, co się da i nigdy nie bójcie się porażek. Pamiętajcie, że w gotowaniu najważniejsze jest serce i dobra zabawa.

Następnym razem, gdy ktoś zapyta, czy gotowaliście według przepisu, to uśmiechnijcie się szeroko jak Mick Jagger i powiedzcie, że przepis był tylko kierunkiem. Reszta to opowieść, w oparach wolnej głowy i doskonalej produktywności. Pamiętajcie, że w najgorszym dramacie kulinarnym, bo tak może się zdarzyć, pozostaje awaryjny telefon do pizzerii.



Fot. Mezalians / Katarzyna Danaj @budziszyna

## ŚNIADANIE NA MIEŚCIE

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

**Czy poranek nie smakuje lepiej w towarzystwie wyjątkowego śniadania? W ramach BreakfastWeek trójmiejskie restauracje podniosły poprzeczkę, serwując autorskie dania śniadaniowe. W trzynastu lokalach można było wybrać festiwalowy zestaw z kawą za jedyne 35 zł, co stało się idealnym pretekstem, by celebrować poranki w wyjątkowych miejscach. Odwiedziliśmy cztery różne lokale, które pokazały, jak można zaskoczyć, rozgrzać i zasmakować w miejskich śniadaniach na nowo.**

BreakfastWeek to największe wydarzenie w Polsce promujące jedzenie śniadań na mieście. Było to śniadaniowe wydanie znanego wszystkim festiwalu Restaurant Week. Autorskie restauracje przygotowały popisowe menu, które prezentowało najnowsze trendy kulinarne. Festiwal był doskonałą okazją, by spędzić poranek w towarzystwie bliskich oraz poznać miejsca, w których wcześniej nie byliśmy.

Restauracje w całym kraju, w tym trzynaście lokali w Trójmieście, przygotowały popisowe propozycje śniadań, w których odzwierciedlono najnowsze trendy kulinarne (Bistro Oliwa, Cava Restocafe, Mezalians, Pomelo Bistro, Restauracja Gvara, La Muerte Mexican Coctail Club, kawiarnia I Love You, Made in Sopot, Młyn Bistro, Starter's, Elephant Club, Elephant Club nad Motławą oraz Ristorante Con Giardino). W każdym miejscu czekały dwie



Fot. Bistro Oliwa / Moderna Marketing



Fot. Bistro Oliwa / Moderna Marketing



Fot. La muerte / Marta Marcinkiewicz Lorem Studio

wersje śniadania: mięsna i wegetariańska, podkreślone filiżanką kawy na bazie napojów roślinnych Alpro. Od klasycznych smaków po egzotyczne akcenty – było w czym wybierać. Co więcej, festiwalowe śniadania miały jedną, bardzo atrakcyjną cenę: 35 zł (z kawą w zestawie).

Odwiedziliśmy cztery z festiwalowych miejsc, by sprawdzić, co czekało na smakoszy śniadań. Na początek Bistro Oliwa – lokal stosunkowo nowy, ale szybko zdobywający popularność. W festiwalowym menu znalazły się tu: pajda na zakwasie pod beszamelem z wędzonym schabem, serem i piklowaną czerwoną cebulą oraz aromatyczny marokański gulasz z ciecierzycą, papryką i jajkami. Jak się okazało, ten wybór był strzałem w dziesiątkę.

- To bardzo rozgrzewające danie, lekko ostre, które przypomina mi w smaku popularną szakszulkę. Poza tym, to miejsce naprawdę wygląda stylowo i cieszę się, że miałam okazję je poznać przy okazji festiwalu – opowiada Dominika, która odwiedziła Bistro Oliwę.

To miejsce zachwyca również designem, więc wszyscy fani estetycznych wnętrz z pewnością je docenią.

Równie mocne wrażenie zrobiła na nas wizyta w Mezaliansie, który z powodzeniem łączy wyrafinowane smaki, alkohole i cygara z całego świata. Menu festiwalowe zawierało dwie propozycje: kaszę bulgur z komosą ryżową, guacamole, pieczoną dynią i kukurydzą oraz chałkę z kurczakiem teriyaki, sałatą, piklowaną gorczyczą, cebulą i chipsem z topinamburu. Wybraliśmy chałkę i nie pożałowaliśmy.

- Wybraliśmy kanapki z kurczakiem Teriyaki. To śniadanie dla naprawdę głodnych – bogate smaki, świetnie dobrane dodatki, jedynie sos chilli mógł być bardziej ostry. To idealne śniadanie dla głodomorów, bo jest bardzo sycące – opowiadał Szymon, uczestnik BreakfastWeek.

Kolejny przystanek to Cava Restocafe – niewielki, ale bardzo przytulny lokal z bardzo miłą obsługą i smacznym, dużym śniadaniem. Tutaj mieliśmy do wyboru dwie wersje duth baby, holenderskiego naleśnika: z avocado i salsą pomidorową oraz z karmelizowanym bekonem, jajkiem sadzonym i konfiturą z cebuli. Można było też zamówić dwa naleśniki i zjeść je „pół na pół”. Po spróbowaniu obu wersji byliśmy pewni, że każde z tych dań może zadowolić nawet wybrednych miłośników śniadań.

Na koniec przenieśliśmy się do La Muerte Mexican Cocktail Club, gdzie rządziły meksykańskie smaki. Festiwalowe propozycje to Guacamole Toast – maślany tost z guacamole, jajkiem sadzonym i salsą pomidorową, oraz Taco Omlet – omlet z dodatkiem jalapeño, cheddar, chorizo, cebuli i pomidorów, serwowany z tortillą lub pieczywem. To doświadczenie, pełne intensywnych, wyrazistych smaków, pozostawiło nas z poczuciem, że poranki w Trójmieście mogą być naprawdę wyjątkowe.

- Tost z awokado i jajkiem był lekki, delikatny, idealny na spokojny początek dnia, natomiast omlet z chorizo i jalapeño to już bardziej sycący, konkretny wybór. Całość miała lekko podwędzany smak, idealnie komponujący się z atmosferą lokalu – opowiadał jeden z uczestników festiwalu.

BreakfastWeek trwał od 8 października do 17 listopada, a wszystkie festiwalowe rezerwacje można było dokonać przez stronę [breakfastweek.pl](http://breakfastweek.pl).

# SERNIK

## OTULA SERCE, JAK CIEPŁY KOCYK

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Sernik to deser, który od pokoleń zachwyca swoją delikatnością i wyjątkowym smakiem. Chociaż w każdej kuchni narodowej ma nieco inne oblicze, wszędzie budzi podobne emocje – od ciepłych wspomnień z rodzinnych spotkań po zachwyt nad kreatywnymi wariacjami, jakie powstają w różnych zakątkach świata.



Fot. Hotel Sopot



Gdy myślę o serniku, przed oczami natychmiast pojawia się obraz mamy, pochylonej nad kuchennym blatem w ciepłym świetle lamp. Wokół unosił się zapach pieczonego ciasta, wanilii i masła, kiedy ona z cierpliwością układała kolejne warstwy: kruchy spód, puszystą masę serową i lekko kremową bezę. Na Boże Narodzenie i Wielkanoc sernik był rytuałem – nie mogło go zabraknąć. Jednak nie był to zwykły sernik! W latach 90. w naszym domu rządziła jego modna wtedy wersja, kropla rosy. Czym się charakteryzowała? Po upieczeniu beza na wierzchu zastygała w delikatną skorupkę, a następnego dnia pojawiał się prawdziwy cud – złote, lśniące krople z karmelizowanego cukru. Spieczona chmurka delikatnie chrupała pod zębami, a słodycz zdawała się przenosić w inny wymiar.

Nie tylko w domowych kuchniach sernik odgrywa główną rolę. Restauracje włączają jego różne wersje do menu. Także cukiernie dobrze wiedzą, że sernik to prawdziwy filar ich oferty. Czy będzie to tradycyjny wiedeński, czy nowoczesna wersja z dodatkiem białej czekolady i malin, deser ten nieodmiennie cieszy się zainteresowaniem. Gdańsk, Sopot i Gdynia oferują prawdziwe bogactwo smaków i interpretacji tego kultowego deseru.

### DOMOWY SPECJAŁ

Sernik tradycyjny to prawdziwa perła w koronie polskich deserów. Jego przygotowanie wymaga szacunku dla głównego bohatera – sera, który nadaje całości niepowtarzalny charakter. To właśnie na jakości twarogu opiera się sukces każdej wersji tego wypieku, zarówno tej klasycznej, jak i nowoczesnych wariacji. Na takie domowe podejście do pieczenia stawia Artur Moroz z Restauracji Bulaj.

- My przygotowujemy sernik tradycyjny! Sernik z mojego rodzinnego domu, którego receptura przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Jaki? Tego nie mogę zdradzić! Dla nas tradycyjne podejście do wyrobu cukierniczego jest bardzo proste: staramy się nie zabić bohatera, czyli sera – mówi szef kuchni. - Wszystkie dodatki są dla nas bardzo ważne, jednak drugoplanowe – dodaje.

Fot. Kaiser Patisserie



Sekretem idealnego ciasta jest nie tylko odpowiedni dobór składników, ale także technika pieczenia – obniżenie temperatury i wydłużenie czasu pieczenia pozwala na osiągnięcie perfekcyjnej tekstury.

- Należy pamiętać, aby sernik był puszysty, ale jednocześnie zwarty. Nie może być przepieczony, gdyż ser nie ma mocnego wiązania wilgoci – tłumaczy Moroz. - Używamy twarogu śmietankowego o podwyższonej zawartości tłuszczu oraz dobrej jakości jajek. Dobrze jest dodać odrobinę mąki ziemniaczanej, która utrzymuje płynny i sprawia, że sernik pozostaje wilgotny.

Choć tradycyjna wersja jest bardzo popularna, to eksperymenty również cieszą się coraz większym zainteresowaniem. Jednak żadne z tych innowacji nie przebiją smaku tradycyjnego, polskiego sernika – tego, który pachnie domem i wciąż sprawia, że choć na chwilę czujemy się jak dziecko. To on pozostaje najlepszy – prosty, a jednocześnie magiczny.

### LOKALNY SPECJAŁ Z HISTORIĄ

Kaszubski sernik ziemniaczany to deser, który łączy w sobie tradycję regionu z nietuzinkowym podejściem do klasyki. Wypiek wywodzący się ze środkowej części Kaszub, znanej jako Pojezierze Kaszubskie, bazuje na ziemniakach – jednych z najważniejszych składników lokalnej kuchni. W 2006 roku został wpisany na listę produktów tradycyjnych w kategorii wyrobów piekarniczych i cukierniczych w województwie pomorskim, co podkreśla jego znaczenie dla regionalnej tożsamości kulinarnej. Ten nietypowy deser można znaleźć w restauracji Waterside Food & Wine przy Hotelu Sopot.

- Część twarogu zastępujemy ugotowanymi w skórce i przeciśniętymi przez praskę ziemniakami. Pełnią one funkcję „kleistego spoiwa”, które ze względu na zawartość skrobi czyni sernik bardziej zwartym. Dodajemy również budyń śmietankowy, który nadaje mu



sprężystości. Nigdy nie przepadałem za sernikami lekkimi jak chmurka, u mnie w domu sernik był treściwy, solidny, można nawet użyć określenia „ciężki”. I tak chciałem, żeby to zostało – wyjaśnia Mateusz Żurawski, szef kuchni Waterside Food & Wine.

Kluczem do danego wypieku jest dokładne przygotowanie składników i staranność na każdym etapie.

- Ważny jest tu każdy pojedynczy element, żeby stworzyć daną całość. Ser musi być koniecznie zmielony przed użyciem, nie używamy sera twarogowego/sernikowego z wiaderka. Stawiamy na tradycyjne składniki, nie wplatamy tutaj nowoczesności – dodaje Żurawski.

Ten deser, choć solidny i treściwy, zachowuje delikatny balans smaków, co czyni go jednym z najbardziej charakterystycznych specjałów kaszubskiej kuchni. Nie tylko przywołuje wspomnienia dawnych domowych wypieków, ale także zachwyca tych, którzy po raz pierwszy odkrywają jego urok.

#### KRÓLEWSKIE SPECJAŁY

Niektóre serniki swoje korzenie mają nie tylko w babcinych przepisach, lecz także w kronikach historycznych. Kto by nie chciał spróbować deseru inspirowanego daniami prosto z królewskiego dworu? Taka możliwość istnieje w Trójmieście! Doskonałym tego przykładem jest Grand Arkas, deser serwowany

w restauracji Grand Blue w hotelu Sofitel Grand Sopot. Inspiracją do jego stworzenia była staropolska kuchnia, a konkretnie mleczny przysmak króla Jana III Sobieskiego, który znany był właśnie pod nazwą „arkas”, wyrażającego delikatne połączenie gotowanego twarogu z ubitymi żółtkami.

- To swoistego rodzaju połączenie babcinego sernika z Crème Brûlée, aromatyzowane wanilią Bourbon, pieczone w niskiej temperaturze, a następnie opalane z ciemnym cukrem – wyjaśnia Executive Chef, Tomasz Iwańca. - Tradycja spotyka tu nowoczesność, tworząc wyjątkowy deser, który zachwyca zarówno smakiem, jak i historią.

Grand Arkas to coś więcej niż tylko sernik – to kompozycja smaków i aromatów, w której każdy składnik odgrywa swoją rolę. Wiśnie w połączeniu z Ratafią Kaszubską wprowadzają owocową świeżość, beza nadaje lekkości, a marchewki gotowane w syropie z anyżem i skórka cytrynową dodają wyrazistego, aromatycznego akcentu. Tak starannie przygotowany deser zyskał miano jednego z ulubionych przysmaków gości legendarnego Grand Hotelu w Sopotcie, gwarantując niezapomniane wrażenia smakowe i jednocześnie zapraszając do kulinarnych podróży w czasie.

#### POŁUDNIOWE SMAKI

Dla miłośników południowych smaków cukiernia Besova w Gdyni to miejsce, którego nie mogą pominąć. To właśnie tu-



Fot. Besova

taj trzeba spróbować wyjątkowej wersji baskijskiego sernika, którego międzynarodowa sława sprawiła, że The New York Times w 2021 roku uznał baskijski sernik za „Smak Roku” w artykule podsumowującym kulinarne trendy. Od tamtej pory deser ten zyskał niezliczoną liczbę wariacji – aktualnie triumfy święci pistacjowa odłona tego wyjątkowego wypieku.

- Jednym z serników, jakie przygotowujemy, jest sernik baskijski, który cieszy się ogromnym powodzeniem – mówi Marta Kwidzińska, właścicielka. - Twórcą tego deseru, znanego również jako Tarta de Queso Vasca, jest Santiago Rivera. Gdy przejął w latach 90. od swoich rodziców restaurację La Viña w San Sebastián, zdecydował się wprowadzić do menu deser inny niż wszystkie. Postawił na sernik, którego kluczem miała być niezwykła delikatność, pomijając kwestie wyglądu czy kształtu – dodaje.

To, co wyróżnia „Burnt Cheesecake” to brak spodu oraz sposób wypiekania. Pieczony w wysokiej temperaturze, zyskuje mocno zarumienioną, lekko przypaloną powierzchnię, która nadaje mu karmelowego posmaku. Wnętrze zaś pozostaje kremowe i delikatne, co czyni go absolutnie wyjątkowym.

- W oryginalnej recepturze jest pięć składników: kremowy ser, cukier, śmietana, jaja i odrobina mąki. Zdecydowanie najważniejszą rolę odgrywa tu ser – delikatny, lekko solony. W swojej recepturze używamy sera śmietankowego typu Philadelphia – podkreśla Kwidzińska. - Oprócz klasycznej wersji w naszych cukierniach dostępny jest również sernik baskijski pistacjowy. Sprowadzoną pistację wstępnie praży się w piecu, a następnie wykonuje z niej gładką pastę, dodawaną do pozostałych składników.

Bardziej klasyczną formę, jednak z nowoczesnym akcentem, podają w Kaiser Patisserie – cukierni, której lokale znajdziemy w całym Trójmieście.

- To co wyróżnia nasz sernik baskijski to lokalny twaróg, który łączymy w odpowiedniej proporcji z serem mascarpone, aby zwiększyć kremistość – tłumaczy Aleksandra Karz- Zakrys. - Jak dobrze wiemy, wszyscy uwielbiamy, kiedy coś chrupie, dlatego nasz spód robiony jest na bazie prażonych płatków migdałowych oraz własnoręcznie produkowanej pasty z tych orzechów – dodaje.

Efekt, jakie otrzymali cukiernicy w Kaiser, wynika z wielu prób i błędów, by uzyskać najwyższy poziom desery, który zachwyci wszystkich – od pracowników po gości.

- Nasza technolog żywienia Magda Adamska wykonała mnóstwo prób, aby uzyskać idealne proporcje dodatków do klasycznej receptury jednocześnie utrzymując charakterystyczną kremistość tego sernika. Co warto uwagi jeden z produktów, które proponujemy w ofercie świątecznej to seromak – również oparty o sernik baskijski – dodaje Karz-Krys.

To nie jedyne słodkie dodatki, jakie urozmaicają kaiserową wersję. W planach mają dodanie do oferty wersji pistacjowej, kawowej oraz innych, które pozostają na razie niespodzianką! Baskijski sernik, zarówno w klasycznej, jak i pistacjowej odłonie, jest przykładem tego, jak południowe inspiracje mogą w pełni zachwycić w nadmorskiej scenierii Gdyni. To deser, który łączy prostotę składników z wyjątkowym smakiem.



Fot. Sheraton Sopot

# SEKRETY PRZEPIŚNIKA

## WATERSIDE FOOD & WINE

Nie spieszmy się, jeśli przepis mówi, aby na biało ubić żółtka z cukrem, a potem powoli przesiewać np. mąkę, cukier puder czy budyni – tak właśnie należy zrobić. Spód musi być odpowiedniej grubości. Polecam dodać szczyptę soli – do masy serowej lub do spodu – bardzo podbija smak. Spód można zrobić z ciasteczek, krakersów, herbatników. Surowa masa serowa, jaką wlewamy na spód (surowy lub wypieczony), musi być rzadka, niemal lejąca się. Żółtka pod wpływem pieczenia robią swoją robotę. Warto poeksperymentować z czasem pieczenia/temperaturą/sposobem pieczenia.

## BESOVA

Istotna jest jakość używanych składników, a w przypadku sernika nie ma miejsca na kompromisy. Warto zainwestować w droższy, lepszej jakości serek twarogowy oraz świeżą śmietanę – to one stanowią fundament smaku i tekstury ciasta. Wybór odpowiednich składników nie tylko wpływa na walory smakowe, ale także na konsystencję i wilgotność sernika, które są kluczowe dla uzyskania idealnego efektu. Należy pamiętać, że nie każda próba pieczenia musi zakończyć się sukcesem – to ciasto, które wymaga cierpliwości i wyczucia. Nie warto się zrażać. Sernik jest wyjątkowy, właśnie przez doświadczenie i próby doskonalenia przepisu.

## KAISER PATISSERIE

Polecamy eksperymentowanie z różnymi rodzajami sera, aby nadać sernikowi niepowtarzalny charakter. Mieszanie twarogu na przykład z kremowym serkiem śmietankowym, ricottą czy mascarpone, może wprowadzić nowe smaki i tekstury, które zaskoczą każdego. Proporcje warto dostosować do własnych preferencji – więcej twarogu dla bardziej tradycyjnego, zwartego, a dodatek serów kremowych dla lekkich, delikatniejszych wypieków. Również kluczowe jest dopasowanie czasu pieczenia, aby uzyskać idealną teksturę, która odpowiada naszym gustom. Czas pieczenia i temperatura wpływają na to, czy sernik będzie bardziej spieczony, z lekką skórką, a wewnątrz bardziej zbite, czy wręcz odwrotnie – delikatniejszy, bardziej kremowy w środku.

## RESTAURACJA BULAJ

Najważniejszym etapem po upieczeniu sernika jest pozwolenie mu na spokojne wystudzenie. Warto zostawić ciasto w lekko uchylonym piekarniku przez około 30 minut. Taki krok pozwala na stopniowe obniżenie temperatury, co zapobiega pękaniu wierzchu ciasta. Gwałtowny skok temperatury mógłby spowodować, że sernik się ściśnie i straci puszystość. Po tym czasie należy wyjąć go z piekarnika i odstawić do całkowitego ostudzenia w temperaturze pokojowej. Dzięki temu sernik utrzyma odpowiednią konsystencję i wilgotność, a jego struktura nie będzie się za bardzo kurczyć. Dopiero wtedy można umieścić go w lodówce, by dokładnie stężał i nabrał pełni smaku.

## SHERATON SOPOT

Kluczem do uzyskania idealnej konsystencji i głębokiego smaku sernika jest pieczenie w wysokiej temperaturze przez krótki czas. Dzięki temu wypiek zyska charakterystyczną, lekko przypieczoną powierzchnię, a środek pozostanie kremowy i jedwabisty. Po wyjęciu z piekarnika niezwykle istotne jest stopniowe schładzanie deseru – niech ostygnie w uchylonym piekarniku, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury, a następnie należy go przenieść do chłodniejszego miejsca lub lodówki. Taki proces zapobiega pękaniu sernika i sprawia, że smaki mają czas, aby się dobrze połączyć, co daje wyjątkowy efekt końcowy.

Fot. Grand Hotel Sopot



## EKLEKTYCZNY SERNIK

Klasyka czy wariacja? A może dałoby się stworzyć coś pomiędzy? A, i owszem! Miejscem, które stawia na unikalne połączenie rodowitego, polskiego sernika z elementami wypieku hiszpańskiego jest Sheraton Sopot.

- Inspiracją do stworzenia tego nietypowego przepisu była chęć połączenia klasyki z nowoczesnością oraz inspiracjami, które czerpiemy z różnych kulinarnych tradycji – mówi Ola Romanowych, kierowniczka zmiany cukierni. - Sernik baskijski jest znany z intensywnego smaku i niezwykle, lekko przypieczonej powierzchni, podczas gdy nasz sernik łączy te cechy z subtelnym, ale wyrazistym smakiem dyni i czekolady, który dodaje głębi i sezonowego charakteru.

Jednak sam przepis to za mało. Liczą się również składniki. Kluczową rolę odgrywa świeży twaróg, który stanowi fundament całego deseru, a jednocześnie bazę do pysznych, fantazyjnych wariacji.

- Choć opieramy się głównie na tradycyjnych składnikach, nie boimy się wprowadzać nowości, aby nadać naszemu sernikowi unikalny charakter. Dodatek dyni wprowadza jesienny smak, który świetnie komponuje się z czekoladą, tworząc harmonijną całość. Czekolada, wprowadzając głębię smaku, nie tylko wzbogaca sernik, ale nadaje mu delikatną słodycz, która równoważy naturalną kwasowość twarogu – zapewnia Romanowych.

Starannie dopracowana receptura, wysokiej jakości składniki i innowacyjne metody przygotowania tworzą deser o jedwabistej konsystencji i harmonijnym smaku, idealnym na jesienno-zimowe dni.



Prezenty na Święta  
**VERONA**



ZAPRASZAMY DO SALONÓW

GALERIA HANDLOWA ZASPA | GALERIA HANDLOWA METROPOLIA



# KULINARNY GRUDZIEŃ W TRÓJMIEŚCIE

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

**Restauracje w Trójmieście doskonale wyczuwają atmosferę grudnia i z tej okazji przygotowują specjalne świąteczno-biznesowe menu, a także nowe karty, które przyciągają zarówno miłośników tradycyjnych smaków, jak i poszukiwaczy kulinarnych nowości. To idealny moment, by oderwać się od codziennych obowiązków i pozwolić sobie na wyjątkowe doświadczenia przy stole. Sprawdzamy, co przygotowały dla swoich gości trójmiejskie lokale w tym magicznym czasie.**



Fot. Sofitel Grand Sopot

Zima to okres, w którym spotkania przy stole nabierają szczególnego znaczenia – niezależnie od tego, czy są to firmowe kolacje, czy kameralne wyjścia z przyjaciółmi. Trójmiejskie restauracje wychodzą naprzeciw oczekiwaniom gości, proponując wyjątkowe menu.

Klasyczne smaki, takie jak barszcz czy pierogi, w połączeniu z nowoczesnymi akcentami zyskują zupełnie nowe oblicze. Dla wielu gości to niepowtarzalna okazja, by odkryć potrawy, których sami nie zdecydowaliby się przygotować. Ciekawość i otwartość na nowości stają się w tym okresie główną motywacją do wyjść na miasto.

Restauracje w Trójmieście doskonale wyczuwają ten trend, oferując świąteczne dania, które są nie tylko wyjątkowe w smaku, ale też pięknie podane. Goście doceniają możliwość spróbowania oryginalnych propozycji – od klasycznych potraw z nowoczesnym twistem, po zupełnie nowe interpretacje świątecznych smaków.

## Z NUTĄ TRADYCJI #BULAJ

Wiele restauracji chętnie sięga po regionalne przepisy, wzbogacając je o nowoczesne akcenty, aby zaspokoić gusta współczesnych gości. Jednym z takich miejsc jest Restauracja Bulaj w Sopocie.

- Kręgosłup naszego menu świątecznego to tradycyjne potrawy wigilijne, które w naszym przypadku wywodzą się z kuchni podlaskiej, mazowieckiej i pomorskiej – podkreśla Artur Moroz, szef kuchni. - Mocny wpływ na serwowane dania miały nasze mamy i babcie. Większość potraw, które podajemy w restauracji, to klasyki, ale nie boimy się wzbogacać ich o nowoczesne techniki – dodaje.

Tradycja jest kluczowa, a nowoczesność pełni tu rolę dekoracji i subtelny dodatek. Tworząc świąteczne menu, szefowie kuchni balansują pomiędzy oczekiwaniami gości a własnymi aspiracjami kulinarnymi.

- Opinia naszych gości jest dla nas niezwykle ważna. Mając 20-letnie doświadczenie, możemy śmiało powiedzieć, że to właśnie ich preferencje w znacznym stopniu wpłynęły na to, co serwujemy. Z drugiej strony nie boimy się eksperymentować, wprowadzać nowinek i nietypowych składników, przez które uczymy naszych gości – zapewnia Moroz.

Świąteczna kolacja to także okazja do urozmaicenia menu o smaki z kuchni azjatyckiej czy śródziemnomorskiej. Jak podkreśla szef kuchni, wielu gości z niecierpliwością czeka na ten okres, by skosztować wyjątkowych dań, które są dostępne tylko raz w roku.





Fot. Sheraton Sopot

- Musimy „pogodzić wodę z ogniem” – połączyć oczekiwania gości z naszymi kulinarnymi ambicjami. Dlatego oprócz klasycznych potraw wigilijnych serwujemy także dania inspirowane światowymi trendami, aby każda świąteczna kolacja była niepowtarzalnym doświadczeniem – podkreśla szef kuchni.

Choć tradycyjne smaki pozostają sercem bożonarodzeniowego stołu, delikatna nuta nowoczesności i światowych inspiracji sprawia, że święta nabierają zupełnie nowego charakteru, łącząc pokolenia przy jednym stole.

#### Z NUTĄ NOWOCZESNOŚCI #TRUE

Tradycja i nowoczesność mogą iść w parze, szczególnie gdy mowa o świątecznych potrawach. W gdańskiej Restauracji True postanowili połączyć smaki znane od pokoleń z innowacyjnymi pomysłami, tworząc dania, które zachwycają zarówno smakiem, jak i formą.

- Inspiracją przy tworzeniu naszego świątecznego menu była tradycja, ale z nutą nowoczesności. Skupiliśmy się na tym, aby w menu znalazły się potrawy, które kojarzą się ze świętami Bożego Narodzenia, ale dodaliśmy im współczesny charakter – tłumaczy szef kuchni Rafał Kopiccki.

Jednym z przykładów takiego podejścia są pierogi z innowacyjnym nadzieniem z karmelizowanej kaczki. Tradycyjny kształt i forma pierogów pozostają niezmiennie, ale wyrazisty smak nadzienia nadaje potrawie nową, świeżą interpretację. Podobnie ossobuco – włoski klasyk – zyskało w restauracji świąteczny polski charakter dzięki dodatkom korzennych przypraw i lokalnych warzyw. Menu opiera się na smakach, które przywodzą na myśl święta:

aromaty korzennych przypraw, zapach grzybów, delikatność ryb i wykwintność mięs. Znajdziemy tu także klasyki w nieco innej odsłonie, takie jak śledź pod piernikiem.

