

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 1 (2025)



AGATA GRENDA

MAM W GŁOWIE WIELKI ROZMACH

TRENDY W DESIGNIE - OKIEM TRÓJMIEJSKICH PROJEKTANTÓW
XAWERY ŻUŁAWSKI: „W KINIE JESTEM OUTSIDEREM”
TRÓJMIEJSKIE SKLEPY Z WINAMI - EUROPA GÓRĄ!
GDZIE NA SAUNĘ W TRÓJMIEŚCIE?

W 2024 roku trójmiejski oddział Partners International pośredniczył **238 transakcjach**. Poniżej przedstawiamy najciekawsze z nich:



12 000 000 ZŁ *Sold*

REZYDENCJA OGRODY TESORO
Suchy Dwór

Transakcja: **Off market**
Powierzchnia: **550 m²**
Czas sprzedaży: **9 miesięcy**
Obsługa strony kupującej i sprzedającej

Agent prowadzący: **Adam Dubiella**



3 000 000 ZŁ *Sold*

APARTAMENT
- RYNEK PIERWOTNY
Wzgórze Bernardowo, Gdynia

Powierzchnia: **146 m²**
Czas sprzedaży: **10 miesięcy**
Obsługa strony kupującej

Agent prowadzący: **Filip Olszewski**



3 600 000 ZŁ *Sold*

DOM WOLNOSTOJĄCY
- RYNEK PIERWOTNY
Straszyn, os. Monolit

Powierzchnia: **260 m²**
Czas sprzedaży: **15 miesięcy**
Obsługa strony kupującej

Agent prowadzący: **Marcin Dydecki**



11 377 500 ZŁ *Sold*

DZIAŁKA KOMERCYJNA
Gdynia

Powierzchnia: **1 ha**
Czas sprzedaży: **18 miesięcy**
Obsługa strony kupującej

Agent prowadzący: **Jakub Zarzecki**



4 400 000 ZŁ *Sold*

MIESZKANIE
Gdańsk, os. Botanica Jelitkowo

Transakcja: **Off market**
Powierzchnia: **100 m²**
Czas sprzedaży: **20 miesięcy**
Obsługa strony kupującej i sprzedającej

Agent prowadzący: **Jakub Zarzecki**



2 950 000 ZŁ *Sold*

DOM (BLIŹNIAK)
Gdańsk Oliwa

Transakcja: **Off market**
Powierzchnia: **151 m²**
Czas sprzedaży: **6 miesięcy**
Obsługa strony kupującej i sprzedającej

Agent prowadzący: **Filip Olszewski**

Welcome to *our world of* unique properties
and smart agents



Partners International to ekspercka, wielokrotnie nagradzana agencja z **30-letnim doświadczeniem na rynku nieruchomości premium**. Swoją ofertę kierujemy do wymagających Klientów pragnących kupić, sprzedać lub wynająć luksusowe nieruchomości w Polsce i za granicą, do pasjonatów prestiżowych wnętrz, doceniających design, piękno i komfort. **Zapraszamy do współpracy.**



Winner of Luxury Lifestyle Awards
in category Best Real Estate Agency
in Poland



Find your perfect agent on
www.partnersinternational.pl
or call +48 790 801 306



Tel. 539 693 223
www.lesnasonata.pl



GOTOWE MIESZKANIA W SERCU GÓRNEGO SOPOTU

Tuż przy granicy z Trójmiejskim Parkiem Krajobrazowym, czekają na nowych właścicieli gotowe apartamenty.

To idealne miejsce zarówno do zamieszkania na stałe, jak i do zakupu jako swój "second home". Otoczona zielenią, trasami spacerowymi i rowerowymi inwestycja oferuje komfort i bliskość natury w jednym z najpiękniejszych zakątków Sopotu.



Zamieszkać lub zainwestuj

w Sopocie!

CORDIA



ULICA HAFFNERA, NAJLEPSZY ADRES W SOPOCIE

W samym sercu tętniącego życiem Sopotu tworzymy wyjątkową, kameralną oazę spokoju, gdzie codzienność nabiera zupełnie nowego wymiaru. Haffnera Residence dzieli od pięknej plaży zaledwie 500 metrów, a otoczenie szumu fal i kojącego szelestu liści tworzy idealne warunki do odpoczynku.

To miejsce może stać się Twoim nadmorskim domem albo doskonałą inwestycją na przyszłość.



Tel. 586 005 450
www.haffneraresidence.pl





FELIETON

- 8 OD NACZELNEGO
- 10 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 12 ZBIGNIEW CANOWIECKI - I ZNOWU WYBORY O WSZYSTKO
- 14 ALE NUMER!
- 16 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 18 AGATA GRENDA - MAM W GŁOWIE WIELKI ROZMACH

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIEJSKI INSTASTORY - @KAROOLGDANSK

PODRÓŻE

- 30 PAZNAUN - BIAŁA PRZYSTAŃ
- 34 KASHUBIAN LODGE & SPA - KASZUBSKIE SIEDLISKO W DUCHU SŁOW

KULINARIA

- 36 KAMIL SADKOWSKI – SMUKŁE ŻĄDZE
- 38 TRÓJMIASTO NA ROŚLINNYM SZLAKU

DESIGN

- 42 JAKĄ PIĘKNĄ SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 44 DO ŻYCIA I TWORZENIA
- 48 TRENDY 2025 OKIEM PROJEKTANTÓW
- 54 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW - HORYZONT
- 56 MADE IN 3CITY - MATYŁDA CERAMIKA – UROK I GROTESKA

MODA

- 60 PARTY TIME!

ZDROWIE I URODA

- 64 SAUNOWE RYTUAŁY TRÓJMIASTA
- 70 NIEDZIELNE POBUDKI Z THERA WELLNESS
- 72 MINI LIFT TWARZY W KLINICE MEDISSIMA

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 74 DLA PRZYJACIÓŁ: KACHU
- 78 CZŁOWIEK, KTÓRY NAUCZYŁ KAMIEŃ ŚPIEWAĆ
- 80 XAWERY ŻUŁAWSKI - W KINIE JESTEM OUTSIDEREM
- 86 MIĘKKIE CIAŁO BOGA, CZYLI „ANATOMIA CISZY”
- 88 STOSUNKI NA SZCZYCIE - WIĘCEJ NIŻ FARSA
- 90 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 92 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 98 BAIC 7 - WSZYSTKO W STANDARDZIE
- 102 VOLKSWAGEN ILTIS - NIE TAKI ZNOWU TCHÓRZ

BIZNES

- 106 Z SZACUNKIEM DLA HISTORYCZNEJ ZABUDOWY
- 108 MIESZKANIE Z DRUGIEJ RĘKI - WIELKI POWRÓT RYNKU WTÓRNEGO?
- 112 WITA77 - GDAŃSK NA WŁASNYCH ZASADACH
- 114 EUROPA GÓRĄ - TRÓJMIEJSKIE SKLEPY Z WINAMI

KRONIKA PRESTIŻU

- 120 BAL KARNAWAŁOWY KLUBU BIZNESU OGNIWO SOPOT
- 121 KONFERENCJA LIDERZY BIZNESU, ZMIENIAJ, ROZWIJAJ, ZWYCIĘŻAJ.
- 121 „STOSUNKI NA SZCZYCIE” PREMIEROWO W GDAŃSKU

nr 1/2025 (169) www.prestiztrojmiasto.pl



READY, SET...
sales



FORUM
GDAŃSK

Gdańsk, Targ Sienny 7

www.forumgdansk.pl

W KULTURZE CHODZI O CZŁOWIEKA

Ten styczeń jest wyjątkowo szary. Niewzruszony, jakby na przekór naszej tęsknocie za czymś więcej. Budzi się leniwie w półmroku i kładzie spać w dokładnie tym samym odcieniu. I pewnie prędko nic się w tej materii nie zmieni. Nie ma się co oszukiwać, chyba wszyscy jedziemy na rezerwie. W tych monochromatycznych tygodniach, jeśli coś ma kolor, to na pewno kultura. Muzyka trafia do nas głębiej, seriale oglądamy bez wyrzutów sumienia, a kina kuszą premierami, jakby chciały wynagrodzić nam niedobór słońca. Jednak na piedestale zimowych antidotów stawiamy coś, czego doświadczymy się z bliska, co rezonuje z tobą twarzą w twarz – namacalną sztukę, bo to ona zawsze zaskakuje najbardziej, szczególnie jeżeli stoi za nią człowiek, którego wizja wykracza daleko poza teatralne deski.

Okładkę styczniowego numeru poświęciliśmy na przekór wszechobecnej szarości, postaci wyjątkowej – Agacie Grendzie, dyrektorze Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego – kobiecie, która swoją energią niemal rozsadza ramy tradycyjnego zarządzania instytucją kultury. Agata Grenda objęła teatr w wyjątkowych okolicznościach – po śmierci profesora Jerzego Limona, założyciela i wizjonera, który zresztą ponad dekadę temu, był bohaterem naszej okładki. Wtedy mówiliśmy o marzeniach, które udało się spełnić. Dziś, z Agatą Grendą, rozmawiamy o tym, jak te marzenia kontynuować w zmieniającej się rzeczywistości. W końcu teatr to nie tylko sztuka, ale też zarządzanie ludźmi, relacjami, finansami. A w przypadku naszej bohaterki – również niekończącą się walką o coś więcej. Więcej widzów, więcej środków, więcej przestrzeni na eksperymenty. „W kulturze chodzi o człowieka, całego, ze wszystkimi jego odcieniami” – w tych kilku słowach zawiera się cały sens jej podejścia do teatru, sztuki i życia.

Ten akcent na człowieka, na jego obecność i emocje, uderzył mnie szczególnie mocno kilka dni później. Stojąc w foyer Ołowianki, otulona blaskiem odbijającym się od wielkich przeszkleń wychodzących na Motławę, zinterpretowałam na swój sposób to, o czym mówiła bohaterka naszej okładki. Po koncercie rozpoczął się istny bal. Bal Gdański. Po prawej stronie, na niewielkiej scenie, kapela grała, to co stare i dobre – Wodecki, Majewska, ABBA... Każdy utwór rozbrzmiewał z taką naturalnością, jakby tylko tu, w tamtej chwili, mógł brzmieć naprawdę. Stałam na środku, w lekkim zawieszaniu, a wokół mnie wirowały setki srebrnych głów – idealne obroty, elegancja i ta niewymuszona kultura osobista, które z jednej strony budziły podziw, a z drugiej... odrobinę zazdrości. Każdy gest, każda wymiana spojrzeń zdawała się wyrażać coś więcej. Obserwując ich, miałam nieodparte wrażenie, że jestem świadkiem czegoś, co powoli zanika w codziennym życiu. Ta dbałość o detale – od idealnie wyprasowanych koszul po delikatne ruchy dłoni w tańcu – to obraz świata, w którym liczył się nie pośpiech, a sposób, w jaki przeżywa się chwile. Poczulałam ogromny podziw. Tak wielki, że na moment zapominałam o muzyce, patrzyłam na ludzi, którzy zdają się być ostatnimi strażnikami dawnej szkoły życia – tej, w której człowiek wiedział, jak cieszyć się chwilą, z klasą i bez nadęcia.

Nie mam wątpliwości, że niezależnie od formy – teatru, balu, koncertu czy wystawy – kultura absolutnie zawsze sprowadza się do ludzi. Do ich historii, emocji, do tego, jak ją tworzą i jak z niej czerpią. To właśnie ona, niczym niewidzialna nić - łącząca, przypominając, że choć każdy z nas odbiera ją inaczej, wszyscy potrzebujemy jej jednakowo.



W Prestiżu kultura jest czymś więcej niż dodatkiem – to zdecydowanie jeden z naszych najważniejszych fundamentów. W tym numerze przyglądamy się niezwyklej wystawie w Muzeum Miasta Gdyni, która odkrywa przed nami Kazimierza „Kacha” Ostrowskiego. Rozmawiamy z reżyserem Xawerym Żuławskim, który będąc spadkobiercą niepokornej tradycji, deklaruje: „Nie dam się złapać w żadne sidła”. A na deser zostawiamy Wam recenzje spektakli i zapowiedzi, które ożywiają kulturalne przestrzenie Trójmiasta, udowadniając, że w czasach, gdy szarość zdaje się dominować, kultura jest naszym najpiękniejszym kontrapunktem. Zapraszamy do lektury!

Klaudia Krause-Bacia

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

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

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

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek

MS
GROUP

Wydawca:
MS Group Sp. z o.o.
al. Grunwaldzka 56 lok. 202
80-241 Gdańsk
NIP: 9571059132

Prezes:
Michał Stankiewicz,
stankiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska,
tel. 791 971 399

Reklama i promocja:
Krzysztof Nowosielski,
tel. 533 200 779
Aleksandra Staruszkiewicz,
tel. 606 603 416
Ewa Rozbicka,
tel. 508 178 869

prestiz



WYŚLUGI



TNTA

LUSTRO

Biznes

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) sprzętu zakupionego z użyciem kredytu ratalnego oferowanego przez Bank. Szczegóły w salonach iSpot i na ispot.pl.

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

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

iSpot Matarnia Park Handlowy
ul. Żłota 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



Premium
Reseller



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. Współwłaściciel niezależnej wytwórni kaset magnetofonowych ISKRA Cassettes. Najmłodsze dziecko to nowe wcielenie Rudego Kota pod nazwą KOT w Gdańsku.

BYĆ RENCISTĄ!

Od pewnego czasu nie obchodzę swoich urodzin, gdyż uważam że jest wiele lepszych momentów w moim życiu aby się nimi cieszyć. Zwykle są one niespodziewane i zawsze w małym gronie lub samotności. Celebrowanie urodzin jest niczym innym jak usilnym reżyserowaniem szczęśliwych momentów życia. Nie kupuje tego choć szanuję.

Kilka lat temu oznajmiłem wszystkim, że skończyłem 75 lat i mam prawo już nie otrzymywać życzeń urodzinowych ani tym samym organizowania przyjęć. Nie jestem też beneficjentem zaskakujących niespodzianek, które miały już swoje pięć minut, ale też się wytraciły. Dziś bardziej zastanawiam się czy nie ogłosić wszystkim, że mam już 95 lat i raczej lada dzień umrę, więc proszę wszystkich o spokój i nie dzwonienie do mnie z pierdołami ani innymi propozycjami. Niczego już nie potrzebuję, spadku raczej się nie spodziewam, moje życie zostało poukładane i się spełnia. Brakuje tylko pełnego spokoju. I tu następuje kropka. Emerytura brzmi okropnie. Żle mi się to zawsze kojarzyło. Filmowy „Czterdziestolatek” wówczas był wyglądającym sześćdziesięcioletkiem, a emeryt starcem. Taki mam obraz przed oczami z tamtych lat. Ale w wywołanym do tablicy „Czterdziestolatek” była taka scena, kiedy nauczyciel rozdał uczniom formularze i kazał napisać kim chcieliby zostać w przyszłości. Otóż większość uczniów odpowiedziała klasycznie, że chcą być: szatnierzami, kelnerami, recepcjonistami, taksówkar-

zami, windziarzami w hotelu Forum, a jedna z uczennic trenerką boksu. Ale jeden z nich, niejaki Włodarski napisał, że chciałby zostać rencistą. Zatrzymajmy się zatem chwilę nad tą nad wyraz przemyślaną decyzją. Bo jak później Włodarski wyjaśnia, bycie rencistą reprezentuje postawę „full of live”, do której przyznają się również hipisi, w kontrze do zupełnie przeciwnego systemu wartości, którego domeną jest rywalizacja. Według Włodarskiego i jego rodziny, której wszyscy członkowie są rencistami mają czas zastanowić się nad sobą, często nawiązują kontakt z przyrodą i są wolni od pogoni za karierą. Mają też czas na spacer, czytanie książek i słuchanie płyt. Jednym słowem są pogodni i szczęśliwi, niemal wolni od wszelkich trosk. Dlatego tak bardzo chciałem zostać rencistą. Powiem więcej, w wieku 16 lat bardzo chciałem mieć 20, co chyba nie dziwi nikogo, gdyż szesnastolatek ma naprawdę przerąbane w życiu. Nie może ani legalnie zajarać, ani się napić i nawet z dziewczynami musi uważać, aby w przedwczesną szkodę nie wejść. Jako dwudziestolatek chciałem już bardzo stać się trzydziestolatkiem, co już chyba nie było normalne. Wszak trzydziestolatekowie dla dwudziestolateków byli prawdziwymi starcami. Kiedy już zostałem tym trzydziestolatkiem bardzo się rozczarowałem, ale wiedziałem że czterdziestka tuż tuż i spokojnie przeczekałem. I wiecie drodzy państwo, że gdzieś ta scena z „Czterdziestolatek” musiała zasiać w mojej głowie tę postawę, którą dawno już wdrożyłem

w życie, ale wciąż nie mogę powiedzieć że jestem pełnoprawnym rencistą. Myślałem nawet o upozorowaniu własnej śmierci, co byłoby szybkim rozwiązaniem wszystkich problemów, ale chyba przybyłoby ich moim bliskim. Niemniej co jakiś czas korci mnie jakiś kontrolowany samobój, patrząc na to wszystko dookoła. Tak więc izolacja od społeczeństwa będąc wciąż jego członkiem to dziś najwyższy poziom życia. To życie kontrastowe pomiędzy tym co widzimy i co o nim czytamy, a tym co sami przeżywamy dzięki byciu rencistą w bezpiecznej izolacji. Jak to wszystko osiągnąć? Najlepiej rodzinie, ale scena z „Czterdziestolatek” od początku pachniała fikcją. Chciałbym jedynie dodać, że w tym kontekście bycie rencistą a bycie rentierem to dwa różne byty. Rentier w pewnym sensie jest osobą wyluzowaną, ale jednak żyje z odsetek od zgromadzonego kapitału. W moim odczuciu przedmiotowy rencista to osoba wciąż aktywna zawodowo i mająca wpływ na otoczenie, ale nie jest podporządkowana narzucanemu nam rytmowi życia. Rencista wybiera i akceptuje tylko to co jest dla niego najprzyjemniejsze, choć nie jest hedonistą. Wszak naprawianie świata może być przyjemne, rezygnując dla przykładu z niepotrzebnych przedmiotów, ale otaczając się pięknem tylko sobie znanego otoczenia. Nawet nie wiecie państwo jak jest mi dobrze kiedy co roku nie dzwonią do mnie dziesiątki osób z życzeniami, które w trzech czwartych byłyby tylko obowiązkiem narzucanym przez system przesadnych wartości.

6 LAT
GWARANCJA
MAZDY

MAZDA3

W LIMITOWANEJ AKCJI SPECJALNEJ

Niezrównane japońskie rzemiosło, podporządkowane jednemu celowi - dostarczyć Ci czystej przyjemności z prowadzenia. Poznaj dynamiczną Mazdę 3 M Hybrid zrodzoną z sztuki i z pasji japońskich mistrzów Takumi. Ciesz się dynamicznym prowadzeniem oraz wyjątkowym komfortem w każdej podróży, dzięki zastosowaniu najwyższej jakości materiałów.



JUŻ OD 647 ZŁ NETTO/ MIESIĘCZNIE*

BMG GOWOROWSKI

GDAŃSK | Elbląska 81A, tel. +48 58 322 22 80 | www.mazda-gdansk-goworowski.pl

GDYNIA | Łużycka 9, tel. +48 58 660 49 00 | www.mazda-gdynia-goworowski.pl

*Drivalia Lease Polska Sp. z o.o. Oferta leasingu dotyczy wybranych wersji samochodów osobowych marki Mazda i jest skierowana wyłącznie do przedsiębiorców. Rata 1099 zł netto: okres obowiązywania umowy 24 miesiące; czynsz inicjalny 15% ceny pojazdu, 23 miesięczne raty. Roczny limit km: 15000. Wyliczenie ma charakter przykładowy i zostało przygotowane w oparciu o cenę katalogową, a ostateczna wysokość raty i powyższych danych liczbowych uzależniona jest od faktycznej oferty cenowej konkretnego dealera oraz terminu złożenia zamówienia. Szczegółowe warunki leasingu określone są w umowie. Zawarcie umowy jest uzależnione od oceny zdolności finansowej klienta. Akcja ograniczona w czasie. Akcja nie łączy się z wszelkimi innymi trwającymi akcjami handlowymi dla modelu Mazda CX-60 z rocznika 2023, organizowanymi przez Mazda Motor Poland sp. z o.o. Niniejszy materiał nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego i ma charakter wyłącznie informacyjny. O szczegóły zapytaj Dealera.

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa, energii oraz emisja CO2 (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 5,3-6,5 l/100 km oraz 118-133 g km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na mazda.pl

mazda.pl

CRAFTED IN JAPAN



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”.



I ZNOWU WYBORY O WSZYSTKO

Pisząc swój felieton 20 stycznia analizuję kolejny spadek notowań Koalicji Obywatelskiej i jej kandydata na prezydenta RP Rafała Trzaskowskiego. Swoje żniwo sondażowe zbiera, wielokrotnie podnoszony przeze mnie, brak polityki informacyjnej rządu i koalicji 15 października, brak rzecznika rządu, codziennych informacji, bieżących i jednoznacznych komentarzy z jednego wiarygodnego rządowego źródła. Dlatego w przestrzeni publicznej zagnieżdża się każdy zły przekaz, a o nowych przedsięwzięciach gospodarczych, sukcesach i inwestycjach informacji brak, albo ich prezentacja jest słaba merytorycznie lub amatorka co do formy, najczęściej w wydaniu któregoś z ministrów lub koalicjantów. Autorytet premiera i jego gołym okiem widoczna determinacja oraz aktywność na X-sie już nie wystarcza.

I co z tego, że pracowity i kompetentny minister prof. Adam Bodnar przedstawi kolejny raport o szalbierstwach, tuszowaniu przekrętów i mataczeniu w sprawach prokuratorskich przez poprzednio rządzących, kiedy pada proste pytanie: ile aktów oskarżenia znalazło się w sądach? Wszyscy zdajemy sobie sprawę, że proces wymierzania sprawiedliwości musi trwać, ale nie chce się wierzyć, że nikogo dotychczas nie można było postawić przed sądem. Wydawało się nam, że przewiny rządzących były tak oczywiste, że wielu z nich powinno już odsiadywać wieloletnie wyroki. Rośnie przekonanie, że w przyszłości staną przed sądem jedynie wykonawcy poleceń głównych sprawców zdemolowania systemu państwa prawa i wielu instytucji gwarantujących nam przestrzeganie zasad praworządności i demokracji.

W okresie rządów PiS wszyscy widzieliśmy i komentowaliśmy bezceremonialne korzystanie przez kandydatów Zjednoczonej Prawicy z pieniędzy państwowych i spółek Skarbu Państwa w trakcie kampanii wyborczych, które odbywały się przy nachalnej jednostronnej propagandzie mediów publicznych. Odebranie PiS-owi dotacji na najbliższe lata wydawało się naturalną konsekwencją. Nic jednak takiego dotychczas się nie stało. Nawet przedstawiciele obecnej koalicji w PKW dziwnie się zachowują i asekurują ponieważ PiS straszy, że jak wróci do władzy to pociągnie ich do odpowiedzialności karnej.

Wytrychem do tłumaczenia niemocy i różnych niespełnionych obietnic stał się Prezydent RP. Oczywiście jest, że nieprzychylny obecnej koalicji Andrzej Duda proponowane ustawy będzie wetował, ale to nie powinno zniechęcać do ich przedstawiania przez rząd i uchwalania przez Sejm RP. Inaczej rodzi się podejrzenie, że rządzący nie mają nawet pomysłu jak rozwiązać problemy o których mówili podczas kampanii wyborczej. Obowiązkiem polityków jest więc przygotowywanie i prezentowanie społeczeństwu ustaw wprowadzających ich obietnice i zapowiedzi w życie, bez względu na postawę i decyzje prezydenta. Wystarczy popatrzeć na długą listę ustaw zawetowanych przez Prezydenta Aleksandra Kwaśniewskiego na początku swojej drugiej kadencji i to ustaw kluczowych dla wówczas rządzących, w tym ustawy uwłaszczeniowej, repywatyzacyjnej czy tak zwanych ustaw prorodzinnych.

Obecna sytuacja wpływa nie tylko na wizerunek rządu, ale również zmniejsza szanse kandydata Koalicji Obywatelskiej w wyborach prezyden-

kich. Dzisiaj zadajemy rządzącym pytanie: czy obecna koalicja chce utrzymać władzę i konsekwentnie nadal naprawiać Polskę? Jeżeli tak, to musi wyrwać społeczeństwo, w tym swoich zwolenników z postępującego zniechęcenia i wygrać wybory prezydenckie. Są to bowiem wybory o wszystko, o naszą przyszłość, bezpieczeństwo i pozycję w Europie. I jak twierdzi red. Jerzy Baczynski z tygodnika „Polityka” w przypadku przegrania wyborów prezydenckich przez przedstawiciela koalicji demokratycznej może nastąpić przekreślenie wyborów z 2023 roku i zmanowanie cudu 15 października, cudu frekwencyjnego związanego z wielką falą społecznego oburzenia, która wyrwała PiS-owi władzę. Mamy bowiem świadomość, że bez poparcia Prezydenta RP, którego wybierzemy w maju 2025 roku, nie będzie można przeprowadzić żadnych istotnych zmian w funkcjonowaniu naszego kraju. A na dalsze pogłębianie chaosu prawnego i zapaści polskiego sądownictwa nie ma społecznego przyzwolenia. Skrajny i kompromitujący nasz kraj jest przykład dotyczący wątpliwości, która Izba Sądu Najwyższego i jaki skład sędziowski ma uznać wybory prezydenckie za ważne.

Polki i Polacy są zawsze gotowi do publicznego zademonstrowania jak ważne jest dla nich wspólne działanie i konsolidacja społeczeństwa wokół wartości. Swoją hojnością podczas Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy zawsze dajemy sygnał złym ludziom, że nasze pieniądze wolimy przeznaczać na ratowanie i leczenie chorych dzieci niż finansowanie ludzi specjalizujących się w sianiu nienawiści. I nadal wtarzajmy za K.I. Gałczyńskim: „Gdy wieje wiatr historii, ludziom jak pięknym ptakom rosną skrzydła, natomiast trzęsą się portki pętkom”.



młyn
RESTAURACJA

KULINARNE DZIEŁA SZTUKI

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

ALE NUMER!

12 LAT 

ma trwać budowa nowego osiedla na terenach Międzytorza w Gdyni. Inwestycja zakłada powstanie nowoczesnej dzielnicy, w której znajdą się budynki mieszkalne, biura oraz przestrzeń usługowa. Za realizację projektu odpowiadają spółki PKP i Semeko, a także deweloper Vastint, który dołączył do przedsięwzięcia, wnosząc swoje doświadczenie oraz wsparcie w realizacji tego ambitnego planu. Docelowo Międzytorze ma stać się nowoczesnym centrum miejskim.

 **60** MLD ZŁ

zostanie przeznaczona na budowę pierwszej w Polsce elektrowni jądrowej. Projekt, który zyskał strategiczne znaczenie dla krajowej energetyki, zakłada powstanie nowoczesnej instalacji w miejscowości Lubiawo-Kopalino na Pomorzu. Inwestycja ma być współfinansowana przez partnerów z USA. Rozpoczęcie prac budowlanych, czyli wylanie tzw. „pierwszego betonu jądrowego”, przewidziano na 2028 rok, a zakończenie budowy pierwszego bloku planowane jest na 2035 rok. Łącznie pod budowę elektrowni zarezerwowano obszar o powierzchni 688 hektarów, z czego lasy zajmują aż 542 hektary.

 **600** TYS.

gości odwiedziło gdańskie ZOO w 2024 roku, oprócz tego odbyło się tu 337 lekcji dla blisko 8600 uczniów, pojawiły się nowe pawilony i kolejni egzotyczni mieszkańcy. Na świat przyszło wiele osobników, w tym niezwykle cenna ara zielona, czworaczki kapi-bary i młody lutung jawański. Co więcej, gdański ogród zoologiczny w minionym roku obchodził swoje 70 urodziny, a samica pingwina o imieniu Kokosanka zwyciężyła w międzynarodowym konkursie na Pingwina Roku.

OK. **400** MLN ZŁ 

rocznie może trafić na Pomorze, jeśli ustawa metropolitalna dla obszaru Gdańsk, Gdyni i Sopotu zostanie przyjęta. Środki te miałyby wesprzeć rozwój regionu, poprawę infrastruktury oraz jakość życia mieszkańców. Projekt ustawy, który od dawna czeka na realizację, zakłada utworzenie metropolii na wzór tej funkcjonującej na Śląsku. Władze lokalne podkreślają, że takie rozwiązanie przyniosłoby korzyści zarówno dla największych miast regionu, jak i dla gmin sąsiadujących.

18-WIECZNY 

ilustrowany dziennik podróży autorstwa Christiana Gabriela Fischera, trafił do Biblioteki Politechniki Gdańskiej. Rękopisy te dokumentują podróże po Europie Zachodniej z lat 1727-1731 i stanowią świadectwo epoki Oświecenia, zarówno w zakresie rozwoju nauki, jak i kultury. Jest to część unikalnej serii zatytułowanej „Itinerarium Gerlach Fischeranum”, obejmującej szczegółowe opisy podróży Nataniela Jakuba Gerlacha, spisane przez jego nauczyciela i mentora. Nowo pozyskany VII tom dołączył do już posiadanych ośmiu tomów tego niezwyklego zbioru.

200 OSÓB 

rozpoczęło Nowy Rok od tradycyjnego morsowania. W Gdańsku do wody weszło 120 uczestników, w Sopocie 37, a w Gdyni 42. Wydarzenie było organizowane przez Gdański Klub Morsów, Stowarzyszenie Morsy Gdyńskie im. Jana Bobczyka oraz Sopotki Klub Morsów. Najmłodszy uczestnik miał 6 lat, natomiast najstarszy 91.

 **32,5** MLN ZŁ

planuje pozyskać Sopot ze sprzedaży dwóch miejskich działek w 2025 roku, jak przewiduje budżet miasta. Jedną z nich to parking przy ul. Chopina, którego sprzedaż budzi emocje, ponieważ w tym miejscu przed wojną mieścił się Dom Polski - ważne centrum dla sopockiej Polonii. Lokalni aktywiści domagają się jego odbudowy lub upamiętnienia ludzi tamtych czasów. Drugą działką jest teren między budynkami przy ul. Haffnera.

1 ZŁ 

za każdy kilogram ubrań – to kwota, jaką można otrzymać w ramach nowego systemu, mającego na celu wspieranie recyklingu odzieży. System ten zyskał na znaczeniu, ponieważ od 1 stycznia 2025 roku zaczął obowiązywać zakaz wyrzucania odzieży do odpadów zmieszanych. Dlatego w Gdyni – w Pomorskim Parku Naukowo-Technologicznym – uruchomiono specjalny punkt, który umożliwi mieszkańcom miasta oddanie niepotrzebnych ubrań, a te następnie przekazywane są fundacjom charytatywnym.

FEEL THE BEAT OF LOVE

Hard Rock
CAFE

GDAŃSK

**KOLACJA WALENTYNKOWA,
LIVE MUSIC, SIP & PAINT,
EVENTY, SPEED DATING**

**Zadzwoń lub
napisz do nas!**

gdansk@hardrockcafe.pl
+48 668 360 485

Sprawdź nasze
wydarzenia



NOWE MIEJSCA



BUTIK POP-UP NESPRESSO

W centrum handlowym Forum Gdańsk pojawił się pierwszy na Pomorzu Butik Pop-up Nespresso, przyciągający miłośników kawy, szukających bogactwo intensywnych smaków i aromatów. Inauguracja zakończyła się sukcesem, goście mieli możliwość spróbowania czarnych naparów, a także porozmawiać z ekspertami. Jednak to nie koniec atrakcji – do 14 lutego w galerii działa specjalna strefa degustacyjna, gdzie czekają specjały Nespresso oraz fachowe porady dotyczące parzenia kawy

1. piętro, Targ Sienny 7, Gdańsk



CINNAMOUR CAFE

Szukasz wyjątkowego miejsca na słodką chwilę? W Sopocie otworzyła się kawiarnia, która jest prawdziwym rajem dla miłośników słodkich wypieków, szczególnie tych z cynamonem. Kawiarnia specjalizuje się w tworzeniu różnorodnych cynamonów i kardamonów, zachwycających zarówno wyglądem, jak i smakiem. Wszystkie wypieki są przygotowywane na miejscu ze świeżych składników, co gwarantuje wysoką jakość. A to wszystko w bliskiej okolicy nadmorskiej promenady, po jakiej można się przejść wraz z kawą i ciastkiem...

Grunwaldzka 33, Sopot

SZTUKA MIĘSA

Miejsce łączące kulinarną perfekcję z artystycznym duchem. Zachwyca eleganckim połączeniem klasyki i nowoczesności, tworząc idealną przestrzeń na rodzinne obiady, spotkania w gronie przyjaciół czy biznesowe rozmowy. Menu to uczta dla miłośników mięsnych specjalności, przygotowywanych z najwyższej jakości składników i podawanych w formie cieszącej oko i podniebienie. Dopelnieniem są autorskie drinki i bogaty wybór piw. Atmosferę wzbogacają dzieła lokalnych artystów i klasyczne reprodukcje, które dodają wnętrzu kreatywnego charakteru. To więcej niż restauracja – to przestrzeń, gdzie smaki, sztuka i radość wspólnego biesiadowania łączą się w niezapomniane doświadczenie. Tu sztuka ma smak!

Grunwaldzka 10, Sopot

SZTUCZKA

Sztuczka to nie tylko nazwa, to swoisty symbol pewnej ery polskiej gastronomii. Jako jedna z pierwszych w kraju, wprowadziła gości w świat fine diningu, oferując autorskie menu i niezwykle doznania kulinarne. Miejsce to zdobyło uznanie zarówno gości, jak i krytyków kulinarnych. Wyróżnienia w przewodnikach takich jak Gault & Millau świadczą o wysokiej jakości oferowanych dań. A teraz ta kultowa restauracja założona przez braci Wałęsów, otwiera się ponownie po kilkuletniej przerwie, jednak tym razem w Gdańsku.

Stara Stocznia 20/9, Gdańsk



SERWIS OSOWA

Nowy
autoryzowany
serwis samochodowy
marek:



PROMOCJE SERWISOWE ZIMA 2025

ZIMOWY BILANS AUTA
129 ZŁ BRUTTO

AKCESORIA NA ZIMĘ
-15%

OPONY ZIMOWE
OPONY CAŁOROCZNE

I CENY SPECJALNE

*Promocje obowiązują do 31.03.2025 r.

tel. 585 525 525
ul. Odyseusza 20, Gdańsk



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

Serwis otwarty:
pn-pt 7:30–17:00
sobota: 9:00–14:00

SERWIS OSOWA



AGATA GRE^NDA

MAM W GŁOWIE WIELKI ROZMACH

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Dużo słucham i dużo mówię. Jestem demokratyczna. Niecierpliwa, ze zbyt dużą ilością pomysłów, które wszystkich doprowadzają do szału – mówi o sobie Agata Grenda, dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. I choć zdarza jej się wchodzić w ścianę (dosłownie!), nie zatrzymuje się w biegu po realizację marzeń.



Pani Agato, miałam pytać panią o Gdańsk, ale chyba zaczniemy od Krakowa.

A to dlaczego?

W Krakowie dzieją się ostatnio rzeczy przełomowe, przynajmniej dla kultury.

Rzeczywiście, nie tak dawno temu usłyszeliśmy, że dziennikarze pracujący w jednej z krakowskich rozgłośni radiowych zostali zwolnieni z pracy, ponieważ zastąpiła ich sztuczna inteligencja. Ale chyba nie do końca udał się im ten „eksperyment”, przynajmniej jeśli chodzi o ocenę społeczną.

No właśnie. Jak to jest ze sztuczną inteligencją w kulturze? Jako dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, ale też konsumentka kultury na pewno ma pani na ten temat różne refleksje.

Patrzę na to z ciekawością, ale też z pewnym niepokojem. Gdyby to miało sięgnąć szerzej, to mówimy już o poważnym niebezpieczeństwie. Przyszłość, że pomysł wydał mi się tak absurdalny, że w pewnym momencie myślałam nawet, że to jest jakaś akcja reklamowa.

Gdyby tak rzeczywiście było, to byłaby to wyjątkowo udana akcja.

Tak, przez kilka dni wszyscy o tym mówiliśmy, dowiedzieliśmy się o istnieniu tej rozgłośni, niektórzy nawet, z czystej ciekawości, zaczęli przełączać się na program prowadzony przez boty. Pomyślałam sobie – co za niesamowita kampania! Wciągnięto w to dziennikarzy, nie będzie ich przez jakieś dwa tygodnie, a za miesiąc dowiemy się, że to wszystko było ukartowane. Trochę jakby nas ostrzegali: zobaczcie, jakby to było, gdyby nas nie było.

No i zobaczyliśmy. Tylko że ludzie naprawdę dostali wypowiedzenia. Ktoś im rzeczywiście powiedział – już was nie potrzebujemy, możemy zrobić „radio” bez ludzi.

...i właśnie ten pomysł dostał „czerwoną kartkę” od słuchaczy. Pod apelem o przywrócenie do pracy tych dziennikarzy podpisało się tysiące ludzi. Bo kiedy idziemy na koncert, do kina czy teatru, to chcemy jednak kontaktu z człowiekiem, ludzkiej wrażliwości. Z jednej strony sztuczna inteligencja wydaje się wszechmocna jeśli chodzi o mierzalną inteligencję, w tym sensie na pewno jest o wiele „mądrzejsza” od nas. Z drugiej strony jednak – czym będą dla nas spektakl, audycja czy debata absolutnie pozbawione ludzkiej wrażliwości, poczucia humoru, bez tego cynizmu, złośliwości, bez wszystkich „smaczków”, które nadają przeżyciom pewną temperaturę, specyficzny koloryt? Jeżeli chodzi o poziom intelektualny takiej debaty, to być może AI jest to w stanie zrobić trzy razy lepiej od nas. Natomiast czy jako odbiorczyni kultury jestem tylko tym zainteresowana.? Ja jednak lubię chemię między ludźmi, więc nawet nie do końca mam ochotę wyobrazić sobie taki scenariusz, że nagle ludzie tracą pracę w branży kultury na rzecz sztucznej inteligencji. Ta wizja mnie przerasta, trochę nie mieści mi się w głowie, ale na razie po prostu przypatruję się temu, co się dzieje.

A może wjedzie nam w kulturę taki walec i porozjeżdża wszystko, cały ten porządek, który znamy, i może nawet, jak się okazuje, trochę go lubimy..?

Nawet jeśli wjedzie, to ja myślę, że to się gdzieś zatrzyma, że będzie jakiś bunt. Ciągle chcę w to wierzyć.

W co dokładnie pani wierzy?

Że widzowie, czytelnicy, użytkownicy szeroko rozumianej kultury po prostu się zbuntują i powiedzą - nie chcemy tego, botów używajcie sobie do doskonalenia różnych rzeczy, sprawdzajcie nawet, jak to jest w „sztucznym” radiu przez miesiąc, dwa, może nawet miejcie sobie jednego takiego „redaktora”, ale na dłuższą metę tak się nie da. Bo przecież w kulturze chodzi o człowieka, całego, ze wszystkimi jego odcieniami.

A posłuchałaby pani audycji prowadzonej przez nieżyjącą Wisławę Szymborską?

Z tego, co słyszałam, Michał Rusinek i fundacja opiekująca się prawami do spuścizny po Wisławie Szymborskiej wydali zgodę na ten radiowy eksperyment. Być może potraktowali to jako żart. Ja doskonale znam i cenię Michała Rusinka, on z kolei znał naszą noblistkę na tyle dobrze, żeby wiedzieć, jakie ona miała poczucie humoru i że, być może, weszłaby w ten żart od razu, może świetnie by się nim bawiła. I chcę mu ufać, gdy twierdzi, że Wisława Szymborska na pewno nieźle sama by się uśmieiała. Ale prawda jest taka, że nie wiemy tego na pewno. To jest bardzo grząski grunt.

Pani pozwoliłaby, żeby ktoś użył pani głosu do eksperymentów ze sztuczną inteligencją?

Nie, ja bym nie chciała, żeby ktoś przerażał mój głos i żeby sobie robił takie żarty przy jego użyciu, chyba, że ja sama wpadnę na taki pomysł. Ale czy to nie byłoby dziwaczne...? Chyba jednak wolę mówić swoim własnym głosem.

Czy w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim jest – lub będzie - przestrzeń na tego typu eksperymenty?

Tak, to się już dzieje. Ale tak jak powiedziałam, to są właśnie eksperymenty z formą, bawimy się tym i w żadnym razie nie polegamy na potencjale AI jako alternatywie człowieka. W listopadzie było u nas spotkanie z Tadeuszem Dąbrowskim, wybitnym trójmiejskim poetą – i to spotkanie poprowadziła sztuczna inteligencja. To twórca z międzynarodową karierą, jego wiersze regularnie drukuje „New Yorker”, ukazują się również w „Paris Review”, „Neue Zürcher Zeitung” czy „Frankfurter Allgemeine Zeitung”. Właśnie wydał nową książkę i sam zaproponował nam taką formę spotkania.

Nie mieliście żadnych obaw?

Zgodziliśmy się na tę propozycję, ale chwilę potem wybuchła ta afera w Krakowie, więc kiedy teraz o tym myślę, to mam różne refleksje.

Jakie?

Wprawdzie w związku z tym konkretnym spotkaniem nikogo nie zwolniliśmy, ale też nikomu nie daliśmy pracy. Byłam bardzo ciekawa tego spotkania, autor przygotował je we współpracy z nami. W sumie to trochę tę sztuczną inteligencję obśmialiśmy, a z drugiej strony rzeczywiście okazało się, że jest wybitnie intelektualnym rozmówcą, co poeta potraktował z przymrużeniem oka. Może dołożyliśmy więc swoją cegiełkę do tego szaleństwa?

Czy na teatralnej scenie jest miejsce dla hologramów?

To też już się dzieje! Awatary już „pracują” na scenach. Mój znajomy opowiadał mi o koncercie, na którym występowały tylko i wy-

Może w jakimś przypadku hologram mógłby pojawić się jako pewnego rodzaju ciekawostka, natomiast nikogo nie zwolniłabym z teatru tylko dlatego, żeby na stałe zastąpić go wytworem AI.





łącznie hologramy – to koncert „Abba Voyage” w Londynie. Proszę sobie wyobrazić, że osoba, która z nim była nie zorientowała się, że nie poszła na koncert prawdziwych artystów! Nawet zdziwiła się, że wiekowi już muzycy mają dalej siłę, żeby tak grać, że nieźle wyglądają i że grają długie koncerty 3 razy w ciągu jednego dnia! W samym teatrze natomiast od dawna mamy już rozmaite projekcje video...

...które jednak nie są równoznaczne z zastępowaniem prawdziwych aktorów hologramami.

To prawda. Ale ujmując rzecz bardziej generalnie – technika idzie do przodu, ona jest także po to, żebyśmy wykorzystywali jej nowinki, wprowadzali na scenę jakieś ciekawe rozwiązania. Jeżeli mogą mieć jeden hologram, awatara albo wykorzystać sztuczną inteligencję jako część jakiegoś performatywnego działania, to chętnie jej użyję od czasu do czasu. To jest część naszej rzeczywistości, a teatr opisuje przecież rzeczywistość! Jeśli natomiast zapyta mnie pani, czy zastąpiłabym aktorów takimi hologramami, odpowiadam: nie! Może w jakimś przypadku hologram mógłby pojawić się jako pewnego rodzaju ciekawostka, natomiast nikogo nie zwolniłabym z teatru tylko dlatego, żeby na stałe zastąpić go wytworem AI.

Z pewnością jesteśmy w przełomowym momencie, jeśli chodzi o myślenie o sztuce czy

kulturze jako takiej. Czy pani podpisałaby list w obronie zwolnionej z MOCAK-u Maszy Potockiej?

Nie podpisałabym..

To znaczy, że nie jest pani żal tej „kulturowej rozrzutności”? Takiego określenia użyto właśnie w liście w obronie zwolnionej z krakowskiego MOCAK-u Maszy Potockiej, przypomnijmy, że sąd potwierdził w swoim orzeczeniu stosowanie przez nią mobbingu wobec swoich podwładnych. List podpisało wiele osób ze świata kultury i sztuki.

Problem polega na tym, że bycie wybitną kuratorką czy wizjonerką w danej dziedzinie sztuki czy w ogóle w danej dziedzinie czegośkolwiek nie ma nic wspólnego z umiejętnością zarządzania ludźmi. Gdyby Maszę Potocką oskarżono w jakimś piśmie o to, że nie zna się na sztuce, że jest beznadziejną kuratorką, to oczywiście takiego listu również bym nie podpisała, bo to zwyczajnie nie jest prawda. Ona ma absolutnie ogromne zasługi dla rozwoju polskiej sztuki współczesnej. Ale przecież w jej zwolnieniu nie o to chodzi. To jest konsekwencja jej nieumiejętności zarządzania i budowania relacji z zespołem

Sztuka to jest bardzo intymna przestrzeń, także dla tych, którzy w niej „robią”.

Bo kultura całkowicie zanurza się w ludzkich



emocjach, zwłaszcza na planie filmowym czy w teatrze nieustannie jesteśmy na skraju czyjejś granicy. Jest przecież ciało, dotyk, mamy reżysera, często młodych aktorów i aktorki, są emocje, płacz, śmiech i to wszystko się miesza na scenie i w kulisach. Teatr na pewno jest pod tym względem szczególnie wrażliwym miejscem, ale to może być problem każdej instytucji kultury, gdzie pozwalamy sobie na więcej i naturalnie musimy być ze sobą bliżej, choćby po to, żeby finalnie stworzyć dzieło. W takim układzie nie może być mowy o przemocy czy molestowaniu. Ja w ogóle sobie nie wyobrażam pracy w miejscu, w którym ktokolwiek z moich pracowników boi się przyjść z jakimś problemem, ma przed rozpoczęciem dnia odruchy wymiotne albo widząc mnie, zastyga. To jest dla mnie absolutnie niemożliwe. W teatrze my jesteśmy wszyscy po imieniu, robimy sobie różne żarty, ja je zresztą chętnie opisuję w mediach społecznościowych.

Słyszałam też, że nie boi się pani zarządzania i zdecydowanych reakcji...

Jeżeli czegoś od swoich pracowników wymagam, to umiem to wyegzekwować. Co nie zmienia faktu, że możemy razem iść na imprezę i świetnie się bawić. Mamy XXI wiek, trzeba dostrzegać zmiany, jakie zachodzą, zwłaszcza w sposobie zarządzania instytucjami. Dziwię się też, że szefowie czasem nie mają instynktu samozachowawczego. A jeśli ktoś nie czuje, że zaczyna przekraczać granicę między surowością, a zwykłym dręczeniem, niech sobie poczyta przepisy i spróbuje się do nich zastosować. Mamy dziś zarządzenia, szkolenia, systemy antymobbingowe, tam jest wszystko czarno na białym. Ja i moi pracownicy mamy takie szkolenia regularnie, zapraszam do ich przeprowadzania firmy zewnętrzne, żebyśmy mieli jakiś obiektywny, bezstronny punkt odniesienia. Chyba trzeba być niespełna rozumu, żeby próbować być przemocowym szefem i jednocześnie nie wiedzieć, jakie za to grożą konsekwencje...

A jednak to się ciągle dzieje. Może niektórzy po prostu nie doświadczyli nigdy żadnych konsekwencji, bo „taki mamy klimat”?

Witamy w patriarchalnym świecie!

Bernardo Bertolucci nakręcił wybitne „Ostatnie tango w Paryżu”, ale młodziutka Maria Schneider została na planie praktycznie zgwałcona przez Marlona Brando, który „umówił się” na ten spontaniczny aktorski akt z reżyserem...przy śniadaniu. Przyplącała to zdrowiem i życiem, bo nigdy nie podniosła się z traumy po tym wydarzeniu. Michael Jackson, Roman Polański, długo można by wliczać...

Ani geniusz, ani genialne dzieło, które ktoś stworzył, nie usprawiedliwiają drastycznych metod pracy czy podłości w życiu prywatnym, tym bardziej, jeśli mówimy o ciężkich przestępstwach, o naruszeniu czyjegoś zdrowia. Przemoc emocjonalna to też jest gruby kaliber. Problem w tym, że w naszym kraju przez lata taką przemoc uważano za coś normalnego, akceptowano ją, to było absolutnie normalne, że szef jest bogiem, że szefa się boimy, zwłaszcza, jeśli był wystarczająco charyzmatyczny. Bo wiele charyzmatycznych osób nie jest rzeczywiście wybitnych, ale mają siłę, mają władzę. Ja też jestem ekstrawertyczką z bardzo silnym charakterem i wiem, jak kuszące byłoby użycie przemocy tylko po to, żeby się lepiej poczuć, choć chyba wyłącznie pozornie. Władza jest uzależniająca i fajnie smakuje.

Lubi ją pani?

W jakimś sensie tak. Ale chyba bardziej lubię to, że mogę być czasem decyzyjna nie pytając nikogo o zdanie, że mogę sobie coś wymyślić i to zrealizować. Nie kręci mnie władza nad ludźmi, ale lubię ich prowadzić do wspólnego celu. Ale do tego trzeba mieć też do siebie zdrowy dystans, umieć żartować z siebie samego. Kiedy ja mam zbyt dobre samopoczucie na własny temat, moi pracownicy natychmiast mnie sprowadzają na ziemię jakimś żartem albo złośliwością – i to jest fantastyczne, to wprowadza do naszych relacji zaufanie.

Ma pani dystans do siebie?

O to trzeba zapytać moich pracowników (śmiech)! Ja chcę wierzyć, że mam, bo z moim charakterem mającej nieustanne przygody ekstrawertyczki nie mogłabym nie mieć! Ale żartować z siebie możemy dopóty, dopóki praca jest wykonana. Kiedy ktoś notorycznie „zawala”, wtedy ja nie jestem już taka przyjemna.

Bywa pani „nieprzyjemna”?

Powiedziałabym raczej, że jestem konsekwentna. Ale tak, potrafię być nieprzyjemna, jak ktoś mi – mówiąc językiem mojej córki – ściemnia.

Jaką dyrektorką Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego jest Agata Grenda?

Trudne pytanie. Odpowiedź pewnie nie będzie obiektywna, wszyscy lubimy myśleć o sobie lepiej niż myślą o nas inni.

Spróbujmy, mimo wszystko.

Na pewno jestem bardzo otwarta. Dużo słucham i dużo mówię. Jestem demokratyczna. Niecierpliwa, że zbyt dużą ilością pomysłów, które wszystkich doprowadzają do szału. Myślę, że jestem kreatywna i pomysłowa. No i szybka, czasami aż za szybka, ale tego nauczył mnie Nowy Jork, w którym mieszkałam 7 lat. Wiem, że nie wszyscy za mną nadążają. W pracy śmieją się ze mnie i mówią, że ja nie potrzebuję asystentki w pracy, tylko asystentki życia (śmiech). Wie pani, ja oczywiście nadążam za sobą w sensie intelektualnym, ale fizycznie...

Nie rozumiem..?

Zdarza mi się na przykład wchodzić w ścianę, potykam się o spadające rzeczy, rozlewam kawę...Nigdy nie miałam profesjonalnych testów, ale myślę, że mam po prostu wszystkie możliwe objawy ADHD i ono tak właśnie niesie mnie przez życie. Ciągłe słyszę: skąd masz tyle energii, jak ty to robisz, nigdy nie przestajesz, do tego jeszcze biegasz...

No dobrze, ale co panią w tym biegu zatrzymuje? Bo przecież nie można biec bez wytchnienia.

Uczę jogi i ćwiczę jogę, prowadzę zajęcia nawet tu, w teatrze. To jest moja druga strona, która mnie trzyma na ziemi i daje mi spokój, każe mi się zatrzymać. No i śmiech, ja się bardzo lubię śmiać!

Co panią rozśmiesza?

Rzeczywistość! Do tego lubię dowcip abstrakcyjny, czasem czarny humor. Mnie jest generalnie bardzo łatwo rozśmieszyć, łatwo jest zrobić mi żart, bo jestem absolutnie naiwna, jestem pierwsza do bycia ofiarą żartów. Jako szefowa dużej instytucji kulturalnej jestem też... mistrzynią gaf.



Pracowała pani w placówce dyplomatycznej, ta cecha mogła nastęrczać tam problemów...

Bo to nie są takie gafy profesjonalne, raczej sytuacyjne. W ich obronie mogę powiedzieć, że często bywają czynnikiem rozładujących napięcia.

A co z pracownikami? Pyta ich pani czasem, jak się czują w pracy?

Oczywiście! Raz w tygodniu mamy briefingi, mówimy sobie, co się wydarzyło, co trzeba poprawić, zbieramy też informacje od kasjerów, pytamy ich np. na co widzowie narzekali, co im się podobało etc. Ale to jest też taki moment, w którym jak coś ma wypłynąć, to prędzej czy później wypływa. Zdarza mi się zmieniać pracownikom stanowiska w obrębie organizacji. Zdarzyło mi się usłyszeć, że ktoś chciałby odejść. A potem się okazało, że jest po prostu z jakichś powodów chwilowo nieszczęśliwy z takim, a nie innym zakresem i charakterem obowiązków, które ma, czy w relacjach z kolegami. Czasami wystarczy trochę skierować energię w inną stronę, zmodyfikować pracę, porozmawiać o relacjach, czasem pomediować. Jeżeli w czymś jestem silna w tej robocie, to w łączeniu kropek, tj. w łączeniu ludzi z projektami, ludzi z ludźmi – to jest na pewno moja mocna strona.

Kiedy obejmowała pani to stanowisko po śmierci prof. Jerzego Limona, czego się pani bała?

Mam nadzieję, że nie zabrzmi to butnie, ale ja się w pracy niczego nie boję. Naprawdę. Ja się boję chyba tylko mojej mamy (śmiech). Oczywiście żartuję, a mamę serdecznie pozdrawiam! Ale na poważnie – kiedy mam jakieś zadanie do wykonania, jedyną osobą, której muszę coś udowodniać jestem ja sama. Zmierzenie się z legendą profesora Limona było onieśmielającym doświadczeniem, natomiast ja nie mam i nie miałam kompleksu w zakresie swoich umiejętności i doświadczenia. Nigdy nie próbowałam być drugim profesorem Limonem, bo jest to po prostu niemożliwe. Jestem o pokolenie młodsza, jestem magistram, a nie profesorem. No i jestem kobietą.