- Naszym celem było stworzenie oferty, która odda ducha świąt, a jednocześnie zainteresuje osoby szukające świeżego podejścia do tradycyjnych smaków – zapewnia Kopiccki.

Ważnym elementem menu jest również podejście zero waste. Szef kuchni maksymalnie wykorzystuje dostępne produkty, redukując odpady i wspierając zrównoważony rozwój.

- Obecnie duży nacisk kładzie się na lokalność produktów, ich ekologiczne pochodzenie i sezonowość. Od początku działalności stawiamy na składniki od lokalnych dostawców, co dodatkowo podkreśla jakość naszych dań – podkreśla szef kuchni restauracji True.

W świątecznym menu nie brakuje więc lokalnych akcentów, takich jak sandacz czy tatar z kawiolem Antonius, który zachwyca świeżością i wykwintnością. To propozycja, która zadowoli zarówno miłośników tradycji, jak i tych, którzy w kuchni świątecznej szukają nowych inspiracji.

#### Z NIETYPOWĄ NUTĄ #HARDROCKCAFE

Hard Rock Cafe od lat przyciąga gości wyjątkowym klimatem i jedzeniem najwyższej jakości. Ta globalna marka, znana z łączenia smaków różnych kultur, oferuje w swojej karcie przede wszystkim dania kuchni amerykańskiej, które idealnie wpisują się w filozofię miejsca.

Fot. Hotel Sopot



- Nasze motto „Love All Serve All” idealnie odzwierciedla świąteczne menu - z miłości do wszystkich nakarmimy każdego – mówi Pamela Józefowicz z Hard Rock Cafe w Gdańsku.

W menu królują kultowe amerykańskie potrawy, w tym Twisted Mac and Cheese, Buffalo Wings czy Hot Fudge Brownies. Jednak prawdziwym hitem są burgery, które zachwycają zarówno smakiem, jak i jakością składników.

- W menu znajdują się burgery w różnych wersjach – smash burger, slider czy steakburger. Wszystkie powstają z wołowiny rasy Black Angus, której odpowiednie mielenie i ilość tłuszczu nadają fenomenalny smak. Dzięki temu nie potrzebujemy wielu przypraw – tłumaczy Józefowicz.

Restauracja regularnie wzbogaca swoje menu o sezonowe propozycje. Aktualnie goście mogą spróbować jesiennych koktajli – zarówno bezalkoholowych, jak i z dodatkiem alkoholu. Już niedługo pojawi się zimowa oferta z grzany winem i świątecznymi smakami.

- Typowych pierogów u nas nie znajdziecie, ale wariacje pierogowe mogą się zdarzyć. Nasi kucharze lubią eksperymentować, np. dodając lokalny akcent do burgerów. Zawsze jesteśmy otwarci na sugestie gości, szczególnie przy organizacji eventów, gdzie chętnie spełniamy specjalne życzenia – zapewnia przedstawicielka lokalu.

#### Z NUTĄ KREATYWNOŚCI #GRANDHOTEL

Restauracja Grand Blue Sopot również zaprezentowała swoją nową kartę, która stanowi kulinarną podróż pełną korzennych smaków, tradycyjnych marynat i kiszonek, a także wyjątkowych połączeń morskich składników z produktami regionalnymi i leśnymi. Executive Chef Tomasz Iwańca postawił na przybliżenie gościom potraw inspirowanych kuchnią staropolską.

- W nowym menu znalazły się między innymi przegrzebki z figami, dynią po kociewsku i serem żuławskim oraz tatar z dojrzewającej wołowiny z suszą sechlońską i kiszonym ogórkiem – mówi Katarzyna Biały PR & Marketing Manager. - Wśród propozycji zup stawiamy na potaż kasztanowy z sarniną, rydzami i topinamburem oraz krem z kiszonych buraków z jarmuzem i staropolskim parmezanem – dodaje.

Zadbano również o miłośników ryb i wszelakich mięs. W lokalu czekają na nich takie dania, jak turbot z kiszoną kapustą i soczewicą oraz jesiotr na niebiesko z piklami po kaszubsku i pierogami ze słoniną i rodzynkami. Uwagę przyciąga także bigosek z kaczki z goździkowym kremem z czerwonej cebuli oraz mostek cielęcy na rumiano podawany w oprawie z pieczonej kapusty i brusznicy.

- Na deser polecamy grand arkas w nowej odsłonie z marynowanymi marchewkami i wiśniami oraz fondant szarlotkowy z zefirem waniliowym i rozmarynem. Menu wegańskie zostało wzbogacone o propozycje takie jak sztuczki z dyni z sumakiem, algami i gruszką gdańską, a'la matias z boczniaka z pumpernikiem, jarmużowe orecchiette z dynią po kociewsku oraz brownie z czerwonej fasoli i daktyli z pigwą – wymienia Biały.

Całość została zaprezentowana podczas kolacji degustacyjnej, która była komentowana przez szefa kuchni. Każde danie zo-



Fot. Sheraton Sopot

Fot. Hotel Sopot



Fot. Sofitel Grand Sopot



stało starannie skomponowane, a jego smak podkreślony przez pairing wyselekcjonowanych win i szampanów. Na liście trunków znalazły się Chateau Sainte Marguerite Cru Classe Rose, G.H. Mumm Grand Cordon, G.H. Mumm Grand Cordon Rose, Perrier -Jouët Grand Brut, Perrier-Jouët Blason Rose oraz koktajl na bazie Mumm Ice Extra.

#### Z NUTĄ WSPOMNIENIĘ #WATERSIDEFOOD&WINE

Restauracja zlokalizowana przy Hotelu Sopot stawia na tradycję. Szef kuchni – Mateusz Żurwaski – pragnął odtworzyć atmosferę kuchni, zapisanej we wspomnieniach.

- Chcieliśmy odtworzyć kuchnię polską, taką jaką znamy z domu – wyjaśnia szef kuchni. - Jednocześnie menu jest wzbogacone o nowoczesne elementy, które mają urozmaicić tradycyjne podejście i sprawić, by każdy gość znalazł coś dla siebie.

Tradycja jest fundamentem, na którym opiera się filozofia lokalu. Reszta staje się tylko dodatkiem.

- Tradycyjne musi być tzw. trzony – dobrze przyrządzony kawałek mięsa, skrobina, dobry sos – tłumaczy Żurwaski. - Czymś nowoczesnym może być pojedynczy element, coś chrupiącego, coś zmieniającego teksturę, konsystencję, niecodzienny składnik w sosie lub nowe, nieznanne dla nas połączenie smakowe – dodaje.

W karcie dań królują smaki domowych obiadów: schabowy, de volaille, kotlet mielony z mizerią. Wśród zup prym wiedzie żurek na wędzonce, a podroby zyskują nową formę dzięki odświeżonej sałatce z wątróbką drobiową w miodzie pitnym, wzbogaconą pieczoną dynią i świeżymi figami. Warto też zauważyć przystawki, takie jak chociażby nietypowe fuczki – placki z kapusty kiszzonej – czy śledź sherry z dodatkiem selera, rodzynek i kiszonych buraków. A co na deser? Klasyczne domowe leniwe pierogi z lukrem i domową skórką pomarańczową! Dla osoby preferujących kuchnię wegetariańską w menu znajdziemy oprócz fuczków, zupę pieczarkową na wywarze z palonych warzyw oraz pieczonego kalafiora na puree paprykowym z orzechami.

- Jesteśmy tutaj dla gości, nie oni dla nas, dlatego stawiamy na szeroką ofertę dań. Feedback, który dostajemy, jest dla nas bardzo cenną informacją, w którą stronę powinniśmy pójść. Wszystkie skargi, prośby, zapytania bierzemy bardzo pod uwagę i staramy się z nich wyciągnąć jak najwięcej, ponieważ dla każdego kucharza najedzony i zadowolony gość to najwyższa wartość – zapewnia szef kuchni.

Dzięki takiemu podejściu restauracja stale się rozwija, balansując między smakiem tradycji a nowoczesnymi akcentami. W ten sposób tworzy przestrzeń, gdzie domowe dania nabierają nowego życia, zachowując jednocześnie swój nostalgiczny charakter.



*Kolacja Sylwestrowa  
z najpiękniejszym widokiem*

# Menu

## AMUS BUSH

Krokiet truflowy  
Sattay z gęsich żołądków  
Tuńczyk z wasabi  
Kałamarnica z chili mango  
PRZEKAŚKA  
Paszтет z królika

## ZUPA

Rosół z bażanta z pierożkami z kaczki i pistacjami

## DANIE GŁÓWNE

Jesiotr w sosie homarowym, gołąbek z pieczoną papryką

## DESER

Trio czekoladowe

Kieliszek Crémant

## PO KOLACJI DO WYBORU:

Beef strogonow  
Mix owoców morza

**Koszt 350zł**

+10% serwis kelnerski

## REZERWACJE:

Tel: 668 361 361

Mail: rezerwacje@bulaj.pl  
Kolację zaczynamy od 18:00

# DLACZEGO FOTEL Z NAZWISKIEM JEST TAK DROGI?

„Bo to inwestycja”; „Ten mebel zyskuje w czasie”; „To dzieło sztuki, unikat z certyfikatem” - powie firma sprzedająca sofy za 100 000 zł. Jednak łącząc bullshit, który ma na celu sprzedaż mebla z gigantyczną marżą - jak jest naprawdę? Znajomy zapytał mnie prześmiewczo czemu taboret, który sam mógłby wygiąć z rurki, gdy podpisany nazwiskiem, kosztuje o 1000 zł więcej. Zaczęliśmy, więc rozmawiać...

Gdy idziesz przez sklep i widzisz twarz na doczepionej karteczce zawiniętą delikatnym sznureczkiem to już czujesz się wyróżniony. Oto ktoś pochylił się na tym obiektem, by go zaprojektować, przemyśleć, poświęcił mu czas. Specjalnie dla Ciebie! Jest to więc mebel zadbany, wychuchany i przemyślany w każdym detalu. Dodatkowo często to mebel markowy. Mamy więc duet: marka + projektant. Dla przykładu: Rygalik i Miloni, Balma i Kuchciński, Grynasz i VOX. Marka tworzy projektanta, a projektant dodaje atrakcyjności marce. Jeśli jest z tego wspólna nagroda np. Must Have czy Dobry Wzór to mamy komplet: rodzice i dziecko sukcesu.

Ale czy nie bywa czasem tak, że znani projektanci sprzedają nazwisko nie dowożąc super produktu? Oczywiście, że tak. A z drugiej strony: czy zdarza się tak, że to dzięki nim powstaje coś unikalnego? Oczywiście też.

Zacznę od historii pozytywnej. Dobrze zaprojektowany mebel wymaga miesięcy ciężkiej pracy. Tu nie można tylko zaprojektować prototypu, ale należy stworzyć obiekt, który będzie możliwy w produkcji seryjnej. I pod nią zoptymalizowany. Przypomina mi to wspomnienie, gdy pracowałem w zakładzie stolarskim w szwedzkich górach: pomiędzy meblami były tam dziesiątki gryfów do gitary. Dlaczego? Bo latami znajomy po godzinach próbował ją zbudować. A to jest sztuka. Podobnie jest z meblami - by dać finalną gwarancję, i by

fabryce opłacało się taki mebel stworzyć, należy przepracować wiele dni, tygodni i miesięcy. Dodatkowo wyobraźcie sobie jak ogromna odpowiedzialność spoczywa na projektancie: krzesło nie może się załamać pod grubszą osobą, nóżka nie może odpaść, gdy dziecko na stole skacze itd. Masa pracy, do tego obiekt musi być piękny i niepowtarzalny.

Druga smutniejsza historia dotyczy natomiast użyczenia brandu i nazwiska znanej firmie, by uwiarygodnić obiekt sprzedaży. Sam otrzymałem taką propozycję. W toku negocjacji, gdzie finalnie miałem firmować swoją twarzą produkt, okazało się, że tak naprawdę jest on gotowy i ktoś inny już go opracowuje. Miałem więc być taką surogatką. Za pomocą mojej osoby chciano wyhodować sukces sprzedażowy. To oczywiście skrajność, ale bywa i tak. Bywa też tak, że duża firma płaci dużo znanemu projektantowi za beznadziejnie brzydki seryjny produkt. Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ w przypadku dzieła istnieją tantiemy od sprzedaży - wypłata wynagrodzenia dla twórcy za korzystanie z utworu. Czyli, co prawda tatuś jest duży i tłuściutki, a dzidzius brzydki, ale w portfelu się zgadza.

Sprzedaż produktów opiera się na zaufaniu. Znane nazwisko w tym pomaga, a my chcemy wierzyć. Lubimy też oznajmiać światu, że mamy coś markowego, że mamy coś sygnowanego nazwiskiem. Idealny scenariusz jest wtedy, gdy ktoś to przypadkiem zobaczy...

Mamy zbyt mało czasu, by każdorazowo sprawdzać czy dana historia jest prawdziwa czy może to tylko trik marketingowy, za którym nie kryje się zupełnie nic. Często jesteśmy bezradni. Pod tym kątem sprzedaż jest czarowaniem odbiorcy, by jak łagodny cielak kupił cokolwiek zechcemy, ale to zostawię już Robertowi Caldiniemu.



## 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 Kultury w Rumi. Na swoim koncie ma felietony do Tygodnika Polityka i Świata Rezydencji, prowadził TEDx Gdynia, a ostatnio zrobił autorski stand-up. Przewodniczący i juror takich konkursów jak: Must Have, Dobry Wzór, Konkurs Koło czy Inspireli International Awards. Jego projekty publikowane są regularnie na świecie, a jego można spotkać na naszej zatoce, gdzie surfuje na desce elektrycznej.

# Jaka piękna samowolka

# JAPOŃSKI MINIMALIZM SKANDYNAWSKA PROSTOTA

TEKST: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | PROJEKT: PRACOWNIA VZOROVO | ZDJĘCIA: TOM KUREK

**Czy wnętrze może być jednocześnie ascetyczne i zmysłowe? W apartamencie na sopockim osiedlu Smolna minimalizm nie oznacza rezygnacji z emocji. To przestrzeń, która wycisza, ale jednocześnie zachwyca dopracowanymi detalami i subtelnym dialogiem natury z designem. To wszystko inspirowane kulturą Japonii oraz Skandynawii.**

Osiedle, położone w cichej okolicy Sopotu, tuż przy Trójmiejskim Parku Krajobrazowym, stanowi idealną scenę dla projektu skupionego na prostocie i detalach. Wnętrze apartamentu zostało zaprojektowane z myślą o spójności z otoczeniem – subtelnym połączeniu naturalnych materiałów z oszczędnymi formami.

- Założeniem projektu wnętrza było wpasowanie go w ideę osiedla – subtelna, dalekowschodnia dbałość o detale, minimalizm i spójność. Zależało nam, aby wewnątrz było połączeniem japońskiej ascetyczności oraz skandynawskiej prostoty. Chcieliśmy uzyskać harmonijne, spokojne a zarazem funkcjonalne wnętrze, w którym będzie się chciało przebywać – mówi Alicja Dąbrowska, projektantka wnętrza.

Bazą dla projektu stały się naturalne materiały: delikatnie bielone drewno dębowe, trawertyn, lniane tkaniny oraz subtelne, stonowane faktury. Prostota form i ograniczona liczba elementów pozwoliły zachować spójność i wprowadzić do wnętrza wizualny porządek.

Jednym z ciekawszych rozwiązań są fronty meblowe w kuchni i sypialni, które zostały wykonane z naturalnego lnu zamkniętego w lakierowanej ramie. Innym ciekawym pomysłem jest stół o orga-





nicznym kształcie, które dosłownie przenika w wyspę kuchenną. Jest nieszablony, lecz mimo to bardzo funkcjonalny. Ważnym elementem stało się także oświetlenie – zarówno techniczne, jak i dekoracyjne, które nie tylko spełnia praktyczne funkcje, ale również podkreśla charakter przestrzeni.

W kolorystyce dominuje organiczna paleta barw: łagodne beże, ciepła biel i odcienie ziemi. Tak dobrana tonacja nie tylko uspokaja, ale również podkreśla minimalistyczny charakter przestrzeni, w której dekoracyjne akcenty – jak ceramika czy reliefy – subtelnie współgrają z całością.

- Staraliśmy się, aby wnętrzu było oszczędne w dodatki, aby dać poczucie czystości i oddechu oraz dać odpocząć zmysłom. Wnętrze emanuje spokojem i zmysłowością. Powściągliwa przestrzeń urzeka swoją wyrefinowaną estetyką, w której każdy detal został przemyślany i dopracowany. Ta dbałość o każdy szczegół, przestronność oraz oszczędność formy skradły serca Inwestorów, a dla nas jako projektantów prowadzenie tej inwestycji było przyjemnością – podsumowuje projektantka.



Fot. Mat. prasowe



## ARCHITEKTURA W CENTRUM UWAGI

# DEBIUT TARGÓW KIAF W GDAŃSKU

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

**Międzynarodowe Targi Architektury KIAF, które po raz pierwszy odbyły się w Gdańsku, to coś więcej niż standardowe wydarzenie branżowe. Spotkanie w AmberExpo stało się miejscem, gdzie design, technologia i pasja do projektowania przestrzeni zderzyły się z realnymi wyzwaniami i pomysłami na przyszłość. W kameralnej, ale intensywnej atmosferze wystawcy, prelegenci i uczestnicy pokazali, jak różnorodne jest oblicze współczesnej architektury. Czy to początek nowej tradycji dla Trójmiasta? Wszystko na to wskazuje.**



Fot. Mat. prasowe

AmberExpo w Gdańsku stało się miejscem pierwszej edycji Międzynarodowych Targów Architektury KIAF, wydarzenia, które być może otworzy nowy rozdział dla branży architektonicznej w północnej Polsce. W targach wzięło udział 65 wystawców, w tym takie marki jak AQForm, Architype, ATRIA Sztuka Światła, BALMA, Kronospan, MP Company czy PEKA. Połączenie lokalnego charakteru z globalnym spojrzeniem na architekturę i design przyciągnęło uwagę zarówno profesjonalistów, jak i młodych adeptów sztuki projektowania.

### PROGRAM PELEN INSPIRACJI

KIAF wyróżniał się bogatym programem merytorycznym, na który złożyły się liczne prelekcje, panele dyskusyjne i warsztaty. Wśród prelegentów znaleźli się wybitni specjaliści, którzy dzielili się swoimi doświadczeniami i wizją rozwoju architektury. Dorota Rudawa opowiadała o strategiach zrównoważonego projektowania w przestrzeniach miejskich, a Maciej Słowiński rozpracował jak „oswoić” sztuczną inteligencję w procesie projektowym. Ciekawe przykłady case study przedłożyły Martina Weiser, która opowiadała o projektowaniu wnętrz wegańskich oraz Monika Sałata, która w ciekawy sposób przedstawiła współpracę na linii: architekt-konserwator-inwestor.

Duże zainteresowanie wzbudziły również panele dyskusyjne, które poruszały kluczowe zagadnienia branży: od zrównoważo-

nego budownictwa, rozwoju i ochrony dziedzictwa, po codzienne zmagania, jak cienie pracy architekta wnętrz. Prelegenci, tacy jak Marek Łańcucki, czy Jan Sikora, architekci, podkreślali znaczenie lokalnych inicjatyw i potrzeby dalszej integracji środowiska. Sikora zwrócił uwagę na to, że Trójmiasto potrzebuje przestrzeni, która pozwoliłaby projektantom i architektom wymieniać pomysły bez konieczności wyjazdów do Warszawy czy Katowic, dodając, że KIAF to dopiero początek, ale z ogromnym potencjałem na kolejne lata.

- Zbudujmy własną świetną i jakościową imprezę - to cel, który warto by przyświecał nam wszystkim. Współpracowałem przy tworzeniu KIAF od samego początku. Widzę ogromny potencjał w tej inicjatywie, bo Trójmiasto potrzebuje przestrzeni, gdzie projektanci i architekci mogą wymieniać pomysły bez konieczności wyjazdów do Warszawy na Warsaw Home czy Katowic na 4 Design Days. Wierzę, że KIAF może stać się naszą lokalną wizytówką - mówił Sikora.

Nie zabrakło również wystąpień poświęconych nowoczesnym technologiom i zrównoważonemu projektowaniu. Ekspert z Polski i zagranicy dyskutowali o wyzwaniach związanych z urbanizacją, ekologicznością budownictwa oraz innowacyjnymi materiałami, które mają szansę zrewolucjonizować rynek.

- Istotnym elementem wydarzenia była liczba paneli dyskusyjnych - zauważył Sikora. - Organizatorzy włożyli wiele wysiłku, by stwo-

Fot. Mat. prasowe



rzyć przestrzeń, w której liczy się dialog, a nie tylko prezentacja produktów. To była naprawdę odświeżająca zmiana.

#### WYSTAWCY I MŁODZI TWÓRCY NA PIERWSZYM PLANIE

Wystawcy na KIAF zaprezentowali szeroką gamę produktów i rozwiązań – od ekologicznych materiałów po innowacyjne technologie budowlane. Duże zainteresowanie wzbudziły stoiska firm takich jak Kontakt-Simon, oferującej nowoczesne rozwiązania w dziedzinie osprzętu elektrycznego, czy Kler, prezentującej ekskluzywne kolekcje mebli, które przyciągały wzrok odwiedzających swoim unikalnym designem.

Wydarzenie przyciągnęło także lokalne inicjatywy. Na szczególną uwagę zasługiwała ekspozycja przygotowana przez studentów Wydziału Architektury Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, której centralna lokalizacja w hali targowej podkreślała znaczenie współpracy między organizatorami a lokalnym środowiskiem akademickim. Młodzi twórcy zaprezentowali swoje projekty mebli i przestrzeni użytkowych, co spotkało się z dużym zainteresowaniem zarówno odwiedzających, jak i uczestników z branży.

- Dzięki wsparciu dr Filipa Ludki i zaangażowaniu naszych studentów udało się stworzyć przestrzeń, która pokazała potencjał młodych twórców. Myślimy już o przyszłym roku, by wieść ten projekt na jeszcze wyższy poziom – zapowiedział Sikora.

#### KROK W STRONĘ NOWEJ TRADYCJI

Pierwsza edycja KIAF to zdecydowanie krok w stronę stworzenia nowej tradycji dla Trójmiasta. Choć miała jeszcze swoje

mankamenty – jak brak większych, rozpoznawalnych marek czy konieczność poprawy ogólnej estetyki wydarzenia – była solidnym początkiem. Lokalny charakter targów oraz otwartość organizatorów na współpracę z trójmiejskim środowiskiem zostały ocenione jako największe atuty.

- Tegoroczna edycja była poprawna, choć zdecydowanie potrzebna większych marek, lepszej estetyki wydarzenia i nadania większej rangi debatom, które odbywały się podczas targów. Na plus należy jednak zaliczyć modelowe otwarcie organizatorów na trójmiejskie środowisko, ich zaangażowanie, obecność młodych ludzi oraz liczbę prowadzonych dyskusji. Nie były to typowe targi "ze stoiskami" – czuło się autentyczną obecność człowieka i myśli. To jednak dopiero początek, a po tej próbnej edycji kolejne mają szansę stać się naprawdę ważnym i zapadającym w pamięć wydarzeniem – podsumował Jan Sikora.

Jeśli kierunek obrany w tym roku zostanie utrzymany, Gdańsk może stać się ważnym punktem spotkań branży architektonicznej i designu.

- Jesteśmy wdzięczni za fantastyczne przyjęcie środowiska, w szczególności ASP i SARP, ale również liczną obecność architektów na samym wydarzeniu. Za aktywne uczestniczenie w prelekcjach, debatach i na stoiskach wystawców – mówi Mirosław Curyło, Project manager KIAF. - Wierzyliśmy, że takie wydarzenie na Wybrzeżu ma głęboki sens. Na pewno zwróci uwagę na potrzeby spotkania się i edukacji architektów z innych regionów Polski, więc przyszłość KIAF w Gdańsku postrzegamy bardzo optymistycznie – podsumowuje organizator.

Smolna  
SOPOT

## Mieszkania w standardzie APARTAMENTÓW



Komfort mieszkania  
W ZGODZIE Z NATURĄ

ELFEKO  
INVEST

www.elfekoinvest.pl

T: +48 696 072 643



## SYSTEMY DO ORGANIZACJI PRZESTRZENI PEKA – DOBRZE POUKŁADANE

AUTORKA: HALINA KONOPKA

**Kuchnia to przestrzeń, która wymaga zarówno estetyki, jak i funkcjonalności. Systemy organizacji od PEKA, takie jak wkłady do szuflad, maty antypoślizgowe czy elastyczne przegródki, pozwalają efektywnie uporządkować codzienne przedmioty. Dzięki nim kuchnia staje się bardziej praktyczna, a korzystanie z niej – wygodne i intuicyjne.**

Kuchnia to nie tylko przestrzeń, w której przygotowujemy posiłki. Jej właściwa aranżacja może znacząco wpłynąć na atmosferę w domu, tworząc miejsce sprzyjające relacjom międzyludzkim. Opracowując projekt kuchni, często skupiamy się na estetyce, zapominając, że kluczową rolę odgrywa funkcjonalność – a więc akcesoria, naczynia i przyprawy, które wymagają praktycznego przechowywania.

### SZUFLADA Z KLASĄ

Szuflada to jedno z najpopularniejszych rozwiązań do przechowywania w kuchni. Jednak dopiero wyposażenie jej w odpowiednio dobrane akcesoria pozwala w pełni wykorzystać potencjał tej przestrzeni. Organizatory umożliwiają segregację przedmiotów, zabezpieczają je przed przemieszczaniem i uszkodzeniem, a także znacznie ułatwiają odnalezienie potrzebnych rzeczy.

Firma PEKA oferuje szeroki wybór wkładów do szuflad, wykonanych z drewna lub trwałych tworzyw sztucznych. Produkowane w Niemczech i Szwajcarii akcesoria cechują się wysoką jakością wykonania, trwałością i łatwością w utrzymaniu czystości.

### MATA – WSZYSTKO NA MIEJSCU

Kolejnym niezwykle ważnym, a często pomijanym elementem dobrej organizacji szuflad są maty antypoślizgowe. To prosty, ale niezwykle skuteczny sposób na zapobieganie przesuwaniu się przedmiotów

wewnątrz szuflad. Dzięki nim eliminujemy hałas, chronimy przedmioty i samą szufladę przed uszkodzeniem. Szczególnie przydatne są podczas przechowywania metalowych i szklanych przedmiotów. Dodatkowym atutem mat jest ich funkcja dekoracyjna, podkreślająca estetykę wnętrza.

PEKA oferuje maty w różnych kolorach, grubościach i właściwościach antypoślizgowych, dopasowanych do indywidualnych potrzeb użytkowników.

### SPACEFLEX – UNIWERSALNA ORGANIZACJA

Elastyczne przegródki SpaceFlexx to rozwiązanie, które pozwala na dostosowanie przechowywania do różnych kształtów przedmiotów, takich jak plastikowe pojemniki czy miski. Wykonane z elastycznego materiału, który można prać w pralce, sprawiają, że organizacja staje się wygodna i higieniczna.