A to ma jakieś znaczenie? Dla koleżanki pytam (śmiech)...

Myszę, że to miało i ma ogromne znaczenie. Mieliśmy męczyznę koło 70-ki, profesora z ogromnymi zasługami, wizjonera, który dokonał absolutnie wielkiej rzeczy, doprowadzając do budowy Teatru Szekspirowskiego w Gdańsku. No i pojawiła się młodsza o ponad 20 lat kobieta, z zewnątrz, o nieporównywalnie mniejszej naukowej randze. Naturalnie takiej osobie przypatrujemy się z większą nieufnością i niepewnością. Gdybym objęła to stanowisko również jako 70-letni profesor płci męskiej to jestem przekonana, że ta nieufność, zwłaszcza na początku, byłaby mniejsza. Na początku trochę mnie to onieśmielało, ale od razu wiedziałam też, że muszę wymyślić własną drogę i własny pomysł na prowadzenie tego teatru. Nasz teatr to spełnione marzenie jego założyciela i bardzo ważne jest, żeby tego marzenia nie podeptać.

No i jak przyjął panią Gdańsk?

Wspaniale! Ale może też dlatego, że Profesor Limon był ze mną w rozmowach i chciał, jeszcze zanim niespodziewanie zabrał go

covid, abym przejęła po nim zarządczą pałeczkę. Dostałam więc kredyt zaufania. Przyjście z zewnątrz jest mimo wszystko, moim zdaniem, o wiele łatwiejsze niż objęcie stanowiska będąc ze środowiska lokalnego. Co prawda nie ma się żadnych przyjaźni i kogoś, kto może pomóc, ale nie ma się też wrogów. Lubię mówić, że jest się wtedy opowieścią o samym sobie, od nas zależy, co zaprezentujemy światu, jaką wizję siebie stworzymy. Często myślę tak o przeszkodach, to mi się bardzo przydaje, bo Gdańsk to jest czwarte miasto, w którym mieszkam, zobaczymy czy ostatecznie (śmiech).

Przez kilka lat mieszkała pani w Nowym Jorku.

Tak, byłam tam dwukrotnie, najpierw w latach 2006 – 2011, pracowałam jako wicedyrektorka Instytutu Kultury Polskiej. Po ponad pięciu latach wróciłam i wygrałam konkurs na dyrektorkę departamentu Kultury w Urzędzie Marszałkowskim w Poznaniu. W 2015 roku wyjechałam ponownie na tę placówkę, tym razem jako dyrektorka, krótko przed „dobrą zmianą” w Polsce...

I po półtora roku została pani odwołana, razem z ambasadorami Ryszardem Schnepffem w USA i Marcinem Bosackim w Kanadzie.

Tak, nowa władza wymieniała kadry, tak wielu ekspertów w kulturze straciło wtedy pracę... A Instytuty Polskie zmieniły kurs działania – zamiast docierać do opiniotwórczych środowisk w danym kraju i budować dobry wizerunek Polski, zaczęły po prostu zajmować się budowaniem elektoratu na przyszłe wybory i docierać wyłącznie do Polonii. Dobry aspekt tego odwołania - ponad 30 wybitnych osobowości amerykańskiej kultury podpisało list protestacyjny w mojej obronie, mam go do dziś i jestem z niego szalenie dumna.

Poradziła sobie pani po powrocie.

No pewnie! Wie pani, że z profesorem Limonem wierzyliśmy w szczególnego rodzaju magię?

..?

Lubiliśmy wierzyć, że świat nas słucha, tak jak słuchają nas inni ludzie i kiedy głośno wypowiadamy rzeczy, o których marzymy, to jakbyśmy informowali świat, gdzie zmierzamy. Oczywiście, to się samo nie zadzieje, bo jeżeli nic w tym zakresie nie robimy i nie pracujemy ciężko, to nic się nie wydarzy. Ale jeśli chcemy realizować marzenia, to świat nam pomaga i ja w to wierzę. Profesor Limon mawiał: „Jeżeli nawet to jest sen, to chciałbym, żeby mnie z tego snu nie budzono”. Bardzo lubię ten cytat.

Gdyby pani miała teraz głośno powiedzieć, czego pragnie Agata Grenda, co by to było?

Żeby nie było wojny, żebyśmy nadal żyli w kraju pokoju. Z całą resztą naprawdę damy sobie radę.

A czego pragnie dyrektorka GTS?

Widzów tak życzliwych jak dotychczas. I dużo pieniędzy dla teatru (śmiech)! Jak będę miała więcej pieniędzy, to będziemy grać większe rzeczy, zapraszać bardziej znaczące teatry, większe produkcje i po prostu będziemy robić więcej. Ja mam w głowie wielki rozmach!



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.

@karoolgdansk

Obserwuj

Człowiek orkiestra – gotuje, filmuje, fotografuje. Pasjonują go niedostępne miejsca, które chętnie pokazuje w swoich kadrach. Ponad wszystko jednak zajmuje go tematyka marynistyczna. Co sfotografowałby Karol Przybyła, gdyby mógł zrobić tylko jedno zdjęcie?

Nazywam się Karol Przybyła.

Jestem szefem kuchni w restauracji w Gdańsku, dziennikarzem video w jednym z portali, a także współtwórcą kanału na YouTube @Spottersi.

Urodziłem się w Głogowie, **na co dzień mieszkam** w Gdańsku.

Robię zdjęcia, aby pokazać, świat jaki nas otacza, a jednocześnie sam lepiej go poznać. Fotografuję przede wszystkim marynistykę (latarnie morskie, porty, statki) ponieważ kocham morze, ale zdarzają się też kadry natury czy architektury.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim pokazanie miejsc i obiektów niedostępnych, do których aby wejść i zrobić zdjęcie, trzeba uzyskać odpowiednią zgodę.

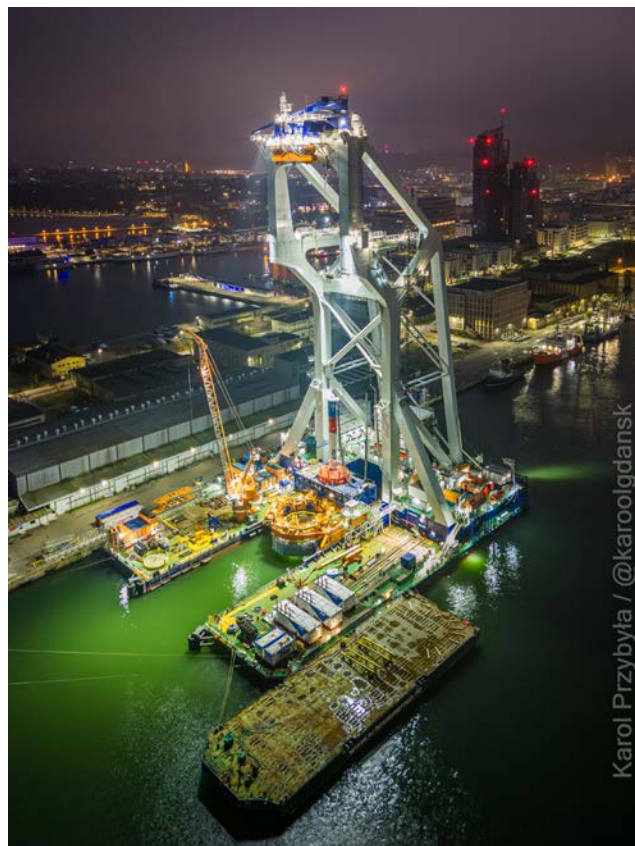
Instagram służy mi do szukania inspiracji i lokalizacji ciekawych miejsc oraz pokazywania moich niektórych kadrów.

Gdybym mógł zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym Titanica.

Z Trójmiastem łączy mnie rodzina, dom, praca i pasja do fotografowania morza.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: Port w Gdyni, Port w Gdańsku i Stocznia Remontowa.

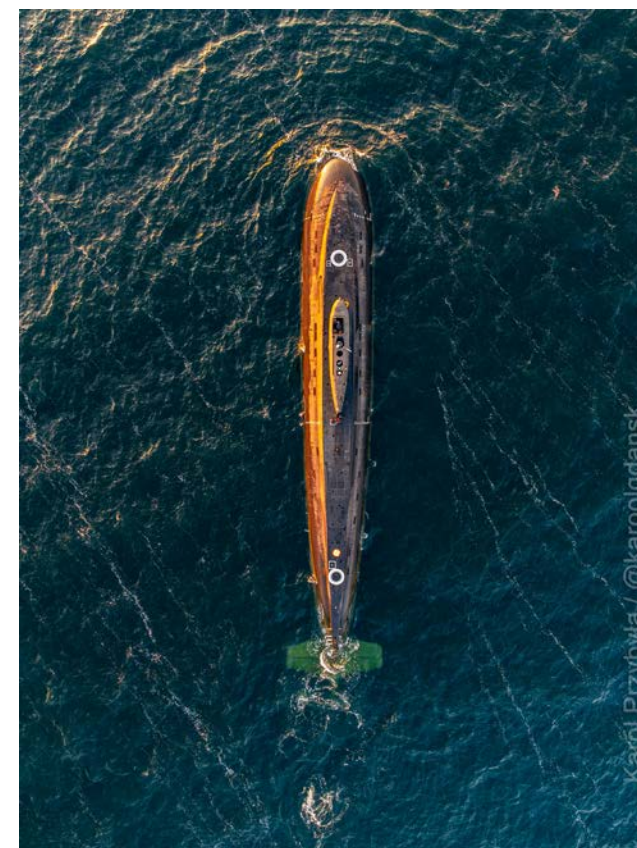
Trzy ulubione adresy w Trójmieście: Latarnia w Nowym Porcie, Port Wojenny w Gdyni, pizzeria Tutti Santi



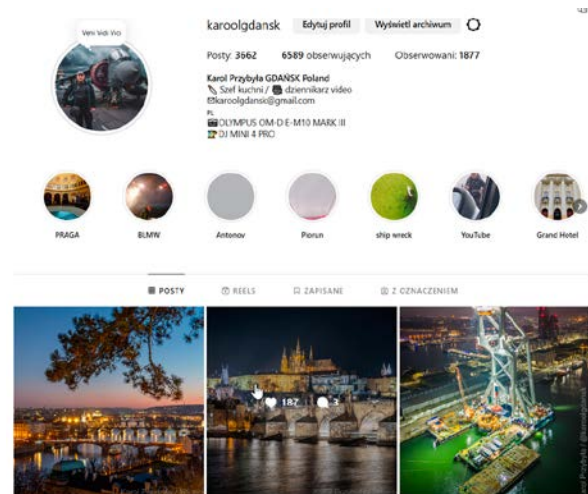
Karol Przybyła / @karoolgdansk



Karol Przybyła /

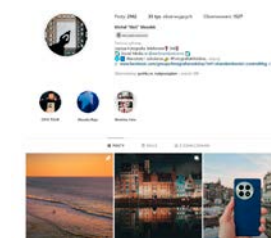


Karol Przybyła / @karoolgdansk



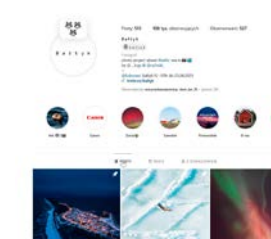
INSTA NOMINACJE

@KAROOLGDANSK



@wes.and.unicorns

za dużo inspirujących kadrów, dzielenie się wiedzą i doświadczeniem



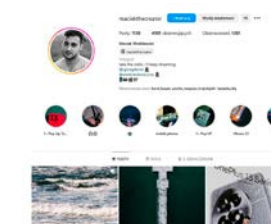
@b_a_l_t_y_k

za pokazywanie morza



@goshka.m

za pasję do morza, unikatowe zdjęcia i wspólne tworzenie kanału @Spottersi



@maciekthecreator

za dużo inspirujących kadrów

P A Z N A U N

BIAŁA PRZYSTAŃ

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Nie lubię śniegu w mieście. A może inaczej - lubię, ale oblepione białym puchem drzewa chciałabym widzieć w czasie Bożego Narodzenia. Tymczasem zima coraz częściej zaczyna nas zaskakiwać w lutym i odchodzi, kiedy jej się to żywnie podoba. Nie lubię tych pogodowych kaprysów, dlatego pakuję się i wyjeżdżam tam, gdzie Królowa Śniegu przez cały zimowy sezon hojnie rozsypuje biały puch, a kochający mróz, słońce i narty są jej za to wdzięczni. Chcecie poczuć ten klimat? Zabieram was do tyrolskiej doliny Paznaun.

Tyrol ma swoją tożsamość. Choć jest częścią Austrii, wydaje się odrębnym światem - ze swoją tradycją, ludźmi sypiącymi uśmiechami jak z rękawa i oczywiście jedyną w swoim rodzaju kuchnią. Kiedy tu jestem, z przyjemnością czerpię garściami z arsenалу możliwości, jaki przede mną roztacza. Nie byłoby mnie tu jednak zimą, gdyby nie góry i śnieg. Ten duet przyciąga jak magnes i uzależnia niczym najsilniejszy narkotyk. Trudno się wyzwolić z tego nałogu. Zresztą nie ma powodu, by to robić. EKS

TREMALNE WARUNKI

Na brak emocji nie można tu narzekać. Mocne wrażenia zapewnia samo lądowanie w Innsbrucku, stolicy Tyrolu. Jeśli wierzyć specjalistom, podobne odczucia jak pasażerowie, mają sami piloci. Lotnisko w sercu Alp regularnie jest bohaterem rankingów na najbardziej niebezpieczne lub najtrudniejsze podejścia do lądowania. Leży na wysokości 574 m n.p.m., podczas gdy miasto od południa otoczone jest przełęczą znajdującą się 1370 metrów n.p.m.

Podejścia prowadzą trasą wzdłuż zboczy wysokich gór, czasami mam wrażenie, że wystarczy wyciągnąć rękę, by dotknąć ich czubków. Nie chcąc nikogo wystraszyć uprzedzam, że samolot zawsze bezpiecznie siada na pasie. Lotnisko jest tak niewielkie, że pasażerowie wprost z samolotu idą do hali przylotów. Po ich strojach wyciągam wnioski, że większość to narciarze, których myśli krążą wokół ośnieżonych stoków. Dokładnie wiem co czują, jestem przecież w tej grupie.

SPOKÓJ I SZALEŃSTWO

Tyrol wita mnie widokami jak z obrazka, słoneczną scenerią i ciepłą energią. Zmierzam do leżącej na zachodzie regionu doliny Paznaun, skupiającej cztery miejscowości - Ischgl, Galtür, Kappl i See. Są jak rodzeństwo. Wydają się podobne, ale kiedy bliżej im się przyjrzeć, wyraźnie widać różnice charakteru. Szaleństwo stoi w kontrze do spokoju.

Między miejscowościami poruszać się można samochodem lub darmowym ski busem. Tym, co łączy wszystkie miejsca, jest otaczający je wspaniały świat gór. 40-kilometrową tyrolską dolinę otaczają szczyty grup górskich Verwall, Silvretta i Samnaun. Raj dla narciarzy, raj dla mnie. Co rusz na horyzoncie wiją się serpentyny kolejnych stoków. Dają z siebie wszystko, bowiem sezon jest tu wyjątkowo długi - trwa od początku listopada do maja. Tylko korzystać.

ZAKUPY I IMPREZY

Swoją przystań na kilka zimowych dni znalazłam w Ischgl. Dla wielu to miejsce, w którym wypada się pokazać. Nawet bardziej niż w St. Moritz. Miejsce to daje obietnicę nie tylko narciarskiej przygody, ale też niekończącej się imprezy, co dla wielu jest ważnym kryterium przy wyborze ośrodka narciarskiego. Często słyszę, że Ischgl jest jak Ibiza w samym centrum Alp.

Fakt, imprezy, koncerty i szampańska zabawa przez cały rok nie ustępują w niczym hiszpańskiej wyspie. Wokół pełno modnych sklepów - od Prady po Diora. Kto przyjechał tu na zakupy, na pewno się nie zawiedzie.

RELAX. IF YOU CAN

Co rusz widzę napis "Relax. If you can" - to hasło reklamowe tego miejsca. Trafione w stu procentach. Dość powiedzieć, że miejscowość od lat wygrywa w rankingach na najlepszą ofertę apres-ski. Musicie mi uwierzyć na słowo, że to zimowa stolica rozrywki, w której zabawa po nartach jest równie ważna, co samo śnieżne szaleństwo. A może i ważniejsza. Do barów na świeżym powietrzu idzie się prosto ze stoków, z których wszyscy zjeżdżają wraz z zamknięciem wyciągów po godz. 16.

Świętować można wypijając butelkę najlepszego szampana albo kubek grzanego wina. Jak kto lubi. Setki imprezowiczów przez długie godziny wędrują od jednego klubu do drugiego. Jeśli będziecie mieli nieco szczęścia, w tłumie tym spotkacie Stinga, Petera Gabriela, czy Kylie Minoque. Część głodnych zabawy, ale tylko ta wtajemniczona, trafia do klubu Pacha, przypominającego jedno z modnych miejsc na Manhattanie. To tu swoje urodziny świętowała Paris Hilton, bywają Victoria Beckham i Naomi Campbell.

BIAŁA IDYLLA

Z nocnych klubów imprezowiczów wyciągnąć może jedynie wizja jutrzejszego szusowania. Komu uda się wstać rano, w nagrodę otrzyma niemal puste, idealnie skrojone trasy. To dzięki nim Ischgl zdobyło niesamowitą renomę wśród snowboardzistów i narciarzy na całym świecie. W śniegu zawarty został fenomen, bo wiem jestem oto w jednym z najbardziej obfitych w śnieg ośrodków narciarskim w Alpach i jednym z najnowocześniejszych ośrodków narciarskich w Europie.

Na dobry początek pstrykam sobie fotkę pod zbiorem nart, swoistym logo Ischgl, by ruszyć przed siebie na stoki masywu Silvretta Arena, jedną z największych huštawek narciarskich w Austrii, gdzie wszystkie wyciągi i trasy tworzą system logiczny i urozmaicony. W sumie Arena oferuje 230 kilometrów tras, nie tylko po stronie austriackiej. "Szlakiem Przemysłowców" można się stąd wybrać do szwajcarskiego Samnaun i przy okazji zaliczyć wizytę w strefie bezcłowej.

Od szusowania czasami warto odpocząć. Choćby po to, by sprawdzić jak smakuje Apfelstrudel czy Käse-spätzle. Zaręczam, że mają tu smak porwijący w tango wszystkie zmysły i sprawiają, że upływ czasu przestaje mieć znaczenie. Zresztą górskie schroniska - te w starym stylu i te bardziej nowoczesne - w nagrodę za trudy na stoku oferują wyjątkowe kulinarne specjały, a menu sięga od tyrolskiej kuchni domowej po alpejskie wydanie haute cuisine. Moim zdaniem tutejsze restauracje zdecydowanie przyciemniają swe górskie konkurentki. Ot, choćby Panorama.



ALPEJSKIE WIOSKI

W samym środku imponującej krainy górskich szczytów znajdują się jeszcze dwie idylliczne alpejskie wioski - Kappl i See. I one kuszą ośnieżonymi stokami i spełniają marzenia wypoczywających tu gości. W parku przygód Sunny Mountain najmłodszy mogą nauczyć się jazdy na nartach. Można tam spotkać tańczącego Słonia czy Smoka, co bawi nie tylko maluchy, ale też ich rodziców.

Jest jeszcze Galtür usadowione w tylnej części doliny Paznaun z naturalnym śniegowym parkiem rozrywki Silvapark. To też idealny punkt startowy wypraw skitourowych, na łonie wciąż nietkniętej przez cywilizację natury. Galtür jest pierwszym oficjalnym uzdrowiskiem klimatycznym w Tyrolu. Kto na co dzień zmaga się ze smogiem, doceni ubogie w pyłki powietrze i sprzyjający klimat wywierający dobroczynny wpływ na umęczony organizm.

RYZYKO W ALPEJSKIEJ DOLINIE

Jest jeszcze jeden powód, dla którego warto odwiedzić Galtür. To tutejsze Alpinarium, powstałe po tym, jak w 1999 r. na miasteczko spadła niespodziewanie lawina, pędząca z prędkością 300 km/h. Zmiotła bez litości 30 domów, uśmiercając aż 31 osób. Atrakcją samą w sobie jest architektura budynku, ściśle wpasowana w otaczającą naturę.

Jego centralną część stanowi mur ochronny o długości 345 m i wysoki na 19 m. To rzecz nie mająca swojego odpowiednika w Europie, która ma chronić miejscowość i jej mieszkańców przed kolejnymi zagrożeniami, jakie niesie natura. Wizyta w Alpinarium daje wyobrażenie o ryzyku związanym z życiem w alpejskiej dolinie. To też moment na wyciszenie po szaleństwie na stoku i upojnym apres-ski. Moment ważny, z którego nie należy rezygnować.





KASHUBIAN KASZUBSKIE LODGE & SPA SIEDLIKO W DUCHU SLOW

AUTORKA: MARTA DWORAK

Turystykę można uprawiać na dwa sposoby. Jeden to zatłoczone kurorty, rezerwowanie leżaka skoro świt i all inclusive, które nadprogramową ilością jedzenia mogłoby wykarmić niejedną wioskę. Kashubian Lodge & Spa to podróżowanie w nurcie slow - zorientowanie na odpoczynek, uważność na ludzi, których spotykamy, zwykła ludzka życzliwość. To spowolnienie tempa podróży, kolekcjonowanie wrażeń, wspomnień i doświadczeń.

Siedlisko znajduje się w malowniczym otoczeniu Pojezierza Kaszubskiego, niecałą godzinę jazdy samochodem z Trójmiasta. Niełatwo tutaj trafić. Dookoła jedynie łąki, pagórki i lasy, z których co jakiś czas wylaniają się ich mieszkańcy – sarny, lisy, żurawie. Kashubian Lodge & Spa otoczony jest dużym ogrodem, z którego roztacza widok na jezioro. Tutaj o poranku powita was spowita mgłą dolina jeziora i poranna rosa na trawie, po której koniecznie trzeba pochodzić boso. Zimą nawet przy braku śniegu możecie być świadkiem wyjątkowych arcydzieł, jakie mróz tworzy w ogrodzie na gałęziach drzew i krzewów.

CICHO, SPOKOJNIE, KAMERALNIE W HARMONII Z NATURĄ

Kashubian Lodge & Spa to kameralne siedlisko z 7 wyjątkowymi apartamentami mogącymi pomieścić do 22 osób. Każdy wygląda inaczej, wszystkie niosą ze sobą obietnicę upragnionego wypoczynku. Już same ich nazwy - Bocianie Gniazdo, Wrzosowisko, Żuraw, Jaskółka, Przysań, Pod Jeżówką i Pod Różą - przenoszą w inny świat i pozwalają się rozmarzyć. Panuje tutaj domowa at-

mosfera, bez zbędnego nadęcia, co pozwala prawdziwie się zrelaksować i oderwać od codzienności. A przestrzeni do tego jest tu wiele: klimatyczna oranżeria, nastrojowy salon z kominkiem, przytulna, przeszklona altana z widokiem na okolicę umożliwiającą odpoczynek i nabranie oddechu. To miejsce dla tych, którzy cenią sobie ciszę i spokój, z dala od miejskiego zgiełku.

UROKLIWE SPA

A, jakby tego było mało, znajduje się tu także niezwykle SPA, którego główne atuty to prywatność i kameralność. To idealna przestrzeń na regenerację po aktywnym dniu wypełnionym wycieczkami rowerowymi, spacerami po lesie czy relaksem na świeżym powietrzu. Już od pierwszych chwil Strefa Relaksu wprowadza w odprężający klimat. Mający 50 m² basen do południa dostępny jest dla wszystkich gości, pozostałe godziny rezerwowane są indywidualnie dla każdego pokoju w ramach pobytu, co daje możliwość spędzania wyjątkowego czasu tylko we własnym gronie. Za dnia z przeszklonych ścian można podziwiać naturę, wieczorem, po włączeniu nastrojowych świateł, przeniesiecie się w klimat głę-

bokiego relaksu. Sauna fińska, z której roztacza się widok na zalesiony jar, może pomieścić do 10 osób

RELAKSUJĄCE ZABIEGI

Dopełnieniem relaksu jest propozycja zabiegowa. Ekskluzywne autorские rytuały Kashubian SPA, przeprowadzane przez profesjonalistów i prawdziwych pasjonatów swojego zawodu, wyciszają, odprężają i regenerują całe ciało. Tu także odkrycie regionalne akcenty takie jak Malinowy Rytuał z Serca Kaszub, czyli dwupółgodzinny pobudzający i orzeźwiający zabieg oparty na malinowym maśle shea połączony z peelingiem oraz elementami masażu stemplami ziołowymi i kamieniami bazaltowymi. Bogata oferta Kashubian SPA uwzględni także propozycje dla przyszłych mam, a nawet dla dzieci. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, od terapii relaksacyjnych, poprzez zabiegi oczyszczające, aż po intensywne masaże - klasyczne, ale i Kobido.

SPORT I REKREACJA

Kashubian Lodge & SPA to zdecydowanie miejsce dla miłośników sportu. Siedlisko zachęca do aktywności na świeżym powietrzu na swoim rozległym plenerze. Na miejscu dostępne są rowery, kijki do nordic walking, a nawet kajaki i supy. Zimowe wypadki uzupełnia oferta pobliskich ośrodków narciarskich: Koszałkowa, Przywidza oraz Trzepowa. Tuż przy siedlisku przebiega niebieski szlak rowerowy Trzech Jezior, który łączy się z innymi malowniczymi trasami. Tylko 3 kilometry dzielą siedlisko od Kaszubskiego Parku Krajobrazowego, w którym znajduje się jeden z najpiękniejszych szlaków wodnych – Kółko Raduńskie.

SIEDLIKO NA WYŁĄCZNOŚĆ

Kashubian Lodge & SPA to także idealne miejsce na nieformalne spotkania i przyjęcia w kameralnych grupach. Babskie weekendy, firmowe integracje czy wyjazdy sportowe, fitnessowe, jogowe, mindfulnessowe znajdą tu wdzięczne otoczenie. Na życzenie obsługa może zorganizować warsztaty kwiatowe lub kulinarne, degustacje z sommelierem czy inne atrakcje. Ogromna zaleta wyjazdów grupowych w tym miejscu to posiadanie obiektu na wyłączność, dzięki czemu uczestnicy mogą się poczuć jeszcze bardziej jak u siebie.

KULTOWE „BABSKE WEEKENDY”

Znakiem firmowym Kashubian Lodge & SPA stały się kobiece wypadki. Jest tutaj jakaś magia, która pozwala zapomnieć o codziennych obowiązkach i już od progu zanurzyć się w sielskim i błogim spokoju, koncentrując się na swoim ciele i wnętrzu. Pokolenia babć, matek, córek, wnuczek czują podobnie i wracają w różnych konfiguracjach, celebując swoją kobiecość w intymnej atmosferze siedliska.

DLA RODZIN Z DZIEĆMI

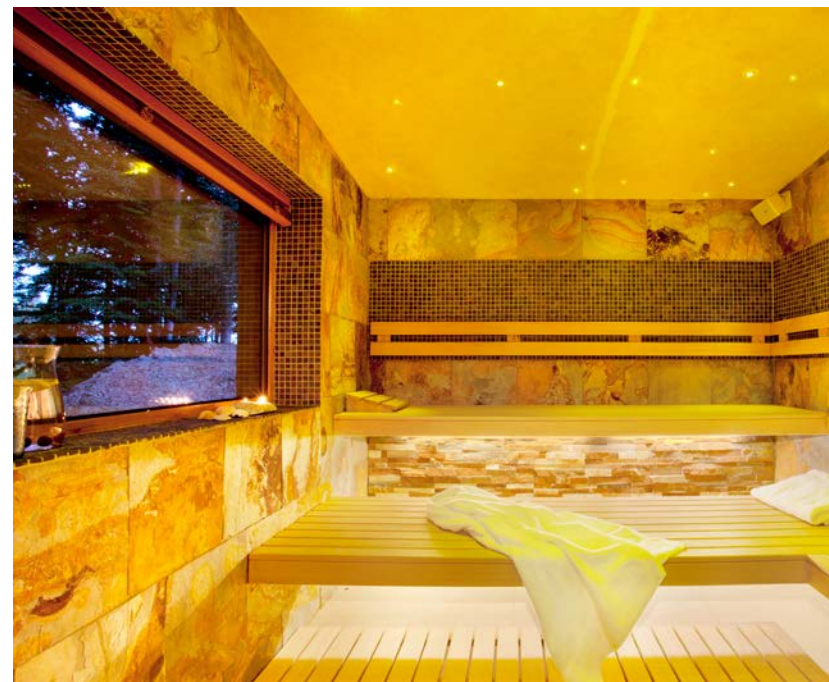
Siedlisko to także doskonała destynacja dla rodzin i przyjaciół, którzy kochają naturę i domową atmosferę. Dzieciom obiekt zapewnia wiele aktywności zwłaszcza latem, a o każdej porze roku mogą one świetnie bawić się na basenie. Zimą można tu tropić i obserwować sarny oraz lisy, a w zależności od pogody - budować igloo lub chodzić na błotne spacerki.

KUCHNIA W DUCHU SLOW

Nie do pominięcia są kulinaria. Gości uraczą nimi od serca prawdziwe kaszubskie gospodynie, które gotują domowo, ale z polotem, nutą nowoczesności i światowych trendów. Nie zabraknie zatem domowego rosołu, barszczu i schabowego, ale doświadczyć tu też wyjątkowej kaczki, ryby w różnych odsłonach, włoskich makaronów czy też francuskiego Boeaf Bourguignon, a na deser skosztujecie icsie domowej szarlotki z malinami, wyjątkowego baskijskiego sernika, brownie lub kremu brûlée. Menu jest przygotowane na każdy dzień pobytu i ustalone z gośćmi przed przyjazdem, bo niespieszna kuchnia to także element udanego wypoczynku.

JAK U NAJLEPSZEJ CIOCI

Wisienką na torcie są tworzące to miejsce od początku kaszubskie kobiety, żyte jak rodzina, dobrze rozumiejące, co to znaczy prawdziwe ugoszczenie. Pani Kasia, Panie Grażynki, Pani Alicja i Asia całym sercem dbają o to, abyście poczuli się swobodnie. To one powiedzą wam, że możecie po całym domu biegać w skarpetkach, a przesiadywanie w szlafroku nikogo nie urazi, bo tu macie odpocząć i czuć się na luzie. One zadbają też o to, aby wasz plan masażu nie kolidował z posiłkami. To właśnie te wspaniałe kobiety zapraszają was do siebie.





KAMIL SADKOWSKI

Kulinaryny obywatel – 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.

SMUKŁE ŻĄDZE

Maj w sercu mam zawsze, ale wytrwale czekam na ten kalendarzowy. W te przydługie noce i krótkie dni tęsknie za tym jak natura wystrzeli chlorofilem. Na szczęście mrok powoli znika, a natura przeciąga się podczas snu zimowego, żeby niebawem pokazać swoją prawdziwą moc. Osobiście czekam na rośliny, które mają swoje pięć minut i rządzą na talerzach, gdy lato wypycha wiosnę do kąta. Zdrowe i pyszne, smukłe o wydłużonym kształcie budzą skojarzenia falliczne. Zanim doczekacie się szparagów, które pobudzają żądze i spotęgują erotyczne konotacje, to w tym mroku szukajcie podobnych radości. Natura daje dużo podobnych smaczków powodujących, że ta tęsknota robi się naprawdę znośna. Co więcej, występują one w wersji zimowej i morskiej.

Skorzonera to moja miłość podczas mroźnych dni, znana również jako wężyk, i nazywana czasem zimowym szparagiem. To warzywo, które na pierwszy rzut oka wygląda jak

coś, co zgubił hydraulik. Długi, czarny korzeń pokryty ziemią. Jednak nie dajcie się zwieść. Pod tym surowym wyglądem kryje się prawdziwy kulinarny skarb, który tylko czeka, by zaskoczyć wasze podniebienie. To gwiazda dobrej kuchni, która pod szorstką brunatną skórą kryje delikatny biały miąższ o subtelnym smaku. Pyszna i wyjątkowa, jednak jej obieranie to niezła jazda bez trzymanki. Zanim dotrzecie do jej delikatnego wnętrza, musicie stawić czoła wyzwaniu obierania. Wyobraźcie sobie, że próbujecie obrać śliskiego węgorza pokrytego klejem. Tak, to chyba najlepiej oddaje doświadczenie z skorzonera. Jej mleczny sok potrafi zabarwić dłońe na odcień, który nawet Picasso uznałby za ekstrawagancki. Dlatego używajcie rękawiczek, a zaraz po obraniu korzeni wrzucicie do wody z dodatkiem soku z cytryny, aby zapobiec jej ciemnieniu. Po pokonaniu etapu obierania, wasze kubki smakowe zostaną nagrodzone delikatnym smakiem przypominającym szparagi, ale z lekką orzechową nutą. Białe korzonki dają pole



do popisów kulinarnych. Gotowana, smażona, pieczona, czy surowa. Zadowolili miłośników witarianizmu jak i wybitnych szefów kuchni. Nie jest gwiazdą sklepowych półek, ale zdecydowanie powinna w okresie zimowym rządzić w każdym dobrym przybytku, gdzie twierdzą, że karmią sezonowo. Pokochacie ten delikatnie orzechowy smak i nie będziecie sobie wyobrażali chłodnych kilkogodzinnych dni bez tego smaku.

Teraz wyobraźcie sobie roślinę, która wygląda, jakby ktoś z dużą kreatywnością i brytyjskim poczuciem humoru skrzyżował kaktusa i skrzyp polny ze smakiem szparagów zanurzonych w bryzie morskiej. Niezły odlot, ale tak wygląda i smakuje soliród, który znany jest jako szparag morski. Ta niepozorna roślina, porastająca słone bagna i nadmorskie plaże, skrywa w sobie kulinarne tajemnice, które potrafią zaskoczyć nawet najbardziej wytrawnych smakoszy. Mięsisty, o soczystości zielonych pędach, wyglądem przypominającym

mini kaktusa bez kolców. Chrupiący, o wyraźnym słonym smaku jest niebanalnym dodatkiem do potrawy w niejednej kuchni z polotem. To nie tylko ciekawostka przyrodnicza, ale prawdziwy zielony klejnocik kulinarny. Pamiętajcie jedynie, że w Polsce jest pod ochroną i zbieranie na dziko może słono kosztować...

Bez względu na sezon, natura oferuje nam różnorodne smakołyki, które zaspokoją nasze żądze. Zatem jeżeli czekacie na ten powiew ciepłego powietrza i szparagi o kształtach jednoznacznie kojarzonych z męską anatomią, to są dobre wieści. W te dni „do bani pogodowej” możecie zaopatrzyć się w substytut szczęścia kulinarnego, w dwóch wariantach do wyboru. Amatorzy walki z ziemią i kleistością, oraz kucharze z poczuciem humoru wytrwają na pełnym luzie do sezonu szparagowego. Reszta niedowiarków musi poczekać, tylko po co? Przecież życie nie może stygnąć...



TRÓJMIASTO NA ROŚLINNYM SZLAKU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Trójmiasto wyrasta na lidera roślinnej rewolucji kulinarnej, oferując dania, które łączą troskę o zdrowie, planetę i dobrostan zwierząt z niebywałą kreatywnością. Lokalne restauracje prześcigają się w tworzeniu sezonowych, pełnych smaku propozycji, które udowadniają, że kuchnia roślinna może być zarówno zdrowa, jak i niezwykle inspirująca.



Fot. Restauracja u Filmowców

Trójmiasto, z jego dynamiczną sceną kulinarną i otwartością na nowe trendy, staje się miejscem, gdzie roślinna kuchnia kwitnie jak nigdy dotąd. Wegetariańskie i wegańskie menu w lokalnych restauracjach już dawno przestało być niszą, stając się jednym z najbardziej pożądanym wyborów wśród klientów. Dlaczego? Z jednej strony stoją za tym zmiany w świadomości konsumentów – większa troska o zdrowie, planetę i dobrostan zwierząt. Z drugiej strony to efekt kulinarnych eksperymentów szefów kuchni, którzy udowadniają, że roślinne jedzenie może być nie tylko zdrowe, ale również niebywale kreatywne i pełne smaku.

Na przestrzeni ostatnich miesięcy w Trójmieście można zaobserwować kilka wyraźnych trendów. Jednym z nich jest sięganie po składniki lokalne i sezonowe, takie jak jarmuż, dynia czy kiszonki, które są nie tylko ekologiczne, ale także pełne wartości odżywczych. Inny kierunek to czerpanie inspiracji z kuchni międzynarodowych – od azjatyckich bao buns z roślinnym nadzieniem, przez bliskowschodnie hummusy i falafele, aż po amerykańskie, wegańskie burgery z dodatkami autorskich sosów. Hitem ostatnich miesięcy okazały się również wegańskie desery, jak lody na bazie mleka migdałowego czy serniki z nerkowców, które zdobywają popularność w mediach społecznościowych.

Nie sposób pominąć także roli mediów i viralowych trendów w popularyzacji roślinnej kuchni. Wystarczy wspomnieć o globalnym fenomenie „tiktokowych” wra-

pów składanych na cztery, które błyskawicznie zyskały swoje wegańskie warianty, czy o coraz bardziej popularnym „meatless Monday” – akcji zachęcającej do ograniczenia spożycia mięsa przynajmniej raz w tygodniu. Takie inicjatywy w połączeniu z estetycznie serwowanymi daniami, które zachwycają na Instagramie, sprawiają, że roślinna kuchnia staje się częścią stylu życia.

VEGE-ROCK!

Hard Rock Cafe udowadnia, że kuchnia amerykańska może być zarówno klasyczna, jak i kreatywna, szczególnie w wersji wegetariańskiej. Restauracja, znana z mięsnych specjałów, takich jak żeberka czy skrzydełka, stawia także na różnorodność, oferując szeroki wybór dań roślinnych.

- Coraz więcej osób w Trójmieście dba o zdrowie i ekologię, co sprawia, że nasze roślinne menu staje się odpowiedzią na ich potrzeby – zapewnia Pamela Józefowicz.

Jednym z flagowych dań wegetariańskich jest Linda Veggie Burger, który nawiązuje nazwą do Lindy McCartney, znanej promotorki diety roślinnej i żony Paula McCartneya. To połączenie amerykańskiego klasyka z meksykańskimi akcentami, takimi jak guacamole czy marynowana czerwona cebula. Kluczowym składnikiem jest kotlet z białka sojowego, który serwowany

jest z vege bekonem z tofu, liśćmi jarmużu i szpinaku oraz chrupiącymi piórkami cebuli, a całość dopełnia vege sos tatarski.

- Nasze dania pozwalają ograniczyć spożycie mięsa, oferując smaczne i pełnowartościowe opcje wegetariańskie. Zwłaszcza że stawiamy na bardzo różnorodne menu, które czerpie z wielu innych kuchni i kultur. I to nas wyróżnia – dodaje Józefowicz.

Nie mniej interesująca jest przystawka Santa Fe Spring Rolls – chrupiące sajgonki wypełnione szpinakiem, czarną fasolą, kukurydzą, pomidorami, jalapeño, serem i przyprawami. To kreatywne połączenie kuchni azjatyckiej z południowo-zachodnimi smakami USA. Hitem są także Vege Mac & Cheese (wegetariańska wersja amerykańskiego klasyka) Vege Nachos oraz kolorowa Veggie Fajita inspirowane meksykańskimi smakami. Równie imponujące są wegetariańskie propozycje śniadaniowe. Szczególną uwagę goście darzą Egg & Avocado Chałkę – maślaną chałkę podawaną z dwoma jajkami sadzonymi, plasterkami awokado, pomidorem, rukolą, marynowaną czerwoną cebulą, kolendrą i majonezem cytrynowym. Oprócz tego dostępne są także takie dania jak, Linda Bagel, Vege Shakshouka czy pancakes z owocami, które idealnie wpisują się w trend na roślinne poranki.

- Takie szerokie inspiracje sprawiają, że przed szefem kuchni stoi wyzwanie w postaci zdobycia odpowiednich składników. Każde danie wymaga przecież indywidualnego potraktowania. Współpracujemy z najlepszymi dostawcami, by utrzymać jakość naszych dań, np. Vege Twisted Mac, które wymaga wyjątkowej tekstury sera. Wyzwaniem jest także tworzenie dań, które będą współgrały z naszym rockowym smakiem i jednocześnie wpisywały się w trendy kuchni roślinnej. Chętnie czerpiemy z pomysłów naszych kucharzy, nie tylko z Gdańska, ale z lokalizacji na całym świecie – dodaje Józefowicz.

JAK Z FILMU!

Restauracja „U Filmowców” to miejsce, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a kreatywność szefowej kuchni Magdaleny Świątkowskiej wyznacza kulinarne standardy, zwłaszcza swoim roślinnym menu, dzięki unikalnemu podejściu do prostych składników sezonowych.

- Kreatywność zaczyna się od szacunku do produktu. Dynia, buraki czy grzyby to teraz podstawy naszej kuchni, które potrafimy uszlachetnić w wyjątkowy sposób, na przykład dodając czerwone wino lub nietuzinkowe przyprawy – mówi Świątkowska.

Jednym z flagowych dań restauracji jest babka ziemniaczana właśnie w sosie borowikowym,

która łączy klasykę kuchni polskiej z wykwintną elegancją. Innym hitem są krostki z burakiem i kozim serem, wyważone między tradycją a współczesnością.

- Chcemy, aby nasze potrawy były zarówno sycące, jak i pięknie podane. W buraku drzemie niesamowity potencjał – jego naturalna słodycz i głęboki kolor dają nieskończone możliwości – podkreśla szefowa kuchni.

W lokalu szczególną uwagę zwraca się także na zupy. Krem z dyni, który w wersji podstawowej jest wegański, na życzenie gości może być wzbogacony o wędzonego pstrąga.

- Z założenia unikamy mięsnych wywarów, chyba że klient tego oczekuje. Chcemy pokazać, że smaki roślinne potrafią być równie wyraziste i pełne głębi – tłumaczy Świątkowska.

Zdradza ona także, że inspiracje do tworzenia potraw czerpie z kuchni śródziemnomorskiej oraz własnych smaków dzieciństwa, które stara się odtworzyć i połączyć z tym, co nowoczesne. Kreatywność jednak nie kończy się na talerzu – dotyczy także procesu pozyskiwania składników. Restauracja współpracuje z lokalnymi dostawcami, a latem korzysta z własnego ogrodu z ziołami.

- Każdy produkt musi spełniać nasze standardy jakości. Osobiście sprawdzamy dostawy, bo wierzymy, że najlepsze dania powstają tylko z najlepszych składników. Chcemy inspirować naszych gości i udowodnić, że kuchnia roślinna to nie tylko wybór zdrowia i ekologii, ale także prawdziwa ucztą dla podniebienia – podsumowuje Magdalena Świątkowska.

TO I O WIELE WIĘCEJ...

W Trójmieście kuchnia roślinna rozkwita w pełnej krasie, oferując prawdziwą ucztę dla zmysłów. Obok nieoczywistych perełek jak Hard Rock Cafe czy U Filmowców, znajdziemy inne wyjątkowe miejsca, które zachwycają kreatywnym podejściem do wegańskich dań. Co łączy te restauracje? Pasja do tworzenia smakowitych i zdrowych potraw z lokalnych, sezonowych składników oraz umiejętność zaskakiwania gości nowymi kulinarnymi doznaniem. Każde z tych miejsc ma swój niepowtarzalny charakter, ale wszystkie dowodzą, że kuchnia roślinna to nie tylko dieta – to sztuka.

Manna Vegan w Gdańsku to mekka kulinarnej kreatywności, która zachwyca gości autorskimi kompozycjami smaków. W ich menu znajdziemy takie propozycje jak lasagne bolognese bez makaronu, gdzie aromatyczny sos na bazie czerwonego wina, bakłażana i kokosowego beszamelu łączy się z wegańską fetą, czy „kaczka” z seitanu w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ryżem basmati.



Fot. Hard Rock Cafe



Fot. Pexels



Fot. Warzywina

A na deser? Wegański makaronik stworzony przez Monsieur Armanda – francuskiego mistrza cukiernictwa. Smak i forma godne dzieła sztuki.

Warzywina w Food Hall Batory w Gdyni to street food w roślinnym wydaniu, który kusi prostotą i wyrazistymi smakami. W menu króluje burger nieschabowy, czyli bułka z kotлетem sojowym, surówką z czerwonej kapusty, ogórkiem kiszonym oraz autorskimi sosami: pomidorowo-sliwkowym i musztardowo-karmelowym. Nie można przegapić wrapu szarpanina, w którym pita wypełniona jest gyrosem z seitanu i różnorodnymi dodatkami, ani seitanu boxu – pieczonych ziemniaczków z solidną porcją szarpanego seitanu.

Falowiec w Gdańsku, inspirowany nadmorskim klimatem, oferuje lekkie, ale pełne smaku dania. Na uwagę zasługują shoarma sojowa z pieczonymi ziemniaczkami, surówkami i sosem oraz wegańskie "żeberka" w sosie BBQ, które zaskakują zarówno konsystencją, jak i intensywnym aromatem.

Każde z tych miejsc to kulinarna podróż przez różnorodność smaków i kreatywności. To nie tylko restauracje, ale przestrzenie, które celebrować roślinną filozofię, zachęcając do odkrywania nowych doznań. Warto odwiedzić je wszystkie i przekonać się, jak niezwykle bogata i inspirująca może być kuchnia wegańska w Trójmieście.

UZALEŻNIENI OD PRZEŻYCIA

Wyjście z uzależnienia jest ciężkie. Uzależnienie poniekąd jest w nas wrośnięte, w nasze nawyki. Często go nie widzimy, a to ono podpowiada nam różne pomysły i finalnie wszelakie drogi dyskretnie do niego prowadzą.

Dyskretnie, a czasem hucznie znajdujemy powód by się napić, by sięgnąć po telefon, by nakręcić się w swojej wielkości. Endorfina, dopamina, serotonina, melatonina, amfetamina. Świętując lub na smutek, samemu lub ze znajomymi - zawsze znajdzie się powód. Skaczemy między kolejnymi stymulantami szprycując się tym, co nas nakręca. Miasto w tym pomaga: na każdym rogu czeka atrakcja, cukierek, piękna pani, bar, kasyno. Ulice nocą to park rozrywki dla dorosłych: szot wódki to huśtawka, a uśmiech nieznamomej to trampolina. Odkrywamy nowych kolegów i koleżanki wychodząc za róg w świetle latarni. A w kasynie trwa w tym czasie bezczas. Może i tam zajrzeć? Noc jest młoda - spróbuj swojej szansy! To miejsce, od którego inne miejsca nauczyły się jak zapraszać człowieka w bezmyślność. Obłe kąty byś krążył bezwiednie w przestrzeni, brak okien, darmowe drobne uciechy, brak zegarka. Niech noc trwa, jeszcze jest młoda, bezczas zaprasza. Chłodna kalkulacja i cashowanie naszych słabości.

Wystawiani jesteśmy na pokuszenie, na zagłuszenie i na spełnienie pragnień. Myślę, że uzależnienie to nasza choroba cywilizacyjna. To nasza rozpędzona słabość, gdy zadbanie o siebie to nawyk zarezerwowany dla nielicznych. Może chociaż suplement, witaminki? W codziennej huśtawce nastrojów i problemów szukamy stabilności w tym

co pod ręką, w tym co najłatwiejsze, bez wysiłku. Upodlenie oczyszcza i ta cisza na kacu, gdy łyż ciekłą z oczu ze zmęczenia, ale i ukojenia. Moją osobistą gieldą jest nastrój: gdy jestem na fali wszystko kupuję, gdy idę w dół to wyprzedaję.

Wyjątkową formą upodlenia są dla mnie papierosy początku XXI wieku, czyli media społecznościowe. Kiedyś każdy z fajką, dziś ze smartfonem, który przybliżył nas do tych, co daleko, a oddala od tych, co blisko. Jednak problem zdecydowanie leży, gdzieś indziej - w uzależnieniu, które jest niewidoczne. Bo przecież to tylko przesuwający się wall, trzeba sprawdzić maila, trzeba odpisać na sms i przeczytać newsy. I tak wszyscy stoją na tych przystankach zapatrzeni w świecące prostokąty. Moi ziomkowie w pracowni powiedzieli, że na urlopie pisałem do nich więcej maili niż będąc na co dzień w pracy. Czy to lęk przed utratą kontroli?

Ta niepewność, ciągłe nawykowe sprawdzanie i bycie na bieżąco zjada nas powoli, ale skutecznie. Buduje nas to tak samo jak „fake insta life”, który śledzimy, a czasem tworzymy. Najbardziej słodkie posty o sukcesach tworzę, by poprawić sobie nastrój. Łapię się deski ratunku jaką jest idealny wizerunek w sieci. Uśmiechnięty głupawy filmik. To działa, choć to zupełnie co innego niż autoterapia jaką jest ten felieton. To wyznanie win, próba doprowadzania siebie do porządku. Gdy zaskoczę szczerością to w końcu zdobędę zaufanie i sympatię.

W końcu będę mógł być wolny.
Nie będę uzależniony od przeżycia.



JAN SIKORA

Rocznik 1984 - projektant prowadzący autorską pracownię Sikora Wnętrza (www.sikorawnetrza.com) i profesor gdańskiej ASP. Obserwator trendów i świata projektowego. Na swoim koncie ma realizacje takie jak Dzień Dobry TVN, wnętrza dla Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej, Stację Kulturę czy restaurację Diuna w Sopocie. Juror i przewodniczący jury konkursów takich jak: Inspire Awards, Konkurs Koło, Samsung, Dobry Wzór. W 2025 roku otrzymał za całokształt pracy tytuł Best Polish Interior Designer. Laureat ponad 15 międzynarodowych nagród, natomiast w kraju laureat m.in. Nagrody Architektonicznej Polityki i Bryły Roku. Członek SARP, w Akademii pełni rolę pełnomocnika Rektora.

Jaka piękna samowolka

DO ŻYCIA I TWORZENIA

PROJEKT: DOROTA TERLECKA, BIURO KREACJA
FOTO: ALKA MURAT

Jak wygląda wnętrze stworzone z dbałością o detal, szacunkiem do historii i miłością do natury? Oto opowieść o wyjątkowym miejscu, które łączy modernistyczne inspiracje, harmonię z otoczeniem i domowe ciepło. Opowieść o Gdyni, historycznych kamienicach i ciekawej osobowości trójmiejskiej projektantki Doroty Terleckiej, która zaprojektowała to wnętrze dla siebie i swoich bliskich.

Gdynia to miasto, które łączy w sobie wyjątkowy modernistyczny klimat, bliskość natury i energię sprzyjającą twórczej pracy. Dla projektantki Doroty Terleckiej, właścicielki pracowni Biuro Kreacja, która od lat z pasją realizuje swoje zawodowe wizje, Gdynia to coś więcej niż tylko miejsce zamieszkania. Choć ma za sobą wiele przeprowadzek, sercem zawsze była związana z tym miastem.

- Gdynia jest dla mnie idealnym miejscem do mieszkania. Mamy tu morze, las, kino i muzea w zasięgu ręki. Wszystko ma ludzką, przyjemną skalę – nie przytłacza, ale też pozwala na wiele aktywności – mówi z przekonaniem Dorota Terlecka. - Studia spędziłam w Łodzi, ale zawsze wiedziałam, że wrócę do rodzinnego miasta – podkreśla.

Około rok temu podjęła decyzję o sprzedaży domu i przeprowadzce z rodziną oraz psem do mieszkania w Gdyni. Wybór dzielnicy nie był przypadkowy. Projektantka zdecydowała się na miejsce, które pozwala cieszyć się bliskością zarówno centrum, jak i natury.

- Część rodziny i znajomych łąpała się za głowę, bo większość marzy o własnym ogródku. Ja natomiast wiedziałam, co jest mi potrzebne. Nie spędzam w domu wiele czasu – lubię wychodzić, spotykać się z ludźmi, podróżować i mieć kontakt z naturą. Gdynia oferuje to wszystko na wyciągnięcie ręki – mówi projektantka.

MODERNISTYCZNY KLIMAT W HISTORYCZNYM BUDYNKU

Mieszkanie Doroty znajduje się w budynku z lat 30., na ostatniej, drugiej kondygnacji. Dzięki eks-

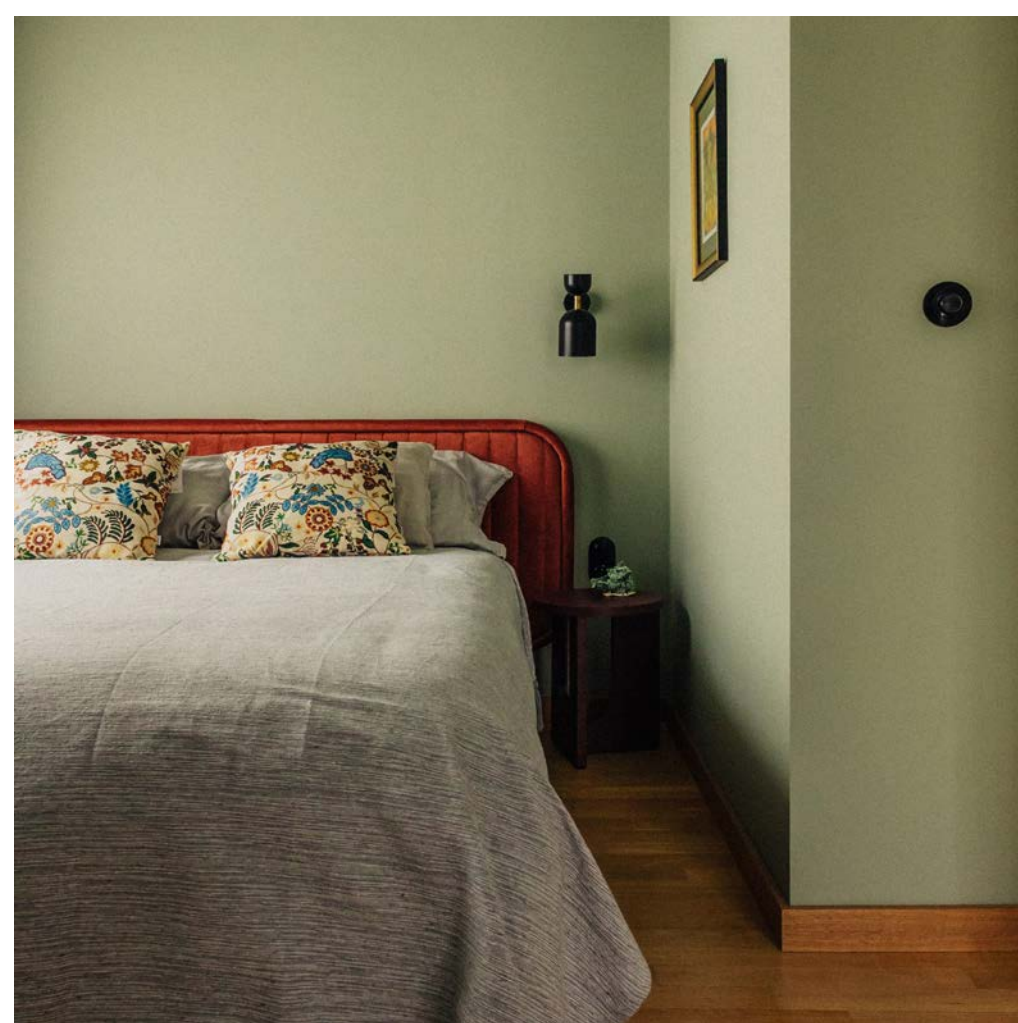


pozycji na trzy strony świata, wewnątrz jest niezwykle słoneczne. Mieszkanie ma prosty, jasny układ: salon połączony jest z kuchnią, a do sypialni prowadzą dwuskrzydłowe przeszklone drzwi. Optyczne połączenie tych dwóch pomieszczeń powiększa przestrzeń i zapewnia światło dzienne od rana do wieczora. W sypialni dodatkowo znajduje się kominek, co wprowadza przytulny klimat. Projektując wewnątrz dla siebie Dorota, świadomie podjęła decyzję o zachowaniu niektórych oryginalnych elementów.