### SHOWROOM PEKA – MIEJSCE INSPIRACJI

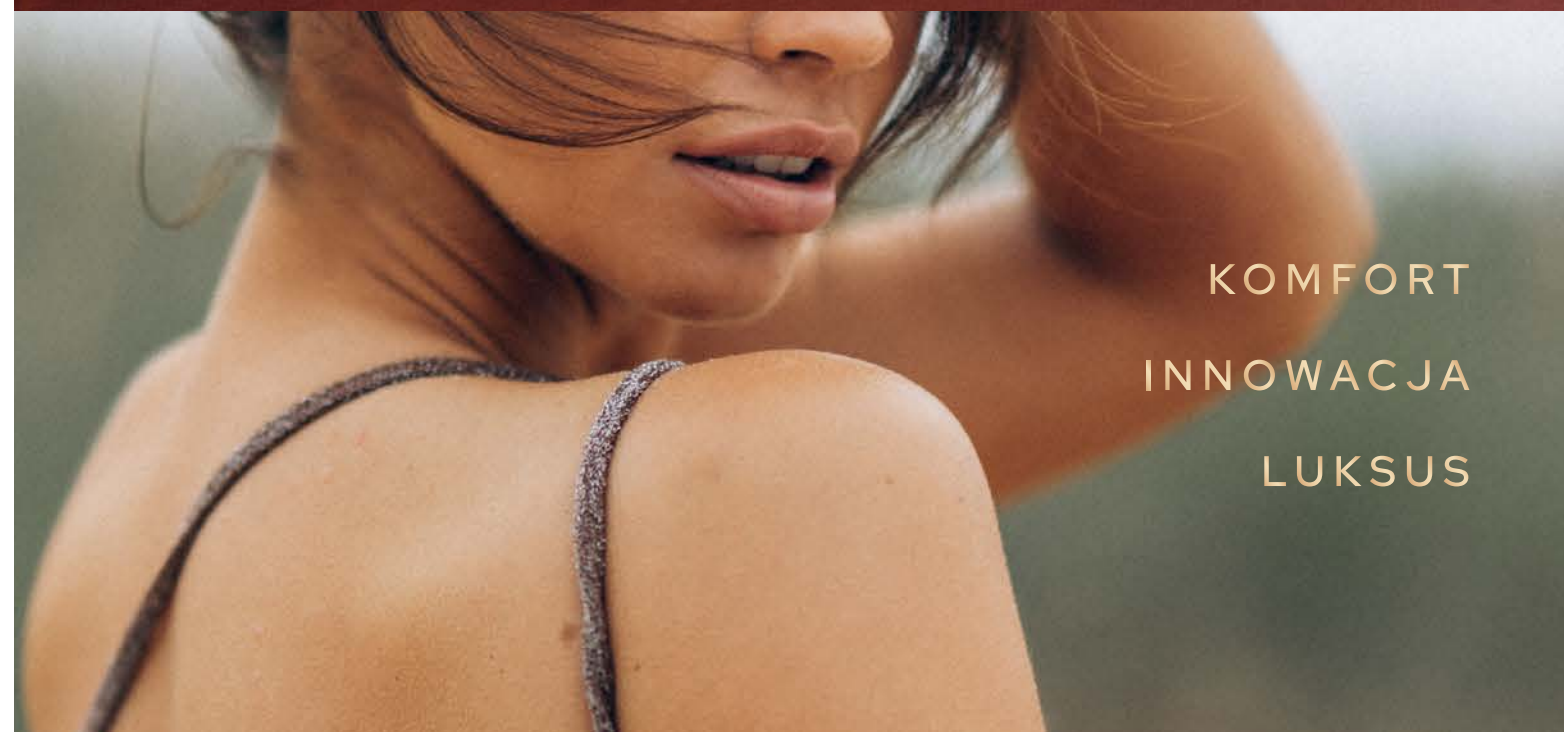
Coraz więcej osób decyduje się na pomoc specjalistów już na etapie projektowania kuchni. Warto pomyśleć o doposażeniu mebli w akcesoria, które zwiększają funkcjonalność i estetykę przestrzeni. W showroomie PEKA w Gdyni przy ul. Legionów 112 lok. 8 znajdziesz szeroki wybór rozwiązań. Umów się na spotkanie telefonicznie lub mailowo, aby skonsultować swój projekt i znaleźć idealne rozwiązania dla Twojej kuchni.



bronzé  
studio



ZDROWA OPALENIZNA | ŚWIATŁOTERAPIA | MANICURE | PEDICURE



KOMFORT  
INNOWACJA  
LUKSUS



# LEPIEJ

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.



**PAWEŁ SMARDZEWSKI**  
(@PSMARDZEWSKI)

absolwent dziennikarstwa. Ilustrator z zawodu. Współpracuje z Newsweek, Newsweek Psychologia, Polityka, Pismo. Projektuje okładki książek i identyfikacje graficzne. W swoich pracach umiejscawia bohaterów w architekturze brutalistycznej, modernistycznej i kosmosie.

**Mój pierwszy rysunek przedstawiał** samochody i pokemony. Rysowałem też sporo scenek z Winnetou.

**Rysuję bo** to mój sposób na uzewnętrznienie, na kanalizację emocji.

Absurdalne i abstrakcyjne sytuacje **pobudzają moją kreatywność.**

**Artysta dojrzewa, kiedy** mniejszą ilością środków jest w stanie zawrzeć cały przekaz. Przy tym samym mniej koncentruje się na sobie, a więcej na innych.

**Największe wyzwanie to** zaadaptować swoją kreskę i wrażliwość do projektów, pomysłów, które wykraczają poza nasz standardowy zestaw estetyczny.

**Lepiej odpuścić, niż** się przepracować.

**Lepsza mała oddana grupa, niż** rzesza anonimów.

**Lepszy** jest wrogiem dobrego.

**Lepsze** jest zrobienie czegoś, **niż** poszukiwanie ideału.

**Co zrobiłbyś lepiej?** Najlepsze jest to, że już nie muszę robić lepiej. Tak jak jest wystarczy.



# Pojedynynek Rysowników



**KASIA STROMSKA**  
(@KKATARZYNA)  
lubi rysować, nie lubi pisać bio

**Rysuję, bo** to akurat umiem.

**Mój pierwszy rysunek przedstawiał** kwiaty. Ludzie **pobudzają moją kreatywność.**

**Artysta dojrzewa, kiedy** indziej.

**Największe wyzwanie to** wyrabiać się w deadline.

**Lepiej tam, niż tu.**

**Lepsza cisza, niż hałas.**

**Lepszy wróbel, niż gołąb.**

**Lepsze coś, niż nic.**

**Co zrobiłabyś lepiej?** Odpowiedziała na te pytania, gdybym trochę dłużej pomyślała.





— MADE IN 3CITY —

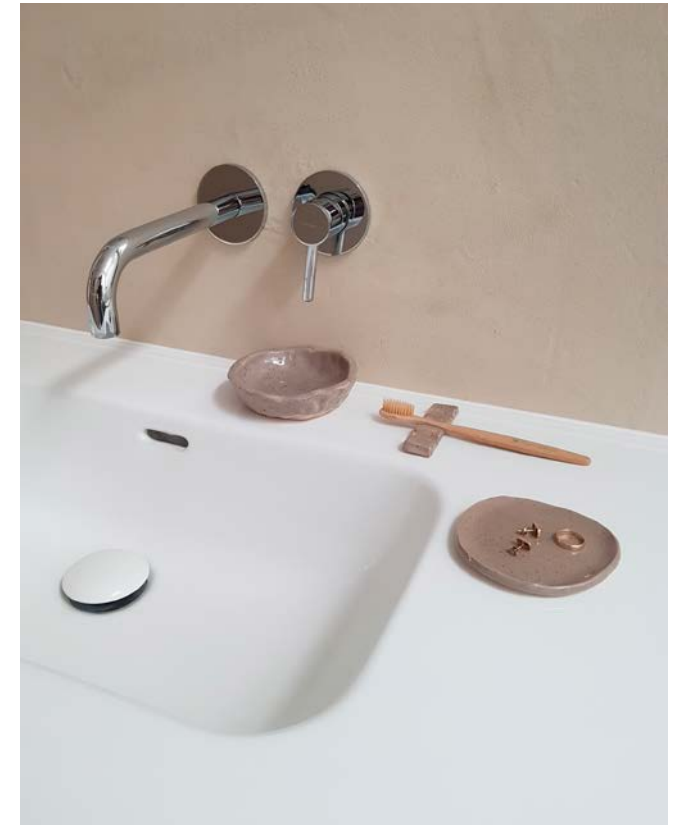
# ARK CERAMIKA

## RĘKODZIEŁO, KTÓRE KOI ZMYSŁY

AUTORKA: HALINA KONOPKA

**W świecie, w którym design coraz częściej podporządkowuje się masowej produkcji i chwilowym trendom, ARK Ceramika stawia na coś zupełnie innego – harmonię, funkcjonalność i ponadczasowość. Te ręcznie tworzone przedmioty codziennego użytku to nie tylko praktyczne akcesoria, ale przede wszystkim wyraz artystycznej pasji oraz poszukiwania piękna w prostocie.**





Marka powstała z potrzeby tworzenia przedmiotów, które w naturalny sposób wkomponują się w nasze codzienne życie. Miękkie, organiczne formy i uspokajająca paleta barw – bieli, beżu czy brązu – tworzą produkty, które nie tylko cieszą oko, ale także wpływają na zmysły.

Założycielka ARK Ceramiki jeszcze kilka lat temu projektowała odzież dla polskich marek. Praca wymagała nieustannych podróży i życia na wysokich obrotach. W momencie, gdy została mamą, przyszedł czas na zwolnienie tempa. Poszukiwanie nowej równowagi doprowadziło ją na warsztaty ceramiczne.

- Zaczęłam od zajęć dla relaksu, ale szybko glina mnie wciągnęła. Odkryłam, że formowanie jej własnymi rękami działa terapeutycznie i pozwala mi tworzyć rzeczy, których brakowało w moim domu – opowiada Anna Ropiak-Krutul.

Pierwsze projekty to przede wszystkim akcesoria łazienkowe, naczynia kuchenne, misy czy stojaki. Wszystkie przedmioty miały być spójne z przestrzenią nowego domu. Z czasem zaczęły powstawać kolejne rzeczy, a domowa pracownia stała się miejscem eksperymentów z formą, kolorem i techniką. Ręcznie wykonywane przedmioty ARK Ceramiki charakteryzuje prostota i użyteczność. Proces tworzenia jest tradycyjny: lepienie z kulki, formowanie z wałków czy toczenie na kole garncarskim. Każda sztuka ma swoje niedoskonałości, które nadają jej charakter.

- Cenię w ceramice to, że każda rzecz jest inna. Nie da się tu w pełni zaplanować efektu. To, co wychodzi z pieca, zawsze jest niespodzianką – mówi twórczyni marki.

Marka z założenia nie aspiruje do tego, by stać się częścią wielkich kampanii marketingowych czy masowej produkcji. To projekt, który pozostaje blisko swoich początków – kameralny, w zaciszu małej gdyńskiej pracowni. Ceramika ta trafia przede wszystkim do osób, które cenią spokój, harmonię i świadomy wybór. Nie chodzi tu o perfekcyjny design, a o tworzenie rzeczy, które w naturalny sposób wpasowują się w rytm codziennych czynności, upiększając je w nienachalny sposób.

Pierwsze kroki poza domową pracownię artystka postawiła w grudniu 2023 roku, kiedy zgłosiła swoje prace na trójmiejskie targi twórców Klimaty. Zachęcona przez znajomych, zdecydowała się pokazać swoje naczynia i akcesoria szerszemu gronu.

- To było dla mnie duże wyzwanie, ale też ogromna radość. Targi dają możliwość rozmowy z ludźmi, którzy szukają w przedmiotach czegoś więcej niż tylko użyteczności – wspomina.

Od tamtego czasu prace ARK Ceramiki można spotkać na kolejnych lokalnych wydarzeniach, gdzie powoli zyskują uznanie wśród miłośników naturalnych i unikatowych rozwiązań.



# KLAMOTY

## JESIEŃ W STYLU VINTAGE

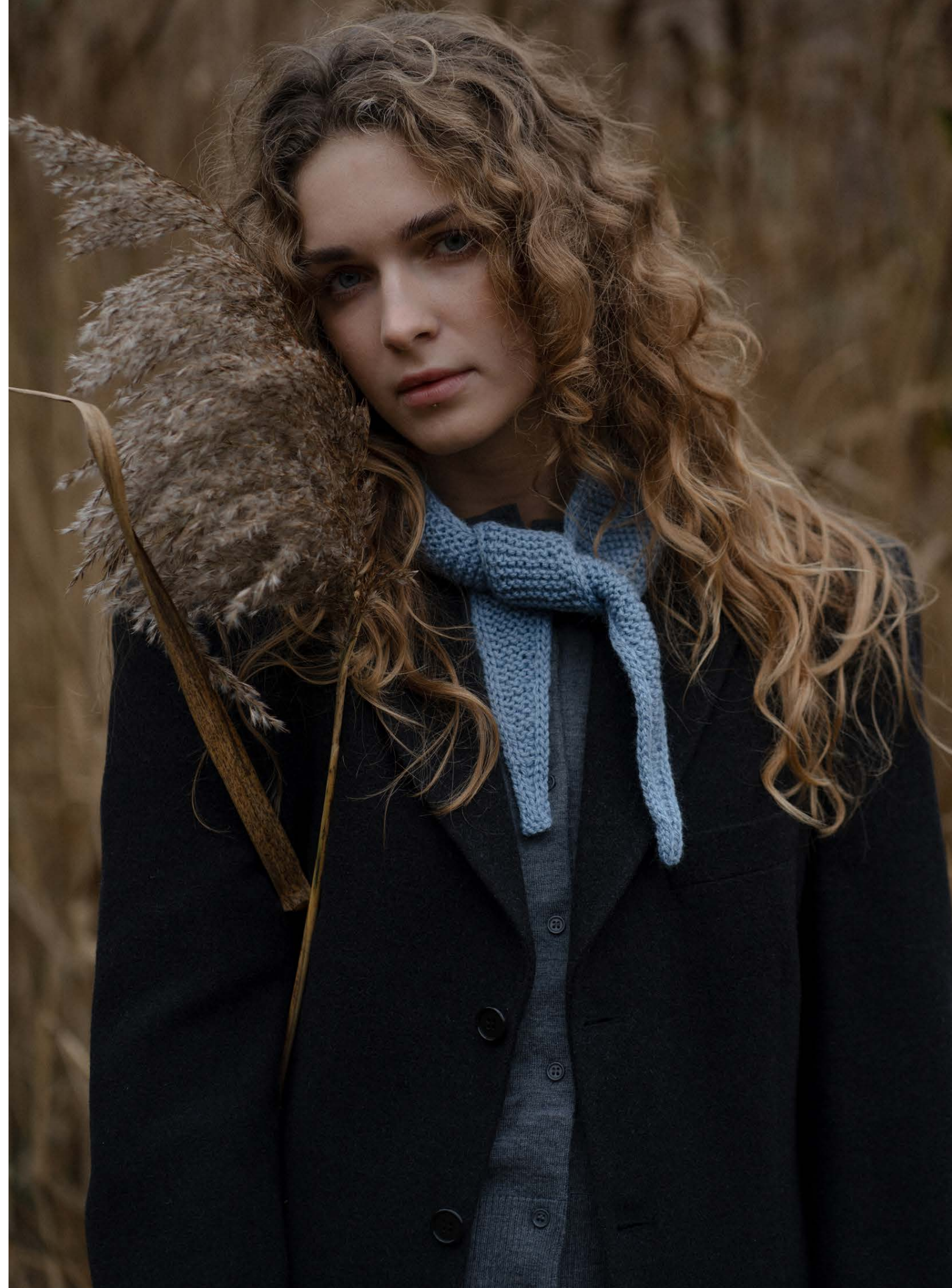
AUTORKA: HALINA KONOPKA

**W otoczeniu malowniczego jeziora Otomin, moherowych swetrów, klasycznych płaszczów i szlachetnych, wełnianych dodatków - powstała opowieść, która prowadzi nas prosto do świata jednego z najszlachetniejszych trójmiejskich second handów.**

Tym razem barwną scenę najnowszej sesji zdjęciowej butik Klamoty, który od lat zachwyca miłośników mody vintage, stał się jesienny pejzaż malowniczego jeziora otomińskiego. Urok końcówki października okazał się idealnym tłem dla stylizacji, które łączą w sobie ciepło, naturalność i klasyczną elegancję. Modelka prezentowała ubrania wykonane z wysokiej jakości materiałów – wełny, kaszmiru i bawełny – które nie tylko wpisują się w estetykę chłodniejszych

dni, ale także podkreślają ideę zrównoważonej mody.

Klamoty stawiają na autentyczność i długie życie ubrań. Każdy element garderoby, dostępny w butik, został starannie wyselekcjonowany, by stworzyć niepowtarzalne stylizacje dla osób ceniących indywidualizm i odpowiedzialność wobec środowiska. Ta jesienna kolekcja to dowód na to, że moda z drugiego obiegu może być równie inspirująca, co praktyczna.







**Zdjęcia:** Justyna Szyszka

**Modelka:** Antonina Lisatowicz

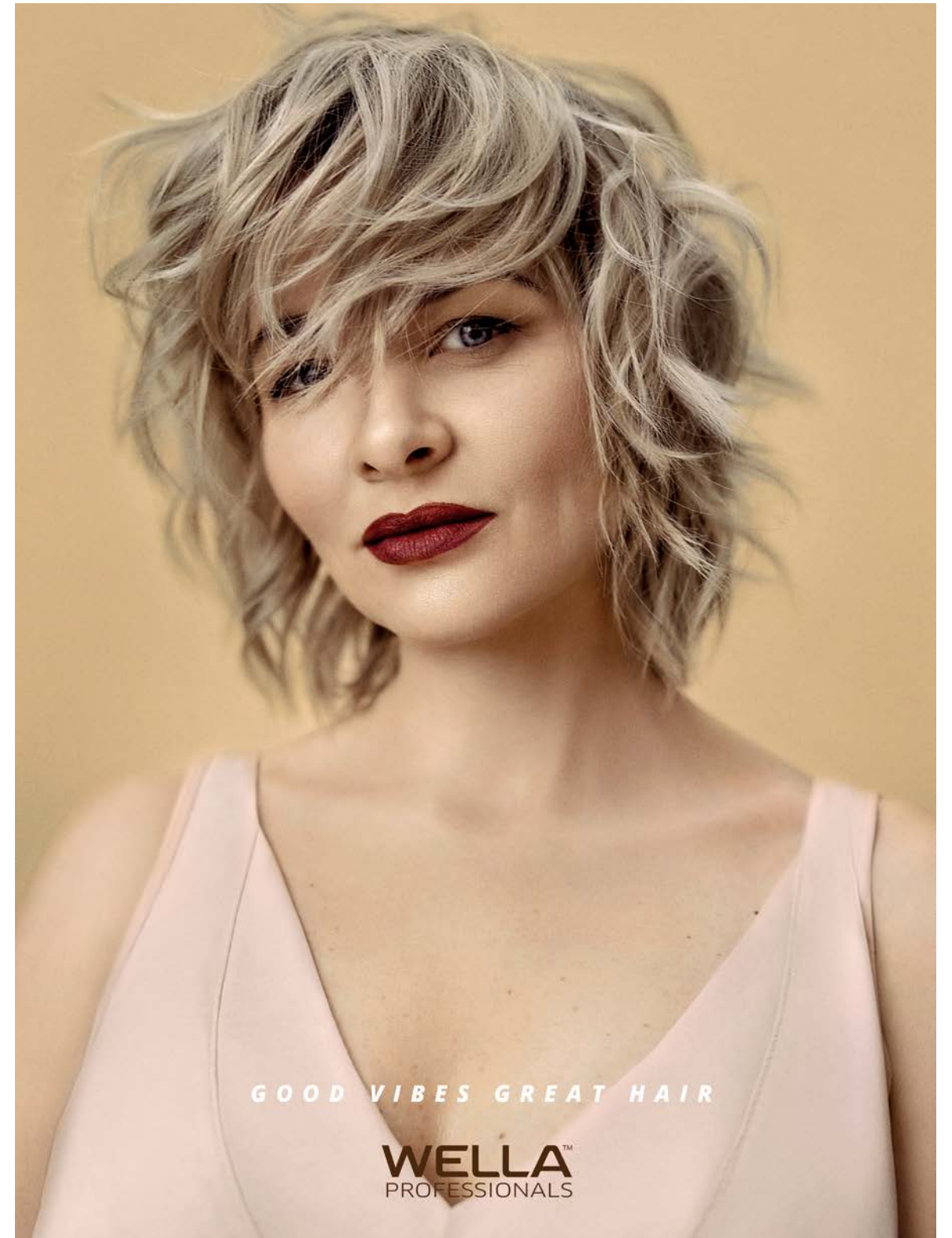
**Makijaż:** Karolina Wujciak, Salon Mały Raj

**Stylizacje i produkcja:** Justyna Jezierska- Sałasińska

STUDIO FRYZUR

# HAIRMATE®

GOOD VIBES GREAT HAIR



GOOD VIBES GREAT HAIR

**WELLA™**  
PROFESSIONALS

ul. Bolesława Leśmiana 11/U7  
80-280 Gdańsk (Garnizon)



© /hairmate.gdansk

# NOWE MARKI W KLIFIE

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KAROL KACPERSKI

Galeria Klif w Gdyni wzbogaciła się o nowe perełki w świecie mody premium. Francuski JOTT i polska marka ELEMENTY debiutują w Trójmieście, a CAMPIONE otwiera drzwi do nowej, większej przestrzeni. Zmiany te potwierdzają, że Klif pozostaje modowym centrum, które łączy elegancję z kameralną atmosferą zakupów. Sprawdź, co oferują najnowsze butikiki i zrób świąteczne zakupy w Klifie.



## CAMPIONE | ZMIANA LOKALIZACJI

To międzynarodowa marka o ponad 30-letniej historii, znana z połączenia elegancji z wyrafinowanym, marynistycznym stylem. Kolekcje dla kobiet i mężczyzn wyróżniają się dbałością o detale, doskonałymi tkaninami i precyzją wykonania, które razem tworzą modę idealną zarówno na co dzień, jak i na bardziej wyjątkowe okazje. Dla kobiet marka oferuje linię LISA CAMPIONE – propozycję pełną kobiecego szyku, gdzie klasyka spotyka się z nowoczesnością i wygodą. Mężczyźni znajdą w kolekcji CLAUDIO CAMPIONE klasyczne, sportowe fasony z nutą elegancji, podkreślone najwyższej jakości wykończeniem. Marka mistrzowsko balansuje pomiędzy tradycją a nowoczesnością, oferując różnorodne kolory, wzory i kroje, które z łatwością wpisują się w garderobę osób ceniących styl i jakość.

## ELEMENTY | NOWOŚĆ NA PIĘTRZE

ELEMENTY to polska marka modowa, która od niemal dekady łączy elegancję z odpowiedzialnością. Tworzy ponadczasowe ubrania oparte na klasycznych krojach i materiałach najwyższej jakości, takich jak kaszmir, wełna merino czy certyfikowany Lyocell TENCEL™. Jej kolekcje są projektowane z myślą o trwałości i tworzeniu kapsułowej garderoby, która opiera się sezonowym trendom. Marka stawia na transparentność i zrównoważony rozwój, dzieląc się informacjami o procesie produkcji i pochodzeniu materiałów. ELEMENTY wspierają etyczną modę, oferując styl, który przetrwa próbę czasu i jednocześnie dba o środowisko. To idealny wybór dla świadomych klientów ceniących jakość i odpowiedzialność.

## JOTT | PROSTO Z FRANCJI!

Jott to francuska marka, która w 2010 roku wystartowała w słonecznej Marsylii dzięki dwóm braciom – Gourdikianom. Od 2021 roku jest częścią prestiżowej grupy LVMH, tej samej, do której należą Dior czy Louis Vuitton, więc jakość jest tu standardem. Ich kultowe pikowane kurtki są praktyczne, stylowe i dostępne w czterech stopniach ocieplenia – idealne, niezależnie od tego, czy wybierasz się na zimowy spacer, czy chłodny wieczór nad morzem. W kolekcjach znajdziesz też coś dla najmłodszych oraz akcesoria, takie jak czapki czy torby. Uniwersalny styl i świetny stosunek jakości do ceny? To Jott w pigułce!



# MEDISSIMA

PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

*Pomyśl o swoich bliskich i zaskocz ich wyjątkowym prezentem w postaci świątecznej karty podarunkowej.*

CHIRURGIA PLASTYCZNA  
I MEDYCYNĄ 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



# MODELOWANIE I KOREKCJA UST

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

**Jak zyskać piękne, dobrze wyglądające usta bez inwazyjnych zabiegów? Odpowiedzią jest modelowanie i korekta ust, które wykonamy w renomowanych salonach urody w Trójmieście. To doskonały sposób na podkreślenie swojej urody, wyrównanie niedoskonałości i zyskanie pewności siebie w każdym wieku. Sprawdź na czym polega zabieg korekty ust i o czym warto pamiętać, zanim zdecydujemy się na jego wykonanie.**

Wraz z upływającym czasem oraz ciągłą pracą mięśni twarzy nasze usta się zmieniają. Naturalny róż oraz mięsistość ulegają zniekształceniu. Usta często tracą objętość, naskórek warg przersedza się, a kontur już nie jest tak wyraźny jak kilka lat wcześniej. Dlaczego tak się dzieje?

- Proces starzenia powoduje stopniową utratę kolagenu, elastyny oraz kwasu hialuronowego, które są kluczowe dla utrzymania jędrności i nawilżenia skóry. Naturalna produkcja tych substancji maleje z wiekiem, co prowadzi do spadku objętości ust, powstawania drobnych zmarszczek wokół nich, a także utraty wyrazistości konturu warg. Warto również zauważyć, że ciągła aktywność mięśni twarzy, takich jak mięśnie okrężne ust, odgrywa istotną rolę w kształtowaniu ich wyglądu. Ruchy mimiczne powodują stałe napinanie i rozciąganie tkanek, co z czasem przyczynia się do powstawania tzw. zmarszczek palacza oraz ogólnej utraty napięcia. W efekcie usta mogą wydawać się bardziej płaskie i mniej wyraziste niż w młodości. Dlatego wypełnianie, modelowanie oraz korekcja ust stają się popularnymi metodami, które pozwalają na przywrócenie ich młodzieńczego wyglądu i proporcji – mówi dr Daniel Nolberczak z The Clinic Gdańsk.

Modelowanie ust ma wiele zalet. Przede wszystkim możemy zwiększyć objętość i kształt ust. Uzyskujemy pełniejsze i bardziej wyraziste wargi, co wpływa pozytywnie na wygląd całej twarzy. Poprzez korektę ust możemy uzyskać młodszy wygląd, dzięki poprawie symetrii - proporcji twarzy. Jaki jest główny powód, dla którego decydujemy się na zabieg korekcji ust? Przede wszystkim poprawa estetyki, a co za tym idzie pewności siebie. Gdy dobrze się czujemy ze swoim wyglądem od razu jest to widoczne dla innych zwłaszcza poprzez nasze zachowanie i samopoczucie.

Jest kilka ważnych kwestii, o których należy pamiętać zanim podejmiemy decyzję o zabiegu. Przede wszystkim materiał, którym dokonamy poprawy wyglądu. Najczęściej stosowanym wypełniaczem jest kwas hialuronowy. Jednym z nowoczesnych wypełniaczy jest styleage – powstały na bazie kwasu hialuronowego. Dostępny jest w wybranych klinikach, dlatego warto o niego pytać przygotowując się do zabiegu. Celem wypełniania ust kwasem hialuronowym jest kompleksowa regeneracja, osiągnięta poprzez nawilżenie tkanek. Dzięki zastosowaniu preparatów wzbogaconych w naturalnie występujący w skórze kwas hialuronowy, możliwe jest nadanie ustom objętości oraz kształtu, którego oczekujemy.

- Zastosowanie kwasu hialuronowego w zabiegach modelowania ust pozwala na odzyskanie utraconej objętości, nawilżenie oraz wygładzenie okolicznych zmarszczek. Jest to rozwiązanie nie tylko estetyczne, ale także funkcjonalne – pomaga utrzymać prawidłową strukturę ust i harmonijny wyraz twarzy, bez efektu sztuczności. Ważne jest również, aby korzystać z usług doświadczonego specjalisty, który odpowiednio dobierze technikę i preparat, dbając o bezpieczeństwo oraz estetyczny rezultat. Kluczowe jest, aby traktować te zabiegi jako subtelne wsparcie naturalnych procesów, które z biegiem lat zaczynają słabnąć, zapewniając sobie w ten harmonię i estetykę na długie lata – dodaje dr Daniel Nolberczak z The Clinic Gdańsk.

## MODELOWANIE CZY POWIĘKSZANIE UST?

Pojawia się również pytanie jaka jest różnica pomiędzy modelowaniem ust, a ich powiększaniem? Główna różnica między modelowaniem, a powiększaniem ust tkwi w efekcie jaki chcemy uzyskać. Powiększanie ust skupia się głównie na zwiększeniu ich objętości i zwiększenie ich atrakcyjności w bardzo wyrazisty sposób. Natomiast modelowanie poprawia kształt, kontur i symetrię w bardziej subtelny i naturalny sposób.

Jednym z atutów modelowania ust jest szybkość i mała inwazyjność. Zabieg jest szybki, a czas rekonwalescencji jest zwykle krótki, co czyni go popularnym wyborem wśród osób, które chcą poprawić wygląd ust bez konieczności długotrwałego procesu gojenia.

Warto jednak pamiętać, że przed podjęciem decyzji o zabiegu należy skonsultować się z doświadczonym specjalistą, który dobierze odpowiednią metodę i dawkę wypełniacza, aby uzyskać naturalne i harmonijne efekty. Sprawdzone kliniki, wykonujące ten zabieg w Trójmieście, znajdują się pod artykułem.

### POLECANE KLINIKI

**The Clinic Gdańsk**  
Al. Grunwaldzka 501  
Al. Zwycięstwa 241/6, Gdynia

**Sopocka Fabryka Urody**  
ul. Smolna 1D, Sopot

**Royal Med Clinic**  
Al. Zwycięstwa 239/1, Gdynia

**BLASK Kondej-Hedrych Chirurgia Plastyczna**  
ul. Karola Szymanowskiego 20/U5, Gdańsk



## Piękno zaczyna się od zdrowia

– podaruj Voucher na wyjątkowe zabiegi w The.Clinic na Świąta.

THE.CLINIC GDAŃSK OLIVA  
Aleja Grunwaldzka 501, 80-320 Gdańsk  
tel. +48 783 781 781



# THE·CLINIC



# LASEROWY RESURFACING TWARZY W BELLA CLINICA

**Jak poprawić kondycję naszej skóry, wygładzić zmarszczki, rozjaśnić przebarwienia i sprawić, żebyśmy wyglądali młodo i promiennie? Rozwiązaniem tych problemów jest zabieg laserowego resurfacingu twarzy. Na czym polega i kiedy przynosi najlepsze efekty? Wątpliwości rozwiewa specjalistka z Bella Clinica w Gdańsku, w której go wykonamy.**

Resurfacing twarzy stał się modny, szczególnie w ostatnich latach. Każdy chce dobrze wyglądać, a nowoczesne zabiegi mogą nam w tym pomóc. Wzrost popularności zabiegów mających na celu poprawę wyglądu skóry, takich jak laserowe resurfacing, wynika z rosnącego zainteresowania medycyną estetyczną oraz dążeniem do uzyskania zdrowej, młodszej i bardziej promiennej skóry. Na czym polega zabieg, o którym mowa?

– Resurfacing twarzy to jedna z metod stosowana w celu poprawy kondycji skóry, polegająca na wybiórczym usunięciu jej zewnętrznej warstwy w celu pobudzenia naturalnych procesów regeneracyjnych. Zabieg ten wykonuje się najczęściej za pomocą lasera, który precyzyjnie działa na wybrane partie skóry, stymulując produkcję kolagenu i elastyny. Efektem jest wygładzenie zmarszczek, rozjaśnienie przebarwień oraz poprawa tekstury skóry. Metoda ta pozwala na odnowę skóry w sposób skuteczny i bezpieczny, przy jednoczesnym ograniczeniu czasu rekonwalescencji w porównaniu do tradycyjnych metod – mówi dr Iwona Cimaszkiewicz z Bella Clinica w Gdańsku.

Kto powinien rozważyć skorzystanie z zabiegu? Przede wszystkim osoby, które borykają się z takimi problemami, jak: zmarszczki i utrata jędrności, przebarwienia słoneczne lub hormonalne, blizny potrądzikowe, nierówna struktura skóry i rozszerzone pory. Jest to rozwiązanie dla osób, które chcą poprawić wygląd skóry, odzyskać jej młodszy i zdrowszy wygląd. Korzyści płynące z zabiegu to przede wszystkim: wygładzenie skóry, redukcja niedoskonałości oraz nadanie jej efektu „glow – rożświetlenia”.

Często już po pierwszym zabiegu zauważamy efekty, jednak w przypadku bardziej zaawansowanych problemów, takich jak blizny czy głębsze zmarszczki, zaleca się serię kilku zabiegów, zwykle trzech-pięciu w odpowiednich odstępach czasu. Plan terapii zawsze dostosowuje się do potrzeb i kondycji skóry danej osoby.

## LASEROTERAPIA W BELLA CLINICA W GDAŃSKU

Nowoczesne technologie, takie jak lasery frakcyjne, pozwalają na bezpieczne i skuteczne przeprowadzenie wielu zabiegów, dlatego stały się bardzo popularne. W Bella Clinica w Gdańsku lasery znajdują zastosowanie w szerokim spektrum zabiegów estetycznych, takich jak: wspomniany resurfacing skóry, usuwanie przebarwień, leczenie blizn i rozstępów, zamykanie naczynek, terapia trądziku, fotoodmładzanie.



Zabiegi laserowe są cenione za precyzję i skuteczność. Lasery nowej generacji pozwalają na selektywne działanie, co oznacza, że uszkadzają tylko wybrane partie skóry, pozostawiając otaczające tkanki nienaruszone. Dzięki temu zabiegi są bezpieczne, a okres rekonwalescencji znacznie krótszy. Technologia laserowa pozwala również na głęboką stymulację skóry, co daje długotrwałe i widoczne efekty odmładzania.

Czy zima to dobry czas na zabiegi laserowe? Zdecydowanie tak! W tym okresie skóra jest mniej narażona na działanie promieniowania UV, co zmniejsza ryzyko powstawania przebarwień pozabiegowych. Chłodniejsze miesiące sprzyjają także regeneracji skóry.

## Grudniowe oferty w szampańskim stylu!

# MAJLIS

**Grudniowe promocje w salonach MAJLIS & LWY GDAŃSKIE: czas na relaks, piękne dłonie i stopy oraz idealne prezenty świąteczne.**

Zbliżający się okres świąteczny to czas, kiedy szczególnie dbamy o siebie i swoich bliskich. Chcemy czuć się wyjątkowo podczas wigilijnej kolacji, a także ośniewać na imprezie sylwestrowej.

Dlatego w salonach MAJLIS & LWY GDAŃSKIE przygotowaliśmy dla Was niezapomniane *grudniowe promocje*, które sprawią, że poczujecie się jak prawdziwe gwiazdy. Ponadto pomożemy w doborze *prezentów na każdą kieszeń*, które wywołają uśmiech na twarzy obdarowanego!

### ZNIŻKA DO -50% NA GRUDNIOWE OFERTY!

#### ŚWIĄTECZNY VOUCHER PODARUNKOWY

Zakup świąteczny voucher podarunkowy za min. 150 zł a otrzymasz GRATIS do wyboru: 1. SPA dla stóp, 2. SPA dla dłoni, 3. Farbka brwi, 4. Regulacja brwi.

#### RABAT 20% NA VOUCHER PODARUNKOWY O WARTOŚCI 250 ZŁ

Zakup świąteczny voucher podarunkowy na kwotę 250 zł, a zapłacisz za niego jedynie 200 zł!

#### RABAT -50% PRZY ZAKUPIE PAKIETU 3 WIZYT!

Zakup *Pakiet 3 wizyt*, a na drugi taki sam, dla innej osoby, otrzymasz aż -50% zniżki! *Pakiety 3 wizyt* wchodzą w naszą standardową ofertę salonu dzięki, której na usługi wykupione w pakiecie otrzymujesz -20%.



### Zadbaj o swoje dłonie, stopy i nie tylko!

Święta to doskonały moment, aby zadbać o swoje dłonie i stopy – to przecież one codziennie, narażone są, na działanie mrozu i zmianę temperatury, a także często zapomniane w ferworze przygotowań. W naszych salonach kosmetycznych oferujemy szeroki wachlarz zabiegów pielęgnacyjnych, które pozwolą Ci poczuć się komfortowo i pięknie w naszych luksusowych wnętrzach.

Skorzystaj z relaksujących *manicure i pedicure*, które nie tylko poprawią wygląd paznokci, ale także pozwolą na chwilę odpoczynku. Ponadto w naszych salonach oferujemy *stylizację brwi i rzęs*, na które także można zakupić podarunkowy voucher. Na okres zimowy bardzo polecamy *zabiegi z parafiny* na dłonie i stopy oraz nasze innowacyjne i niesamowicie przyjemne *zabiegi SPA na dłonie i stopy* w świątecznej cenie 55 zł/zabieg.

## Wesołych Świąt & Szczęśliwego Nowego Roku!

zyczy, zespół MAJLIS & LWÓW GDAŃSKICH



### Pomysły na idealne prezenty: Vouchery podarunkowe w kilku opcjach.

Grudzień to także czas, kiedy myślimy o prezentach dla naszych bliskich. W tym roku przygotowaliśmy coś naprawdę wyjątkowego – *vouchery podarunkowe* na usługi w naszych salonach! To świetny pomysł na prezent, który pozwoli obdarowanej osobie poczuć się wyjątkowo, a także zrelaksować się i zadbać o siebie w profesjonalny sposób. Vouchery są dostępne w kilku opcjach cenowych, co sprawia, że każdy znajdzie coś odpowiedniego dla siebie.

### Promocje, które zaskoczą Twoje portfele!

Co więcej, nasze vouchery podarunkowe są połączone z wyjątkowymi promocjami, które pozwolą Ci zaoszczędzić sporo na świątecznych wydatkach. Kupując voucher, nie tylko obdarujesz swoich bliskich, ale także skorzystasz z atrakcyjnych zniżek na nasze zabiegi i usługi. To doskonała okazja, by połączyć przyjemne z pożytecznym – dbanie o urodę i oszczędzanie!

### Święta pełne relaksu i radości.

Zachęcamy do odwiedzenia naszych salonów MAJLIS & Lwy Gdańskie na Garnizonie, gdzie oprócz profesjonalnych zabiegów pielęgnacyjnych, znajdziesz również miłą atmosferę, która sprawi, że przygotowania do Świąt staną się prawdziwą przyjemnością. Niezależnie od tego, czy chcesz zafundować sobie chwilę relaksu, czy szukasz idealnego prezentu, nasze promocje będą doskonałym rozwiązaniem. Pamiętaj – piękne dłonie, zadbane stopy i wyjątkowy prezent to klucz do udanych Świąt!



Serdecznie zapraszamy do naszych salonów, by wspólnie uczynić nadchodzące Święta jeszcze bardziej magicznymi! Instagram: @majlis.gd, @lwy.gdanskie, tel. +48 666 636 468, ul. Norwida 4, 80-280 Gdańsk, oś. Garnizon.



# FEMINIZM, NASZA WOLNOŚĆ

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

„Chcemy całego życia” to ewenement na skalę krajową. Skąd pomysł, żeby wystawę o historii feminizmu w polskiej sztuce organizować właśnie w Sopocie?

**Agnieszka Rayzacher:** Eulalia Domanowska, dyrektorka sopockiej Państwowej Galerii Sztuki jakiś czas temu zaproponowała mi, żebym zrobiła tu jakąś wystawę feministyczną. Tak się składa, że jestem członkinią kolektywu SemFem (Seminarium Feministyczne – przyp. red.), prowadzę też galerię Lokal\_30, więc można powiedzieć, że od lat jestem blisko tego tematu. Zainspirowana przez Karolinę Majewską-Guede, z którą jesteśmy razem redaktorkami książki poszerzającej i dopełniającej wystawę uznałam, że wspaniale będzie, jeśli zrobimy to razem. Sztuka feministyczna jest nastawiona na pracę kolektywną. Kolektywizm jest w feminizmie najważniejszy.

**Udała się wam ta kolektywna praca nad wystawą?**

**Anka Leśniak:** Tak, nawet bardzo się nam udało. Podczas prac nad wystawą nie było między nami napięć, konfliktów, o co w grupie jest przecież bardzo łatwo. Od ponad roku spotykałyśmy się, żeby dyskutować kształt tej wystawy. Przed przyjściem na wernisaż opowiedziałam o wystawie swojej koleżance. Ucieszyła się, mówiąc: fajnie, będzie wystawa kobiecej sztuki! A przecież sztuka kobieca nie jest tożsama ze sztuką feministyczną. Spróbujecie wyjaśnić różnicę?

**AR:** Super, że pani rozróżnia te dwa pojęcia. To jest rzeczywistość bardzo często popełniany błąd.

**Rzekłabym nawet, że nagminnie.**

**AR:** Rzeczywiście w szerokim dyskursie uważa się, że sztuka feministyczna jest to po prostu sztuka tworzona przez kobiety, co, jak dobrze wiemy, nie jest prawdą. W wystawie bierze udział wiele kobiet, ale są na niej obecni także mężczyźni i osoby niebinarne. Zależało nam na tym, żeby to nie była wystawa, która będzie postrzegana prosto, jako sztuka kobiet. My wypowiadamy się na tematy związane z równością, emancypacją, to są pojęcia, które definiują współczesny feminizm, a przecież nie są tylko i wyłącznie kobiece. Feminizm to jest nasza wolność, nasze życie, to nie są już tylko sprawy kobiet.

**A zatem, współczesny feminizm nie zawęża się tylko do sfery kobiecej. Czy w historii polskiego feminizmu postrzeganej przez pryzmat sztuki jest jakiś wspólny mianownik? Czy**

**Sztuka feministyczna dosłownie „zawładnęła” Państwową Galerią Sztuki w Sopocie – do końca stycznia na trzech poziomach galerii można oglądać wystawę „Chcemy całego życia”, jedyny tego typu w Polsce przegląd prac dokumentujących historię feminizmu w sztuce.**

**O najważniejszych wątkach sopockiej wystawy rozmawiamy z jej kuratorkami, Anką Leśniak i Agnieszką Rayzacher. I wspólnie odkrywamy, że współczesny feminizm nie jest już tylko i wyłącznie kobiecą sprawą.**

**ten feminizm sprzed 100, 50 lat ma jeszcze coś wspólnego z tym, jak współcześnie rozumiemy to zjawisko?**

**AL:** Wystawa „Chcemy całego życia” ma raczej charakter problemowy, nie jest to typowa retrospektywa i nie zobaczymy tam chronologicznego ujęcia, ale rzeczywiście, mamy na niej prace z kolejnych okresów historii feminizmu. Na naszej wystawie prace artystek z różnych pokoleń dialogują ze sobą, bo pewne sprawy, które były aktualne np. w latach 70-tych, wciąż pozostają niezalutwione. Niektóre kwestie uległy pogorszeniu, np. prawa reprodukcyjne kobiet. Dziś artystki używają innych środków wyrazu. Pojawiają się nowe problemy, nowe myślenie. No i sztuka feministyczna, zwłaszcza kiedyś, w Polsce była czymś innym, niż na Zachodzie.

**Dlaczego?**

**AL:** Mieliśmy w Polsce zupełnie inne warunki społeczne, niż np. we Francji. Na Zachodzie można było swobodnie „wychodzić na ulicę”, wypowiadać się. My żyliśmy w PRL-u, w którym przecież istniało czyste teoretyczne założenie, że mężczyźni i kobiety mają równe prawa, nie do pomyslenia było, żeby podważać to fasadowe równouprawnienie. W Polsce brakowało silnego ruchu społecznego, który istniał w krajach demokratycznych i był aktywnie wspierany m.in. przez krytyczki sztuki. Feminizm w kształcie, który znamy, w Polsce zaczął się właściwie w ostatnich latach, kiedy feministki: teoretyczki, aktywistki, artystki połączyły swoje siły. W PGS-ie możemy więc zobaczyć różne prace tworzone w różnych systemach politycznych - nie zawsze są one bezpośrednim komentarzem do rzeczywistości, ale często oddają specyficzną atmosferę czasów, w których powstawały.

**Jakie problemy współczesnego feminizmu są podejmowane na sopockiej wystawie?**

**AR:** Mamy bardzo szeroki przekrój tych problemów, tak jak powiedziała Anka - to jest wystawa, która feminizm traktuje problemowo. Dla tych zagadnień staramy się znaleźć w sztuce reprezentację. Tylko to nie jest tak, że mamy jakieś przysłowiowe worki i wrzucamy do nich jak leci, po równo. Np. w grupie prac dotyczących praw reprodukcyjnych nie ma tych z epoki socjalizmu.

**Bo aborcja była wtedy legalna i dużo łatwiej „dostępna”.**

**AR:** No właśnie. To jest z kolei bardzo aktualny problem, któ-



rym zajęły się współczesne artystki – od mniej więcej 2016 roku w sposób wzmożony. To jest zresztą temat mocno obecny społecznie, mieliśmy masowe protesty, ludzie wyszli w tej sprawie na ulice. Są artyści i artystki, którzy na te protesty przychodzą z własnymi obrazami, były akcje, performanse, plakaty - to był prawdziwy „artywizm”!

**Walka o prawo do legalnej aborcji to nie jest jedyny temat, który szczególnie silnie zaznacza się na wystawie.**

**AR:** Oczywiście, to jest tylko jeden z wielu elementów budujących narrację wystawy. Mamy na przykład ekofeminizm z koncepcją hydroseksualności, które współcześnie są istotnym elementem zaangażowania w ochronę przyrody i zasobów naturalnych.

**Hydroseksualności..?**

**AR:** Hydroseksualność to jest połączenie ekologizmu związanego z wodą i idei seksualności jako takiej. To znaczy, że nic, co jest związane z ziemią, z planetą, nie jest obce naszemu ciału, a co za tym idzie – jest związane z naszą seksualnością, z prawem do przyjemności cielesnej. Jesteśmy jednością, jesteśmy odpowiedzialni za tę jedność jako osoby. Nie możemy oddzielić nas, naszych ciał, od tego, co się dzieje w przyrodzie.

**Ale jaki konkretnie związek ma to z ludzką seksualnością?**

**AR:** W tej koncepcji chodzi również o zwrócenie uwagi na to, że jako ludzie, będący częścią świata przyrody, chcemy czerpać radość z seksualności, że seksualność jest istotnym elementem

naszego myślenia o życiu, o ciele, o kulturze - chcemy tworzyć sztukę zaangażowaną ekologicznie, ale również taką, która nie będzie tylko i wyłącznie manifestem, nie będzie oderwana od naszego tu i teraz i naszego „zanurzenia” w przyrodzie.

**Co z koncepcją niebinarności we współczesnym rozumieniu feminizmu? Nie ma już artystów ani artystek, są za to osoby artystyczne. W swoim „klasycznym” ujęciu feminizm „wojuje” przeciw w kobiecej sprawie. Czy można powiedzieć, że dziś feminizm nam się nieco...„rozplynął”? Że wykracza już poza esencjonalną kobiecość?**

**AL:** Tak – i taki jest tytuł wystawy: „Chcemy całego życia. Feminizmu w sztuce polskiej”. Kluczowe są tu właśnie „feminizmy” – jego różne ujęcia, różne postawy i sposoby myślenia, to, jak one zmieniały się na przestrzeni lat. Czasami te ujęcia mogą być nawet sprzeczne. Ale jest pewna stałość - wiele osób, które się nie mieszczą w binarnym kanonie kultury patriarchalnej, nadal jest wykluczanych, na różne sposoby. Co więcej, ten system jest opresyjny także dla mężczyzn, ta wystawa może nam pomóc to zrozumieć, uświadomić sobie, że feminizm nie jest już tylko sprawą kobiet - jest sprawą nas wszystkich! Tak naprawdę wszyscy musimy myśleć o diametralnej zmianie perspektywy.

**Czy w swojej codziennej egzystencji, w pracy, rzeczywiście czujecie, że to się dzieje? Że to ma szansę zaistnieć w zbiorowej świadomości? Mężczyźni czują, że to jest też „dla nich”?**

**AR:** Pracujemy nad tym (śmiech)! Tak jak wspomniała Anka,



mamy nadzieję, że ta wystawa poszerzy powszechne rozumienie feminizmu. Seminarium Feministyczne, którego jestem współzałożycielką, powstało w 2017 roku jako platforma organizująca, jak sama nazwa wskazuje, seminaria feministyczne - łączymy tu zagadnienie bardzo szeroko pojętego feminizmu z kulturą wizualną. Nasze doświadczenie związane z Seminarium jest takie, że rzeczywiście przychodzi do nas większość osób identyfikujących się jako kobiety, albo niebinarnych. Mężczyzn w dalszym ciągu jest niewiele i trochę nad tym bolejęmy. Płeć nie jest dla nas żadną kategorią, żadnym ograniczeniem, każdy identyfikuje się jak chce, to jest dla współczesnego feminizmu bardzo istotne.

**No i jak to zrobić, żeby oni przyszli?**

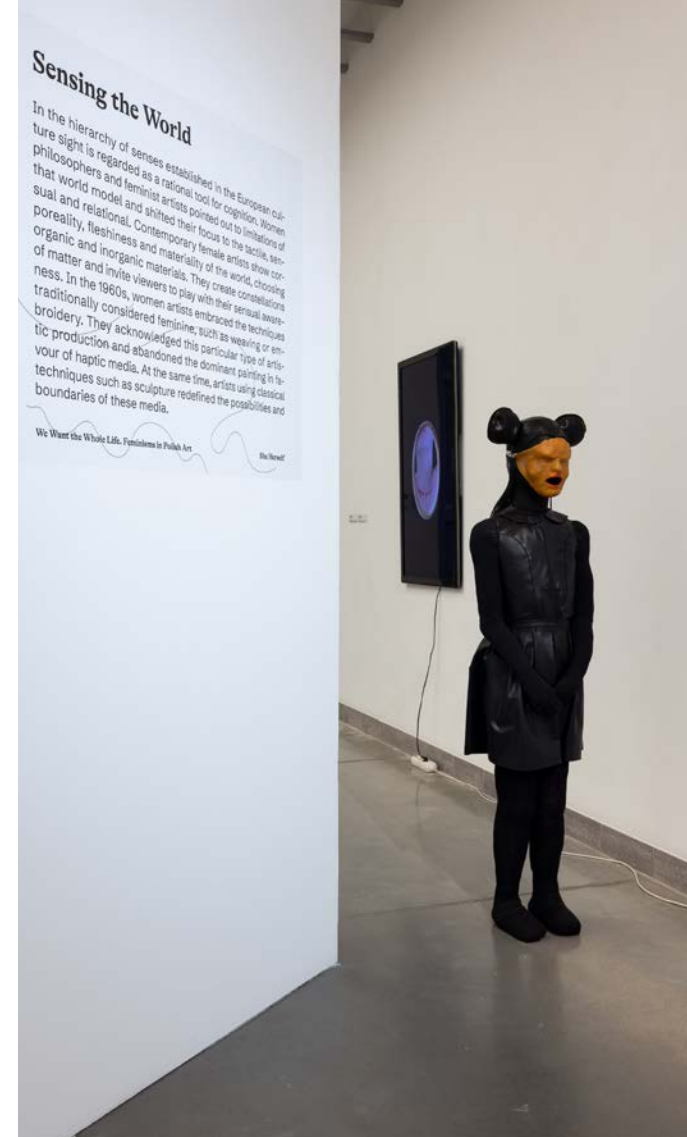
**AR:** Staramy się, jak możemy. Zrobiłam kiedyś w Lokalu\_30 wystawę zainspirowaną faktem męskiego ostracyzmu wobec tego zagadnienia. Chciałam pokazać, że są jednak mężczyźni, którzy wypowiadają się na te tematy, bo są tym autentycznie zainteresowani. Można przecież identyfikować się jako mężczyzna, ale solidaryzować się z kobietami – tak, jak np. robi to Krzysztof Wodiczko, którzy wypowiada się w swoich pracach na temat przemocy, czy Zbigniew Libera, który już dawno wypowiadał się na temat płci kulturowej i szeroko później komentowanego zjawiska „tresowania dziewczynek”.

## AGNIESZKA RAYZACHER,

(ur. 20 marca 1969 w Warszawie) – krytyczka sztuki i kuratorka wystaw, mentorka i promotorka polskich artystów. Absolwentka historii sztuki na UKSW oraz na Université Paris. Swoje teksty publikowała m.in. w „Newsweeku”, „Przekroju”, „Kresach” i magazynie „Exit”. Od przełomu 2005 i 2006 prowadzi w Warszawie założoną wraz z Zuzanną Janin galerię lokal\_30 oraz Fundację Lokal Sztuki.

## ANKA LEŚNIAK,

właśc. Anna Barbara Leśniak (ur. 20 lipca 1978 w Bielsku-Białej) – polska artystka sztuki współczesnej. Absolwentka Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi, doktor w dziedzinie sztuk pięknych (Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku, Wydział Rzeźby i Intermediów). Tworzy instalacje, prace wideo, fotograficzne, performance i multimedialne. Głównym tematem jej prac są kwestie związane z historią i doświadczeniem kobiet, społeczne postrzeganie kobiet i ich rolę oraz kwestie związane z problematyką gender.



o organizmie. Mamy Plenum Osób Opiekujących się, które na różne sposoby stara się wesprzeć osoby opiekujące się np. dziećmi, osobami z niepełnosprawnościami, starszymi - to jest wątek solidarnościowy, wspólnotowy, mocno zaznaczony na wystawie.

**To także wątek bardzo...kobięcy. Czy jakiś kolektyw męski wpadł na to, żeby na wystawie rozwijać etykę troski?**

**AR:** Miejmy nadzieję, że tak będzie. Doskonale zdajemy sobie jednak sprawę, że w naszym społeczeństwie wszystkie kwestie związane z etyką troski bardzo chętnie i tradycyjnie przerzuca się na kobiety. I tak, na swój sposób to jest wątek kobiecy, ale chciałobyśmy, żeby ta wystawa miała potencjał transformacyjny i jeśli choć jedna osoba będzie po niej miała jakąś refleksję, to już będzie super.

**Nie liczcie panie na zbiorowe olśnienie?**

**AR:** Nie, jeszcze nie. Przyznaję jednak, że zmiany już zachodzą, powoli, ale konsekwentnie.

**Gdzie je pani dostrzega?**

**AR:** Mężczyźni coraz częściej opiekują się dziećmi, mają już nawet swoje urlopy tacierzyńskie...

**...z których w dalszym ciągu korzysta ułamek ojców.**

**AR:** Proszę jednak zwrócić uwagę na to, że kiedy nasze matki były młodymi matkami, mało komu przyszło do głowy, że mężczyzna może zajmować się dzieckiem, nie mówiąc już o urlopie opiekuńczym. Póki co, Plenum Osób Opiekujących się zostało jednak stworzone przez kobiety tworzące sztukę, one chciały stworzyć nowe standardy, np. wyjeżdżać na rezydencje artystyczne, móc być na

**Ta tresura dotyczy też chłopców.**

**AR:** To dotyczy nas wszystkich. Staramy się to uświadamiać naszą wystawą, zobaczymy, jaki będzie efekt.

**Jestem bardzo ciekawa!**

**AR:** Edukacja jest szalenie ważnym elementem. Mężczyźni muszą się w końcu dowiedzieć, że feminizm to jest nasza wspólna sprawa.

**Nauka ponoć nie ma płci. A jak to jest ze sztuką?**

**AL:** To jest bardzo ciekawe pytanie. 20 lat temu, kiedy zaczynałam pracę, deklarowałam się jako artystka feministyczna i pamiętam jak mówiono mi, że to jest niebezpieczna deklaracja, że zostanie zasznuflowana, bo przecież „sztuka nie ma płci”, jest jedna i tyle. Tak też wypowiadały się artystki. Czy sztuka ma płeć? Powiedziałabym raczej, że ważne jest, aby wszystkie osoby, które w sztuce chcą się wypowiedzieć, miały taką możliwość. Czy pani wie, że jeszcze w latach 70-tych większość zakupów do muzealnych kolekcji to były zakupy od artystów – mężczyzn? A przecież kobiety też tworzyły, nierzadko będąc w związkach z partnerami-artystami, i to przeważnie one pozostawały w cieniu.

**Zaryzykowałabym stwierdzenie, że w wielu „artystycznych” relacjach tak jest do dziś.**

**AL:** To są prozaiczne sprawy, rodzina, dzieci i opieka nad

nimi. Na szczęście dziś przynajmniej się o tym mówi... Generalnie rzecz ujmując, tworzą wszyscy, kobiety, mężczyźni, osoby niebinarne, osoby z niepełnosprawnościami, każdy opowiada świat z innej perspektywy – po prostu sztuka dłużej nie może zdominowana przez narracje białych, heteroseksualnych mężczyzn!