- Nie chciałam na siłę wyrzucać wszystkiego, co pozostawili poprzedni właściciele. Zostawiłam dębowy parkiet i część stolarki drzwiowej. Jednak podział przestrzeni to mój pomysł – wcześniej były tu tylko dwa pokoje, teraz mieszkanie podzielone jest na trzy strefy, co lepiej odpowiada moim potrzebom – podkreśla.

HARMONIA HISTORII I NOWOCZESNOŚCI

Wnętrze mieszkania czerpie inspirację z modernizmu, z którego słynie sama Gdynia, co widać w detalach – łukowe wykończenia zabudowy w salonie czy meble z lat 30. Dużą rolę odgrywają tu naturalne materiały, takie jak drewno, kamień czy zieleni.



Połysk szklanej, zabytkowej witryny ciekawie przełamuje matowa sofa z nubuku.

Styl wnętrza to efekt długiego procesu i przemyślanych decyzji projektowych.

- Lubię stylistyczny mix – rzeczy nowych z elementami, które noszą na sobie odcisk historii. Krzesła i stół pozostawili mi poprzedni właściciele. Część mebli sama zaprojektowałam, część kupiłam, ale nie spieszyłam się. Po kilku przeprowadzkach wiem, że czasem lepiej poczekać, zobaczyć, co jest naprawdę potrzebne, i kupić coś wartościowego – tłumaczy Dorota.

Kolorystyka mieszkania to z kolei harmonijna gra odcieni bordo, zieleni i ciepłego dębowego drewna. To wszystko – naturalne materiały, historia w detalach i przemyślana aranżacja – tworzy niepowtarzalny klimat tego wnętrza.

- To miejsce, w którym czuję się dobrze. Daje mi przestrzeń do życia, pracy i odpoczynku – a jednocześnie jest pełne życia i historii, która mnie inspiruje – podsumowuje projektantka.

TRENDY 2025

OKIEM PROJEKTANTÓW

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

Skandynawski styl, sterylne minimalizm i dębowe drewno odchodzą do lamusa. Wracają za to ciepłe odcienie i przytulne wnętrza. W najbliższych sezonach meble i dodatki będziemy kupować na pchlich targach, bo retro i vintage wracają do łaski. Coraz częściej w projektowaniu użytkownicy stawiają na indywidualizm: nie boją się odważniejszych rozwiązań, a także chętnie inwestują w sztukę. Jakie kolory, formy i tekstury będą w tym roku dominować we wnętrzach?



Projektanci nie mają wątpliwości: oswojony przez Polaków we wnętrzach styl skandynawski i minimalizm ustępują personalizacji i bardziej odważnym i oryginalnym pomysłom. Nie wszystkie jednak popularne dotychczas rozwiązania schodzą na plan dalszy: funkcjonalność i trwałość materiałów oraz ich naturalne pochodzenie wciąż będą cenione. Jednak barometr inspiracji przesuwają się z północy na południe.

- Opadanie trendów dotyczy stylu skandynawskiego oraz minimalizmu i elementów z nimi związanych, takich jak lamele, dębowe drewno. Trendy wznoszące to z pewnością style oparte o ciepłe, południowe nastroje, takie jak earthy neutrals, japandi. W okresie dużych niepokojów i ruchów tektonicznych w świecie geopolityki i rozwoju AI szczególnie cenimy zwrot w stronę neutralności, spokoju i wyciszenia. Wszyscy odczuwamy też zmęczenie związa-

ne z rosnącym tempem życia i wakacje w ciepłych krajach oraz kupowane tam letnie apartamenty nabrały jeszcze większego znaczenia – mówi Jan Sikora, architekt, właściciel Sikora Wnętrza.

Podobnie sytuację ocenia architekt Marek Białkowski. Zwraca również uwagę na utrzymujący się trend sięgania po naturalne materiały oraz zrównoważone rozwiązania.

- Trend biophilic design, czyli wprowadzanie natury do domów, nadal będzie bardzo popularny. Oczekujemy także kontynuacji trendu na ciepłe, ciemne odcienie drewna oraz barwy inspirowane naturą, jak terakota czy oliwkowa zieleń. Z drugiej strony, minimalizm i skrajnie proste formy powoli odchodzą na dalszy plan na rzecz wnętrz pełnych charakteru i osobowości – mówi architekt Marek Białkowski z FAMILI ARCHITEKCI.



To, że chętniej zestawiamy ze sobą różne style potwierdza również Hanna Brzozowska z pracowni Inbalance Studio. - Popularne wnętrza minimalistyczne oraz te, projektowane w duchu japoński objawiają się obecnie w trochę bardziej odważnym wydaniu. Mamy w sobie więcej śmiałości do dobierania bardziej dekoracyjnych tkanin i dodatków. Aranżacje wielowarstwowe – uwzględniające wielobarwne dywany, wzorzyste zasłony i obicia mebli oraz zdecydowanie więcej koloru – tak widzę trendy projektowe w najbliższym czasie. Ta odwaga pozwoli nam jeszcze lepiej podkreślać charakter i ducha wnętrza, personalizować je pod kątem ich przyszłych mieszkańców – mówi Hanna Brzozowska, architektka wnętrz.

Zapytaliśmy trójmiejskich projektantów jak prognozują poszczególne trendy we wnętrzach w bieżącym roku.

Non stop kolor

W tym roku Pantone ogłosił kolorem roku Mocha Mousse. To łagodny odcień brązu, który jak komentuje Jan Sikora, idealnie kontynuuje zastane już trendy, ale jednocześnie rozwija je w stronę południową. Jakie jeszcze odcienie pojawią się na palecie?

- Naturalne, ziemiste kolory ścian, śliwkowy brąz, czerwony, rdzawy brąz, ochra, zgaszone zielenie, zgaszone wersje nasyconych kolorów, a na ich tle mocno kontrastowe, nasycone dodatki – wymienia Hanna Brzozowska.

Potwierdza to Marek Białkowski: - Oprócz ciepłych, ziemistych tonów, które wciąż będą mocno obecne, zobaczymy również powrót żywych kolorów, takich jak głęboka zieleń czy bogaty burgund.

Dodaje również, że na ścianach, sufitach oraz w detalach świetnie sprawdzą się pastelowe odcienie oraz intensywne, głębokie kolory.

Misz-masz: materiały i tekstury

Utrzymuje się trend na kontrasty w fakturach. Wciąż jednak oscylujemy głównie wokół naturalnych zasobów.

- Dominują naturalne drewno, ratan, glina, kamień, grubo tkane wyraziste tkaniny również te ze wzorem, czy w intensywnym kolorze – wymienia architektka Anna Maria Sokołowska z pracowni AMS Interiors.

- Ciekawostką jest trend związany ze zdobionymi sufitami. Coraz częściej mamy odwagę, by ozdobić tę przestrzeń, nadać jej wzorzysty i lekko ekstrawagancki charakter – zauważa z kolei Jan Sikora.

Hanna Brzozowska dodaje do tego kanonu marmur, stal, forniry drewniane, zwierzęce printy, wzory nawiązujące do flory i fauny, chrom, oraz lustrzane fronty i powierzchnie.

Oble kształty: meble i formy

W ostatnich sezonach formy nabierają coraz większej miękkości. Zimny i surowy minimalizm ewoluuje na rzecz coraz większej przytulności.

- Kragłe formy oraz miękkie krawędzie będą trendem w 2025 roku. Retro meble inspirowane stylem lat 70. oraz meble modułowe, które można łatwo dostosować do przestrzeni, cieszą się rosnącym zainteresowaniem. Styl vintage będzie również obecny, w tym meble wykonane z odzyskanych materiałów – wyjaśnia Marek Białkowski.

Hanna Brzozowska z Inbalance Studio stawia na meble wykonywane z naturalnych materiałów: kamienne, drewniane. – Wybieramy formy unikatowe, często produkowane przez lokalnych twórców. Meble formowane, meble wykończone czeczotą. Lekkie, zaoblone formy, faliste i nieregularne. Nie boimy się zdobień, fronty mebli często są bardzo rzeźbione, nóżki od stołów i krzeseł często są bardzo rzeźbione, nóżki od stołów i krzeseł fantastyczne. Pojawiają się zestawienia prostych minimalistycznych form z bogatymi zdobionymi – mówi Hanna Brzozowska, która sama niedawno stworzyła małą serię mebli Onda.

Oko na: detale

Szczególnym zainteresowaniem w ostatnim czasie cieszy się powrót do detalu. Wnętrza zyskują coraz bardziej indywidualny charakter, pojawia się w nich sztuka i elementy dekoracyjne w formie rzemiosła od lokalnych projektantów.

- Wysoko oceniane będą dekoracyjne elementy, które łączą w sobie funkcjonalność i estetykę, takie jak oświetlenie ze szkła Murano oraz nowinki technologiczne zintegrowane w meblach. Drobne detale, jak sztukateria na ścianach czy ozdobne listwy, zyskują na popularności, wprowadzając więcej głębi i charakteru do wnętrz – zauważa architekt Marek Białkowski.

Tendencja do stawiania na indywidualizm i unikatowość, przekłada się na to, że coraz częściej do wnętrz kupujemy sztukę.

- Nie inwestujemy w plakaty dostępne w każdej sieciówce, a coraz częściej inwestujemy w grafiki lokalnych artystów, unikatowe wydruki, które mają swoją limitowaną i certyfikowaną serię czy też malowane ręcznie obrazy kupowane na aukcjach stacjonarnych bądź internetowych. Inwestycja w sztukę staje się co raz bardziej modna i opłacalna – zauważa Anna Maria Sokołowska.

W ten kierunek świetnie wpisuje się działalność trójmiejskiej Art in Architecture Gallery, która od lat łączy świat projektowania ze światem sztuki.

Trendy bywają przewrotne więc warto nieraz podchodzić do nich z dystansem. Projektanci wiedzą jednak jak rozsądnie czerpać z nowinek.



- Trendy mają nas inspirować, podsuwać coraz to nowsze, ciekawsze rozwiązania. Zawsze jednak należy pamiętać o użytkowniku – mówi Hanna Brzozowska z pracowni Inbalance.

Kto odważniej sięga po najnowsze trendy? Jan Sikora zauważa, że wiele zależy od temperamentu inwestora i od tego z czym zgłasza się do projektanta. - Szczególnie otwarte na nowe trendy są osoby z dużych miast, osoby związane ze sztuką i kulturą oraz osoby w przedziale wieku 25-40. Z drugiej strony osoby mniej skore do eksperymentu dobrze odnajdują się w trendach, ale w takich które są opadające czyli na przykład są u nas już 2-3 lata, jak styl japoński. Takie osoby lubią trendy, które gdzieś już widziały, bo to trendy wiarygodne i stają się aspektem pożądanym – tłumaczy architekt.

Projektanci zwracają uwagę, że najbezpieczniej jest wprowadzać trendy we wnętrzu jako detal.

- Wnętrza nie powinny się szybko starzeć, materiały mogą ulegać upływowi czasu, sta-

rzeć się naturalnie, eksploatować, ale baza projektu powinna pozostać ponadczasowa. Dzięki temu możemy sprawić, że nasze wnętrza zawsze będzie w zgodzie z nami, a jeśli czujemy też taką potrzebę, trendy możemy zaakcentować zmianą detali – radzi Anna Maria Sokołowska.

Kluczem do wprowadzenia trendów w projektowaniu wnętrz jest ich umiejętne dostosowanie do indywidualnych potrzeb i gustów użytkowników.

- Ważne jest, aby wprowadzać trendy z umiarem, łącząc nowe elementy z istniejącą stylistyką i atmosferą domowego wnętrza. Warto sięgnąć po naturalne materiały i neutralne kolory jako bazę, a następnie dodać akcenty w postaci modnych odcieni, tekstur i detali. Przede wszystkim, wnętrza powinno być funkcjonalne, przytulne i odzwierciedlać osobowość mieszkańców, by czuć w nim prawdziwe domowe ciepło – puentuje Marek Białkowski.



HORYZONT

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Najlepszy widok na horyzont jest oczywiście w Trójmieście. Stąd też powszechnie wiadomo, że jego mieszkańcy mają szerokie horyzonty. Co widać na horyzoncie? To zależy kto patrzy. Alicja Jonczyk i Agata Pulik pokazały swój punkt widzenia.



ALICJA JONCZYK
(@sorrows.child)

graficzka, ilustratorka, tatuatorka i ceramiczka. Lubi pływać, rysować i mówić niejasno.

Rysuję bo ... bardzo to lubię

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... tego, co on przedstawiał chyba nie wie nikt.

Muzyka, książki, sny i rzeczy wygrzebane z ziemi ... **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy... tworzy i wie co chce powiedzieć.

Największe wyzwanie to ... balansowanie na granicy pracy i zabawy.

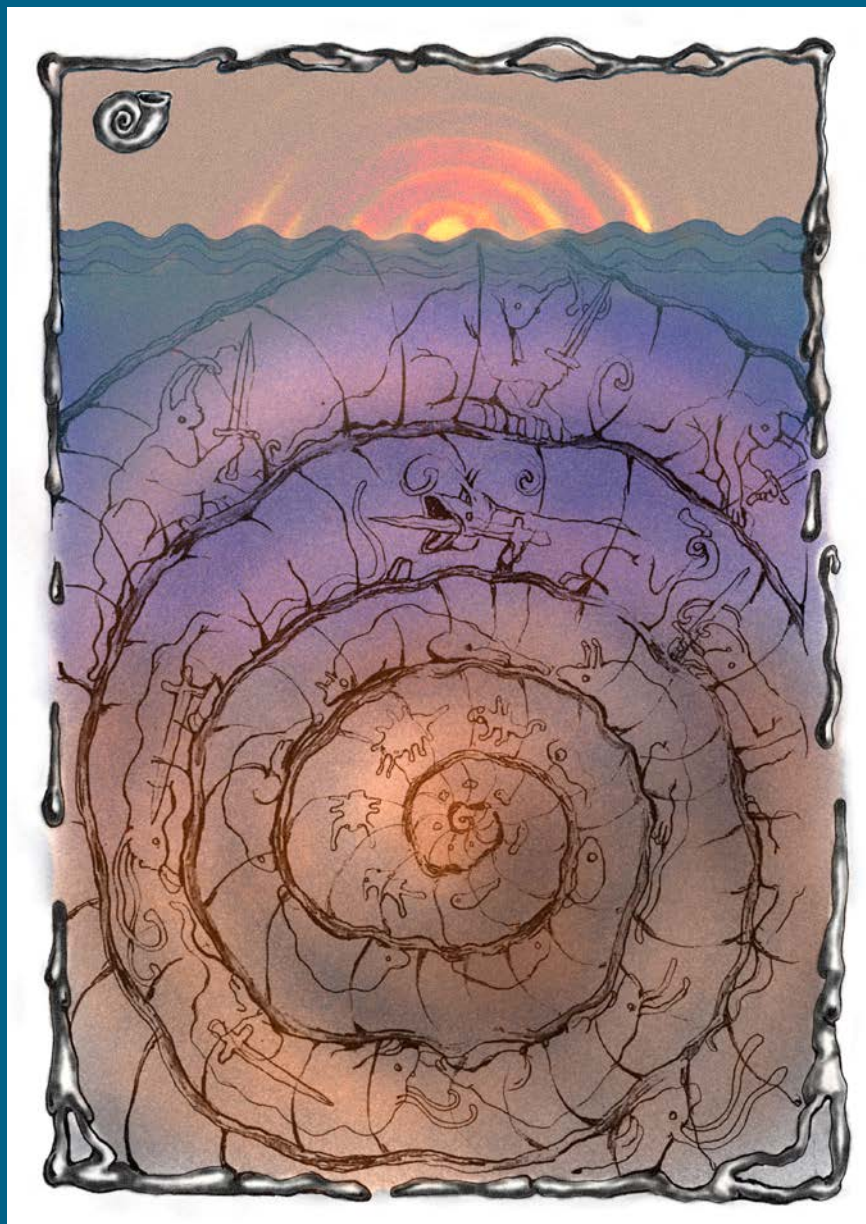
Co widać na horyzoncie? Każdy widzi, co chce zobaczyć.

Co jest za horyzontem? Przepaść chyba.

Mieć szerokie horyzonty to ... dążyć do tego, by móc widzieć dużo i z różnych perspektyw.

Mieć wąskie horyzonty to ... stać w dziurze i nie chcieć z niej wyjść, żeby coś zobaczyć.

Najlepszy widok na horyzont w Trójmieście? Taka ławka jedna ...



Pojedynek Rysowników



AGATA PULIK
(@pulikagata)

studentka Grafiki Projektowej na ASP w Gdańsku, ilustratorka, miłośniczka akwaforty, fotografii analogowej, muzyki rock progresywnej, pieszych wędrówek oraz architektury

Rysuję bo ... umożliwia mi to zobrazowanie swojej emocjonalnej wizji.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... dom z ogrodem.

Muzyka i poezja ... **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy ... daje sobie przestrzeń na popełnianie błędów.

Największe wyzwanie to ... walka z brakiem inspiracji i motywacji.

Co widać na horyzoncie? To, co mamy w zasięgu wzroku, nasze marzenia lub ambicje, które już

zaczynamy dostrzegać, ale nie zostały jeszcze zrealizowane.

Co jest za horyzontem? Coś, co jeszcze nie zostało odkryte, niewidoczne lub nieosiągalne, ale potencjalnie czeka na nas w przyszłości.

Mieć szerokie horyzonty to ... posiadanie otwartego umysłu.

Mieć wąskie horyzonty to ... zamykać się na nowe doświadczenia i pomysły.

Najlepszy widok na horyzont w Trójmieście? Zdecydowanie na tarasie budynku Olivia Star.



— MADE IN 3CITY —

MATYLDA CERAMIKA

UROK I GROTESKA

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Solniczka koń, świecznik z kotem, filiżanka oko czy doniczka miś – to tylko niektóre z figlarnych form, jakie oferuje Matylda Ceramika, za którą stoi Agata Iwaszkiewicz.

Jej prace to sztuka użytkowa, która zaskakuje, bawi i wprowadza do wnętrza nutę surrealizmu. Jak powstają te jedyne w swoim rodzaju dzieła? Wszystko zaczyna się w Gdańsku od wygodnej kanapy, kawy i odcinka „Columbo”.

Matylda Ceramika to marka, która wymyka się sztywnym ramom – tutaj każdy przedmiot ma duszę, a kształty zaskakują oryginalnością i odrobiną przekory. Niezwykłe formy i subtelne nawiązania do groteski zdecydowanie wyróżniają te prace na tle masowej produkcji. Za tym niezwykłym projektem stoi Agata Iwaszkiewicz, która zdradza, że estetyka jej ceramiki przyszła naturalnie, bez głębszego planowania.

- Nie planowałam, jak będzie wyglądać moja ceramika, to przyszło samo i wynika z poczucia estetyki oraz umiejętności, które pozwalają mi tworzyć moje projekty. Myślę, że duże znaczenie ma w nich poczucie humoru, motyw groteski i uмиłowanie do detali. Reszta cała skleja się sama w całość. Jestem 100% samoukiem i nawet jeżeli korzystam z jakiejś techniki, to o tym nie wiem – opowiada Agata.





Nazwa marki kryje w sobie osobistą historię. Artystka od lat nosiła w sercu imię Matylda, które zawsze miało dla niej wyjątkowe znaczenie.

- Myślałam, że jeśli kiedyś urodzę córkę, nazwę ją Matylda. Los obdarzył mnie jednak wspaniałym synem, który pojawił się w moim życiu w wieku 36 lat i wypełnił je radością. Wiedziałam, że to moje jedyne dziecko, ale imię Matylda pozostało mi bliskie. Postanowiłam więc nadać je swojej firmie, w którą wkładam mnóstwo serca i energii. To trochę jak moje drugie dziecko – mam więc swoją Matyldę – śmieje się twórczyni marki.

Prace powstają w dwóch przestrzeniach – wygodnym domu, który sprzyja twórczemu procesowi, oraz w pracowni, gdzie następuje finalizacja dzieł.

- Pierwszy etap tworzenia odbywa się w domu. Mamy psiego staruszka i drugiego psa z lękiem separacyjnym, więc nie lubię ich zostawiać samych. Poza tym, co tu dużo mówić – tu mam wygodną kanapę, ekspres do kawy i seriale, które oglądam podczas pracy. Taką mam robotę, że siedzę sobie, piję kawusię, oglądam „Columbo” i do tego jeszcze robię to, co lubię – mówi Agata. - Drugi etap odbywa się natomiast w małej pracowni, gdzie prze-

chowuję, szkliwię i wypalam prace. Jednak sercem tworzę jest mój dom – dodaje.

Mimo tej pozornej codzienności, proces twórczy pełen jest niezwykłości. Inspiracje przychodzą niespodziewanie – czasem z filmów, książek czy zmieniającej się pory roku.

- Inspiracje po prostu znajduję w głowie. Czasami przemawia do mnie atmosfera jakiegoś filmu, zdjęcia lub przedmiotu. Dobrym przykładem jest seria diabełków, które robiłam jakiś czas temu, wszystko zaczęło się od obejrzenia filmu The Wicker Man, potem kupiłam książkę Mitologia Słowian, przyszła jesień, i tak to wszystko na mnie podziało, że zaczęłam tworzyć diabełki. Ale potem jest koniec serii i już nie potrafię, ani nie lubię, wracać do tego, co było. Cały czas tworzę nowości, ku rozpaczy moich klientów, którzy wciąż pytają o stare rzeczy – tłumaczy twórczyni „Matyldy”.

Każda figurka, czy to solniczka koń, świecznik z kotem, czy talerzyk w kształcie ust, niesie za sobą unikatową historię, ale również pasję i osobiste emocje. To połączenie funkcji użytkowej i artystycznej, i tak naprawdę każdy przedmiot ma w sobie coś wyjątkowego.

- Każdy przedmiot jest częścią mnie, każdy jest dla mnie ważny. To one wszystkie składają się na całość mojej twórczości – i te lepsze, i te gorsze prace. Tajemnicą sukcesu jest na pewno mój partner Szymon, gdyby nie on, to na pewno dziś nie byłabym tu, gdzie jestem! – dodaje z uśmiechem Agata.

Matylda Ceramika to nie tylko prace, które można podziwiać online. Artystka często wystawia się na trójmiejskich targach rękodzieła, gdzie osobiście spotyka się z klientami i miłośnikami swojej twórczości.

- Uwielbiam te chwile, kiedy mogę zobaczyć, jak ludzie reagują na moje prace. To nie tylko okazja do sprzedaży, ale też do rozmowy, wymiany uśmiechów i energii. Czasem słyszę historie o tym, jak moje przedmioty odnajdują swoje miejsce w czyimś domu – to dla mnie największa nagroda.

Spotkanie z twórczynią i jej pracami to prawdziwa gratka – pełna autentycznego uroku. Bo Matylda Ceramika to coś więcej niż przedmioty – to fragmenty życia zamknięte w ceramice gotowe, by w nieoczywisty sposób wzbudzić radość i cieszyć oko każdego dnia.



PARTY TIME!

Nadszedł karnawałowy sezon celebracji, a wraz z nim kolekcja, która redefiniuje świąteczną elegancję. Nowe propozycje na wyjątkowe okazje stawiają na błysk, kolor i wyrafinowane detale. Stylizacje łączą nowoczesność z klasyką, pozwalając jednocześnie na odrobinę ekstrawagancji.



Królową kolekcji są sukienki, które przyciągają wzrok zmysłowymi fasonami i wyrazistymi tkaninami. Tym razem, najstarsza marka gdańskiego LPP, postawiła na detale – koronkowe wykończenia dodają romantyzmu, a kolorowe cekiny wprowadzają element świątecznej zabawy. Każdy model został za-

projektowany tak, by podkreślać sylwetkę i dodawać pewności siebie. Klasyczna czerń pojawia się w nowoczesnym wydaniu, uzupełniona o bogate faktury i błyszczące akcenty, które idealnie komponują się z wieczorową atmosferą. Nie zabrakło również odważniejszych propozycji, które przyciągają uwagę



intensywnymi kolorami. Zestawione z połyskującymi dodatkami tworzą efektowne stylizacje, które sprawdzą się zarówno na firmowych przyjęciach, jak i podczas karnawałowych nocy.

Reserved doskonale wie, że diabeł tkwi w szczegółach, dlatego kolekcja obfituje w akcesoria, które dopełniają każdy look. Biżuteria to prawdziwe dzieła sztuki – bogato zdobione kolczyki, naszyjniki i bransoletki przykuwają uwagę i dodają blasku. Torebki i buty zostały zaprojektowane z myślą o świątecznych i karnawałowych stylizacjach. Lakierowane wykończenia, połysku-

jące aplikacje i odważne kształty nadają im wyrazistości.

Projektanci zadbali jednak, by każda kobieta mogła znaleźć coś dla siebie. Kolekcja obejmuje zarówno minimalistyczne, eleganckie zestawy, jak i ekstrawaganckie propozycje dla tych, które nie boją się błyszczeć. Nowa kolekcja to manifest pewności siebie i kobiecej siły. Sezon celebracji to idealny moment, by postawić na stylizacje, które nie pozostaną niezauważone. Inspiruje do eksperymentowania z modą i tworzenia wyjątkowych zestawów na każdą okazję. Jedno jest pewne – w tym sezonie błysk jest mile widziany!



SAUNOWE RYTUAŁY TRÓJMIASTA

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Sauna to nie tylko ciepło i relaks – to pełen zmysłów rytuał, który w rękach mistrzów zamienia się w podróż ku harmonii ciała i umysłu. Aromaterapia, techniki oddechowe i sztuka saunamistrzów tworzą doświadczenie, które redukuje stres, oczyszcza organizm i pozwala na chwilę prawdziwego wyciszenia. Tym razem odkrywamy saunowe perełki Trójmiasta – miejsca, gdzie rytuały stają się sztuką.