**W książce, która powstała razem z wystawą dużo pisze się o „międzypokoleniowej solidarności feministycznej”. Czy to jest żywa, pulsująca idea, czy raczej czysto teoretyczne pojęcie?**

**AR:** Mamy nadzieję, że to jest żywa idea.

**A czy rzeczywiście dostrzegacie tę solidarność? Bo nadzieja to jedno, a rzeczywistość często weryfikuje nasze ideały.**

**AR:** Widzimy dużo zaprzeczenia, ale też dużo aktów potwierdzających, że to jest żywe, prawdziwe, że to jest autentyczna wartość. Wspólnotowość, połączenie międzypokoleniowe były widoczne np. w trakcie tzw. „czarnych protestów” – przecież w nich brały udział kobiety w wieku produkcyjnym, ale też ich matki, babki, które same już nie mogą mieć dzieci, ale wspierają je, bo czują, że to jest większa sprawa i że dotyczy nas wszystkich, nie tylko jakiegoś wąskiego grona. W sztuce obecna jest też etyka troski, również komentowana na wystawie. To jest wspólne myślenie o społeczeństwie jak





nich ze swoimi dziećmi, opiekować się nimi w trakcie warsztatów. To też się zmienia, jest wyraźny progres, myślę, że wspólnota i solidarność mają taki wymiar i sprawczy potencjał.

**AL:** Mam taką dygresję, że w momencie, kiedy mężczyźni biorą na siebie część pracy opiekuńczej, to ma jednak inny wymiar. Kiedy w pracy mężczyzna oznajmia, że wychodzi wcześniej np. z zebrania, bo musi odebrać dzieci z przedszkola, to brzmi to zupełnie inaczej, niż kiedy takie rzeczy głośno mówi kobieta.

#### **Chyba wiem, co pani ma na myśli.**

**AR:** W dalszym ciągu mężczyźni zazwyczaj w obowiązkach domowych „pomaga”, on ich nie wykonuje, tylko ofiarowuje swój czas, żeby ewentualnie „pomóc”. Z drugiej strony świadomość tego, że podział zadań powinien być równy, bo kobiety mają takie samo prawo do rozwoju osobistego i zawodowego, w ciągu ostatnich kilkunastu lat znacznie wzrosła.

#### **Co z mitem „Matki Polki” na wystawie? Czy feminizm się z nim rozprawia, a może raczej na swój sposób go dekonstruuje?**

**AL:** Ja akurat nie mam dzieci, więc nie wiem, czy powinnam się wypowiadać... Ale tak, ta figura jest obecna na wystawie, Cecylia Malik, artystka ekologiczna i aktywistka, podejmuje ten temat. W momencie, kiedy w Polsce weszło w życie tzw. „Lex Szyszko” i zaczęła się masowa wycinka lasów, Cecylia zrobiła pracę „Matki Polki na wyrębie”, karmiła dziecko piersią właśnie w miejscu wyrębu. Matka Polka karmiąca i przewijająca to jedna strona, ale w tym pojęciu mieści się też relacja matki i córki, opieki nad starzejącą się matką.

**AR:** Elka Krajewska w swojej pracy snuje piękną opowieść o tej trudnej relacji, mówi o tym, że czasami role ulegają w niej zamianie. To

jest cudowny manifest feministyczny o byciu razem, wspieraniu się, współodpowiedzialności. Tematy związane z macierzyństwem są więc na wystawie, ale ujęte w nieoczywiste ramy. Mamy manifest tzw. alimenciar autorstwa Katarzyny Maleki, bardzo nam na tym zależało, bo to ważny i często przemilczany temat. Z samym macierzyństwem jest też związana część przedstawiająca naszą niezgodę na pozbawianie nas praw reprodukcyjnych.

#### **A co ze zgodą na bezdzietność?**

**AR:** To jest bardzo istotny element wypowiedzi artystek. No i sam sposób traktowania kobiety jako macicy, która po prostu wydaje na świat kolejne dzieci. To jest przecież skrajnie instrumentalne podejście.

#### **Często oskarża się feminizm o zwalczanie kobiecości, jakkolwiek należy ją rozumieć.**

**AL:** W feminizmie zawsze chodzi o wzajemne wsparcie, solidarność. Ale też prawo do definiowania kobiecości na własnych zasadach, bo faktem jest, że my od dziecka jesteśmy tresowane do określonego rozumienia kobiecości i ról związanych z płcią. Judith Butler pisze, że w centrum uwagi społeczeństw jest różnica płci, a przecież tak bardzo wiele nas łączy... Ta wystawa jest zatem także o samoidentyfikacji. O cielesności, seksualności, poszukiwaniu tożsamości kobiecej, która nie jest powielaniem pewnego schematu.

#### **Czego mogą spodziewać się w PGS-ście ci, którzy wystawy jeszcze nie widzieli?**

**AL:** Wszystkiego.

**AR:** My naprawdę chcemy całego życia.



Gdańsk. Mariacka 41

a2jewellery.com  
gemcru.com

**GDYNIA** MUZEUM MIASTA GDYNI **Przyjdź i zobacz nasze zbiory po konserwacji na wystawie**

# TO NIE JEST MAGAZYN



<b>Oprowadzania po wystawie:</b>		<b>Muzeum czynne w godzinach:</b>
3.11.2024, 14:00	12.01.2025, 14:00	Wtorek, czwartek, piątek 10:00 - 18:00
24.11.2024, 14:00	26.01.2025, 14:00	Sobota, niedziela 10:00 - 17:00
15.12.2024, 14:00	09.02.2025, 14:00	Środa 10:00 - 18:00

**„Zmagania I”, Maksymilian Kasprzowicz, 1978, nr inwentarzowy MMG/SZ/946**

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego

# MUZEUM MIASTA GDYNI

# WYJĄTKOWA CELEBRACJA STULECIA

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: ALINA ŻEMOJDZIN

**Gdynia, miasto zrodzone z marzeń o morzu, zbliża się do swojej setnej rocznicy, a Muzeum Miasta Gdyni już teraz szykuje coś wyjątkowego. Wystawy, warsztaty, cyfrowe kolekcje – wszystko po to, by uchwycić ducha miasta, które od stu lat zachwyca świeżością, stylem i krótką, lecz barwną historią. To będzie jubileusz w wielkim stylu!**

Muzeum Miasta Gdyni od 2022 roku realizuje projekt „Muzeum od kuchni”, który pozwala zwiedzającym na głębsze poznanie muzealnych zbiorów. W jego ramach udostępniono przestrzeń magazynową, gdzie można zobaczyć eksponaty i usłyszeć historie z nimi związane. W tym roku muzeum postanowiło jeszcze bardziej otworzyć się na publiczność, przygotowując specjalne akcje i wystawy.

## „TO NIE JEST MAGAZYN”

Jednym z kluczowych projektów jest wystawa „To nie jest magazyn”, która prezentuje ponad 500 eksponatów na powierzchni zaledwie 200 m<sup>2</sup>. Przestrzeń podzielono na siedem sekcji: rzeźba, malarstwo, grafika, tkanina, design, sztukamera i konserwacja.

- Tytułem wystawy puszczamy oko do publiczności, ponieważ, wchodząc na ekspozycję, mamy wrażenie, że jesteśmy w wielkim magazynie, gdzie wybór prac z pozoru wyda się przypadkowy. Wystawa rządzi się jednak swoimi prawami, ma przemyślany układ, motyw, kuratorską koncepcję i wybór prac – mówi Katarzyna Gec-Leśniak, kuratorka wystawy. - Inspirowałam się formą znanych na świecie i występujących również w Polsce, magazynów studyjnych i otwartych. To wystawa, która opowiada o tym, w jaki sposób muzealnicy i konserwatorzy dbają o obiekty, jak powinny się je przechowywać oraz jakie zbiory skrywa gdyńskie muzeum.

Wystawa wykorzystuje techniczny charakter magazynu: obrazy prezentowane są na metalowych kratownicach, grafiki i matryce ukryto w szufladach, a modele rzeźb umieszczono w specjalnie wydzielonych miejscach. Ten sposób ekspozycji dopełnia czytelne oznakowanie prowadzące zwiedzających przez ten muzealny przepych. Można go poznawać na wiele sposobów, zarówno biernie, jak i aktywnie – poprzez szukanie informacyjnym prawdziwym muzealnikiem.

- Na wystawie umieściliśmy stare karty inwentarzowe, które zawierają szczegółowe informacje. To daje namacalne poczucie pracy muzealnika czy inwentaryzatora. A dla tych, których jeszcze bardziej ciekawi historie lub okoliczności powstania poszczególnych dzieł, dostępne są kody QR, pod którymi można przeczytać poświęcone im artykuły. Jednak najlepszą formą zwiedzania wystawy jest oprowadzanie z kuratorem lub przewodnikiem, podczas którego można dowiedzieć się dużo więcej. Powtórne, samotne przyjrzenie na wystawę na pewno zaowocuje lepszym dostrzeżeniem sztuki dzieł – poleca Katarzyna Gec-Leśniak.

Wśród eksponatów znajdziemy m.in. gobelin „Panorama Gdyni z Darem Pomorza” autorstwa Hanny Koralewicz czy nietypowy przedmiot z Sztukamera – skórę z dorsza oprawioną w ramę i dedykowaną Eugeniuszowi Kwiatkowskiemu przez Harcerstwo Gdańskie w 1946 roku.

## KONSERWACJA NA STULECIE MIASTA

Muzeum intensyfikuje także działania konserwatorskie. W ramach projektu „Konserwacja muzealiów na stulecie miasta Gdyni” odnowiono 12 eksponatów związanych z historią miasta. Z założenia miały one być bramą do snucia opowieści o jego pionierskich dziejach i symbolicznym wymiarze w propagandzie

dwudziestolecia, a także o burzliwych czasach powojennych wypełnionych wspomnieniami robotniczych konfliktów z władzą ludową czy też zagranicznych towarów.

Jeden z eksponatów, czepiec (złotogłów) pochodzi z połowy XIX wieku i jest jednym z najstarszych w kolekcji muzeum. Wykonany został z aksamitu, a ozdobiono go wyhaftowanymi z bawełnianych i metalowych nici motywami kwiatowymi – tulipanów i margaretek. Tzw. złotnica należała do rodziny Jana Radtkego, pierwszego polskiego sołtysa Gdyni.

Intrygujące są również asambláže Maksymiliana Kasprzowicza: „Zmagania I” i „Tryptyk gdański 80”, w których użył starych rękawic zebranych prawdopodobnie na terenie stoczni. Muzeum Miasta Gdyni posiada największą w Polsce kolekcję prac tego artysty i już planuje kolejne projekty z tym związane.

Konserwacja takich eksponatów to trudne i złożone zadanie, gdyż to stosunkowo młode zbiory, a więc mniej oczywiste pod kątem techniki wykonania.

- Przez stulecia sztuka traktowana była jak rzemiosło, a artyści - jak mniej lub bardziej biegli rzemieślnicy. Aby wykonywać swój zawód, trafiali na naukę do warsztatów i pracowni, poznawali tajniki swojej pracy, służąc pomocą swoim mistrzom, w końcu musieli zdać egzaminy cechowe, które uprawniały ich do samodzielnej działalności. Wszystkie czynności, które towarzyszyły powstawaniu dzieła były ściśle określone, zamknięte w ramach przepisów, proporcji, zasad stosowania narzędzi, pigmentów, werniksów. Dlatego w większości przypadków obiekty pochodzące sprzed XIX w. są dla konserwatora w pewien sposób przewidywalne – tłumaczy Aleksandra Sobczyk, konserwator. - W zależności od czasu ich powstania możemy z dużym prawdopodobieństwem określić technikę wykonania i materiały, których użyto. W razie wątpliwości pomocą służą nam badania laboratoryjne. To szczególnie istotne w przypadku malarstwa, rzeźby i architektury, gdzie często mamy do czynienia z naprawami, retuszami i przemalowaniami. Wraz z rewolucją przemysłową nadeszła także rewolucja w sztuce. Farby nie były już ucierane przez czeladników wedle ściśle określonych receptur – zostały zamknięte w tubach wyprodukowanych w fabryce. Młodzi artyści buntowali się przeciwko sztywnym, warsztatowym regułom i tworzyli, łamiąc wszelkie dotychczasowe zasady. Dla konserwatorów to ogromne wyzwanie, bo na początku pracy z obiektem nie wiadomo, czego można się spodziewać, a każdy źle użyty rozpuszczalnik czy narzędzie może zniszczyć obiekt bezpowrotnie – dodaje Aleksandra Sobczyk.

## GDYŃSKA HISTORIA ZAKŁĘTA W MUZEUM

Choć Muzeum Miasta Gdynia w zeszłym roku obchodziło 40-lecie istnienia, to jego zbiory były gromadzone od ponad 56 lat, początkowo w Miejskiej Bibliotece Publicznej.

- Obiekty gromadzimy w dwóch działach: historycznym (fotografie, dokumenty, przedmioty kultury materialnej) i sztuki (obrazy, rzeźbę, tkaninę artystyczną, medale). Lubię myśleć o Muzeum jako o albumie fotograficznym. Fotografie to nasz najliczniejszy zbiór - ponad 45 tysięcy ujęć pokazujących jak zmieniło się miasto, jak żyli jego mieszkańcy, to pozwalała na kompleksowe badanie Gdyni – opowiada Marzena Markowska, inwentaryzator.



Są trzy drogi pozyskiwania obiektów: zakupy, dary od osób prywatnych oraz przekazy od instytucji, choć te ostatnie zdarzają się stosunkowo rzadko. Ciekawym przykładem jest „Księga Pamiękowa Miasta Gdyni w Województwie Pomorskiem” z 1928 roku, przekazana muzeum w lutym tego roku przez prezydenta miasta. Znajdują się w niej wpisy takich osobistości jak Ignacy Mościcki, Józef Piłsudski czy Eugeniusz Kwiatkowski. Z kolei Ministerstwo Spraw Zagranicznych przekazało do zbiorów srebrną szkatułę upamiętniającą statek MS „Chrobry” z wygrawerowanym na wieku napisem „Ochrzczony przez Ministrową Janową Starzewską 24 lutego 1939”. To cenne świadectwa historii Gdyni.

Darowizny stanowią filar kolekcji Muzeum Miasta Gdyni. Na szczęście gdynianie chętnie się nimi dzielą.

- Trafiają do nas przedmioty piękne i wartościowe, ale gwiazdami zbioru stają się te, których historię poznamy. Od zawsze ustalaliśmy proweniencję pozyskiwanych rzeczy, czyli poprzednich właścicieli, miejsce powstania, prawa autorskie, wystawy, na których dzieło było eksponowane. Ale dopiero od kilkunastu lat staramy się pozyskać historie codziennego użytkownika

objektu. Inaczej patrzysz na łóżeczko dziecięce, które jako jedyny mebel zostało uratowane z płonącego domu, albo na niepozorny segregator z czasów II wojny światowej wyniesiony z niemieckiego baraku, który przez długie lata po wojnie służył gdynińskiej rodzinie. Takie fakty z przeszłości, bardzo emocjonalne, nadają obiektowi nowe znaczenie i kontekst, co powoduje, że lepiej rozumiemy jego miejsce w kolekcji i powód, dla którego został włączony do zbiorów muzeum – kwituje Marzena Markowska.

Więcej o tych i innych obiektach można dowiedzieć się na stronie [www.gdyniawsieci.pl](http://www.gdyniawsieci.pl), jednak nic nie zastąpi osobistej wizyty w muzeum tym bardziej, że przyświeca mu szczytny cel.

- Chcemy zwrócić uwagę na potrzebę konserwacji, zachowywania naszego dziedzictwa - często tego osobistego, domowego, bo może już za moment stanąć bramą do przeszłości, którą coraz trudniej przekroczyć, bo... mało jest obiektów dających wgląd w życie codzienne gdynianek i gdynian przed laty, czy nawet przed wiekami! – deklaruje Michał Miegoń, Kierownik Działu Komunikacji i Promocji Muzeum Miasta Gdyni.



# MIŁO • SZA

A P A R T A M E N T Y

# INSIDE SEASIDE

## ROŚNIE W SIŁĘ

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Idles, The Last Dinner Party, Black Pumas – światowa czołówka alternatywy spotkała się w jednym miejscu, by po raz kolejny udowodnić, że listopad nie musi być miesiącem stagnacji. Druga edycja Inside Seaside przyciągnęła aż 18 tysięcy uczestników, co oznacza wzrost frekwencji o imponujące 50% względem ubiegłego roku.

W odpowiedzi na ogromne zainteresowanie organizatorzy już dziś zapowiadają powiększenie przestrzeni festiwalowej na kolejną edycję, a nominacja do European Festival Awards w kategorii „Najlepszy Mały Festiwal” tylko potwierdza, że Inside Seaside nabiera tempa.







Fot. Karol Kacperski

Po sukcesie pierwszej edycji wielu zastanawiało się, czy organizatorom uda się utrzymać ten unikalny koncept – prosty w założeniach, ale pełen dojrzałej, muzycznej świadomości. Pomysł na jesienny festiwal, odbywający się w zamkniętej przestrzeni, od początku budził mieszane uczucia. Tym bardziej że Inside Seaside zdecydował się pójść pod prąd – zamiast podążać za modą na hip hop, postawił na bogatą mieszankę punk rocka, indie rocka, elektroniki i alternatywy. To wydarzenie, które nie próbuje schlebiać masowym gustom, lecz celuje w bardziej wymagających słuchaczy – tych, którzy szukają autentycznych doznań muzycznych, niezależnie od wieku. A ci z pewnością w tym roku się nie zawiedli. Inside Seaside pokazał, że wie, jak podnieść poprzeczkę – i to wysoko. O ile pierwsza edycja, choć skromniejsza muzycznie, była solidną propozycją dla fanów alternatywy, o tyle tegoroczna zrobiła prawdziwe wrażenie. Na gdańskiej scenie pojawili się artyści, których nazwiska zdobią plakaty największych światowych festiwali. IDLES i Black Pumas kilka miesięcy wcześniej zachwycili publiczność na legendarnym Glastonbury, a The Last Dinner Party zadebiutowało na prestiżowej Coachelli. Tak skonstruowany line-up jasno pokazuje, że Inside Seaside zaczyna być wydarzeniem, które wymyka się lokalnym ramom, a jednocześnie z pełną konsekwencją pozostaje wierne swoim pierwotnym założeniom.

- Udało nam się zaprosić czołówkę światowej muzyki alternatywnej. IDLES, The Last Dinner Party czy Black Pumas grają na

najważniejszych światowych festiwalach i bardzo nas cieszy, że pojawili się również w Gdańsku. Rozbudowaliśmy przestrzeń festiwalu, wprowadziliśmy nowe punkty programu i dostajemy mnóstwo pozytywnych komentarzy i opinii. Bilety Early Birds wyprzedane w godzinę na trzecią edycję są dla nas mocnym sygnałem, że publiczność jej wyczekuje - mówi Jakub Knera, Communications Manager z Agencji Live.

#### WYSPIARSKA DOMINACJA

Pierwszy dzień Inside Seaside stał pod znakiem brytyjskiej dominacji – na scenie rządziły dwie formacje, które w pełni zawładnęły publicznością. Idles i The Last Dinner Party, choć totalnie różnią się stylem i energią, łączy je jedno: potężna dawka charyzmy.

Występ IDLES był jak muzyczny cios – surowy, szczery i pełen emocji. To właśnie na ten koncert wiele osób czekało najbardziej. Brytyjska post-punkowa kapela bez cienia wątpliwości dała najbardziej energetyczny koncert tegorocznego Inside Seaside, zostawiając publiczność w stanie totalnego uniesienia. Joe Talbot, wokalista i serce zespołu, to prawdziwa Etna emocji – jego gesty pełne determinacji, surowy wokół brzmiący jak manifest, a jednocześnie momenty wrażliwości tworzą wyjątkowy kontrast, rzadko spotykany w świecie punk rocka. W Gdańsku zespół promował swój piąty album „TANGK”, wy-

dany w lutym 2024 roku, który prezentuje nowe oblicze – pełne miłości i wdzięczności. Kulminacją tej przemiany jest singiel „Dancer”, który na żywo zabrzmiał jak hymniczne podsumowanie ich ewolucji.

Gdy na scenie pojawiło się pięć charyzmatycznych kobiet w koronkowych gorsetach, falbaniastych koszulach i kaskadowych sukniach, grając energetyczny glam rock, wiadomo było, że zapowiada się coś innego. The Last Dinner Party z łatwością porwało publiczność. Nie ma się zresztą co dziwić – to mieszanka kabaretowego popu i ekscentrycznej estetyki z nutką feministycznego przekazu. Magnetyczna Abigail Morris, wokalistka, oczarowała potężnym głosem, który momentami przypominał wczesne koncerty Florence + The Machine. Singiel „Nothing Matters” wybrzmiał tu jak prawdziwy manifest pokolenia, i pokazał, że młody zespół ma nie tylko talent, ale i odwagę, by eksperymentować z formą i stylem.

Wytnieniem w intensywnym line-upie pierwszego dnia były występy Kevina Morby i RY X. Ten pierwszy, to mistrz narracyjnej melancholii, który oczarował publiczność muzyką pełną literackich odniesień i refleksyjnych tonów. Jego koncert był jak głęboki

oddech, który pozwolił na chwilę wytchnienia. Z kolei występ RY X, który miał być creme de la creme wieczoru, nie do końca spełnił pokładane w nim oczekiwania. Choć jego minimalistyczna forma i delikatne brzmienia wprowadziły intymny nastrój, momentami brakowało w tym prawdziwego zaangażowania. Eteryczny wokół i subtelne aranżacje, które na płytach brzmią jak magia, na żywo nie zawsze znajdowały swoją pełną siłę.

#### „COLORS”

Drugi dzień Inside Seaside przyniósł dwa koncerty, które zdefiniowały całą tegoroczną edycję Inside Seaside. Są zespoły, które na scenie wznoszą się na wyżyny swoich możliwości, eksplodując energią i charyzmą – Warhaus to właśnie ten kaliber. Solowy projekt Maartena Devoldere'a z zespołu Balthazar, to czarny koń festiwalu - melancholia, elegancja, orkiestrowa obfitość, perkusyjne rytmy, soulowe falsetowe chóry, przeplatane się na zmianę z mocnym, wyrazistym brzmieniem - prawdziwa muzyczna uczta! To wszystko stanowiło doskonały przedsmak nowego albumu „Karaoke Moon”, który ukazał się 22 listopada. Jeśli koncert w Gdańsku jest jakimkolwiek wyznacznikiem, nowa płyta zapowiada się na krążek pełen zaskakujących momentów.



Fot. Karol Kacperski



Fot. M. Murawski



Fot. Stanisław Wadas

Wrodzone wyrafinowanie – to określenie, które najlepiej oddaje charakter Black Pumas, zespołu czerpiącego pełnymi garściami z brzmienia lat 60. i 70., ale nadającego mu współczesny sznyt. Na żywo Eric Burton zaprezentował prawdziwy kunszt – dosłownie, bo pot kapał mu z twarzy, a każda nuta była wyśpiewana z autentycznym zaangażowaniem. Chórki, perfekcyjnie współbrzmiające z jego wokalem, tworzyły atmosferę niemal sakralną. Kulminacją wieczoru było monumentalne wykonanie „Colors” – utworu, który scalił publiczność w jeden wielki, śpiewający organizm. Utwór, będący manifestem jedności i różnorodności, zabrzmiał z jeszcze większą siłą na żywo, zamieniając festiwal w prawdziwe święto muzyki. To właśnie takie momenty potwierdzają, dlaczego występy Black Pumas na prestiżowych festiwalach, takich jak Glastonbury, będą tyle emocji. Zresztą siedem nominacji do Grammy to nie przypadek...

### SERCE BIJE TUJ

Polska scena na Inside Seaside zaprezentowała pełnię swoich możliwości. W swoim rodzinnym mieście, po światowej trasie promującej najnowszy album „Ghost”, wystąpiła Hania Rani – artystka, która zdobyła status jednej z najjaśniejszych

gwiazd polskiej muzyki na scenie międzynarodowej. Tego wieczoru sala wypełniła się po brzegi – tłum był tak gęsty, że trudno było znaleźć miejsce, by w pełni chłonąć delikatne brzmienia jej muzyki. A ci, którym udało się dostać pod samą scenę, z pewnością nie żalowali.

Festiwalowa publiczność miała okazję posłuchać również Skubasa, którego ciepły, kojący wokal niósł się jak balsam dla duszy, oraz Artura Rojka, który po raz kolejny udowodnił, że jego twórczość wciąż rezonuje z kolejnymi pokoleniami. Obok nich na scenie pojawili się Spięty, Vito Bambino, Kasia Lins i Daria ze Śląska – każdy wniósł unikalny klimat, od lirycznej melancholii po energetyczne eksplozje.

Prawdziwym diamentem festiwalu okazała się jednak trójmiejska scena – od dekad kuźnia alternatywnych talentów. Nene Heroine, Klawo i JAD wspólnie stworzyli niezłą muzyczną mozaikę. Kulminacją tej podróży był koncert Homosapiens – występ, który pokazał, że Trójmiasto to nie tylko geograficzny punkt na mapie, ale także przestrzeń, gdzie kreatywność wciąż przekracza granice. To scena, która zaskakuje świeżością, odwagą i niegasnącą energią. Jeśli polska muzyka ma swoje serce, to bije ono właśnie tutaj, nad Bałtykiem.

### INSIDE SEASIDE ROŚNIE

Druga edycja Inside Seaside nie pozostawiła wątpliwości – festiwal rośnie w siłę. W tym roku przez przestrzeń AmberExpo przewinęło się aż 18 tysięcy uczestników, co oznacza wzrost frekwencji o imponujące 50% w porównaniu z poprzednią edycją. To cichy dowód na to, że publiczność tęskni za wydarzeniami, które nie idą na skróty i muzyką, która broni się sama, podskórnie przywołując ducha pierwszych edycji Open'era.

W tym roku organizatorzy – Agencja Live oraz Radio 357 – zadbali o jeszcze większe wrażenia, poszerzając przestrzeń festiwalową. Do znanych już scen Gdańsk Stage, Ergo Hestia Theatre Stage i Upstage dołączyły nowe elementy, takie jak namiot partnerów przy AmberExpo oraz wystawa sunrise\_sunset, która zajęła pierwsze piętro budynku. Po raz pierwszy na festiwalu odbył się także wernisaż wystawy Artystyczna Podróż, zorganizowanej przez sponsora tytułarnego festiwalu, ERGO Hestię. Co więcej, w planach jest dalsze rozwijanie przestrzeni festiwalowych.

- Na pewno będziemy powiększać przestrzeń. AmberExpo przed trzecią edycją festiwalu odda do użytku nową halę pomiędzy dotychczasowym kompleksem a torami kolejowymi - na pewno zagospodarujemy ją na festiwal w 2025 roku, żeby mógł pomieścić jeszcze więcej osób i atrakcji – mówi Jakub Knera z agencji Live.

Nominacja do nagrody European Music Festivals w kategorii „Najlepszy Mały Festiwal” to kolejny, niezależny dowód na to, że Inside Seaside rozwija się w dobrym kierunku i zaczyna być zauważany na europejskiej mapie wydarzeń muzycznych. Plany na najbliższe pięć lat są ambitne, lecz konsekwentne: dalsze budowanie tożsamości festiwalu, który jest wierny swojemu miastu i publiczności, a jednocześnie otwarty na światowe trendy.

- Chcemy bezpiecznie budować i rozwijać festiwal, dostosowując go do miasta, ale też trendów i zjawisk kulturowych na całym świecie. Obecność wśród nominowanych do European Music Festivals traktujemy jako uznanie, ale też wyzwanie i motywację do rozwijania naszego wydarzenia – podsumowuje Jakub Knera.

Fot. Stanisław Wadas



Fot. Karol Kacperski



Fot. M. Murawski





# JA, KONRAD. CZŁOWIEK.

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK  
FOTO: JACEK KLEJMENT

**Październikowy wieczór, z księżycem wyzierającym zza płynących po niebie chmur i deszczem szalejących na wietrze liści – tej jesieni natura napisała dla mickiewiczowskich „Dziadów” najlepsze z możliwych preludium. Kolejną odsłonę romantycznego dramatu obejrzelśmy niedawno na deskach Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, tym razem – w interpretacji Mai Kleczewskiej i aktorów oraz aktorek ukraińskiego teatru z Iwano-Frankiwska.**

„Dziady” Adama Mickiewicza to nietatwy i – zdawać by się mogło – trącający przysłowiową myszką tekst. „Koszmar” licealistów – a jednak, napisany 200 lat temu dramat od dekad regularnie powraca na teatralne deski jako polityczny i społeczny manifest, porażający aktualnością i uniwersalnością przekazu, budząc kontrowersje i – przeważnie – otwierając przestrzeń do potrzebnego dialogu. Maja Kleczewska, nad Wisłą aktualnie jedna z czołowych teatralnych reżyserek, po raz kolejny reinterpretuje „Dziady”, tym razem przenosząc ich akcję do ukraińskich okopów (więzienia?) oraz na nieokreślone bliżej celebryckie salony (nota bene w sferze scenografii wyraźnie nawiązujące do ubiegłorocznego Festiwalu Filmowego w Cannes, w czasie którego ukraińscy artyści byli zbywani przez zakłopotane, kroczące po czerwonym dywanie gwiazdy filmu i show biznesu). Przy inscenizacji, którą tej jesieni mogliśmy oglądać na scenie Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Kleczewska zaprosiła do współpracy zespół

aktorski z Narodowego Akademickiego Teatru Dramatycznego im. Iwana Franki w Iwano-Frankiwsku w Ukrainie.

## „DZIADY” ANTYSYSTEMOWE

Tym razem mickiewiczowskie „Dziady”, w całości odegrane w języku ukraińskim i rosyjskim, w sposób szczególnie dobitny odsłoniły swój antyrosyjski wydzźwięk. Przypomnijmy, że tekst był już manifestem antysystemowym – słynne „Dziady” z 1968 roku w reżyserii Kazimierza Dejmka i ich zdjęcie z afiszy w 1968 były przyczynkiem do ogólnopolskich protestów przeciwko autorytarnej władzy partii, zaś krakowska premiera sprzed 3 lat w Teatrze im. Juliusza Słowackiego (również w reżyserii Mai Kleczewskiej) wzbudziła mnóstwo kontrowersji, zwłaszcza w środowiskach prawicowych, które ze względu na poruszone w tej interpretacji aktualne wątki polityczne (m.in. piekło kobiet

czy problemy kościoła katolickiego) twórcom wypominały upolitycznienie i wykorzystywanie tekstu do szerzenia „szkodliwych” ideologii.

## NAZYWASZ SIĘ MILIJON

„Dziady” Mai Kleczewskiej, które w październiku zobaczyliśmy na deskach GTS-u to przede wszystkim głośny antyrosyjski manifest – można powiedzieć, że po blisko 200-tu latach od napisania tekstu zatoczył on ponury krąg, w sposób bliski dosłowności powracając do motywów i emocji towarzyszących zapewne jego powstawaniu (Adam Mickiewicz pisał kolejne części „Dziadów” w trudnym czasie rosyjskiej okupacji, część III opublikowano już po upadku powstania listopadowego). Konrad to tym razem ukraiński żołnierz, który ponownie – i dosłownie – „cierpi za miliony”. Nie ma księdza, jest za to rosyjski pop, wykonujący na umęczonym fizycznie Konradzie przerażające egzorcyzmy, oczywiście w imię Boga i cara – Putina. Ciekawym – i poruszającym – scenicznym eksperymentem był bal u Senatora, w czasie którego publiczność wyprowadzono z sali do teatralnego foyer, tymczasowo zaaranżowanego na towarzyski salon pełen celebrytów, beztrudnie popijających szampa i pozujących do zdjęć. Przemieszczenie widzów z tonącej w mroku głównej sali do pozornie tylko bezpiecznych i jasnych przestrzeni foyer miało symboliczny charakter, wprowadzając wśród członków publiczności nastrój konsternacji i niejako obsadzając ich w roli biernych obserwatorów. Czy wobec hekatomb ludzkich istnień składanej teraz w Ukrainie nie tym właśnie jesteśmy? To pytanie, szeptane być może po ukraińsku przez

błądzącego wśród członków widowni aktora wisiało w powietrzu przez cały spektakl, powodując zapewne u oglądających go osób „natrętne” uczucie dyskomfortu. Podobnie zadziało zresztą swoiste odwrócenie ról – tym razem widzowie zasiedli na scenie, aktorzy zaś przemieszczali się po części sali zarezerwowanej zwykle dla publiczności. Wojna ma przecież swoich „aktorów”, ma także „widzów”, biernie obserwujących bieg wydarzeń. A może taki podział ról jest tylko (naszym) złudzeniem i wszyscy jesteśmy na scenie tej samej, ludzkiej tragedii..?

## FUNDAMENTALNE DOŚWIADCZENIE

„Dziady” 2024 to oskarżenie – Rosji i jej prezydenta, związanych z państwowym aparatem kościelnych instytucji, ale też świata, który na dziejącą się w Ukrainie tragedię przymyka oczy lub, dla odmiany, patrzy na nią jak przez mgłę. Wielka improwizacja, wykrzyzana przez ukraińskiego Konrada, to rozdzierający serce monolog, odegrany przez Romana Łuckiego z autentycznym gniewem i potężną dawką emocji. Jak podkreśla reżyserka, „te polsko-ukraińskie „Dziady” są uniwersalne, bo dotyczą fundamentalnego doświadczenia człowieka, którego wolność jest naruszana. I to jest doświadczenie nie tylko Polski czy Ukrainy, czy Mickiewicza, to może być doświadczenie każdego”.

Jak widać, nie ma dla „Dziadów” Mickiewicza nieodpowiedniego czasu w polskiej czy europejskiej historii. Uniwersalny przekaz i jego niezwykła ponadczasowość to największe piękno i, jednocześnie, największa tragedia tego tekstu.



# TRAGEDIA

## „JANA HEWELIUSZA”

### WRACA W KSIĄŻCE I FILMIE

AUTORKA: IZABELA MARECKA

„Mayday, mayday! Jan Heweliusz” – kapitan Andrzej Ułasiewicz nadaje komunikat, który na całym świecie oznacza wezwanie pomocy na morzu. Jest 14 stycznia 1993 roku, godzina 4.36. Prom coraz bardziej pograża się w wodzie i staje się jasne, że to ostatnie chwile na ucieczkę. Po ponad 30 latach ta największa polska katastrofa morska po II wojnie światowej, jaką było zatonięcie promu „Jan Heweliusz” wraca w serialu fabularnym Netflixa (scenariusz Kasper Bajon, reżyseria Jan Holoubek, premiera w 2025 r.) i książce Adama Zadwornego, wydanej właśnie przez wydawnictwo Czarne.

Pływający na trasie ze Świnoujścia do Ystad prom, eksploatowany przez szczecińską spółkę EuroAfrica, należał do gdyńskiego armatora, Polskich Linii Oceanicznych, a znaczna część jego załogi mieszkała w Trójmieście i okolicach. Tu też toczy się znaczna część akcji serialu i książki. Niektórzy, chcieli na „Heweliuszu” odpocząć po długich afrykańskich rejsach na statkach PLO i spokojnie dopłynąć do emerytury, inni zamierzali zarobić duże pieniądze, bo „spółdzielnia pokładowa” zawiadująca przemytem, w 1993 r. działała na „Heweliuszu” w najlepsze. Co dwa tygodnie z Gdyni wyjeżdżał do Świnoujścia autokar PLO, ze zmianą co 14 dni załogą. Większość z marynarzy, którzy wypłynęli w ostatni rejs „Heweliusza” 13 stycznia 1993 r. zginęła w katastrofie. Tragedii nie przeżył żaden z pasażerów. Według oficjalnych danych w katastrofie zginęło 55 osób, ale Adam Zadworny dotarł do korespondencji Prokuratury Wojewódzkiej w Gdańsku z ambasadą Austrii w Warszawie, z której wynika, że na tej oficjalnej liście brakuje 17-letniej dziewczyny z Austrii. To 56 ofiara tej katastrofy? Pytań jest więcej.

Izby Morskie w Szczecinie i Gdyni, badające przyczyny katastrofy, wydały przed laty trzy różne orzeczenia. W 2004 r. Trybunał Sprawiedliwości w Strasburgu uznał polskie procesy za niesprawiedliwe i zasądził odszkodowania wdowom po marynarzach, które latami walczyły o sprawiedliwość. Katastrofa „Heweliusza” do dziś nie jest w pełni wyjaśniona. Próbując ustalić, co się stało, Zadworny przegląda stare akta, szuka ocalałych marynarzy, rozmawia z rodzinami ofiar i ekspertami, dociera do ówczesnego szefa MSW Andrzeja Milczanowskiego, który po latach ujawnia prawdę o działaniach komisji rządowej. Interesuje go nie tylko przebieg katastrofy, którą odtwarza niemal minuta po minucie, ale także mozolne śledztwo w tej sprawie i skrywana historia promu. Zawinił wiatr, zły stan techniczny, błędy załogi, a może coś innego? Dlaczego kapitan zdecydował, że pójdzie na dno ze swoim statkiem? Komu najbardziej zależało na ukryciu prawdy? I dlaczego nawet dzisiaj tak trudno się do niej zbliżyć?

„Mimo że o Heweliuszu wiedziałem dużo, lektura tego reportażu wzbogaciła moją wiedzę o multum szczegółów i relacji. Ciekawe było odnajdywanie wspólnego mianownika dla książki i serialu, a także tych miejsc, w których nasza opowieść idzie odmiennym torem. Bardzo polecam” - napisał o tej książce Jan Holoubek, reżyser serialu „Heweliusz” (Netflix 2025).



Fot. Karolina Kara Tarnawska



## MOCNO ZBLIŻYŁEM SIĘ DO PRAWDY

Państwo polskie w 1993 r. próbowało nam wmówić, że jedynym winnym jest huragan Junior – mówi Adam Zadworny, autor książki „Heweliusz”, która w listopadzie trafiła do księgarń.

**Kasper Bajon, scenarzysta serialu „Heweliusz” (Netflix) napisał o twojej książce: „Spotkałem się z większością osób, z którymi rozmawiał Zadworny, a jednak jego książkę przeczytałem z niekłamaną ciekawością, jednym tchem. Dała mi naprawdę sporo satysfakcji. (...) To jest przede wszystkim opowieść o Polsce lat dziewięćdziesiątych, o osieroconych poturbowanych ludziach, o próbie poskładania rozbitych żyć.” To, że napisałeś bardzo dobrą książkę nie podlega dyskusji. Co jak się okaże, że Heweliusz będzie sukcesem także komercyjnym?**

To byłoby super, ale wydaje mi się, że z pisania książek w Polsce potrafi żyć tylko Radosław Mróz. Żona (Alicja Rucińska-Zadworna z TVN 24 - przyp. red.) powiedziała, że może powinienem pisać kryminały,

osadzone głęboko w rzeczywistości, z którą miałem do czynienia jako dziennikarz przez ostatnie trzy dekady. Tu jak wiadomo jest w ostatnich latach spora konkurencja, więc, póki co, trzymam się literatury faktu.

**Podobno „Heweliusza”, pisałeś nawet w podróży poślubnej?**

To prawda (śmiech), w Apulii, ale tylko nad ranem. Ta książka to 14 miesięcy z mojego życia. Zaskoczyła mnie ilość dokumentacji, którą muszę ogarnąć, aby wstępnie rozemnać się w tym, co państwo polskie ustaliło w latach 90. na temat tej katastrofy. Okazało się, że tylko akta trzech procesów przed Izłą Morską to 29 tomów, po 300, 400 stron każdy. Czytałem je w Gdyni ponad dwa tygodnie. Do tego

## Adam Zadworny

dziennikarz, reporter, od 1990 roku związany z „Gazetą Wyborczą”. Autor programów telewizyjnych, reportaży wydanych w kilku zbiorach i książkach „Bałuka jestem...”, „Psy z Karbali. Dziesięć razy Irak” (wraz z Marcinem Górką) i „Szpiegdy w Szczecinie”. Współautor alternatywnego przewodnika „Zrób to w Szczecinie”. Laureat kilku nagród dziennikarskich, m.in. Polsko-Niemieckiej Nagrody Dziennikarskiej im. Tadeusza Mazowieckiego za reportaż historyczny Dzik Zachód – Uznam.



akta śledztwa, które prowadziła ówczesna Prokuratura Wojewódzka w Gdańsku – jako pierwszy dziennikarz dostałem zgodę na wgląd w te akta. Potem przyszedł czas na spotkania i trudne rozmowy. Dotarłem do wszystkich uratowanych marynarzy i wielu wdów, w tym do Jolanty Ułasiewicz, wdowy po dowódcy Heweliusza, kapitanie Andrzeju Ułasiewicz, która przez lata walczyła o honor męża i przez te lata ta tragedia była dla niej otwartą raną. Wielkim wyzwaniem było też odtworzenie przebiegu tragedii. Żeby to się udało, na to co jest w aktach, na moje ustalenia, opowieści uratowanych, a także to co mówili tuż po katastrofie, podczas przesłuchań, w mediach, musiałem nałożyć raporty kapitanów, którzy tej nocy dowodzili znajdującymi się w pobliżu statkami czy np. nagrania rozmów kapitana Ułasiewicza ze stacjami brzegowymi.

#### Książkę, czyta się jak dobrą fabułę

Cieszę się, bo zależało mi na tym, żeby czytelnik połknął haczyk i żeby udało się go utrzymać do ostatniej strony. Oczywiście sprzyja temu tajemnica, która jest w tej sprawie. Poza tym, ta tragedia ma tak wielki potencjał dramatyczny, że szczególne zabiegi formalne nie były potrzebne, żeby opowieść była ciekawa. Co nie znaczy, że nie nagłowitem się nad kompozycją. Gdy się w niej zanurzysz, wiesz, że z zachodu pędzi już huragan Junior, zbliża się katastrofa, ale nie wiesz, kto z niej wyjdzie cało. Opisując katastrofę miałem świadomość, że będą to czytały rodziny ofiar i ci którzy przeżyli. To głęboko strauatyzowani ludzie. Do tej pory snią im się koszmary, pływające w wodzie zwłoki... Książka, mam nadzieję, pokazując też walkę o prawdę, walkę wdów o sprawiedliwość, o dobre imię i godność tych, którzy zginęli. W tle jest tamta Polska lat 90., dysfunkcyjne państwo.

#### Jak bardzo udało ci się zbliżyć do prawdy o prawdziwych przyczynach zatonięcia Heweliusza?

Myszę, że mocno zbliżyłem się do prawdy, ale mam też wewnętrzne przekonanie, że ci, którzy byli na mostku kapitańskim i zginęli zabrali

pewne tajemnice ze sobą do grobu. Dlatego praca nad książką była tak ciekawa. Gdyby ta historia w całości była wyjaśniona, nie napisalby jej.

#### Jest tam sporo marynarskiego kolorytu, bo sam jesteś dzieckiem marynarza, jakiego gatunku to emocje?

Trudne. Chyba najtrudniejsze było dla mnie spotkanie z wdową po Andrzeju Ułasiewicz, który jako jedyny polski kapitan żeglugi wielkiej po II wojnie światowej, postanowił pójść na dno ze swoim statkiem. Pani Jolanta wiele lat walczyła o przywrócenie dobrego imienia męża, z którego w 1993 r. próbowano zrobić kozła ofiarnego, odpowiadającego za tragedię i jej rozmiary. Podczas naszego spotkania w warszawskim mieszkaniu Ułasiewiczów, na moment wyszła do innego pokoju i przyniosła mi kukielkę – Babę Jagę zrobioną ze sznurka z liny okrętowej, która zawsze towarzyszyła kapitanowi Ułasiewiczowi w morzu. Mówił, że przynosi mu szczęście, marynarze są przesądni. Ale nie wziął jej ze sobą na „Heweliusza”. Przypomniałam sobie, że dostałem od ojca bardzo podobną kukielkę, pirata, być może zrobił ją ten sam bosman...

#### Jak sądzisz, dlaczego kapitan zdecydował, że pójdzie na dno ze swoim statkiem? Komu najbardziej zależało na ukryciu prawdy?

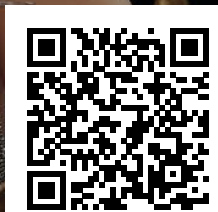
Sporo jest o tym w książce. Jeden z moich rozmówców powiedział mi, że w pewnym momencie kapitan musiał zdać sobie sprawę, że nawet jeśli przeżyje, to ogrom tej tragedii i tak pociągnie go na dno. Na tę tragedię złożyło się wiele czynników, ale państwo polskie w postaci powołanej wtedy komisji resortowej próbowało nam wmówić, że jedynym winnym jest huragan Junior. Prawdę o wcześniejszych wypadkach i awariach „Heweliusza” skrywał nie tylko właściciel statku, czyli PLO, ale też morskie instytucje odpowiedzialne za żeglugę. To było pokłosie polityki z czasów PRL, kiedy to o wypadkach w przedsiębiorstwach państwowych nie można było pisać bez zgody cenzury. To początki III RP, która w wielu aspektach przypominała jeszcze PRL.

# GLENFIDDICH NIGHT

## SYLWESTER W GDAŃSKU



HOTEL  
GRANO  
★★★★



SPRAWDŹ  
NASZĄ OFERTĘ

KOLACJA SYLWESTROWA W KLIMACIE AZJATYCKIE FUSION  
MUZYKA NA ŻYWO | NIELIMITOWANE PROSECCO  
LOTERIA Z NAGRODAMI

WWW.GRANOHOTELS.PL

# Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

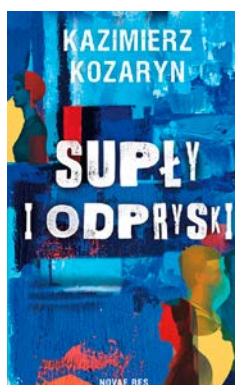
Jesień rozsiała się wygodnie, a wraz z nią przyszedł czas na literackie wieczory pod kocem, z filiżanką herbaty w dłoni. W tym miesiącu przygotowaliśmy dla Was książki, które poruszą najgłębsze emocje. Kryminał trzymający w napięciu do ostatniej strony oraz magiczną opowieść dla najmłodszych, która pobudzi ich wyobraźnię. Brzmi intrygująco? Przygotujcie się na literackie przygody, które nie pozwolą Wam oderwać się od lektury!



## APOCALYPSE

**Autor:** Marta Butyniec  
**Wydawnictwo:** Novae Res

„Apocalypse” to poruszająca opowieść o dwudziestosześcioletce, która próbuje zamknąć bolesny rozdział swojego życia, zapisując pełne uczuć listy do M., choć on nigdy ich nie przeczyta. Książka przedstawia piękne początki i gorzkie zakończenia, nastoletnią łatwowierność i relacje skazane na niepowodzenie. „Apocalypse” nie tylko ostrzega przed toksycznymi związkami, ale także ukazuje trudności i wyzwania dorastania. To głęboka, emocjonalna historia, która z pewnością skłoni do refleksji nad własnymi relacjami i doświadczeniami.



## SUPLY I ODPRYSKI

**Autor:** Kazimierz Kozaryn  
**Wydawnictwo:** Novae Res

„Supty i odpryski” to misternie skomponowana opowieść o ludziach szukających nowego kierunku w życiu. David zmagają się z kryzysem zawodowym i emocjonalnymi napięciami, które wpływają na jego małżeństwo. Emma czuje potrzebę przededefiniowania swojego miejsca w rodzinie, a ich syn James balansuje pomiędzy życiem akademickim a burzliwą relacją ze starszą Sophią. Przeszłość, która wydawała się zamknięta, zaczyna wpływać na ich teraźniejszość, zmuszając każdego do znalezienia w sobie siły, by przekształcić porażki w sukces. To historia pełna emocji, ukazująca, że życie to ciągle nowe początki i końce, a przeszłość zawsze pozostaje częścią nas.



## WIEZY KRWI

**Autor:** Agnieszka Pruska  
**Wydawnictwo:** Oficynka

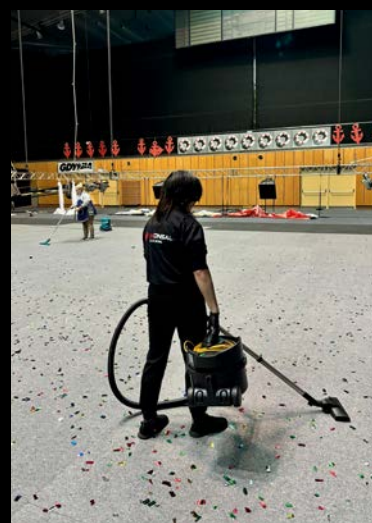
Pierwsza część wrocławskiej serii kryminalnej, której głównym bohaterem jest komisarz Rafał Borski. Akcja książki rozgrywa się podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego, gdzie Borski znajduje nieprzytomną ofiarę nożownika. Wraz ze swoim partnerem z pracy, komisarz staje do śledztwa, które z dnia na dzień staje się coraz bardziej niebezpieczne. Wkrótce przestępcy zaczynają rozciągać swoje wpływy również na środowisko policyjne, a granice między przyjaciółmi a wrogami zaczynają się zacierać. W tej mrocznej grze o sprawiedliwość, gdzie wszystkie chwytaki są dozwolone, Borski musi stawić czoła nieobliczalnemu wrogowi.



## GDAŃSK Z LOTU PTAKA DLA DZIEWCZYŃKI I CHŁOPAKA

**Autor:** Michał Rusinek  
**Wydawnictwo:** Literatura

„Wierszowany przewodnik po Gdańsku” to zabawna i pełna uroku książka, która pozwala zwiedzać miasto z perspektywy mowy – prawdziwej mieszkanki Gdańska. Wraz z nią czytelnicy odwiedzają najbardziej znane miejsca, takie jak Złota Brama, Ratusz czy Jarmark Świętego Dominika. Przewodnik pełen jest humoru, opowiada o burzliwych wydarzeniach, podziwianiu gdańskich rzygaczy i poszukiwaniu bursztynów na plaży. Na zakończenie czytelnicy zegnają miasto, machając trójzębem, a o kim mowa, wie ten, kto przeczytał książkę. To kreatywna podróż po Gdańsku, która bawi i uczy.



# JESTEŚMY PARTNEREM W PORZĄDKU

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

# Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



## „STOSUNKI NA SZCZYCIE”, CZYLI MIŁOSNE ZAGADKI ZA NASZE PODATKI!

Sir Clive Partridge – wyższy urzędnik Brytyjskiej Komisji Wspólnego Handlu – dostał właśnie życiową szansę na awans. Wszystko zależy jednak od rekomendacji Jacquesa Berri, purytańskiego komisarza tegoż departamentu, który ma nominować Sir Clive'a na swojego następcę. Mogłoby się wydawać, że wszystko jest już ustalone... Jednak w wynajętym paryskim mieszkaniu niespodziewanie pojawia się piękna Astrid! Mieszkanie natomiast okazuje się śmiertelną pułapką. Czy urzędnikowi Brytyjskiej Ambasady uda się rozwiązać piętujące się trudności i zdobyć wymarzone stanowisko? Ile ostatecznie kobiet chowa się za licznymi drzwiami? Dlaczego niszcarka do dokumentów wbudowana jest w ścianę i jak wyglądają nowe robocze kombinezony eurohydraulików? Dowiedzie się tego, oglądając najnowszą komedię Bałtyckiego Teatru Różnorodności! "Stosunki na szczytach" to pełna zwrotów akcji opowieść o tym, co dzieje się za zamkniętymi drzwiami polityki. Kiedy kłamstwa, zdrady i tajne układy wychodzą na jaw, robi się naprawdę gorąco... i bardzo śmiesznie! Zapraszamy do świata, gdzie nic nie jest tym, czym się wydaje, a każde kłamstwo ma swoje konsekwencje – zazwyczaj przeżabawne.

Trójmiejska premiera już 10 stycznia w Gdyni oraz 17 stycznia w Gdańsku.

Data: 10.01 i 17.01.2024

Miejsce: Konsulat Kultury Gdynia,  
Dom Harcerza w Gdańsku



## KARSKA / WENT ZŁOCIEN



Alicja Karska i Aleksandra Went pracują wspólnie od 2002 roku, tworzą filmy wideo, instalacje, interwencje w przestrzeni miejskiej. Ich twórczość określić można jako kronikę upadku. Artystki w swoich pracach eksplorują zakamarki rzeczywistości, ze szczelin szuflad, strychów, archiwów oraz zaułków miast wyciągają na światło dzienne przedmioty, sytuacje zużyte, porzucone, zdawać by się mogło nic nieznaczące i nikomu niepotrzebne. Poprzez filmy, fotografie na moment udaje się uczynić je ponownie widzialnymi, wydobyć na powierzchnię ich ukryte treści.

Wystawa „Złocien” pomyślana została jako projekt „dwu-akt” odegrany podczas dwóch ekspozycji. Pierwszy z nich odbył się wiosną w elbląskiej Galerii EL. Drugi rozegra się w CSW ŁAŻNIA, gdzie zaprezentowane zostaną w większości nowe prace, w tym premierowo wideo „Salwa”. Tytuł wystaw wprowadza nas w specyfikę twórczości artystek, nie wiadomo czy odnosi się do światła czy jego braku, dobra czy zła, piękna czy brzydota.

Data: 08.11.2024 – 12.01.2025

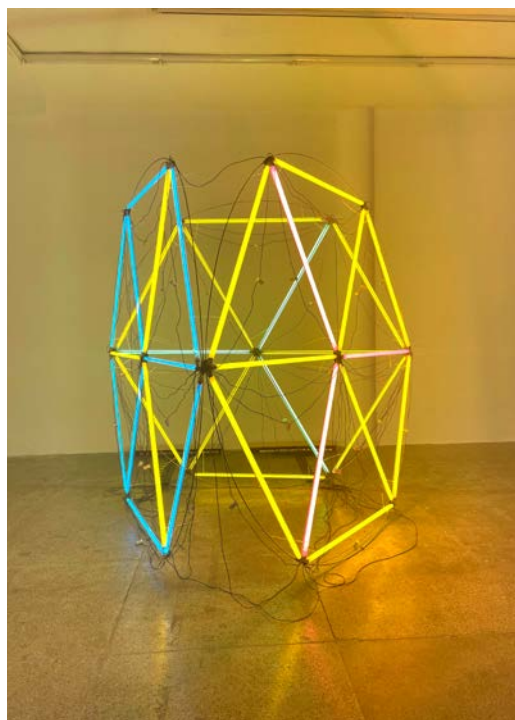
Miejsce: CSW Łaźnia 1



## MIROSŁAW FILONIK. CZTERY WYMIARY

Dzieła Mirosława Filonika wydają się wylinać z mroku. Stworzone przez niego instalacje o oszczędnych formach rozświetlają przestrzeń galerii. Artysta od lat do swoich realizacji wykorzystuje lampy jarzeniowe. Pierwsze prace rzeźbiarskie z elementami światła pojawiły się już w drugiej połowie lat 80. XX w. Kilka lat później, pracując samodzielnie, artysta niemal wyłącznie ograniczył budulec swoich prac do lamp, które stały się emblematyczne dla całej jego późniejszej działalności twórczej.

Instalacje realizuje z prostych i rytmicznie połączonych ze sobą barwnych światełek tworzących formy geometryczne. Ich struktury ściśle związane są z architekturą miejsca, w której powstają. Mirosław Filonik stara się nie nadawać tytułów swoim dziełom, od ok. 2000 r. przy kolejnych realizacjach ogranicza się tylko do nazwy Daylight System - określającej typ świetlówki. Unika tym samym prostych skojarzeń czy niepotrzebnych narracji, kierując widza ku bardziej zmysłowemu postrzeganiu prac.



Data: 29.11.2024-26.01.2025  
Miejsce: GGM1



## KONFERENCJA KOLINS: LIDERZY BIZNESU – ZMIENIAJ. ROZWIJAJ. ZWYCIĘŻAJ

Konferencja Kolins to wydarzenie stworzone z myślą o tych, którzy chcą nie tylko rozwijać swoje umiejętności biznesowe, ale także nieść realną pomoc potrzebującym. To spotkanie doświadczonych liderów i innowatorów, którzy będą mieli okazję wzbogacić swoją wiedzę, nawiązać wartościowe kontakty i aktywnie przyczynić się do szczytnego celu. Całkowity dochód z biletów weszprze bowiem Pomorskie Hospicjum dla Dzieci.

W agendzie wydarzenia znalazły się: prelekcja Natalii Gorszkowej, panel dyskusyjny z udziałem bohaterki prelekcji oraz Romana Broszczaka, Dariusza Barczaka oraz Tomasza Pacholczyka, prelekcje Artura Smarzyńskiego i Romana Broszczaka, a także networking. Pieczę nad moderacją panelu dyskusyjnego oraz prowadzeniem konferencji będzie sprawował Miłosz Dzenis.