Saunowanie w Trójmieście to coś więcej niż chwila relaksu – to prawdziwa sztuka odprężenia, która przyciąga zarówno mieszkańców, jak i odwiedzających. Lokalne SPA oferują bogatą gamę doświadczeń, od klasycznych saun suchych i parowych, po spektakularne rytuały prowadzone przez mistrzów ceremonii, którzy potrafią zamienić zwykłą sesję w niezapomniane przeżycie.

- Sesja polega na czterech podstawowych elementach: różnicy temperatur, aromaterapii, relaksacji oraz treningu wytrzymałościowym. Ponadto przełamuje bariery mentalne i jest dobrym miejscem dla budowania relacji międzyludzkich (sam poznałem na saunie żonę) – wylicza Paweł Borczyk - Paul Saunaritual, specjalista sesji saunowych. – Przed każdą z nich zadaję pytanie, czy ktoś jest pierwszy raz. Następnie przekazuję, że wysokość temperatury zależy od wysokości siedziska, czym wyżej, tym cieplej. Początkujący saunowicze często nie wiedzą lub ignorują informację, że używa się dwóch ręczników, z których pierwszy jest do okrycia w razie wysokiej temperatury, a na drugim znajduje się ciało – dla komfortu i higieny uczestników seansu – zapewnia.

Wbrew pozorom – saunowanie to nie tylko przebywanie w gorącej i wilgotnej przestrzeni. Zanim wejdziemy myjemy ciało, usuwamy kosmetyki, a strój kąpielowy zamieniamy ewentualnie na ręcznik. Sesję zaczynamy na najniższej ławie.

- Wystarczy 10 minut, by organizm przyzwyczał się do ciepła i dopiero wtedy zmieniamy wysokość. Po rozgrzaniu czas na ochłodzenie – najlepiej najpierw przysznic, potem zanurzenie w zimnej wodzie lub schłodzenie na świeżym powietrzu. Na koniec chwila relaksu i uzupełnienie płynów. Cały cykl można powtarzać, dostosowując temperaturę i czas do potrzeb. Kluczem jest słuchanie ciała – mówi Adam, trójmiejski saunamistrz.

Warto zauważyć, że sauna od wieków ceniona jest za właściwości zdrowotne.

– Sesje saunowe przynoszą korzyści takie jak poprawa krążenia, detoksykacja organizmu, wzmocnienie odporności, redukcja stresu oraz poprawa kondycji skóry. Regularne korzystanie znacząco wpływa na samopoczucie i kondycję organizmu. Wysoka temperatura sprzyja rozluźnieniu mięśni po wysiłku fizycznym i stymuluje wydzielanie endorfin – wylicza Borczyk.

Nad przebiegiem sesji czuwają saunamistrzowie. To osoby wyszkolone w prowadzeniu prawdziwych ceremonii. Każde takie wydarzenie to widowisko.

- Można na przykład wybrać aromaterapię, gdzie para z gorących kamieni, wzbogacona olejkami eterycznymi, tworzy niesamowity klimat. Lawenda relaksuje, eukaliptus odświeża, a cytryna dodaje energii. Inną opcją jest muzykoterapia – delikatne dźwięki w tle pomagają się wyciszyć. A jeśli chodzi o światło, światłoterapia działa jak kolorowy eliksir – każda barwa ma swoją moc i wpływa na nastrój. Można je również naprzemiennie łączyć, tworząc niejako spektakl – wymienia saunamistrz Adam.

Każda sesja może mieć także inny cel. Relaks? Wybierz łagodne zapachy i subtelne światło. Energia? Postaw na pobudzające aromaty i dynamiczną muzykę. Detoksykacja? Skup się na oczyszczaniu organizmu. A może coś oddechowego – inhalacje olejkami eterycznymi potrafią zdziałać cuda. Są też sesje tematyczne, inspirowane porami roku czy kulturą.

SEA SOUL SPA RYTUAŁY INSPIROWANE KULTURAMI ŚWIATA

Sea Soul Spa w sopockim Sheratonie to miejsce, które perfekcyjnie łączy luksus z naturą. Położone zaledwie kilka kroków od złocistej plaży i ikonicznego moła, stanowi idealną przystań dla tych, którzy chcą odpocząć od codzienności. To prawdziwe sanktuarium wellness, w którym na gości czeka szeroka gama saun i łaźni, dostosowanych do potrzeb nawet najbardziej wymagających miłośników relaksu.



Fot. Pexels

- W środy o godzinach 18:00, 19:00 i 20:00 w odbywają się seanse saunowe prowadzone przez profesjonalnego saunamistrza – mówi Anna Kątna, Spa Manager. - Na życzenie gości możliwe jest także zorganizowanie prywatnych sesji, jednak wymagają one wcześniejszej konsultacji. Od lutego ruszają również cykliczne wydarzenia – noce saunowe z tematycznymi rytuałami aufguss. Ten wielozmysłowy rytuał to celebrowanie relaksu, która angażuje ciało i umysł.

Każda z saun w Sea Soul Spa oferuje unikalne właściwości zdrowotne i regeneracyjne, dostosowane do różnych potrzeb. Na przykład sauna na podczerwień (IR) wykorzystuje światło podczerwone, które wnika głęboko w tkanki, przy temperaturze 45-60°C i wilgotności 5-20%. Dla miłośników rytuałów warto spróbować łaźni hammam, wypełnionej aromatycznymi ziołami i olejkami eterycznymi, z temperaturą 45-50°C i wilgotnością 100%.

Z kolei sauna fińska to klasyka, która wspomaga krążenie, detoksykację i odporność, choć jej wysoka temperatura, sięgająca nawet 120°C, może nie być odpowiednia dla każdego. Dla tych, którzy szukają łagodniejszej opcji, świetnym wyborem będzie kojąca łaźnia solankowa.

- To połączenie kąpieli parowej z inhalacją solną, idealne dla osób dbających o zdrowie układu oddechowego. Wysoka

zawartość jodu wspiera metabolizm i pracę tarczycy. łaźnia oferuje łagodną temperaturę do 50°C przy wilgotności dochodzącej do 80% – tłumaczy Anna Kątnik. - Interesującą ofertą jest też prywatna sauna Rasul. Tradycyjny arabski rytuał. Seans rozpoczyna się od nałożenia naturalnych marokańskich glinek, które pod wpływem gorącej pary wnika w skórę, intensywnie ją nawilżając i odżywiając. Rytuał kończy tropikalny deszcz, który zmywa glinki, pozostawiając skórę jedwabście gładką – dodaje.

W ofercie dostępne są jednorazowe wejścia, karnety na 10 wejść oraz członkostwa na 1 miesiąc, 3 miesiące, 6 miesięcy lub rok. Wymienione pakiety obowiązują w dwóch opcjach: SPA Experience + siłownia + zajęcia fitness albo siłownia + zajęcia fitness. Strefa saun dostępna jest wyłącznie dla osób pełnoletnich, a korzystanie z niej nie wymaga wcześniejszej rezerwacji.

MARINA WELLNESS CENTER SAUNOWY ŚWIAT DLA MAŁYCH I DUŻYCH

Marina Beach Gym, położona w malowniczym Jelitkowie zaledwie 50 metrów od plaży nad Zatoką Gdańską, to nie tylko świetnie wyposażona siłownia – to także wyjątkowe Wellness Center, w którym regeneracja nabiera nowego wymiaru. Sauny,

wkomponowane w strefę fitness, zapewniają doskonały relaks po intensywnym wysiłku.

- W naszym obiekcie posiadamy trzy rodzaje saun: trzy sauny suche, dwie parowe oraz dwie sauny na podczerwień. Taka różnorodność pozwala każdemu znaleźć coś dla siebie, niezależnie od preferencji czy potrzeb zdrowotnych – mówi Sebastian Wawrzonek, właściciel Mariny.

Sauna sucha, czyli fińska, to prawdziwy klasyk, który zachwyca swoją prostotą i skutecznością. Wysoka temperatura (80–100°C) i niska wilgotność (około 10%) tworzą idealne warunki, by rozluźnić spięte mięśnie, poprawić krążenie i po prostu oderwać się od codzienności. W Marina Wellness Center znajdziemy aż dwie takie sauny w strefie siłowni – świetne na regenerację po intensywnym treningu. Ale to nie wszystko. Na plaży basenowej czeka wyjątkowa atrakcja – sauna sucha dla dzieci! Utrzymuje przyjemną temperaturę (15–20°C), idealną dla najmłodszych, oczywiście pod opieką dorosłych. Dla tych, którzy wolą delikatniejsze warunki, świetną opcją będzie sauna wilgotna, czyli łaźnia parowa – ciepło i para otulają tu ciało w najbardziej relaksujący sposób.

- Nasze dwie sauny parowe charakteryzują się temperaturą od 40°C do 60°C i niemal 100-procentową wilgotnością. To świetna opcja dla osób szukających nawilżenia skóry, odprężenia mięśni i regeneracji – dodaje Wawrzonek. - Natomiast dla gości ceniących i łączących innowacyjne podejście wraz z niskimi temperaturami – od 30 do 60 stopni – dostępne są dwie łagodne sauny

na podczerwień. Dzięki promieniowaniu ciało ogrzewane jest od środka, co sprzyja detoksykacji, redukcji napięcia mięśniowego i poprawie kondycji skóry.

Marina zaprasza również na sesje saunowe z aromaterapią. Trwają one 12-15 minut i pozwalają na odprężenie w atmosferze wypełnionej zapachami olejków eterycznych. Z kolei seanse w saunie parowej są wzbogacone peelingiem na bazie soli lub cukru, przygotowywanym przez saunamistrza według unikalnych receptur.

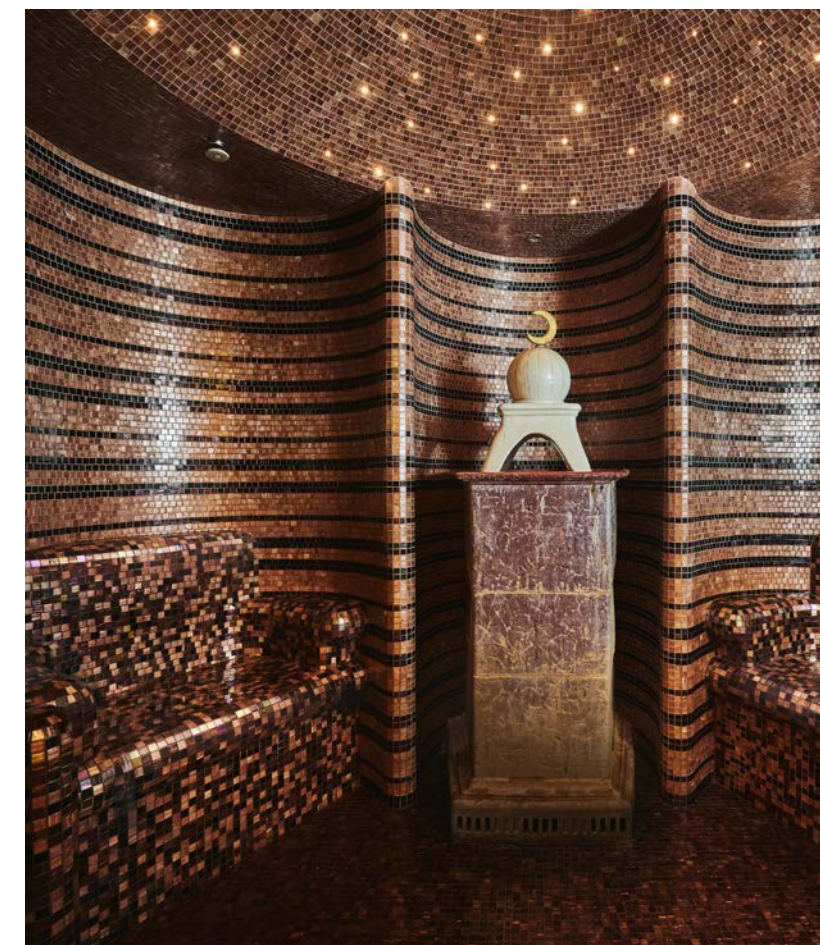
Jednorazowe wejście kosztuje 40 zł i obejmuje cały obiekt bez limitu czasowego. Dostępne są również karnety: z dodatkową opcją z basenem i strefą saun albo wyłącznie strefa siłowni. Ceny karnetów open zaczynają się od 129 zł za miesiąc.

Thera Wellness RELAKS Z DESIGNEM W TLE

Thera Wellness w Radisson Blu Hotel to miejsce, które redefiniuje pojęcie relaksu. Tutejsze saunarium zachwyca nie tylko różnorodnością, ale także dbałością o detale – każda sauna, sucha czy parowa, została zaprojektowana tak, by zapewnić maksymalny komfort i odprężenie.

- Mamy saunę ziołową, działającą kojąco i wspomagającą oddech. Cieszy się ona ogromnym zainteresowaniem. Z kolei sauna sucha oprócz standardowych właściwości dodatkowo

Fot. Limitless Sopot / Paweł Kucmida



Fot. Sea Soul Spa

zachwyca grą światła. Natomiast sauna w ogrodzie to przestrzeń dla rytuałów i eventów saunowych – mówi Ewelina Kreft, dyrektorka Thera Wellness. - Wśród saun parowych znajdują się: aromatyczna sauna parowa o wilgotności bliskiej 100% i temperaturze 45°C oraz unikalna łaźnia błotna Rassoul, w której odbywają się marokańskie ceremonie z wykorzystaniem gliniek bogatych w minerały.

Dla fanów wodnych atrakcji Marina Wellness oferuje pełnowymiarowy basen, jacuzzi w otoczeniu ogrodu oraz przytulne strefy relaksu. Po intensywnych zabiegach warto skorzystać z takich udogodnień jak natryski wrażeń, lodospad, ścieżka Kneippa czy kojące tepidarium. Dopelnieniem całości są kulinarne przyjemności – restauracja Blu-grass oraz bar serwujący wyśmienite drinki. W weekendy atmosferę relaksu wzbogacają koncerty muzyki na żywo w hotelowym lobby, dodając wyjątkowego charakteru każdej wizycie.

Ze strefy wellness można korzystać w ramach miesięcznych abonentów w ramach Klubu Thera oraz z jednorazowych wejść w cenie od 70 zł za godzinę do 150 zł za cały dzień. Natomiast sesje saunowe – dostosowane do gościa – są w cenie wejścia do strefy wellness i nie wymagają dodatkowych opłat. Należy mieć na uwadze, że korzystać z nich mogą wyłącznie osoby pełnoletnie.

LIMITLESS SOPOT SAUNY NA PLAŻY

Limitless to wyjątkowe miejsce w Sopocie, ukryte w malowniczym nadmorskim lesie przy ulicy Hestii 5, tuż obok wejścia na plażę nr 42. Założycielem jest Piotr Przybylski, 16-krotny żeglarstwo regatowym, uczestnik prestiżowych zawodów, takich jak Puchar Ameryki, oraz założyciel Yacht Models – firmy specjalizującej się w ręcznie wykonywanych modelach jachtów. Zredefiniował on pojęcie wellness, łącząc relaks, aktywność fizyczną i bliskość natury w spójną całość, sprzyjającą harmonii ciała i umysłu, gdyż pozwala łączyć saunowanie z bieganiem, spacerami i jazdą na rowerze.

- Oferujemy dwie sauny suche, czyli takie o temperaturze ok. 100 stopni i niskiej wilgotności – mówi właściciel Piotr Przybylski. - Sauny wyposażono w profesjonalne piece, zapewniające stałą temperaturę i równomierne rozprowadzanie ciepła, co zwiększa komfort korzystania. U nas obowiązuje strefa beztekstylna, trzeba wejść jedynie z ręcznikiem do okrycia ciała oraz pod stopy.

Co czyni Limitless naprawdę wyjątkowym? Po sesji w saunie można zanurzyć się w balii wypełnionej lodowatą wodą, zapewniającą intensywne orzeźwienie. Dla odważnych dostępna jest morsownia w Bałtyku lub na sucho – zawsze pod okiem doświadczonych instruktorów. To propozycja dla chcących połączyć relaksujące ciepło sauny z eksplozją energii, jaką daje obcowanie z zimnem. Na miejscu znajduje się funkcjonalna siłownia wewnętrzna, na wiosnę też siłownia zewnętrzna, idealna do treningów na morskim powietrzu oraz sala do ćwiczeń, w której organizowane są zajęcia relaksacyjne, takie jak: yoga, ćwiczenia oddechowe, trening funkcjonalny i kettle. Już wkrótce będzie dostępna także wypożyczalnia SUP.

Warto zwrócić uwagę na strefę odpoczynku i regeneracji po intensywnym dniu w Limitless. W ofercie dostępne jest jacuzzi, odprężające po saunie, strefa relaksu z wygodnymi leżakami pozwalającymi złapać oddech po seansach oraz gastrostrefa – serwująca zdrowe i smaczne posiłki. W ramach relaksu można też skorzystać z rytuału kojącego zmysły.



- Organizujemy codzienne ceremonie aromatyczne, są one prowadzone przez profesjonalnych saunamistrzów. Klienci mogą zarezerwować prywatne sesje w saunie lub indywidualnie dopasowane rytuały, które odpowiadają ich potrzebom i preferencjom – zapewnia właściciel.

W ofercie dostępne są jednorazowe wejścia i karnety na 5 lub 10 wejść. Mile widziana jest wcześniejsza rezerwacja, aby zapewnić komfort i odpowiednią liczbę miejsc dla klientów. Regularnie pojawiają się promocyjne zniżki dla studentów i seniorów, darmowe 5-te wejścia, karnety wieloosobowe czy specjalne pakiety grupowe. Goście często otrzymują kule zapachowe i darmowe usługi dodatkowe. Dzieci również mogą korzystać z saun, ale pod opieką dorosłych.



SAUNOWE ABC

PRZYGOTOWANIE

Wypij co najmniej 0,5 litra wody małymi łykami 1-2 godziny przed saunowaniem, by uniknąć odwodnienia i przegrzania. Nie jedz tuż przed sauną – a jeśli musisz, to najlepiej coś lekkiego godzinę przed wizytą. Umyj ciało, by usunąć pot i kosmetyki.

JAK KORZYSTAĆ?

Minimalizm jest kluczowy – najlepiej saunować nago, osłaniając ciało ręcznikiem. Sprawdź regulamin obiektu. W strefach tekstylnych wymagany jest strój kąpielowy. W strefach nietekstylnych użyj ręcznika zamiast stroju. Natomiast w strefie nagości obowiązują brak odzieży. Wybieraj ręczniki z naturalnych tkanin (bawełna, len). Unikaj syntetyków i biżuterii – mogą powodować poparzenia i dyskomfort. Czapka saunowa (najlepiej z wełny) ochroni głowę i włosy przed przegrzaniem.

REGENERACJA PO SEANSIE

Po nagraniu skorzystaj z chłodnego prysznica lub zanurz się w wodzie. Uzupełnij płynny wodą mineralną lub izotonikiem. Odpocznij na leżaku lub poczytaj książkę. Zjedz coś bogatego w witaminy i minerały godzinę po saunie.

NIEDZIELNE POBUDKI Z THERA WELLNESS

W chłodne, zimowe poranki w Sopocie, na plaży przy wejściu nr 36, rozbrzmiewa śmiech i pozytywna energia uczestników niezwykłego cyklu – Niedzielnych Pobudek z Thera Wellness. Spotkania z zimowym morzem cieszą się rosnącą popularnością wśród miłośników aktywnego wypoczynku i zdrowego stylu życia. Dla tych, którzy jeszcze nie mieli okazji spróbować morsowania, to doskonały moment, aby dołączyć do tej wyjątkowej społeczności.



Poranki nad Bałtykiem zyskują nowy wymiar dzięki Niedzielnym Pobudkom z Thera Wellness – cyklowi spotkań, który łączy aktywność fizyczną z relaksem w wyjątkowym otoczeniu. To propozycja zarówno dla miłośników morsowania, jak i dla osób szukających kompleksowego odprężenia.

DROGA DO RELAKSU WIEDZIE PRZEZ MORZE

Niedzielne Pobudki to coś więcej niż tylko morsowanie. Organizatorzy przygotowali dla uczestników bogaty program, który zapewni pełen relaks i regenerację. Spotkanie rozpoczyna się w lobby hotelu Radisson Blu Sopot, skąd uczestnicy wspólnie udają się na plażę. Osoby preferujące dołączenie bezpośrednio na miejscu mogą spotkać się przy wejściu nr 36.

Po dotarciu na plażę rozpoczyna się zimowe morsowanie – niezwykle doświadczenie, które pobudza zarówno ciało, jak i umysł. Po krótkiej kąpiel w chłodnych wodach Bałtyku uczestnicy wracają do hotelu, gdzie czeka na nich największe w Trójmieście saunarium oraz strefa basenów. Jest to doskonała okazja, aby po mroźnej przygodzie skorzystać z różnorodnych saun: suchej, parowej, ziołowej, Rassoul, tepidarium czy fińskiej, zlokalizowanej w zewnętrznym pawilonie, w której odbywają się seanse prowadzone przez profesjonalnych saunamistrzów. Idealnym uzupełnieniem relaksu jest odpoczynek w jacuzzi.

JOGA I ŚNIADANIE – PORANNE RYTUAŁY

Dla osób poszukujących harmonii ciała i ducha kolejnym punktem programu są zajęcia jogi Body&Mind, prowadzone przez doświadczoną instruktorkę Agnieszkę. To godzina, podczas której uczestnicy mogą wyciszyć umysł i doświadczyć pełnego odprężenia. Jednak trzeba pamiętać, że ze względu na ograniczoną liczbę miejsc – maksymalnie 20 osób – obowiązuje wcześniejsza rezerwacja.

Po zakończeniu porannej sesji jogi uczestnicy spotykają się w wspólnym śniadaniu w restauracji Blugrass, mieszczącej się w hotelu Radisson Blu Sopot. W swobodnej atmosferze mogą skosztować różnorodnych potraw serwowanych w formie bufetu. To doskonała okazja do integracji, wymiany wrażeń i naładowania energii na resztę dnia.

JAK SIĘ PRZYGOTOWAĆ I ZAREZERWOWAĆ MIEJSCE?

Wybierając się na Niedzielne Pobudki z Thera Wellness, warto zadbać o komfort i ciepło. Uczestnicy powinni zadbać o odpowiedni strój i akcesoria. Organizatorzy zalecają zabranie wygodnego, ciepłego ubrania, dwóch ręczników, czapki, rękawiczek, stroju do ćwiczeń oraz – jeśli to możliwe – butów do kąpeli.

Rezerwacja miejsc odbywa się online na stronie www.therawellness.pl w zakładce „Oferty specjalne”. Należy pamiętać, że bilety są bezzwrotne, dlatego warto zaplanować udział wcześniej. Niedzielne Pobudki to doskonała okazja, by poczuć zimową energię i przeżyć wyjątkowe chwile nad Bałtykiem.

Niedzielne Pobudki z Thera Wellness odbywają się cyklicznie. W 2025 roku spotkania zaplanowano na:

9 lutego | 23 lutego | 9 marca
23 marca | 13 kwietnia | 11 maja

Cennik:

50 zł – morsowanie, sauny, basen
70 zł – morsowanie, sauny, basen, joga
125 zł – pełen pakiet: morsowanie, sauny, basen, joga, śniadanie
125 zł – morsowanie, sauny, basen, śniadanie

SAVE THE DATE



VERONA
JEWELLERY



-100 PLN

PRZY ZAKUPACH
ZA MIN. 400 PLN Z APLIKACJĄ
PROMOCJA TRWA 01.02-16.02.2025



ZAPRASZAMY DO SALONÓW
GALERIA HANDLOWA ZASPA
GALERIA HANDLOWA METROPOLIA

MINI LIFT TWARZY W KLINICE MEDISSIMA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

Coraz częściej w medycynie estetycznej wykonuje się małoinwazyjne zabiegi, które skutecznie poprawiają nasz wygląd. Jednym z nich jest mini face lift, nazywany również soft liftingiem ze względu na delikatniejsze podejście i naturalne efekty. W Trójmieście wykonamy go w klinice Medissima.

Zabieg zyskuje sporą popularność zwłaszcza wśród osób, które chcą poprawić wygląd swojej twarzy, ale bez dużej ingerencji chirurgicznej. Na czym polega i dlaczego warto go wykonać? Postanowiliśmy zapytać o to specjalistów z kliniki Medissima, w której zabieg jest wykonywany od dawna.

- Zabieg operacyjny, tzw. mini face lifting, jest obecnie coraz częściej wykonywanym zabiegiem w naszym gabinecie. Nadal przeważa płeć żeńska, ale takiemu zabiegowi poddają się również mężczyźni, których wcale nie jest już mało. Zabieg daje bardzo dobre efekty naciągnięcia skóry policzka i szyi, usuwając zmarszczki i wygładzając bruzdy nosowo-wargowe. Efekt utrzymuje się przez kilka lat. W odróżnieniu od zabiegów nieinwazyjnych (botox, kwas hialuronowy, zabiegi laserowe) nie ma konieczności powtarzania co 6-12 miesięcy. Również popularne tzw. nici podnoszące skórę policzków trzeba powtarzać co 3-6 miesięcy. To odróżnia zdecydowanie minilift od innych zabiegów nieinwazyjnych - mówi dr n. med. Marek Muraszko - Kuźma.

Mini face lift to zabieg, który możecie spotkać pod różnymi nazwami. Lifting weekendowy, S-lifting, Soft lifting, czy lifting małoinwazyjny. Wszystkie one dotyczą tego samego zabiegu, który najprościej mówiąc, jest mniej inwazyjną wersją tradycyjnego liftingu twarzy. Koncentruje się na poprawie wyglądu dolnej części twarzy i linii żuchwy. Zabieg ten ma na celu usunięcie oznak starzenia, takich jak opadające policzki, luźna skóra i drobne zmarszczki. W porównaniu do klasycznego liftingu, w jego trakcie wykonywane są mniejsze nacięcia, a czas rekonwalescencji jest o wiele krótszy (do kilku tygodni). Sam zabieg trwa ok. 2-3 godzin.

POPRAWA WYGLĄDU NA LATA

Co ważne, dla wielu z nas, wykonując mini lifting twarzy uzyskujemy naturalny efekt, bez nadmiernego napięcia skóry. W krótkim czasie możemy wrócić do codziennych zajęć i cieszyć się nowym, poprawionym wyglądem. Jak wynika z wielu badań, regularnie przeprowadzanych przez specjalistów z dziedziny zachowawczości i psychologii, to jak się czujemy, wpływa na to jak się zachowujemy i jak funkcjonujemy z innymi ludźmi. Dlatego tak ważne jest, żeby dobrze się czuć w swoim ciele. To jeden z ważniejszych argumentów, który powinien nam przyświecać, gdy decydujemy się na wybrany zabieg medycyny estetycznej. Nasz komfort lub jego brak w byciu z samym sobą ok. przekłada się na nasze relacje prywatne i biznesowe. W Klinice Medissima, mieszczącej się w Gdańsku na ul. Dębinki 7a, spotkamy profesjonalistów, którzy dzięki wieloletniemu doświadczeniu będą w stanie zaproponować najlepsze rozwiązania dopasowane do naszych potrzeb.