Data: 9.01.2024

Miejsce: Novotel Gdańsk Marina



# ZIMA W HARD ROCK CAFE GDAŃSK

LIVE MUSIC,  
WARSZTATY  
SIP&PAINT I NOC  
SYLWESTROWA

Zadzwoń lub  
napisz do nas!

gdansk@hardrockcafe.pl  
+48 668 360 485

Hard Rock  
CAFE  
GDAŃSK

Sprawdź nasze  
wydarzenia





## GALA FINAŁOWA KONKURSU KURS NA BIZNES

25 tysięcy na start lub rozwój własnej firmy, kursy oraz szkolenia, voucher na atrakcyjne studia podyplomowe czy bezpłatne wirtualne biuro – to kilka z nagród, które można wygrać w drugiej edycji organizowanego przez miasto Gdynia konkursu Kurs na Biznes, która ruszyła 2 września. Konkurs Kurs na Biznes skierowany do młodego biznesu to gotowy przepis na sukces dla osób, które mają głowy pełne pomysłów na własną firmę. Tu można nauczyć się nie tylko, jak prowadzić nowoczesny biznes, czy jak pomysły przekuć w działanie, ale przede wszystkim otrzymać konkretne wsparcie branżowych ekspertów i profesjonalistów. Warto więc zgłosić się do konkursu, zyskać cenne know-how, ale także zawalczyć o pieniądze na start i rozwijać firmę w Gdyni. W mieście, które ceni i wspiera przedsiębiorców na każdym etapie ich biznesowej drogi. Zwycięzców w dwóch kategoriach: IDEA - dla pomysłów na założenie nowej firmy oraz START-UP - dla pomysłów na rozwój istniejącej firmy, istniejącej nie dłużej niż 2 lata - poznamy podczas uroczystej gali 17 grudnia.

Fot. Przemysław Kozłowski



## GDYNIA – DZIEŁO OTWARTE. OPROWADZANIE PO WYSTAWIE Z WERONIKĄ MOJSKĄ

Muzeum Miasta Gdyni zaprasza na ostatnie w tym roku roku oprowadzanie po wystawie stałej „Gdynia – Dzieło Otwarte”. To wyjątkowa okazja by poznać Gdynię od podszewki oraz wysłuchać opowieści o tych, którzy budowali miasto - z jednej strony spełnione marzenie o Polsce nowoczesnej, dynamicznej, śmiało patrzącej w przyszłość, z drugiej - dziecko romantycznego patriotyzmu. Modernizacyjny wysiłek młodego państwa, które pragnęło nadrobić cywilizacyjne zapóźnienie, spotkał się więc z potrzebą służby ojczyźnie. Bez tego spotkania nie byłoby Gdyni, nie powstałby wzniesiony od podstaw wielki nadbałtycki port ani rosnące w „amerykańskim” tempie miasto, które stały się rychło przedmiotem powszechnej dumy.

O wielowątkowej historii Gdyni, w ostatnią niedzielę 2024 roku, 29 grudnia o godzinie 14.00, opowie Weronika Mojska z muzealnego Działu Sztuki.

Data: 17.12.2024  
Miejsce: Inkubator Przedsiębiorczości Gdynia



Data: 29.12.2024  
Miejsce: Muzeum Miasta Gdyni



**Maxi-slabs**  
that look like marble

**MAXFINE**  
FABRYKA  
MARMUR I GRANIT  
FMG



**DAGO**

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF IRIS CERAMICA GROUP

discover more at  
www.irisfmg.com

# WIECZÓR JAPOŃSKI Z MAZDĄ CX-80

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Listopadowy wieczór w gdańskim salonie Mazda BMG Goworowski był prawdziwym świętem japońskiej kultury i motoryzacyjnej elegancji. Blisko setka gości zgromadziła się, by w nowoczesnych wnętrzach salonu wziąć udział w premierowym pokazie nowego flagowego modelu marki – Mazdy CX-80. Wydarzenie połączyło japońską estetykę, wyjątkową atmosferę oraz prezentację najnowszych rozwiązań w świecie SUV-ów premium.



Salon w Gdańsku, otwarty niespełna dwa lata temu, po raz pierwszy posłużył jako przestrzeń dla tak dużego wydarzenia. Minimalistyczna bryła budynku oraz przestrzeń wystawowa, mogąca pomieścić aż 10 samochodów, doskonale wpisały się w charakter japońskiego wieczoru.

- Pierwszy raz mogliśmy ugościć naszych klientów w nowym salonie w tak szczególnych okolicznościach. Mazda CX-80 spotkała się z bardzo pozytywnym odbiorem. Możemy się pochwalić już dziesięcioma zamówieniami na nowy model. Wkrótce wydamy też pierwsze egzemplarze, które trafią na pomorskie drogi – podkreślał Filip Stankowski, Specjalista ds. Marketingu BMG Goworowski.

Wieczór, zgodnie z tematem, obfitował w atrakcje nawiązujące do japońskiej kultury. Goście mogli spróbować autentycznych potraw z Kraju Kwitnącej Wiśni, a także lepiej poznać filozofię Mazdy, opartą na harmonii między tradycją a nowoczesnością. Takie podejście znalazło swoje odzwierciedlenie również w no-

wym modelu CX-80, który łączy elegancję designu KODO – Dusza Ruchu – z zaawansowanymi rozwiązaniami technologicznymi.

Prezentowany SUV, największy w gamie Mazdy, to odpowiedź marki na potrzeby większych rodzin i osób ceniących przestrzeń. Wnętrze modelu zaprojektowano z myślą o wygodzie nawet siedmiu pasażerów, a napęd hybrydowy plug-in podkreśla troskę Mazdy o środowisko. Model, choć dopiero debiutuje na rynku, już wzbudza zainteresowanie klientów, czego dowodem były liczne pytania i pierwsze zamówienia składane w trakcie wydarzenia.

Wieczór w salonie BMG Goworowski był przemyślanym konceptem. Mazda CX-80, subtelnie wkomponowana w klimat wydarzenia, przyciągała wzrok minimalistycznym designem i wyważoną formą. Całość miała charakter bardziej kameralnego spotkania niż formalnej prezentacji, co stworzyło przestrzeń do rozmów nie tylko o motoryzacji.



## agencja marketingowa

Kreatywna agencja full service z doświadczeniem w komunikacji, promocji i event marketingu.

Oferujemy kompleksowe wsparcie: od planowania i kreacji, po produkcję i wdrażanie zintegrowanych kampanii reklamowych, strategii komunikacyjnych oraz działań pro-sprzedażowych.

Łączymy ATL, BTL, PR, multimedia, social media i internet, tworząc wyraziste treści w czasie rzeczywistym. Skutecznie prowadzimy Klientów przez ścieżkę zakupową, budując niezapomniane doświadczenia.

Event  
Creation  
Production  
Content  
SoMe  
ProSale  
Ambient



Sesja fotograficzna dla Galerii Klif. Fot.: Jan Bielawski, stylizacja: Katarzyna Kobiela, modelka: Magdalena Frost



tel. +48 508 130 117  
biuro@projekta.pl  
www.projekta.pl

"Najlepsza agencja marketingowa w Trójmieście  
Polecam każdemu, kto szuka skutecznych rozwiązań!"

Beata Górńska  
Marketing Manager  
Galeria Klif

"Współpraca z tą agencją to strzał w dziesiątkę!  
Pełen profesjonalizm i nieszablonowe pomysły!  
Dzięki ich wsparciu nasz event okazał się wielkim sukcesem"

Maciej Wójcik  
TARIFA  
CORPORATE EVENTS

# PORSCHE 924 Z ŻUŁAW NA DAKAR

AUTOR: BARTOSZ GONDEK

Trójmiejski sport samochodowy od lat gładnie wygląda za większymi sukcesami. Szarość i smutek w tym względzie rozświetla nam jedynie regularny udział lokalnych załóg w historycznych edycjach legendarnych rajdów. Aktualnie świętujemy czas Porsche.



Wszystko zaczęło się w 2008 roku, kiedy to na starcie Monte Carlo Historique stanął „wirtuoz Malucha”, gdańszczanin Andrzej Lubiak. Do udziału w imprezie legendę polskiego sportu samochodowego, najdłużej jeżdżącego kierowcę fabrycznego zespołu FSM i zarazem sześciokrotnego mistrza Polski, namówili Anglicy, którzy przez kilka lat przystosowywali Fiaty 126 do klasycznego motorsportu. Kolejny start, już na własnoręcznie przygotowanym Fiatku miał miejsce w 2015 roku. Rok później załoga w składzie: Andrzej Lubiak i Jerzy Szymański, przesiedli się do sportowej Lancii Beta Montecarlo, aby wziąć udział w imprezie po raz trzeci.

W ubiegłym roku zespół Michała Turonia, prowadzącego niepozornego Goliatha, zmierzył się z trudami wymagającego i prestiżowego wyścigu Mille Miglia Storica. Pisałem o tym w Trójmiejskim Klasyku w czerwcu tego roku. To jednak nie

koniec - w styczniu kolejna trójmiejska załoga zderzy się z trudami historycznej edycji bardzo wymagającego maratonu rajdowego.

- To będzie bardzo dojrzały start – mówi Tomasz Staniszewski, który trzeciego stycznia, wraz ze Stanisławem Postawką ruszą Porsche 924 na trasę rajdu Dakar Classic, rozgrywanego w Arabii Saudyjskiej.

Zacznijmy zatem od początku. Wprowadzone do produkcji w 1976 roku, Porsche 924 miało być pierwszym z całej serii, zamykającym erę tylnonapędowych bokserów. 924 było też w założeniu najtańszym w gamie niemieckiego producenta. Tanie, nie znaczy, że mało sportowe, czy nowoczesne. Płynna linia z długą maską i przeszklonym tyłem oraz typowo sportowe wnętrze - przypominające kokpit samolotu, zachęcało do zaprzyjaźnienia się z nim. Własności trakcyjne



Samochód powstał w warsztacie na Żuławach. Dokładnie w Suchym Dębnie, w którym znajduje się siedziba firmy 4Land, specjalizującej się w klasycznych samochodach terenowych. Patronat nad całością przedsięwzięcia sprawuje Diverse Extreme Team.

Przyszłoroczny Dakar Classic otwiera cykl pięciu bardzo wymagających rajdów, rozgrywanych na pustyniach Półwyspu Arabskiego, Azji i Europy. W imprezie, która jest wyścigiem na regularność, mogą wziąć udział samochody wyprodukowane przed rokiem 2000. Podobnie, jak w klasycznym Dakarze samochód może być poddany poważnym modyfikacjom, ale oryginalny musi być silnik i oczywiście kompletne nadwozie. Oprócz regularności, załogi biorą udział dodatkowo w punktowanych próbach. Zwycięzcą jest załoga, która otrzyma nie jak najwięcej punktów, lecz jak najmniej, bo jedynymi punktami są karne. Samochody podzielone są na grupy, różniące się prędkościami przejazdu. Najszybsze pojazdy mają ustawiony taki, że średnia prędkość przejazdu jest zbliżona do czołówki sportowej Dakaru. Na zawodników czekają też takie same wydmy, nierówności, wykroty i palące słońce, jak we współczesnym Dakarze. Mordercza jazda po pustyni trwać będzie dwa tygodnie. Pozostaje nam zatem życzyć zawodnikom powodzenia!

skonfigurowano tak, aby kierowca czuł pełną radość z jazdy i miał wrażenie całkowitej kontroli nad jego prowadzeniem. Podobnie jak w droższym modelu 928, silnik umieszczono z przodu a skrzynie biegów z tyłu. To zapewniło korzystny rozkład mas. Podstawowy motor o mocy 125 KM posiadał pojemność dwóch litrów. Jak przystało na budżetowe Porsche, wiele części było współwymiennie z VW i Audi, co pozwalało ograniczyć koszty eksploatacji.

W 1981 roku, kilka specjalnie przystosowanych do ciężkich warunków pustynnych, Porsche 924, wystawił w rajdzie Paryż – Dakar, francuski team Sonauto. W ubiegłym dwa Porsche 924, wzorowane na egzemplarzach zespołu Sonauto, po raz pierwszy pojawiły się na trasie rajdu Dakar Classic.

- W tym roku jesteśmy bogatsi o ważne doświadczenia, w oparciu o które zbudowaliśmy kolejną, doskonalszą pustynną replikę Porsche 924 – relacjonuje Tomasz Staniszewski. - To nowe, zupełnie inne auto, powstałe na bazie jednego z pierwszych 924, jeszcze z 1976 roku – dodaje.



klimatyczne wnętrza  
kawa specjality  
rzemieślnicze desery  
wyjątkowe kwiaty  
anturaz florystyczny

kawiarnia - kwaciarnia

**LABA**

ig.laba.gdansk  
laba.gdansk@gmail.com  
666 345 641  
Bolesława Leśmiana 1  
Gdańsk Garnizon

# EKSPERCI OD WIN

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GEUSZKIEWICZ

Zawód związany bezpośrednio z alkoholem, bywa równie trudny, co fascynujący. Poznawanie tego świata od środka, pozwala nam zrozumieć więcej, otworzyć się na nowe doświadczenia i z zupełnie innej perspektywy przystąpić następnym razem do degustacji czy zakupów alkoholu. Jakie są sekrety ich zawodu – zdradzili nam sommelier, krytyk winiarski i enolożka.





Michał Kucharczyk



Fot. Unsplash

kim pasja. Temat zainteresował mnie tak bardzo, że zacząłem go zgłębiać, a w degustacjach win i alkoholi mocnych brałem udział coraz częściej, poznawałem ludzi związanych z branżą... A teraz jest to moja praca, przy okazji której chciałbym rozbudzić w kims pasję tak, jak została ona rozbudzona kiedyś we mnie.

#### **Kto odnajdzie się w pracy sommeliera? Dla kogo jest to dobry zawód?**

Praca sommeliera nie jest dla każdego. Jest to ciężki zawód, gdzie jesteśmy narażeni na pokusę związaną z łatwym dostępem do alkoholu. Konieczna przy tym zawodzie jest silna wola, ciągła chęć samokształcenia oraz bakcyl winny.

#### **Jak zostać sommelierem? Trzeba ukończyć kurs, szkolenie?**

W Polsce nie ma jasno określonej drogi do zostania sommelierem, nie ma jednego, konkretnego kursu. Można zdać egzamin w Stowarzyszeniu Sommelierów Polskich, ukończyć kursy jak między innymi WSET (Wine&Spirit Education Trust, czy CMS (Court of Masters Sommeliers), jednak przy odpowiedniej determinacji żadne z wspomnianych kursów i egzaminów nie są konieczne. Wielu mistrzów świata ich nie posiada, a najważniejsza jest wiedza na temat wina i alkoholu, którą pozyskujemy codziennie – a zakres tej wiedzy jest ogromny.

#### **Co wiedzą sommelierzy, czego my nie wiemy? Co jest waszym asem w rękawie?**

Skala tematu jest tak duża, że czasami wydaje się, że im więcej człowiek się uczy, tym mniej wie. Jednak z określenia samego terroir, rocznika czy specyfikacji szczepu możemy spodziewać się, co otrzymamy w kieliszku z danego wina. Dlatego według mnie, aby przybliżyć gościom wiedzę o winie, najważniejsze jest luźne podejście i stopniowe dawkowanie informacji, bez nadmiernego zagłębiania się w trudne szczegóły, tak, by nie zniechęcić, a zaciekawić.

# Sommelier

Sommelier to znawca wina, osoba posiadająca kompetencje do doradzania innym w ich sprawie, a także wykwalifikowany kelner, który jest w stanie prawidłowo je podawać. Każda wykwintna restauracja powinna zatrudnić takiego kogoś, by podnieść swoją rangę i zwiększyć komfort gości. Nie da się ukryć, że fachowy personel stanowi ogromny plus lokalu. Bycie sommelierem to w rzeczywistości konieczność łączenia kilku różnych zadań. Nie wystarczy dobrze znać się na winach: trzeba również posiadać odpowiednie zdolności interpersonalne, dzięki którym sommelier jest w stanie nawiązać kontakt z gośćmi i sprzedać im wino

Potrzebna jest również wiedza na temat łączenia wina z jedzeniem – foodpairing. Wymaga to dużego wycucia smaku, a także wiadomości na temat sposobu przyrządzenia poszczególnych dań. Sommelier musi wiedzieć

w jakiej temperaturze należy serwować poszczególne wina. Ponadto przedstawiciel tej profesji odpowiada za to, jakie wina znajdują się w karcie i stale ją aktualizuje.

Sommelier w restauracji i winiarni Mielżyński znajdującej się na terenie odrestaurowanej części Stoczni Cesarskiej, Michał Kucharczyk, odpowiedział nam o swojej drodze zawodowej i ciekawostkach dotyczących pracy sommeliera.

#### **Jak zaczęła się pana przygoda z pracą sommeliera?**

Moja przygoda związana z pracą jako sommelier rozpoczęła się bardzo niespodziewanie, ponieważ jako osoba praktycznie nie pijąca alkoholu dostałem zaproszenie z ówczesnej pracy na Festiwal Whisky w Sopocie. Było tam wielu importerów i wiele trunków, a mnie zachwyciła różnorodność, energia, rozmaite historie i przede wszyst-

# Kiper / Krytyk

Kiper to inaczej degustator, czyli osoba, która ocenia smak, zapach oraz jakość wina. Wyimienne nazwa ta jest używana w stosunku do krytyka. Istnieją również kiperzy specjalizujący się w innych rodzajach alkoholu, np. piwie lub whiskey. Aby wykonywać ten zawód, należy być osobą o wrażliwości smakowo-węchowej, a także posiadającą wiedzę, która daje podstawy do oceny próbowanych produktów, opisywania ich zalet oraz wad. Aby właściwie zbadać wino, należy zacząć od oceny wizualnej: najpierw obejrzeć płyn w butelce, a następnie po rozlaniu do kieliszków. Ocenie podlegają barwa, klarowność, zapach, a także ewentualna obecność osadów. Następnie na-

leży nabrać niewielką ilość napoju do ust oraz poczuć jego bukiet smakowy. Oczywiście po wykonaniu tych czynności, wino wypłukane jest do spłuwaczki.

Reprezentantem tego zawodu, z wieloletnim doświadczeniem, jest Tomasz Prange-Barczyński. Krytyk winiarski, dziennikarz, redaktor naczelny periodyku „Ferment. Pismo o winie” i autor portalu „Winicjatywa.pl” i „Kukbuk/wino.pl”. Współzałożyciel i redaktor naczelny „Magazynu Wino” (2006-2018). Zajmuje się profesjonalnie winem od 1998 r. Jest autorem takich książek jak: „Europa na winnych szlakach”, „Świat na winnych szlakach”. Jest au-

torem pierwszego w Polsce podręcznika dla sommelierów: „Zawód: sommelier” i przewodnika „Wina Portugalii”, a także współautorem książki: „Włochy. Przewodnik po winach, regionach, odmianach”. Najnowsza książka „Riesling i tapasy. O niezwykłych połączeniach jedzenia i wina na szlakach Europy” ukazała się jesienią 2023 roku. Oprócz pisania artykułów i książek o tematyce winiarskiej – oceniam razem z kolegami z zespołu magazynu „Ferment” (od 2020 roku jestem jego redaktorem naczelnym), wina obecne na polskim rynku, ale także nowe roczniki win z wielu światowych regionów. Specjalizuję się przede wszystkim we Włoszech i Niemczech.

**Jak rozpoczęła się pana przygoda z pracą krytyka: od czego się zaczęło, co sprawiło, że został pan w tym zawodzie?**

**Tomasz Prange-Barczyński:** Już w liceum wolałem dostępny w nielicznych winiarniach Warszawy lat 1980. tokaj samorodny niż gorzałkę. Może dlatego w dorosłym życiu, w czasie pierwszych podróży na zachód i południe Europy sięgałem, gdzie się dało, po lokalne wina. Bardzo wcześniej, bo już w wieku 20 lat zacząłem pracować jako dziennikarz, najpierw w radio, potem w telewizji. Dla stacji Canal+ realizowałem cykl filmów dokumentalnych „24 godziny”. Jeden z odcinków przygotowaliśmy we Francji, a poświęcony był zyskującemu wówczas w Polsce popularność, świętu beaujolais nouveau. Był rok 1998, wino stanowiło już wtedy moje wielkie hobby, jednak dopiero w Beaujeu miałem okazję spotkać i spędzić wiele czasu z winiarzami. Wtedy zrozumiałem, że za każdą butelką wina, którą w ogóle warto się zajmować, stoi ludzka historia i to urzekło mnie najbardziej. Postanowiłem tak pokierować swoją karierą zawodową, by jak największą część pracy poświęcić winu. To był czas, gdy tematyką winiarską zajmowało się w Polsce zaledwie kilkanaście osób, za to głód wiedzy był ogromny. W 2002 roku współtworzyłem jeden z pierwszych u nas periodyków winiarskich, „Magazyn Wino”. Jednocześnie zostałem zaproszony na swój pierwszy konkurs winiarski, „Vinagora” w Budapeszcie, gdzie razem z enologami, winiarzami i krytykami winiarskimi oceniałem nadesłane przez producentów wina. W „Magazynie Wino” oprócz pisania artykułów również zajęliśmy się ocenianiem win dostępnych na polskim rynku.

Dziś z wielką satysfakcją sędziuję w poznańskim konkursie „Polskie korki”, w którym oceniamy kilkaset czołowych win polskich. Lubię konkursy bałkańskie (staram się specjalizować w tej części winnego świata), takie jak Balkan International Wine Competition czy Open Balkans albo GROW, który poświęcony jest tylko jednej odmianie winorośli – graševine znanej też jako riesling italoico, olaszrizling czy welshriesling. Co roku sędziuję w wielkim ogólnoswiatowym konkursie Mundus Vini, przede wszystkim po to, bym miał stały kontakt z winami, które ludzie piją najczęściej.

**Jak zostać krytykiem winiarskim?**

Z pewnością nie wystarczy sama miłość do wina. Potrzebna jest szeroka i stale aktualizowana wiedza dotycząca regionów winiarskich, odmian, tradycji, sposobu produkcji. Wino trzeba zawsze oceniać w kontekście i ten kontekst należy po prostu znać. Nie wystarczy wiedza teoretyczna. Każdy z nas degustuje co roku tysiące win sporządzając szczegółowe noty degustacyjne. Konieczna jest więc także samodyscypli-

na. Paradoksalnie – nie trzeba być ultrawrażliwym na smaki i aromaty. Taka przypadłość – jeśli czuje się zdecydowanie więcej niż przeciętnie wyposażony w zmysły przez naturę człowiek – zwykle przeszkadza, a nie pomaga. Nadmierna wrażliwość sprawia, że wiele aromatów, które innym sprawiają przyjemność, supertestera drażni. Dziś, także w Polsce, dostępnych jest mnóstwo formalnych i nieformalnych kursów, seminariów, zajęć, na których można nauczyć się degustować i oceniać wino, zdobyć wiedzę teoretyczną. Wiele z nich kończy się egzaminem i wystawieniem stosownego certyfikatu, jednak, powtarzam, najważniejsza jest praktyka i determinacja. I jeszcze jedno – dobry krytyk winiarski potrafi wznieść się ponad swoje preferencje i wysoko ocenić także wina, za którymi, ze względu na miejsce pochodzenia, odmiany czy sposób winifikacji, prywatnie nie przepada. I odwrotnie – nie wywyższa przeciętnych za ledwie win tylko dlatego, że powstały z jego ulubionego szczepu.

**Jak pana praca jest odbierana przez innych?**

Bardzo często spotykam się z opinią, że prowadzę bażancie życie, bo głównie jeżdżę po świecie i piję sobie wino. Rzeczywiście, uważam swoją pracę za fantastyczną, jednak praktyka wygląda zwykle zupełnie inaczej. Często siedzimy zamknięci wiele godzin w jednym pomieszczeniu i zajmujemy się przede wszystkim wypływaniem wina, bo by rzetelnie ocenić kilkadziesiąt etykiet, trzeba nie tylko zachować pełne skupienie, ale i całkowitą trzeźwość. Wypływamy więc – czasem z radością, bo, proszę mi wierzyć, wiele win naprawdę nie jest godnych podniebienia konsumentów, czasem, rzadziej, ze smutkiem, bo trafiło się coś wyjątkowo smakowitego.

**Czym wyróżniają się krytycy? Dlaczego jesteście ważni w tym świecie alkoholi?**

Krytycy są bardzo różni. Mają odmienne osobowości i technikę pracy. Są wieczni malkontenci (tak jak w przypadku krytyków w wielu innych kategoriach, czy chodzi o film, kulinaria czy literaturę), są entuzjaści, którym smakuje wszystko. Są tacy, którzy preferują określony typ win i takie promują wysokimi ocenami. Człowiek, który kilkadziesiąt lat temu stworzył współczesną krytykę winiarską, Amerykanin Robert Parker Jr. miał w pewnym momencie tak wielkie przełożenie na rynek, że niektórzy winiarze rezygnowali z własnego stylu i robili wina tak, by smakowały Bobowi. Nazwano to parke-ryzacją wina.

Z punkty widzenia konsumenta uważam, że warto obserwować kilku niezależnych od siebie krytyków i odnosić ich oceny do własnych preferencji. Sam uważam, że mniej ważne jest to jak wysoko/nisko oceniam poszczególne wina, ale co o nich piszę i czy mój przekaz może przybliżyć konsumentowi jakiś region, odmianę, producenta. Czy zachęcę go do podróży, do odkrywania nowych smaków, ale i przeżyć intelektualnych. Dużo bardziej kręci mnie to, że ktoś po lekturze mojego artykułu w „Fermencie”, wysłuchaniu audycji w Radio 357, czy przeczytaniu którejś z książek zdecyduje się np. ruszyć w świat, by przekonać się na własnej skórze, czy miałem rację. Jeśli na degustacji spotykam winomana mówiącego mi: „Pojechałem do winiarni, którą opisał pan w „Rieslingu i tapasach” i przyjął mnie winiarz, o którym tak ciepło się pan wyrażał. Było super!” – czuję się zawodowo spełniony.





# Enolog

Enolog to w skrócie: specjalista od produkcji wina. Aby nim zostać, trzeba ukończyć studia enologiczne (trwają one dwa semestry). Absolwenci takiej szkoły mają szeroką wiedzę związaną z uprawą winorośli, składem i technologią produkcji wina, gatunkami tego napoju oraz potrafią degustować wino. Potrafi rozpoznać gatunek wina, ustalić jego skład oraz właściwości. Gdzie może pracować enolog? Osoba o takim zawodzie może znaleźć zatrudnienie np. przy produkcji wina, w turystyce (np. jako przewodnik wycieczek po szlakach winnych lub winnicach) lub przy sprzedaży wina. Pomoc enologa przydaje się również przy zakładaniu winnicy oraz podejmowaniu decyzji o szczegółach uprawy winorośli, może badać związane z tym nowe technologie, przeprowadzać

badania fizyczne, chemiczne oraz mikrobiologiczne wina, pomagać winiarniom w doborze kupowanego sprzętu, degustować wina na różnych etapach produkcji, a także być konsultantem dla sommelierów oraz handlowców.

Z Trójmiastem związana jest Monika Stępień, enolożka. Obecnie jest doradcą, konsultantem winiarskim w kilku projektach w Polsce. Uczy jak poprowadzić proces produkcji wina od zebranych owoców do finalnej butelki. Ponadto koordynuje wszelkie dokumenty, towarzyszy firmom podczas urzędowych kontroli, prowadzi degustacje.

#### Jak to się stało, że została pani enolożką?

Moja przygoda z winem zaczęła się w 2004 roku od pracy

w Domaine Chandon w Kalifornii jako pracownik obsługujący prasę oraz ważący owoce. Krok po kroku zdobywałam doświadczenie w innych obszarach winiarni, a świat winiarski pochłaniał mnie coraz bardziej. Pracowałam w kilku winiarniach w Napa Valley, ale z czasem brak edukacji w tym kierunku (w Polsce studiowałam zarządzanie i marketing) sprawił, że postanowiłam dowiedzieć się dlaczego w taki, a nie inny sposób dokonuje się prac w piwnicy win, analiz laboratoryjnych itp. Zapisalam się do Napa Valley College i na UC Davis, gdzie zgłębiałam tajniki winiarstwa. Po zdobyciu dyplomu wróciłam do Polski, ale szczerze mówiąc nigdy nie sądziłam, że będę mogła pracować w tym zawodzie w rodzimym kraju.