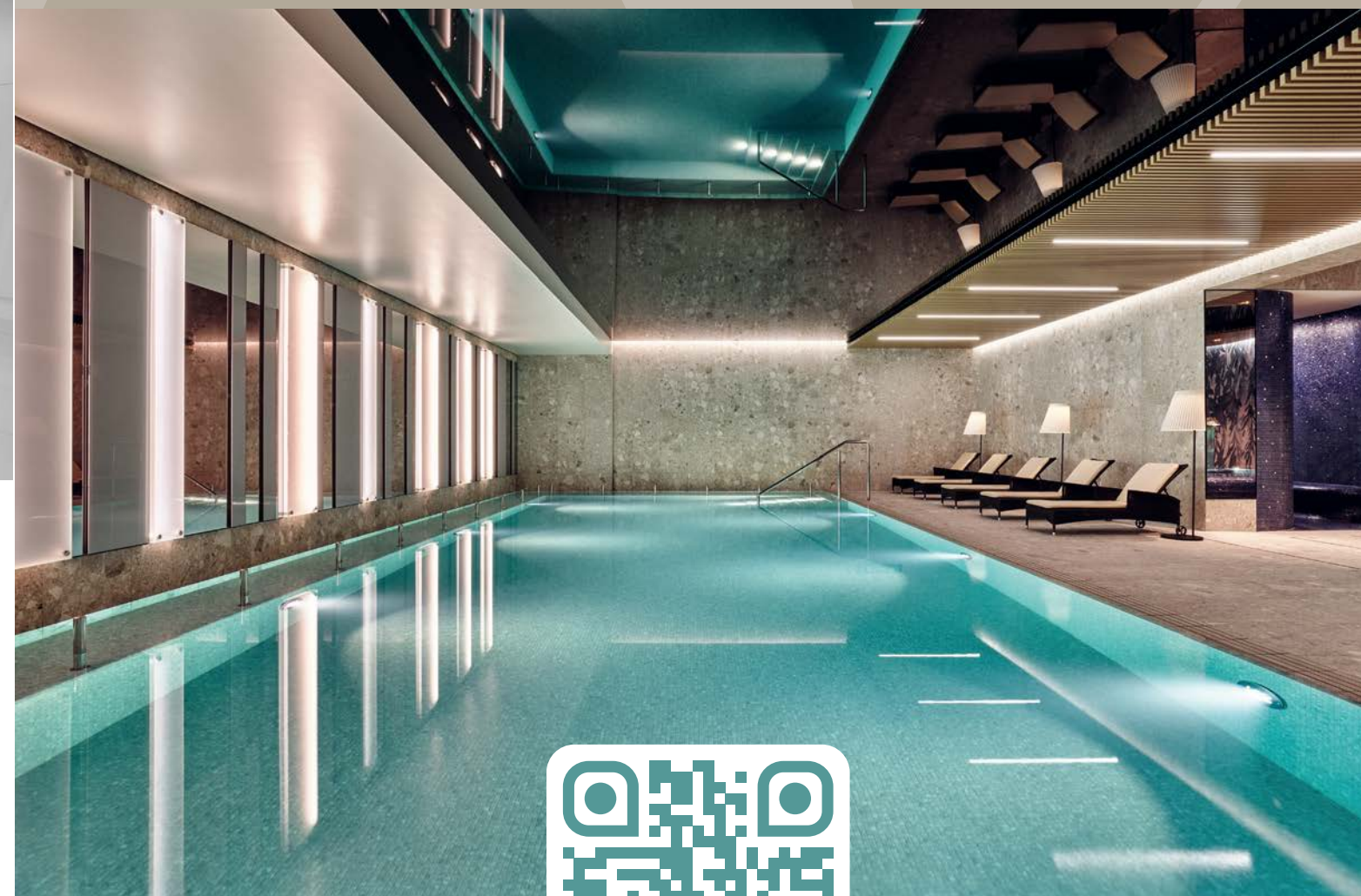
Gdy już zdecydujemy się na zabieg mini liftu twarzy pojawia się pytanie: jak się do niego przygotować? Przed zabiegiem, około trzy tygodnie wcześniej, należy zrezygnować z opalania się w solarium, nie stosować suplementów diety, ani leków zawierających kwas salicylowy. Zabiegi mini face liftingu wykonuje wykwalifikowany specjalista chirurgii plastycznej, który udzieli wszystkich informacji podczas konsultacji. Mini lift można wykonać w znieczuleniu miejscowym lub we współpracy razem z lekarzem anestezjologiem w krótkim znieczuleniu, przez co pacjenci, którzy boją się cięć, mają zapewniony komfort.

-Należy pamiętać jak ważne są wszystkie zalecenia po zabiegu, których trzeba bezwzględnie przestrzegać. Między innymi należy unikać gryzienia twardych posiłków, np. steki i nie wolno żuć gumy. Poza tym nie wolno palić ani przed, ani po zabiegu, ponieważ działanie nikotyny utrudnia proces gojenia – dodaje specjalista chirurgii plastycznej, dr Marek Muraszko - Kuźma.

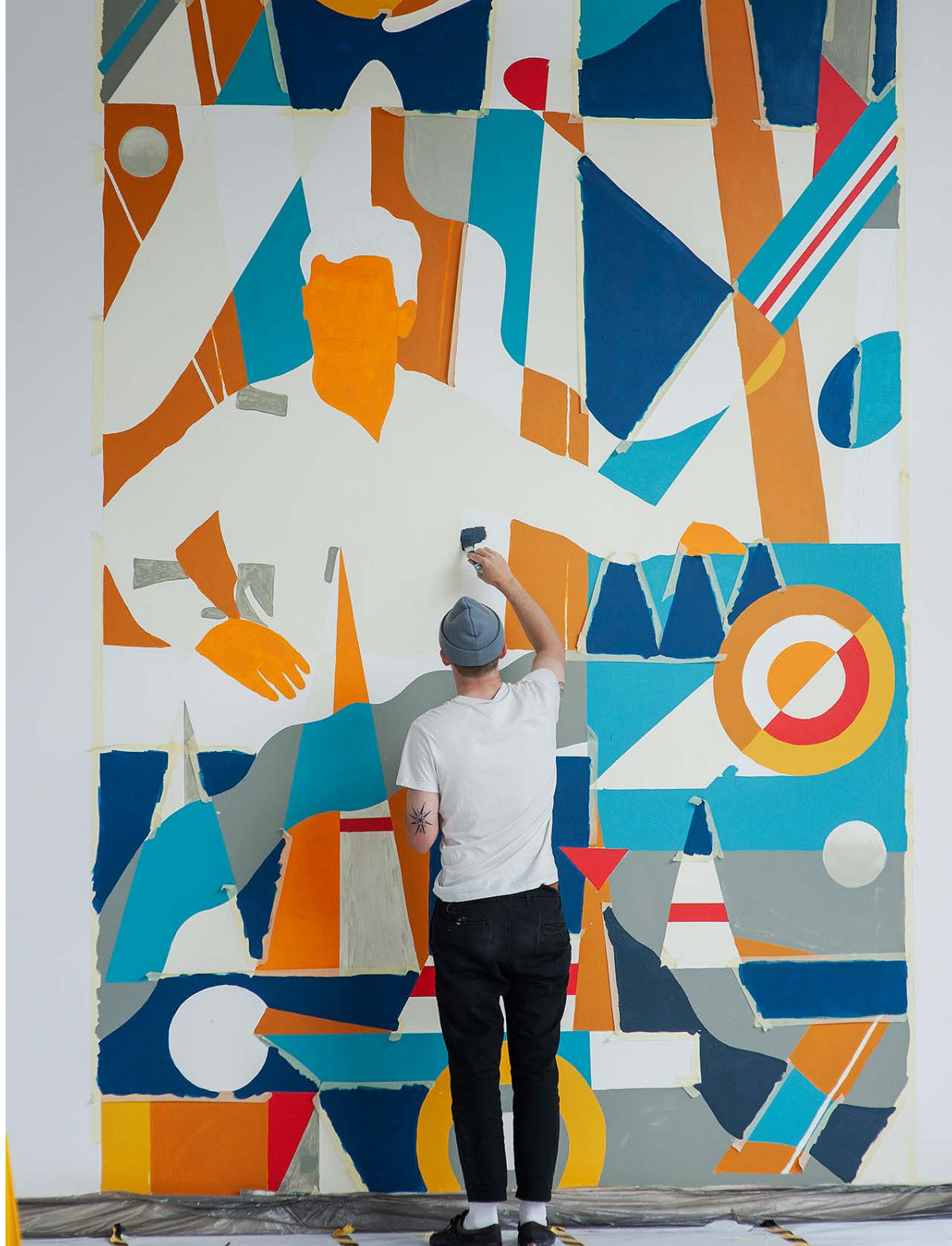
Zabieg polecany jest osobom w średnim wieku, 35-50 lat, które zauważają pierwsze oznaki starzenia, ale nie wymagają jeszcze pełnego liftingu twarzy. Mini lift twarzy to dobra opcja dla osób, które chcą odświeżyć swój wygląd bez konieczności przechodzenia przez bardziej skomplikowaną operację

SS
SEA SOUL
SPA

basen • hydropool • hammam • sauna na podczerwień • sauna fińska
groty deszczowe • tepidarium • łaźnia solankowa • siłownia
zajęcia fitness • treningi personalne • Relax Room z biblioteczką
seanse saunowe • wydarzenia kulturalne • spotkania autorskie
masaże • pakiety day spa • pakiety dla par



Skontaktuj się z nami: 58 767 1900 seasoulspa@sheraton.com
www.seasoulspa.pl | Powstańców Warszawy 10, Sopot



DLA PRZYJACIÓŁ: KACHU

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: BOGNA KOCUMBAS-KOS

Muzeum Miasta Gdyni odkrywa na nowo Kazimierza „Kacha” Ostrowskiego przed lokalną, ale i krajową publicznością. To wybitny artysta silnie związany z miastem, wyprzedzający swoją epokę, kosmopolita niebojący się eksperymentować ze stylami i formami sztuki. Awangarda w pełnej krasie, a docelowo – artystyczny symbol Gdyni.



W stocznii / Kazimierz Ostrowski

”

WERONIKA MOJSKA

„Moją ulubioną pracą Kacha jest mozaika, według jego projektu z 1977 roku we wnętrzu Teatru Muzycznego w Gdyni, którą Ostrowski zrealizował ze Zbigniewem Alkiewiczem. Obaj spędzili cztery miesiące w Woli Pelplińskiej, gdzie (korzystając z gotowego surowca i pieców) własnoręcznie wygniatali i przycinali 4000 elementów, z których żaden się nie powtarza. Potem nastąpiło kilka miesięcy pokrywania elementów szklivem, by wreszcie można było przystąpić do ostatniego etapu - montowania gigantycznej ekspozycji. Na tym imponującym ceramicznym paneau (o powierzchni ponad 70 m²) widzimy motywy flory i fauny, ujęte w wyrazistych, kontrastujących barwach – czerwieni, żółci oraz niebieskich tonów.”

Kazimierz Ostrowski (1917-1999) był twórcą wszechstronnym – przede wszystkim malarzem, ale również projektantem monumentalnych kompozycji architektonicznych wykonanych w technice sgraffito i mozaiki, a także gobelinów, dywanów i witraży. Jako profesor Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku postrzegany był jako osoba pełna miłości do sztuki i studentów, przyciągająca do siebie zarówno artystem, jak i osobowością. I, choć nie pochodził z Gdyni, szczególnie sobie to miasto upodobał. Przybył do niego 1934 roku z Poznania, by początkowo jako rzemieślnik-liternik dorabiać malowaniem szyldów na statkach. Dopiero po II wojnie światowej zaczął naukę w Państwowej Wyższej Szkole Sztuk Plastycznych w Gdańsku w pracowni malarstwa sztalugowego prof. Janusza Strzaleckiego i prof. Artura Nacht-Samborskiego oraz w pracowni malarstwa architektonicznego prof. Jacka Żuławskiego. Dalsza kariera artystyczna potoczyła się w szybkim tempie, zahaczając także o Paryż.

JAK GDYNIA

W życiorysie i twórczości Kazimierza Ostrowskiego odbija się historia Gdyni i jej dynamiczna transformacja.

- „Kachu” zrobił karierę w iście amerykańskim stylu – „od pucybuta do milionera”. Ten założycielski mit jest silny w historii dynamicznie rozwijającej się Gdyni, która począwszy od lat dwudziestych XX wieku z wsi o rolniczo-letniskowym charakterze w kilkanaście lat przeobraziła się w miasto z jednym z najnowocześniejszych portów w Europie i transatlantykami wpływającymi w szeroki świat. To o niej pisano, że powstaje w „amerykańskim” tempie – mówi Weronika Mojska z Działu Sztuki Muzeum Miasta Gdyni, znawczyni twórczości artysty. - Ostrowskiego z Gdynią łączyła również międzynarodowość - miastu dawał ją port, Ostrowskiemu - paryskie lata, a także

nowoczesność, która mieście i porcie objawiła się w formie modernistycznej architektury, natomiast u Ostrowskiego – awangardowej sztuki. „Kachu” w unikalny sposób połączył kolor i geometrię, odmalował charakter i tożsamość młodego, portowego miasta. Lokalna, gdyńska tematyka stanowiła sedno jego artystycznej duszy, natomiast wyraźnym, charakterystycznym głosem stała się abstrakcja – międzynarodowy język awangardy – dodaje.

PARYSKIE INSPIRACJE

Wyjazd na stypendium do Paryża w 1949 roku i nauka u artysty Fernanda Légera skrytykowały dążenia twórcze Kazimierza Ostrowskiego i pozwoliły mu rozwinąć skrzydła. Ten awangardowy francuski twórca, uważany za przedstawiciela kubizmu, niezaprzeczalnie wywarł wpływ na „Kacha”, w którego twórczości także można odnaleźć nawiązania do tego nurtu. Cechy wspólne to dążenie do geometrycznego uproszczenia poszczególnych elementów obrazu i syntezy przedmiotu. Inne francuskie inspiracje to Henri Matisse, Pablo Picasso i Paul Klee. Co ciekawe debiutancka wystawa paryskich prac Kazimierza Ostrowskiego zorganizowana w 1950 roku w Sopocie została zdemontowana po kilku godzinach w atmosferze skandalu, gdyż była zbyt awangardowa i odbiegająca od panującego realizmu socjalistycznego i jego propagandowych celów.

- Awangardowe pejzaże i kompozycje w rozwibrowanych, żywych barwach nie wpisywały się w założenia ówczesnie „jedynego słusznego” kierunku. Przez władze mogły zostać zinterpretowane jako wywrotowe, symbolizujące idee „zgniłego zachodu”. Socrealizm znacznie ograniczył swobodę twórczej ekspresji, aż do politycznej odwilży spowodowanej śmiercią Józefa Stalina w 1956 r. – tłumaczy Agnieszka Drączkowska-Gradzik.



AGNIESZKA DRĄCZKOWSKA-GRADZIK

„Do moich ulubionych prac należą te przedstawiające pracowników stoczni, takie jak m.in. portrety *Spawacz I* oraz *Spawacz II* (1955) ze zbiorów Muzeum Miasta Gdyni. Zachwyca mnie formalna odwaga w przedstawieniu typowego dla lat 50. XX wieku tematu pracy fizycznej: w uproszczonej, zgeometryzowanej formie, z wyrazistymi pociągnięciami pędzla, w odważnych zestawieniach kolorystycznych. Stoczniovcy widziani oczami młodego wówczas artysty jawią się niczym dumni rycerze czy wojownicy Indianie.”

„KACHU TOTALNY”

Muzeum Miasta Gdyni stara się przybliżyć twórczość Kazimierza Ostrowskiego poprzez różnorodne wydarzenia. Od 2022 roku trwa projekt „Dla Przyjaciół: Kachu” obejmujący szereg działań edukacyjnych skierowanych do różnych grup odbiorców.

- Z myślą o młodzieży szkolnej nasz Ośrodek Edukacji organizuje warsztaty „Z mojej perspektywy - warsztaty techniczne o sztuce”, podczas których uczestnicy uczą się o różnych rodzajach perspektywy, wprowadzając następnie zdobytą wiedzę w życie przy tworzeniu własnego dzieła sztuki. Dorośli mogą natomiast zagłębić się w świat widziany oczami „Kacha” podczas spacerów, wykładów i spotkań z ekspertami. Wprowadzamy też elementy jego twórczości w przestrzeń Muzeum: w ubiegłym roku przemalowaliśmy muzealne foyer wykorzystując kolory z jego obrazów, wykleiliśmy charakterystyczne, geometryczne kształty na muzealnych schodach i w windzie dla zwiedzających oraz oddaliśmy hołd mistrzowi uwieczniając jego sylwetkę na muralu autorstwa Pawła Ł. Borkowskiego z Grupy Projektor – wylicza Agnieszka Drączkowska-Gradzik.

Celem akcji jest popularyzacja malarstwa Kazimierza Ostrowskiego, zakotwiczenie jego twórczości w powszechnej świadomości i uczynienie go artystycznym symbolem Gdyni. Kulminacją nastąpi w 100-lecie miasta – na początku lata 2026 zorganizowana zostanie monograficzna wystawa twórczości tego artysty.

- „Kachu totalny” ma być artystyczną niespodzianką dla mieszkańców Gdyni na stulecie miasta. Możemy obiecać, że wystawa będzie obfita i „gęsta”. Znajdą się na niej prace ze wszystkich okresów twórczości „Kacha”, w tym obrazy powstałe podczas stypendium w Paryżu, szkice, zdjęcia i filmy archiwalne. Do współpracy zaprosimy także współczesnych artystów i projektantów, którzy specjalnie na potrzeby



wystawy stworzą własne prace nawiązujące się do twórczości Ostrowskiego. Chcemy pokazać, że jest ona ponadczasowa, żywa i rezonuje do dziś – opowiada Agnieszka Drączkowska-Gradzik, kuratorka wystawy.

MORZE, PORT I KASZUBY

Kazimierz Ostrowski ukochał gdyński port i morskie klimaty, bliska mu była także tematyka stoczniowa – infrastruktura, statki, ale i ludzie z nimi związani.

- W centrum gdyńskich przedstawień, które wyszły spod pędzla „Kacha” Ostrowskiego znajdują się morze i port, jako przestrzeń pełna życia, ruchu i wyężonej pracy. Artysta często przedstawiał portową i stoczniową infrastrukturę, taką jak dźwigi czy rusztowania, a także przemieszczające się na jej tle statki. Ważnym gdyńskim tematem w jego oeuvre są także ludzie morza przy pracy. Ostrowski chętnie malował pracowników stoczni, w tym zwłaszcza spawaczy i hutników, czyniąc ich bohaterami zarówno indywidualnych portretów, jak i wprowadzając ich sylwetki w większe kompozycje o tematyce stoczniowej – mówi Agnieszka Drączkowska-Gradzik.

W twórczości „Kacha” nie za brakło także kaszubskich klimatów – pejzaży, natury, leśnych grzybów, które tak lubił zbierać. Na temat obrazów chętnie obierał kaszubskie miasta takie jak Władysławowo czy Gniew.

MALARSTWO MONUMENTALNE

Kazimierz Ostrowski to artysta wszechstronny tworzący nie tylko obrazy sztalugowe, ale i malowidła ścienne, tkaniny, witraże, mozaiki, dywany czy wielkoformatowe kompozycje przestrzenne w technice sgraffito. Jedno z jego najbardziej znanych i efektownych dzieł to mozaika ceramiczna znajdująca się w holu Teatru Muzycznego w Gdyni, wykonana w 1978 roku we współpracy ze Zbigniewem Alkiewiczem.

- Pulsująca wyrazistymi barwami praca znajduje się na ścianie, która w górnej części załamuje się i pochyła, przez co widz ma wrażenie przebywania wewnątrz niezwykłego, podwodnego świata wykreowanego przez artystów. Na pierwszy rzut oka abstrakcyjne, wielobarwne kształty układają się w bogaty, intensywny świat podwodnej flory i fauny. Ponad całą kompozycją góruje słońce z ludzką twarzą – autoportret Kazimierza Ostrowskiego – opisuje Agnieszka Drączkowska-Gradzik.

W zbiorach Muzeum znajduje się obecnie 29 prac Ostrowskiego. Publiczność może zapoznać się z twórczością „Kacha” w Galerii Jednego Obrazu, zlokalizowanej tuż obok muzealnego sklepu. Ta dostępna nieodpłatnie dla wszystkich ekspozycja w duchu slow art, zmienia się co kilka miesięcy, prezentując kolejne oblicza bogatej twórczości gdyńskiego mistrza. Od połowy lutego obraz „W drodze do portu” będzie można zobaczyć na wystawie „To nie jest magazyn”. Prace Ostrowskiego ze zbiorów Muzeum Miasta Gdyni można też oglądać online w archiwum cyfrowym „Gdynia w sieci” oraz na stronie poświęconej projektowi „Dla przyjaciół: Kachu”. Aktualnie w związku z planowaną monograficzną wystawą Muzeum poszukuje także prac artysty w zbiorach prywatnych.



CZŁOWIEK, KTÓRY NAUCZYŁ KAMIENIE ŚPIEWAĆ

AUTOR: BARTOSZ GONDEK

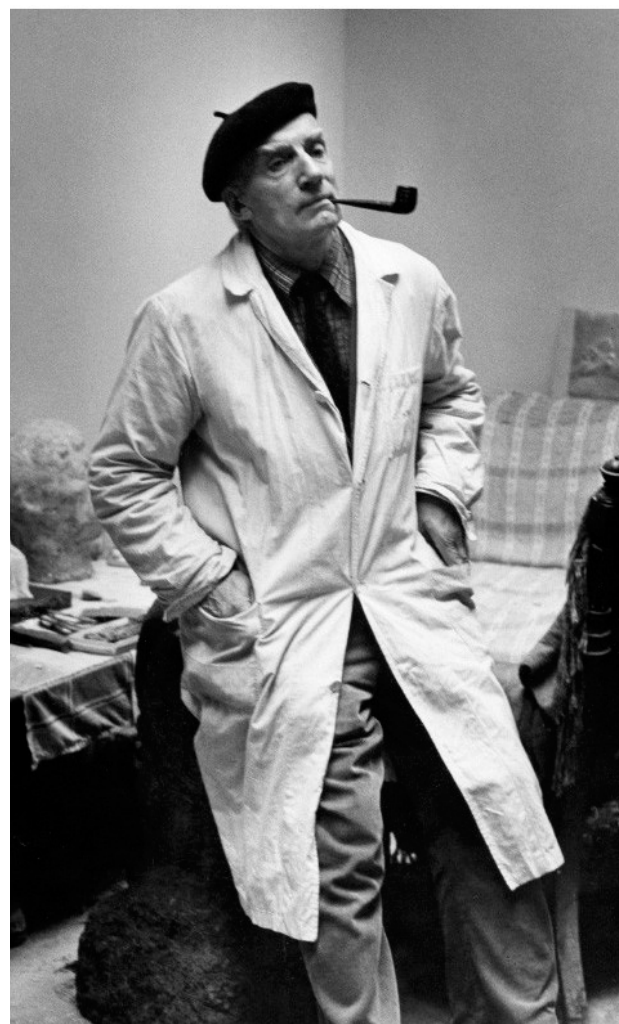
Wystawy Stanisława Horno Popławskiego zawsze przyciągają uwagę – jego rzeźby to nie tylko kunszt, ale i emocje zaklęte w kamieniu. Już od 1 lutego w Domu Wiedemanna w Pruszczu Gdańskim będzie można zobaczyć prace artysty, o którym mówi się, że „nauczył kamienie śpiewać”. To wydarzenie, które łączy historię z wyjątkowym spojrzeniem na formę i materię.

Poeta współczesnej rzeźby, sopocianin, artysta narodowy Gruzji. Człowiek, o którym mówi się, że „nauczył kamienie śpiewać”. Po śmierci Stanisława Horno Popławskiego, zachowana w rodzinie, twórcza spuścizna trafiła do Bydgoszczy. Natomiast 1 lutego 2025 roku jego dzieła powrócą na Wybrzeże. Dokładnie – do Domu Wiedemanna.

Stanisław Horno-Popławski bez wątpienia był wizjonerem. W międzynarodowym środowisku artystycznym zasłynął za sprawą surowych, polnych kamieni przepelnionych emocjami i paradoksalnie - ukazujących kruchość człowieka. W wielu miastach zostawił po sobie charakterystyczne elementy, takie jak warszawski Mickiewicz i białostockie „Praczkę”. Jako zaangażowany pedagog wykształcił kolejne pokolenie rzeźbiarzy, którzy wspierali go przy odbudowie gdańskiego Głównego Miasta.

Prywatnie wnuk powstańca z 1863 roku, student warszawskiej ASP, wychowanek Tadeusza Pruszkowskiego i Tadeusza Breyera. Żołnierz Września 1939 roku. Lata okupacji spędził w Oflagu II C-Woldenberg, gdzie wykonał m.in. rzeźby sakralne do kaplicy obozowej. Cztery lata po wojnie, w 1949 roku, Stanisław Horno-Popławski zatrudnił się jako wykładowca w Państwowej Wyższej Szkole Sztuk Plastycznych w Sopocie (później – Gdańsku). Tam, w okresie 1949-1950 i 1956-1960, pełnił funkcję dziekana Wydziału Rzeźby. Najbardziej znaną rzeźbą autorstwa Horno zdaje się być znajdująca się przy latarni w Rozewiu, kameralne popiersie Stefana Żeromskiego, które jest żelaznym punktem programu zwiedzających to miejsce wycieczek. Jednym z najbardziej nieoczywistych miejsc, w których możemy zobaczyć kreacje artysty, jest cmentarz w Świętym Wojciechu i sopocki cmentarz komunalny.

Po śmierci Stanisława Horno-Popławskiego jego córka, Jolanta Ronczewska, przekazała pozostałe w rodzinie prace pod opiekę fundacji Take Care, działającej przy Bydgoskim Centrum Sztuki i Cardas True Art. Dzięki współpracy tych instytucji z Miastem Pruszcz Gdański, 18 rzeźb mistrza trafi na wystawę przy ul. Krótkiej 6 w Pruszczu Gdańskim. Ekspozycja potrwa od 1 lutego do 13 kwietnia, a wśród prezentowanych dzieł znajdują się m.in. odlewy „Chopin”, „Gęsiarka” i „U źródła”. To szczególna okazja, by zobaczyć większą kolekcję jego prac, ponieważ ostatnia taka wystawa, nie licząc instalacji rzeźby w sopockim Parku Północnym, odbyła się wiele lat temu.



**„Stanisław Horno-Popławski.
Rzeźby kamienne i odlewy
z brązu w Pruszczu Gdańskim”**

1.02 – 13.04,
wtorek – niedziela
godz. 12.00 – 16:30

DATA

Dom Wiedemanna,
ul. Krótka 6

Wstęp wolny.

MIEJSCE



MIŁO • SZA

A P A R T A M E N T Y

+48 788 028 222

sprzedaz@abinwestor.pl

abinwestor.pl

XAWERY ŻUŁAWSKI

W KINIE JESTEM OUTSIDEREM

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | FOTO: GRZEGORZ PRESS

- Mój ojciec stanowczo wymykał się konwencji, noszę w sobie powidoki tej postawy. Ja też nie dam się złapać w żadne sidła. – mówi Xawery Żuławski, reżyser, scenarzysta i aktor. Twórca legendarnej „Wojny polsko-ruskiej” na podstawie powieści Doroty Masłowskiej, znany z autorskich form filmowej ekspresji, tym razem zaskakuje...prostotą. Jego „Kulej. Dwie strony medalu” w Gdyni nie został wprawdzie doceniony przez festiwalowe jury, do kin przyciągnął jednak w sumie ponad 112 tys. widzów. A tych, zwłaszcza w przypadku polskich premier, coraz trudniej namówić na zakup kinowego biletu.