#### Czy praca, którą pani wykonuje, enologa, jest dla każdego?

Według mnie, jest to praca dla prawdziwych pasjonatów i osób, które mają dobrze wyostrome zmysły. To praca w winnicy i przetwórni o różnych porach roku, w najgorętszym okresie tj. podczas jesiennego winobrania i przerobu winogron - to około trzech miesięcy wytężonej pracy.

#### Co trzeba zrobić, żeby zostać enologiem?

Aby zostać enologiem nie trzeba wyjeżdżać z Polski, choć uważam, że na zagranicznych uczelniach można pozyskać porządną wiedzę, a pracując w regionach z tradycją winiarską zdobyć solidne doświadczenie. U nas w kraju, kilka uczelni prowadzi studia na tym kierunku, głównie podyplomowe.

#### Najciekawsza/najśmieszniejsza anegdota związana z pani pracą brzmi...?

Podczas degustacji, kiedy rozmawiałam o dominujących nutach zapachowych w kieliszku, zapytano mnie: gdzie kupuję aromaty owocowe na przykład wiśni czy truskawki, które potem dodają do wina skoro ono tak pachnie :) Lubię walor edukacyjny mojej pracy i cieszę się, gdy po latach spotykam ludzi, którzy kontynuują winiarską przygodę i zaczynali od win z wyraźnym cukrem resztkowym, a teraz delectują się wytrawnymi winami.





## 20 LAT WSPARCIA I INTEGRACJI

# JUBILEUSZ FUNDACJI INTEGRALIA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**Dwie dekady wspierania różnorodności i otwierania drzwi na rynku pracy. Fundacja Integralia, należąca do Grupy ERGO Hestia, świętuje swoje 20-lecie. Uroczysta gala w siedzibie ubezpieczyciela stała się okazją do podsumowania dwóch dekad wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami, rozmów o inkluzywności na rynku pracy oraz spojrzenia w przyszłość – zarówno fundacji, jak i nowoczesnego podejścia do różnorodności w biznesie.**

18 listopada w siedzibie ERGO Hestii odbyła się gala jubileuszowa z okazji 20-lecia działalności Fundacji Integralia. Uroczystość otworzył Artur Borowiński, prezes Grupy ERGO Hestia, który podkreślił, jak ważną rolę Fundacja odgrywa nie tylko dla sopockiej firmy, ale również dla całego rynku pracy w Polsce. Dagmara Senda, prezeska Fundacji, oraz wiceprezeska zarządu, Daria Uljanicka, przybliżyły historię rozwoju organizacji i przypomniały kluczowe momenty z jej dwudziestoletniej działalności.

- Każdy, kto przypomni sobie, jak dwadzieścia lat temu wyglądał rynek pracy i jego podejście do zatrudnienia osób z niepeł-

nosprawnościami, zda sobie sprawę, jak długą drogę przeszła w tym czasie Fundacja Integralia – podkreśla Dagmara Senda. - Ten rozwój jest inspirującym dowodem, że odpowiednia determinacja pozwala przenosić góry. Teraz naszym celem jest utrzymanie wysokiego i realnego wpływu na firmy oraz otwarcie się na jeszcze więcej osób, które chcą walczyć z wykluczeniem i rozpocząć swoją zawodową przygodę – dodaje.

Podczas gali poznaliśmy także rezultaty III edycji flagowego programu fundacji: „Sprawny staż”, skierowanego do studentów i absolwentów z niepełnospraw-

nościami z całej Polski. W porównaniu do pierwszej edycji programu - liczba firm wzrosła trzykrotnie, ale największy wzrost, bo aż o 450%, nastąpił wśród osób aplikujących. W tym roku w programie wzięły udział takie firmy jak: Accenture, Bayer, Credit Agricole, Deloitte, ERGO Hestia, IKEA, mBank, Orlen, Procter&Gamble, Rossmann, Siemens Healthineers oraz State Street. Podczas uroczystości partnerzy zostali wyróżnieni certyfikatem „Inkluzywnego partnerstwa”. Staż odbyło 29 studentów oraz absolwentów posiadających orzeczenie o niepełnosprawności.

- „Sprawny staż” to jeden z kluczowych projektów Fundacji Integralia. Inspiracją do stworzenia programu były letnie staże organizowane w ERGO Hestii. W 2016 roku zaczęliśmy włączać studentów z niepełnosprawnościami do naszych biur, a pozytywne efekty tej współpracy skłoniły nas do zaimplementowania podobnych praktyk w innych firmach. W ten sposób wpływamy na realizację strategii DEI (Diversity, Equity, Inclusion) w środowisku biznesowym i uczymy pracodawców, jak współpracować w zespole różnorodnym pod względem sprawności – mówi Dagmara Senda.

Chcąc poszerzyć wiedzę na temat współpracy z osobami z niepełnosprawnościami czy szeroko rozumianej inkluzywności w biznesie, zorganizowano wykłady i debaty. O tym, czym jest równość i różnorodność nie tylko w firmach – opowiedziała Janina Bąk, trenerka biznesowa, statystyczka i influencerka.

- Będę mówić o różnorodności szeroko pojętej, tak, żeby niemal każda osoba, która czuła się niezauważona lub nie miała głosu, czuła, że jest usłyszana. Dzisiaj świętujemy 20-lecie Fundacji Integralia i jej działania na rzecz osób z niepełnosprawnościami, ale chciałabym też mówić o nierównościach związanych z płcią, z pochodzeniem, z tożsamością i orientacją, czy wiekiem (po raz pierwszy mamy sytuację, że cztery generacje pracują jednocześnie). Szacuje się, że PKB byłoby wyższe od 3 do 7% po uzyskaniu w danym kraju pełnej inkluzywności osób z niepełnosprawnościami. Gdybyśmy wykorzystywali potencjał tych osób w naszych firmach i na rynku pracy – podkreślała Janina Bąk.

Ponadto odbyła się debata z udziałem, paraolimpijczyka, Michała Kotkowskiego i przedstawicieli biznesu: Małgorzaty Sztabińskiej (Dyrektorki Departamentu HR w ERGO Hestii), Mario Zamarripa (Dyrektora ds. Zrównoważonego Rozwoju w ERGO Hestii), Wojciecha Wali (moge.bo) i Remigiusza Wojciechowskiego (Bayer).

Specjalne podziękowania i wyróżnienia podczas urodzin Fundacji Integralia otrzymali Piotr Maria Śliwicki, inicjator powstania Fundacji, pierwszy prezes ERGO Hestii oraz Monika Truskowska-Bednarek, wieloletnia prezeska Fundacji. Z kolei wyróżnienia przyznano osobom, które szczególnie się zasłużyły w ciągu dwóch dekad jej funkcjonowania: Beacie Wachowiak-Zwara, Darii Uljanickiej, Teresie Adamow, Natalii Kalocińskiej oraz Mario Zamarripa.



powstała w 2004 roku. Jej celem od początku było wspieranie integracji zawodowej osób z niepełnosprawnościami. Przez dwie dekady działania fundacja osiągnęła wskaźnik zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami na poziomie 4% w Grupie ERGO Hestia – dwukrotnie wyższy niż średnia wśród firm zarządzających różnorodnością w Polsce. Na przestrzeni lat fundacja współpracowała z ponad 400 pracodawcami, wspierając inkluzję osób z niepełnosprawnościami na rynku pracy i promując ideę równości i różnorodności w biznesie.

**FUNDACJA INTEGRALIA**

Fot. Krzysztof Nowosielski



Paweł Nikliński, wiceprezes, Targi w Krakowie sp. z o.o.



Lukasz Kuśmierz, doradca klienta, Monika Socha, opiekun architekta, Robert Pietz, doradca klienta, Peka



Piotr Baldyga, kierownik projektu, Michał Żegnałek, head of operation, MP Company



Leszek Tarnawski, prezes zarządu Flint Systems, wyróżnienie w kat. lider innowacji, podkat. mikro i małe przedsiębiorstwo



Magdalena Sroka, posłanka na Sejm RP



Barbara Merchel-Czech, dyrektor Działu Promocji, Agencja Rozwoju Pomorza

Fot. Krzysztof Nowosielski



Michał Stankiewicz, redaktor naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Jan Sikora, Sikora Interiors, profesor ASP



Mirosław Curyło, pomysłodawca Kiaf, Ewa Woch, wiceprezes Targi w Krakowie



Patrycja Szurma-Kisiel, King Wall



Jacek Tyński, Konsul Honorowy Moldawii, Ludwik Szakiel, zastępca dyrektora Departamentu Rozwoju Gospodarczego UMWP, Janusz Jarosiński, Konsul Honorowy Belgii i prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia S.A.



Natalia Hatańska, CEO, założycielka, Head of Foresight infuture.institute



Marcin Duma, prezes Fundacji IBRIS



Marcin Poklewski-Koziełło, Maja Klawitter, Natalia Głowadzka, Marcin Garbacz, SARP Wybrzeże

## TARGI ARCHITEKTURY KIAF

W dniach 14-15 listopada AmberExpo w Gdańsku zgromadziło pasjonatów branży architektonicznej. W programie znalazły się prelekcje i dyskusje, spotkania z producentami oraz dystrybutorami materiałów wnętrzarskich i budowlanych, a także wystawy partnerów wydarzenia.



Aleksandra Pranga, AtlLast.pl, Ines Kosznik



Adam Mikołajczyk, Beata Pratinicka-Camacho, przedstawiciele mBank, sponsora głównego gali, Leszek Bonna, wicemarszałek woj. pomorskiego

## GALA 25. EDYCJI KONKURSU O NAGRODĘ POMORSKĄ GRYF GOSPODARCZY

Po raz kolejny nagrodzono najlepsze firmy naszego regionu. Tegoroczni laureaci konkursu Gryf Gospodarczy to: lider innowacji – mikro i małe przedsiębiorstwo: XTrack sp. z o.o. z Gdańska; lider innowacji – średnie i duże przedsiębiorstwo: Primagran sp. z o.o. ze Stegny, lider eksportu – mikro i małe przedsiębiorstwo: Portman Lights sp. z o.o. z Gdyni; lider eksportu – średnie i duże przedsiębiorstwo: AS-PL sp. z o.o. z Gdańska; lider inwestycji: Farm Frites Poland SA z Łęborka; pomorski start-up: Revobeam sp. z o.o. z Gdańska; lider rozwoju kompetencji: CRIST SA z Gdyni; lider zielonej transformacji: Goodvalley Agro sp. z o.o. z Przechlewa; lider ekonomii społecznej: Gdańska Fundacja Innowacji Społecznej z Gdańska oraz Spółdzielnia Socjalna „Dalba” z Pucka; gmina przyjazna przedsiębiorcom: miasto Gdynia. Gryfia Medialnego zdobyła firma Polski Ziemniak sp. z o.o. z Łęborka. Z okazji jubileuszowej edycji wręczono także specjalne Super Gryfy - wyróżnienia te otrzymały przedsiębiorstwa, które znacząco przyczyniły się do trwałego rozwoju gospodarczego na rzecz Pomorza.



Piotr Frydrychowicz, prezes zarządu firmy XTrack, laureata kat. lider innowacji – mikro i małe przedsiębiorstwo



Ilona Kotowska-Puszek, Katarzyna Klimek, Aldona Małogowska-Szczepaniak, koordynator marketingu, Wolf System



Krzysztof Śliwa, Końskie Group



Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego oraz finaliści kat. lider innowacji – mikro i małe przedsiębiorstwo: Piotr Frydrychowicz, prezes zarządu XTrack, Marcin Starzyński, prezes zarządu Ambient System, Leszek Tarnawski, prezes zarządu Flint Systems



Marcin Sznajder, wiceprezes zarządu Primagran, laureat kat. lider innowacji, podkat. Średnie i duże przedsiębiorstwo



Rafał Lachański, kierownik wsparcia projektowego i BIM, Suprema Eco Solutions



Wojciech Majewski, Iberapol



Mariusz Trzeciak, international area sales manager, Siedle



Beata Pratinicka-Camacho, dyrektorka Oddziału Korporacyjnego ds. MSP, mBank oraz finaliści kat. lider innowacji, podkat. Średnie i duże przedsiębiorstwo: Tomasz Łasica, prezes zarządu ATM Lighting, Sebastian Szczepański, prezes zarządu oraz Katarzyna Mazur, wiceprezes Currenda, Marcin Sznajder, wiceprezes zarządu Primagran, Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego



Kamil Tutaj, członek zarządu Incloud HR, Maciej Kaźmierak, Nowam Group, Dominik Zimakowski, prezes zarządu Portman Lights, wyróżnieni w kat. lider eksportu, podkat. Mikro i małe przedsiębiorstwo



Mieczysław Struk, marszałek woj. pomorskiego, Jakub Rewiński Kierownik ds. Marketingu AS-PL, laureat kat. lider eksportu średnie i duże przedsiębiorstwo, Leszek Bonna, wicemarszałek woj. pomorskiego



Ewa Zielińska, Agnieszka Kosakowska, Elwira Saletis, Kurdyban.pl



Marek Blukacz, kierownik sprzedaży krajowej, Laguna Fabryka Oku



Aneta Śniegowska, doradca biura obsługi projektów, Rafał Kleinschmidt, doradca biura obsługi projektów, Kontakt-Simon



Finaliści kat. lider eksportu średnie i duże przedsiębiorstwo: Ewa Iwaniuk-Nieciukowska, dyrektora finansowy Mostostal Pomorza SA., Marzena Lorkowska, członkini zarządu Dovista Polska, Jakub Rewiński Kierownik ds. Marketingu AS-PL, laureat kat. lider eksportu średnie i duże przedsiębiorstwo



Agnieszka Rodak, prezes zarządu Rumia Invest Park, wyróżnienie w kat. lider inwestycji, Adam Klasa, prezes zarządu Farm Frites Poland SA, laureat kat. lider inwestycji, Paweł Jaszewski, wiceprezes zarządu Rockfin S.A., wyróżnienie w kat. lider inwestycji



Adam Mikołajczyk, dyrektor Oddziału Korporacyjnego mBanku w Gdańsku

Fot. Krzysztof Nowosielski



Piotr Zwoliński, Pepper House, z żoną Anną



Agnieszka Babicz, artystka, szefowie kuchni: Basia Ritz, Restauracja Ritz, Piotr Ciomek, Oberża 86, Łukasz Theus, Vinissimo, Bartosz Kamiński, 1911, Marek Sukienniczak, Luneta&Lorneta, Pałac Ciekocinko, Dominik Karpik, Mercato, Rafał Koziorzemski, Fisherman, Paweł Wątor, Elixir, Marcin Popielarz, Hewelke



Wolfgang Dockerill, Barbara Markiewicz, właściciele L'Entre Villes



Hanna Kąkol, Perfect Consulting, Wolfgang Dockerill, Barbara Markiewicz, właściciele L'Entre Villes, Michał Wolczyk, manager L'Entre Villes

## 10-LECIE RESTAURACJI L'ENTRE VILLES!

22 listopada sopocka restauracja L'Entre Villes obchodziła 10-lecie istnienia. To był wieczór wielu wzruszeń i wspólnych doznań, również tych kulinarnych. Podczas uroczystości serwowane były dania, które specjalnie na tę okazję przygotowali trójmiejscy szefowie kuchni wyróżnieni gwiazdką przewodnika Michelin Guide. Charakteru wydarzeniu dodała wystawa niszej biżuterii Soul Bijou by Jola Słoma & Mirek Trymbulak a doznania muzyczne zapewniła wokalistka Agnieszka Babicz-Stasierowska oraz muzyk Dawid Rybicki. Wydarzenie poprowadziła Hanna Kąkol.



Łukasz Wysocki, Gdańska Organizacja Turystyczna, z żoną



Maciej Dobrzyński, Akademia Gastronomiczna, z żoną



Piotr Gierowski, z żoną



Dariusz Wójtowicz, Work In Group, Michał Wolczyk, L'Entre Villes



Bartłomiej Barski, Sopocka Organizacja Turystyczna, z żoną



Sławomir Hahn, Barbara Markiewicz, L'Entre Villes



Adam Ostojka, AE Solution, Marika Podias-Ostojka, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Marcin Marczak, Invilla, z żoną



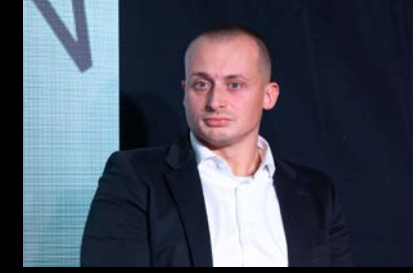
Pawło Dmochowski



Hanna Kąkol, Perfect Consulting, Michał Wolczyk, manager L'Entre Villes



Dagmara Senda, prezeska Fundacji Integralia



Wojciech Wała, założyciel i właściciel firmy mogę.bo



Małgorzata Sztabiński, dyrektorka Departamentu HR, Ergo Hestia



Mario Zamarripa, dyrektor ds. ESG, Ergo Hestia

## 20-LECIE FUNDACJI INTEGRALIA

Fundacja Integralia, należąca do Grupy Ergo Hestia, obchodzi swoje 20-lecie. Z tej okazji zorganizowano uroczystą galę, podczas której zaprezentowano m.in. rezultaty III edycji flagowego programu fundacji - „Sprawny staż”. Fundacja Integralia wspiera osoby z niepełnosprawnościami, pomaga im odnaleźć się na rynku pracy, a pracodawców uczy inkluzywnego podejścia.



Remigiusz Wojciechowski, head of Bayer GBS Gdańsk



Michał Kotkowski, paraolimpijczyk



Agnieszka Zborowska, koordynatorka programu „Sprawny staż”



Przedstawiciele firm uczestniczących w programie „Sprawny staż”, od lewej: Magdalena Galant-Bielecka, Accenture, Ergo Hestia, Magdalena Moszkowska, Siemens Healthineers, Remigiusz Wojciechowski, Bayer; na środku: Dagmara Senda, prezeska Fundacji Integralia, Artur Borowiński, prezes Ergo Hestii



Izabela Lepie-Migdalska, architekt/partner, Jems Architekci



Marcin Sadowski, architekt/partner, Jems Architekci



Renata Zakrzewska, project manager, Vastint Poland



Tomasz Okuszeko, project manager, Vastint Poland

## GDYNIA WATERFRONT – NOWA PRZESTRZEŃ W SERCU MIASTA

21 listopada odbyło się uroczyste otwarcie drugiego etapu inwestycji Gdynia Waterfront, realizowanej przez firmę Vastint. Kompleks, położony w prestiżowym rejonie Skweru Kościuszki i Basenu Prezydenta, harmonijnie łączy nowoczesną architekturę z modernistycznym dziedzictwem miasta. Przestrzeń zaprojektowano tak, by była przyjazna dla mieszkańców, pracowników i turystów, stając się integralnym elementem tkanki miejskiej Gdyni. Dzięki staranności inwestora, Gdynia Waterfront stała się jednym z najbardziej atrakcyjnych miejsc na mapie miasta, oferując nową jakość życia i pracy w wyjątkowym otoczeniu.



Janusz Tybuszewski, project manager, Vastint Poland



Joanna Kwiatkowska, marketing manager, Vastint Poland



Wojciech Pytlík, firma handlowa Vica

Fot. Krzysztof Nowosielski



Ewa Sowińska, biegły rewident, Eso Audit,  
Magdalena Rzeszotalska, head of sustainability & ESG, Polpharma S.A.



Alicja Skonieczna, prezes zarządu Gdańskiej Fundacji Rozwoju  
Gospodarczego



Karolina Staszewicz, sustainability manager, ERGO Hestia



Mario Zamarripa, dyrektor ds. ESG, Ergo Hestia

### 13. FORUM INICJOWANIA ROZWOJU

13. edycja wydarzenia odbyła się w pod hasłem: Zespoły jutra - nie zmienimy świata w pojedynkę za nami! W Instytucie Kultury Miejskiej w Gdańsku spotkali się przedstawiciele biznesu, organizacji pozarządowych i instytucji publicznych, by rozwijać międzysektorową w obszarze celów zrównoważonego rozwoju i odpowiedzialności społecznej. Po raz 10. zostały wręczone granty w ramach FIR, a cztery organizacje pozarządowe z Pomorza otrzymały możliwość realizacji swoich projektów społecznych.



Monika Hinc, head of human resources, Scalac, Up Foundation,  
Jowita Twardowska, Up Foundation



Andrzej Romaniuk, partner biznesowy HR, IKEA



Małgorzata Petru, diversity & inclusion manager, BNP Paribas Bank,  
CEO Fundacja Po Pierwsze Edukacja



Agata Dutkowska, założycielka Latającej Szkoły



Jacek Kukier, Jan Buczkowski



Jolanta Czernicka-Siwecka, Fundacja Iskierka,  
Iwona Sierżputowska, Fundacja Hospicyjna



Łukasz i Alicja Stolarczyk, Jerzy Kobylński



Magda Beneda, Atelier Magda Beneda

### PREMIERA 10. EDYCJI LIMITOWANEGO KALENDARZA AUTORSKIEGO

19 listopada spotkaliśmy się w Olivia Business Centre na dorocznym wernisażu Magdy Benedy związany z premierą limitowanego, autorskiego kalendarza na rok 2025. To już 10 spotkanie z artystką i jej pracami. W tym roku cały dochód przeznaczony został na rzecz Centrum Opieki Wychnieniowej przy Fundacji Hospicyjnej w Gdańsku oraz Fundacji Iskierka. Wieczór uświetniła degustacja win z portfolio wine baru Mielżyński.



Robert Mielżyński, właściciel Mielżyński Wine Spirits Specialties



Marcin i Luiza Skwierawscy, Jolanta Czernicka-Siwecka, prezes Fundacji Iskierka, Patrycja Stec, Fundacja Iskierka



Sonią Świętek-Kolisnyk, Dmytro Kolisnyk



Magdalena Kilian, Jarosław Pietrzak

# blugrass

FEEL THE NEW  
FEEL THE NEW

## KREATYWNE MIEJSCE SPOTKAŃ,

strefa nieoczywistych wydarzeń,  
scena muzyczna,  
nowoczesny koncept kulinarny.



### Zarezerwuj stolik!

Codziennie od 13:00 do 22:00

Nadchodzące wydarzenia

**Sylwester** - 3 nieszablonowe oferty

**Tango Life Show** - koncert walentynkowy

Dołącz do naszego newsletter

i dowiedz się o planowanych wydarzeniach i nowościach w menu.

Blugrass, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54 (Radisson Blu Hotel, Sopot)

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



Fot. Krzysztof Nowosielski



Justyna Jakubczyk, trenerka sprzedaży B2B i Customer Experience



Miloż Wojtyna, Uniwersytet Gdański



Paweł Korycki, wiceprezes sprzedafirme.com, Marta Mokska, CEO O4 Coworking, Grzegorz Borowski, CEO Infoshare



Jadwiga Kosińska, dyrektor projektu Stocznia Cesarska Development



Jakub Jakubowski, Krzysztof Król, Jarosław Śmigiel, Ultra Relations



Martyna Czarnobaj-Borowska, Karolina Rymarczyk, O4 Coworking, organizatorki LeadWell



Bogusław Wiecek, pełnomocnik zarządu, Olivia Centre, Ewa Nowicka, dyrektor sprzedaży Olivia Home, Marta Mokska, CEO O4 Coworking



Dorota Stawicka, Anna Świtaj-Zawadka, Monika Marczak-Kwiecińska, Bayer



Jarosław Śmigiel, Ultra Relations

## STOCZNIA CESARSKA DEVELOPMENT PREZENTUJE PIERWSZĄ ZABUDOWĘ MIESZKANIOWĄ

Rozpoczyna się budowa pierwszych obiektów mieszkanowo-usługowych na terenach postoczniowych w Gdańsku. Stocznia Cesarska Development otrzymała pozwolenie na budowę, a realizacja projektu ruszy w przyszłym roku. Po sukcesie dwóch rewitalizacji zabytkowych budynków, spółka kontynuuje transformację obszaru, łącząc jego industrialne dziedzictwo z nowoczesną architekturą.



Bartłomiej Oleś, Kristin Wikström, Head of People, Aleksandra Kubiak, recruitment & people advisor, Dagmara Zellma, Volue

## KONFERENCJA LEADWELL

Konferencja LeadWell zorganizowana w Olivia Centre przez O4 Coworking zgromadziła ekspertów i liderów, którzy spotkali się by wymienić doświadczenia i inspiracje z zakresu przywództwa. To była prawdziwa burza mózgów!



Karolina Pertkiewicz, dyrektor gdańskiego oddziału Funk International Polska



Andrzej Nawrocki, prezes zarządu Stowarzyszenia Strażników Pamięci Stoczni Gdańskiej



Piotr Lorens, architekt Miasta Gdańska, Jakub Bładowski, właściciel Roark Studio



Michał Szymański



Katarzyna Horsten-Szemro, co-founder & business coach, GrowthTailo, Peter Horsten, chief growth officer, GrowthTailo



Nel Berezowska, Up2You, Bartłomiej Brach, management consultant, brightlight

# #we are company mp



Karolina Kolosowska, talent & business partner, Driving HR, Karolina Rymarczyk, O4 Coworking



Ania Mikians, managerka projektów i wydarzeń, Karolina Rymarczyk, O4 Coworking



Lech Guzowski, culture designer & advisor, Anna Mattos, Talent Value, Katarzyna Kwiatkowska, CEO Smart People



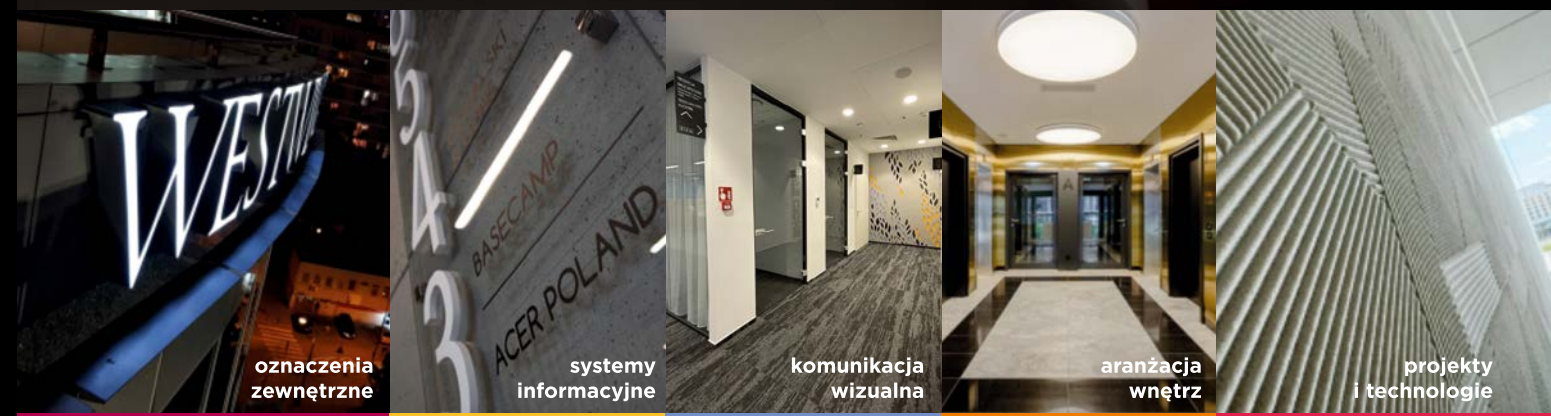
Joanna Bojarska, CEO, HR Solutions Group Ltd., Katarzyna Kwiatkowska, CEO Smart People, Lech Guzowski, culture designer & advisor, Maciej Kotarski, dyrektor Olivia Centre



Maciej Kotarski, dyrektor, Olivia Centre, Kazimierz Chudoba, head of sales, O4 Coworking



Reclaw Rafał, dyrektor Działu Bezpieczeństwa, Olivia Centre



al. Krakowska 26, 05-090 Janki  
www.mpcompany.pl



Fot. Krzysztof Nowosielski





DS AUTOMOBILES

Zdunek

# DS7 DAŻENIE DO DOSKONAŁOŚCI JEST PODRÓŻĄ



Poznaj połączenie elektrycznego komfortu ze spalinową mocą w modelu DS 7. Wybierz jedną z trzech wersji zespołu napędowego (Hybryda plug in 225 KM, AWD Hybryda plug in 300 KM lub AWD Hybryda plug in 360 KM) wykorzystującego innowacyjne technologie z Formuły E.

DS ZDUNEK | Ul. Miątki Szlak 35, 80-717 Gdańsk | Tel. 534 105 104 | [www.ds-zdunek.pl](http://www.ds-zdunek.pl)