W trakcie ubiegłorocznego Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych miałam okazję zobaczyć m.in. pana najnowszy film. „Kulej. Dwie strony medalu” nieco mnie...zadziwił. Trudno uwierzyć, że ten film wyreżyserował Xawery Żuławski!

A myślała pani, że ja nie umiem robić „normalnych” filmów?

Przyznaję, w przypadku „Kuleja” wpadłam w pułapkę własnych oczekiwań. Wchodząc do kina myślałam sobie: ciekawe, co też znowu „odstawił” ten Żuławski (śmiech)?

I co, była pani zaskoczona?

Zdecydowanie. Jak na pana możliwości, ten film był mało odjechany, zaskakująco „lekkostrawny”. To jest świadomy transfer do nowej jakości czy przypadkowy artystyczny eksperyment? Postanowił pan pożegnać się z kinem autorskim?

Bardzo mnie cieszy, że ciągle jestem na jakimś filmowym outsidersie i że dalej potrafię zaskoczyć. Nasze umysły lubią kategoryzować. Ludzie wrzucili mnie w jakieś pudełko, a ja jestem rozbawiony, kiedy po seansach w Gdyni podchodzili do mnie i mówili: „Świetny ten „Kulej”, ale za mało w nim ciebie”. A tu proszę – to jest właśnie mój film!

Po co panu był ten „Kulej”?

Jak to po co? Przecież Jerzy Kulej to był dwukrotny mistrz olimpijski, zdobywca złota, co się nie zdarza za często w polskim sporcie. W jego historii mamy czyste sportowe emocje, są wzruszenia, uniesienia, determinacja, ambicja, wznoszenia i upadki, miłość do sportu, kraju, żony i dziecka. Są różne ludzkie zaniechania, słabości. To przecież film o miłości. Chodziło o to, żeby w widowni te emocje poruszyć. Chcieliśmy przywołać postać legendarnego sportowca, puścić do widza oko, pozwolić się ludziom zabawić.

Piekło zamarzło – Xawery Żuławski będzie ludzi wzruszał prostą, czystą emocją!

Nie wiem, czy miała pani okazję oglądać „Apokawixę”. Osobiście bardzo cenię sobie proste emocje w kinie – naprawdę to lubię! Jednakże postrzegam siebie jako reżysera, który zawsze dobiera formę do treści. I nigdy nie szukam filmów, to one same do mnie przychodzą. Tak było z projektem o Kuleju – to Waldek Kulej, syn Jerzego, napisał e-mail do Watchout Studio, po czym został zaproszony na spotkanie. To on zaproponował film o swoim ojcu. Po śmierci Piotra Woźniaka-Starka, Krzysztof Terej zwrócił się do mnie z propozycją realizacji tego projektu. Gdy dostaję takie story, zaczynam się zastanawiać, jak najlepiej je opowiedzieć – jakie środki wyrazu wykorzystać, by w pełni oddać klimat opowieści.





Jury w Gdyni „Kuleja” nie doceniło, ale widzowie – owszem.

Mam nadzieję, że ci, którzy widzieli film na festiwalu, poszli do domu i zachęcili innych do wizyty w kinie. Zrobiliśmy porządną robotę, jest fajna historia dwukrotnego mistrza olimpijskiego, jego wzlotów i upadków, jest historia miłości młodych ludzi, są wspaniali utalentowani aktorzy: Tomasz Włosok (w roli Jerzego Kuleja), Michalina Olszańska (w roli żony mistrza, Heleny Kulej), partnerują im Tomasz Kot (płk. Sikorski), Andrzej Chyra (legendarny ojciec polskiego boks, Feliks “Papa” Stamm). Świetne kostiumy, charakterystyczna, scenografia. Muzyka oddająca klimat Polski lat 60-tych. Fantastyczne zdjęcia Mariana Prokopa i montaż Wojtka Włodarskiego. Wszystko jak należy. Usłyszałem nawet po jednej z projekcji, że niektóre rzeczy mogliśmy sobie w tym filmie darować.

Na przykład?

Na przykład marzec ‘68.

Jak mogliście darować sobie ten wątek, skoro Kulej był wtedy milicjantem i zwyczajnie żył w Polsce w tamtym czasie?

No właśnie - nie mogliśmy pominąć tak ważnych elementów, które składają się na portret epoki, w jakiej żył Jerzy Kulej.

Tomek Kot jako komuch jakiś taki mało straszny wyszedł.

Bo to był człowiek. Komuch, ale człowiek. „Kulej” to jest film o ludziach, a nie o polityce, to nie jest film w obronie uciśnionych kobiet, ale o tym, że kobiety mają ciężko, kiedy chcą się wydobyć z cienia partnera. To jest historia oparta na faktach. To jest podróż sentymentalna w tamte czasy, film o młodości, o stanie ducha, energii, o tym, czym może być sukces, kiedy mamy 20-25 lat. To jest film o Helenie, która też chce wygrać, ale jeszcze nie do końca wie, jak. Ona się dowiadyuje, że te chęci mogą zaprowadzić ją w nieodpowiednie miejsce.

Helenie Kulej podobał się wasz film?

Ona została cichą bohaterką tego filmu. Rafał Lipski, scenarzysta, zbierał te wszystkie historie, rozmawiał z żyjącymi. Ja poznałem Helenę dopiero na końcu procesu, nie chciałem się za bardzo zżywać z żyjącą bohaterką,

chciałem być wolny od oczekiwań i uwolnić swoją wyobraźnię. Pisałem sobie portret Heleny w głowie na podstawie opowieści Rafała. No i zobaczyłem, jak bardzo ona była w cieniu. Kiedyś Rafał zapytał ją - czy ty coś wygrałaś w życiu?

I co odpowiedziała?

Że wygrała z Jerzym kilka konkursów tanecznych, została miss na balu sportowców. Zrobili z nią nawet wywiad, ale nie mogliśmy dotrzeć do jego kopii. I jak bardzo nie było jej w naszej świadomości, tak bardzo ona była rzeczywiście obecna. Dlatego mamy kobiecą perspektywę w tej historii. W trakcie pracy nad filmem zrozumieliśmy, że nie byłoby tego drugiego medalu olimpijskiego dla Kuleja, gdyby nie ona. Przedstawiliśmy to w konwencji filmowego romansu. Ta kobieta stała za nim murem i dzięki temu on na Igrzyska Olimpijskie do Meksyku w ogóle pojechał.

Jakie są kolejne filmowe projekty Xawerego Żuławskiego?

„Idę” teraz do „Odwilży 3”. Mam chwilę czasu na myślenie, mam różne projekty, które czekają w szafie od kilku lat. Mu-

simy się temu przyjrzeć, czy jesteśmy już gotowi się z nimi zmierzyć, czy już do nich dojrzelśmy. Bo do niektórych z nich trzeba dojrzeć.

Logistycznie czy emocjonalnie?

Jedno i drugie. Plus technologia, która ostatnio szybko przebiega do przodu. Ale myślę, że nadal będziemy myśleć o widzu. Żeby dać ludziom filmy, na które będą mogli pójść do kina.

Przed premierą „Mowy ptaków” powiedział pan w jednym z wywiadów, że ten film zrozumie tylko widz, który jest bardziej inteligentny, otwarty. Szczerowość - czy buta?

Szczerowość! Ja nazywam siebie pierwszym widzem, jako reżyser staram się wprawdzie wyabstrahować jak najwięcej ze swojego intelektu, świadomości, ale po skończonej pracy muszę patrzeć oczami osoby, która dany obraz widzi pierwszy raz. Wiedziałem, jakie wrażenia będą na widowni po „Mowie ptaków”. To musiał być widz intelektualnie przygotowany. Jeśli nie widział wcześniej żadnego filmu Andrzeja Żuławskiego, nie będzie w stanie oglądać „Mowy ptaków”.



XAWERY ŻUŁAWSKI

A należy się po panu spodziewać tego, co po filmach ojca?

Mamy na pewno wiele wspólnego. Mój ojciec stanowczo wymykał się konwencji, noszę w sobie powidoki tej postawy. Ja też nie dam się złapać w żadne sidła. Powinieneś - słyszę. A ja na szczęście nie czuję takiej presji, że coś powinienem.

No dobrze – na koniec tradycyjnie – pytam o filmowy zachwy ostatnich miesięcy.

Z racji wykonywanego zawodu ostatnim zajęciem, na jaki mam czas i ochotę jest chodzenie do kina. Jakiś czas temu na przykład zachwyciłem się netflixiowym „Ripleyem”, piękne zdjęcia, to jest film w zasadzie opowiedziany przez obraz. „Koszmarny wtorek” – bo lubię azjatyckie horrory. Ja jestem absolutnym fanem kina, jako widz nie mam określonej, jedynej słusznej” drogi.

A mistrzów pan jakichś ma?

Wszyscy mistrzowie kina są moimi mentorami. Mam ogromny szacunek do swoich koleżanek i kolegów po fachu, do starszych mentorów, uczyć się nieustannie od nich wszystkich.

Ojciec był pana mistrzem?

Ja jestem świadomą osobą, rozumiem postrzeganie

mojego ojca i jak postrzega się mnie, również przez jego pryzmat. Mój ojciec miał trzeźwy umysł i osąd, pokazywał mi, czarno na białym, jak wygląda ten świat od środka. Dlatego nie mam co do niego złudzeń i z taką postawą zaczynałem swoje życie w świecie filmu. Ja nie jestem w stanie zachłysnąć się wielkością naszego nazwiska, nie mogę, mam na to kategorię zakaz, z drugiej strony - mam świadomość, jak wielkie emocje wywołuje ono w środowisku, jakie rodzi wobec mnie oczekiwania.

Nie miał pan nigdy problemu z tymi oczekiwaniami?

Od tego zaczęliśmy naszą rozmowę. Wszyscy widzowie zastanawiają, co ci „Żuławscy od dziwnych filmów” mają w głowie. Przyzwyczailiście się do eksperymentów, a ja się bardzo cieszę, że umiem widza także wzruszyć, czymś zaskoczyć. Miałem ciekawą rozmowę z jedną z producentek w czasie Festiwalu w Gdyni. Zapytała mnie wtedy – po co ja mam iść na tego „Kuleja”?

I co jej Pan odpowiedział?

Powiedziałem prosto. Po łzy.

Maxi-slabs
that look like marble


MAXFINE
FABRYKA
MARMURU I GRANITU
FMG



D
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS
CERAMICA
GROUP

discover more at
www.irisfmg.com



Fot. Joachim Dąbrowski

MIĘKKIE CIAŁO BOGA, CZYLI „ANATOMIA CISZY”

„Miękkie ciało Boga z metalu i porcelany pulsuje żyłami autostrad i przeciekającego czasu. Jest nasze ...”

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

Przedstawiciele różnych gatunków sztuki chętnie eksplorują temat ludzkiej cielesności. Ciało przyglądamy się z perspektywy widza, w galerii, w kinie i muzeum. Wyrzeźbione z marmuru, gipsu, odlane z brązu, uwiecznione na płótnie czy w obiektywie fotografa, w kulturze bywają zarówno podmiotem, jak i przedmiotem, środkiem wyrazu, ale też narzędziem, którym w codziennym życiu posługujemy się często machinalnie i bezrefleksyjnie. Podejmująca temat ludzkiej cielesności „Anatomia ciszy” (reż. Doroty Bielskiej), którą w styczniu można było obejrzeć w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim to kolejny spektakl stworzony przez Teatr Razem – po wzorowanym na szekspirowskim „Romeo i Julii” „Podchodzisz moją samotność” z 2022 roku czy stworzonym rok później „Kto się boi dzikich stworów?” przyszła kolej na intymną opowieść

o tym, czym jest ludzkie ciało i „mieszkające” w nim emocje. To opowieść ze wszech miar wyjątkowa, bo snuta za pomocą słów, gestów, wizualizacji i dźwięków, z perspektywy tworzących Teatr Razem osób z niepełnosprawnością intelektualną. W styczniu na teatralnej Scenie Magazyn w GTS można było obejrzeć spektakl dwa razy, kolejne przedstawienia zaplanowano na 5 i 6 marca 2025.

TEATR RAZEM

W ubiegłym roku Teatr Razem świętował swoje 20-lecie. Projekt, zainicjowany w 2004 roku przez Jarosława Rebelińskiego (reżysera, grafika, teatrologa i edukatora, w przeszłości związanego z Gdańskim Archipelagiem Kultury) trwa nieprzerwanie

od dwóch dekad, w skład jego zespołu wchodzi artyści z niepełnosprawnością intelektualną. Na koncie mają współpracę m.in. z Gdańskim Archipelagiem Kultury, Teatrem Miniatura, kilkanaście premier i udział w wielu festiwalach teatralnych dla osób z niepełnosprawnościami. Od 2022 roku w ramach rezydentury artystycznej TR gości w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim. Sam Jarosław Rebeliński to z kolei połowa kolektywu YouArt (od 2019 roku tworzonego w duecie z reżyserką „Anatomii ciszy”, Dorotą Bielską), działającego w obszarze tematów społecznych i artystycznych.

KOCHAM CIĘ, CIAŁO!

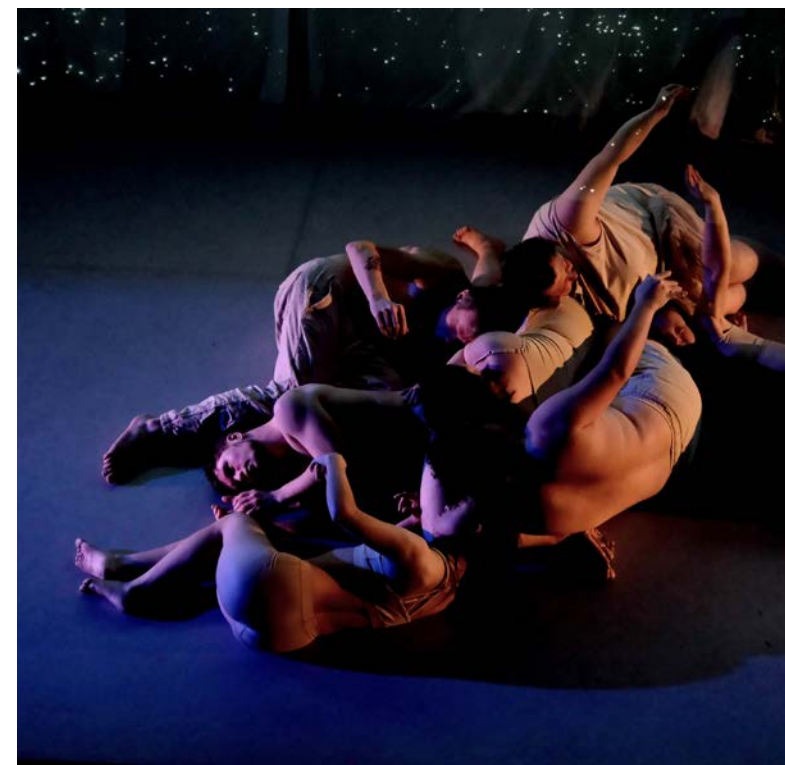
„Anatomia ciszy” w reż. Doroty Bielskiej to bez wątpienia spektakl ważny, poruszający temat, który z jednej strony dotyczy nas wszystkich, z drugiej jednak – odważnie odsłania przed widzem to, co zwłaszcza nasza, polska rzeczywistość, w dalszym ciągu „lubi” zamykać pod dywan milczenia lub zamykać w czterech ścianach rozmaitych ośrodków lub prywatnych posesji. Bo temat samej cielesności, o ile oczywiście chętnie i intensywnie eksploatowany jest przez szeroko rozumianą pop kulturę, o tyle jeśli dotyczy osób z niepełnosprawnością, zwłaszcza intelektualną, wywołuje w naszym społeczeństwie różne, nie zawsze pozytywne reakcje. Niepełnosprawność pozostaje tematem tabu, o którym boimy się rozmawiać otwarcie i bez barier. Aktorzy zaangażowani w produkcję „Anatomii ciszy” wykonują na tym „polu” pracę nie do przecenienia – na scenie odważnie mówią o sprawach własnej cielesności, poruszając m.in. tematy związane z wchodzeniem w dorosłość, bólem, złością, seksem czy samoakceptacją. Twórcy zasługują na szczególne brawa m.in. za szczere i piękne wyznania dotyczące macierzyństwa – z jednej strony jego pragnienia i niemożliwości spełnienia tegoż, z drugiej zaś - jego świadomego odrzucenia. Obydwa tematy generują w naszym społeczeństwie skrajne emocje, ale o ich istnieniu w kontekście niepełnosprawności (ponownie – zwłaszcza inte-

lektualnej) wydajemy się zapominać. A może tylko asekuracyjnie udajemy, że te pragnienia i postawy, zwyczajnie przecież ludzkie, z jakiegoś powodu nie dotyczą akurat tej grupy osób..?

TACY RÓŻNI, TACY SAMI

Tymczasem bohaterowie „Anatomii ciszy” w poruszający (i momentami zabawny) sposób uświadamiają nam, że wszystko, co dotyczy ludzkiej cielesności, jest dla nas wspólne i na swój zadziwiający sposób - jednakowe. I tak, jak (pięknie) się różnimy, tak samo przypominamy sobie nawzajem, w podobny sposób przeżywając swoje emocje, radości, kompleksy i ograniczenia. Podobnie reagujemy na strach, zmęczenie, odczuwamy pożądanie, przyjemność i gorycz szeroko pojętego niespełnienia. Podczas godzinowego spektaklu powoli znikają bariery między aktorami i widownią (a może tak naprawdę nigdy ich nie było..?), szybko zaczyna się wzajemne porozumienie, o które przecież chodzi w teatrze i właśnie to jest w nim najpiękniejsze. To moment, w którym odgrywane na scenie cierpienie, radość i strach stają się tożsame z emocjami widza. „Anatomia ciszy” nie jest spektaklem o niepełnosprawności – to prosta i piękna opowieść o każdym z nas, z czułością obejmująca każde ciało - to na scenie i to na widowni.

Fot. Dawid Linkowski



Fot. Joachim Dąbrowski

21 marca odbędzie się 20-lecie Teatru Razem



STOSUNKI NA SZCZYCIE WIĘCEJ NIŻ FARSA

AUTORKA: MARTA DWORAK

Bałtycki Teatr Różnorodności wkracza w 2025 rok z pełną zwrotów akcji komedią „Stosunki na szczycie” autorstwa Edwarda Taylora. Ten angielski twórca (ur. 1931 r.) już podczas studiów zaczął z powodzeniem pisać pierwsze teksty na Cambridge University Footlights Revue – coroczną rewię autorów i performerów uczelni. W konsekwencji zaproponowano mu pracę w stacji BBC, w której spędził 36 lat, tworząc programy i scenariusze radiowe. Do tekstów scenicznych powrócił w latach 90-tych, a wśród jego najbardziej popularnych komedii znajdują się właśnie „Stosunki na szczycie”.

W KRĘGU KLAMSTW I INTRYG

Fabula utworu jest prosta Sir Clive Partridge – wyższy urzędnik Brytyjskiej Komisji Wspólnego Handlu – dostał właśnie życiową szansę na awans. Elegancki, obyty, czarujący, ambitny, konsekwentnie pokonujący kolejne szczeble kariery, wydawałoby się, że idealny kandydat. Wszystko zależy jednak od rekomendacji Jacquesa Berri, purytańskiego komisarza tegoż departamentu, który ma nominować Sir Clive'a na swojego następcę. Panowie mają spotkać się w paryskim mieszkaniu, które stanie się poniekąd bohaterem tej opowieści. I, gdy wszystko wydaje się już przesądzone, seria niefortunnych zdarzeń, a raczej odkrywanych po kolei kłamstw, zdrad i tajnych układów, ujawnia, że Sir Partridge nie jest tak nieskazitelny, za jakiego stara się uchodzić, a panujące w otaczającym go świecie normy dalekie są od wysokich. Wszystko to doprowadza do ciągu absurdalnie śmiesznych, dynamicznie się zmieniających sytuacji. Za zabawnymi konsekwencjami czają się jednak uniwersalne prawdy o tym, co dzieje się za zamkniętymi drzwiami polityki, a co regularnie ujawniają współczesne skandale.

- Dla mnie „Stosunki na szczycie” to coś więcej niż klasyczna farsa – to wyśmienita parodia polityków, polityki i ludzkich gier pozorów. To swoiste krzywe zwierciadło, które uwydatnia nasze wady, słabości, a czasem komiczne absurdalności naszej codzienności. Każda z postaci w tej sztuce ma w sobie coś nam znajomego: potrzebę władzy, aprobaty, miłości czy zwykłą ludzką skłonność do mijania się z prawdą. Ta komedia mówi wprost o tym, że polityka jest miejscem, gdzie zderzają się wielkie ambicje i małe słabości, a za drzwiami gabinetów rozgrywają się czasem sceny rodem z kabaretu – mówi Tomasz Podsiadły, reżyser spektaklu.

BLISKA KOMEDIA CIAŁU

Bałtycki Teatr Różnorodności jako swój kierunek obrał właśnie komedie. To odpowiedź na preferencje wielu widzów, którzy chcą się po prostu dobrze bawić i pośmiać, a jednocześnie – sposób na zagospodarowanie artystycznej niszy, gdyż gatunek ten bywa marginalizowany w teatrach instytucjonalnych. Tymczasem komedia daje okazję do tak potrzebnego śmiechu i chwilowej ucieczki od rzeczywistości. Nie jest przy tym pozbawiona inspiracji do refleksji. Komedia to w końcu zwierciadło rzeczywistości i, parafrazując Gogola, można by rzec: „I z kogo się śmiejecie? Z samych siebie się śmiejecie!”. Gdy bowiem zdamy sobie sprawę, że takie właśnie perypetie miały osoby, które dzierżą ważne stanowiska na arenie międzynarodowej i na których spoczywa ogromna odpowiedzialność, to nie jest już nam tak do śmiechu.

Jednocześnie „Stosunki na szczycie” ujawniają uniwersalne ludzkie słabości – kłamstwa, intrygi, rozpaczliwe pragnienie władzy czy też miłości. A wszystko to w brytyjskim wydaniu humorystycznym, czyli dość specyficznym, podszytym ironią i absurdem.

- „Stosunki na szczycie” to tekst, który od razu mnie zaintrygował. Szukałem czegoś, co nie tylko rozbawi widzów, ale też zmusi ich do refleksji – takiej w lekkim, farsowym wydaniu. Mam świadomość, że publiczność uwielbia humor brytyjski – pełen absurdu, precyzyjny i inteligentny. Brytyjski dowcip ma w sobie coś, co wciąż: błyskotliwość, nutę ironii, a zarazem prostotę, która trafia w punkt. Ten tekst doskonale to uosabia. Wybierając ten utwór, chciałem pokazać coś nietuzinkowego



– komedię, która nie tylko bawi, ale jednocześnie komentuje rzeczywistość. Polityka to wdzięczny temat do satyry – stwierdza Tomasz Podsiadły.

I tak widzowie obserwują piętrzące się przed urzędnikiem Brytyjskiej Ambasady trudności oraz intrygi, w którą wciążą także swojego lokalnego opiekuna Simona Prout'a. Ten początkowo poprawny urzędnik niższego szczebla, napędzany ambicją i chęcią odniesienia sukcesu, coraz bardziej daje się „uwięść” wizji awansu snutej przez Sir Partridge'a i wykorzystuje swoją zaradność, by pomóc w tuszowaniu afery. Prout to postać, z którą każdy z nas może się utożsamiać. Może właśnie dlatego to jego rozpaczliwe wysiłki i przemiana, wyborne odegrane przez Adama Walkiewicza, tak przemawiają do widzów i koncentrują uwagę. Tak naprawdę w każdej postaci „Stosunków na szczycie” możemy odnaleźć znajomy rys. I, choć wiemy, że można bohaterom wiele zarzucić, a każde kłamstwo ma swoje konsekwencje, to jakoś pragniemy, aby los łagodnie ich potraktował.

Jeśli lubicie się pośmiać, a niestraszna wam groteska i absurdalne nuty, to docenicie tę farsę. Trójmiejskie premiery „Stosunków na szczycie” odbyły się 10 stycznia w Konsulacie Kultury w Gdyni oraz 17 stycznia w Domu Harcerza Gdańsku. Spektakl można obejrzeć do marca w tych i innych miejscach na Pomorzu. Repertuar znajduje się na stronie btr.pl

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

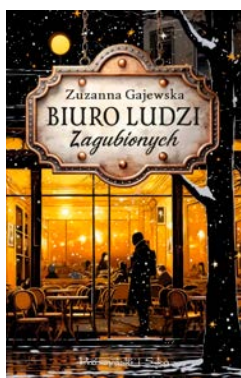
W nowym roku stawiamy na utwory, które poruszają i budzą emocje. Na początek proponujemy powieści, dające ciepło, nadzieję oraz pozwalające odkrywać siebie. Z kolei dla tych czerpiących przyjemność z silnych doznań, przygotowaliśmy książki pełne gwałtownych uczuć, a to za sprawą zabójstw, czarów i dramatycznych procesów sądowych. Każdy znajdzie coś dla siebie!



PRZECIEŻ ZARAZ WRÓCĘ

Autor: Magdalena Lilla
Wydawnictwo: Graphito

„Przecież zaraz wrócę” to poruszająca historia Julii Kapuleckiej, która po tragicznej stracie męża, Roberta, stara się odnaleźć w nowej rzeczywistości. Zaczyna samotnie wychowywać dwójkę dzieci i zmagać się z codziennymi trudnościami, takimi jak praca i utrzymanie domu, a jednocześnie walczy z wewnętrznym poczuciem osamotnienia i żałobą. Mimo smutku bohaterka stopniowo odbudowuje swoje życie, znajdując siłę w miłości oraz wspomnieniach z czasów, kiedy była szczęśliwa. Autorka subtelnie ukazuje wagę rodzinnych więzi, wsparcia najbliższych oraz drobnych radości, które pomagają przetrwać najtrudniejsze chwile.



BIURO LUDZI ZAGUBIONYCH

Autor: Zuzanna Gajewska
Wydawnictwo: Prószyński

Powieść to niezwykła historia Klary, właścicielki lokalu, do którego często zachodzili ludzie, by zapytać o drogę. W ten sposób powstał pomysł na stworzenie kawiarni – Biura Ludzi Zagubionych. I to właśnie ta nazwa przywodzi do środka staruszkę, twierdzącą, że się zgubiła. W kolejnych dniach dochodzi do podobnych sytuacji i miejsce staje źródłem spotkań zagubionych dusz, jednak nie wszystkie z nich straciły orientację na mapie... Pełna tajemniczych wydarzeń i magicznych wątków, książka opowiada o poszukiwaniach bliskich i odzyskiwaniu utraconych relacji. W tej baśni dla dorosłych, pełnej emocji i refleksji, Klara odkrywa, że najtrudniej odnaleźć samego siebie. Idealna lektura dla tych, którzy szukają głębokich emocji i poszukiwań sensu.



ULTIMATUM

Autor: Agnieszka Pruska
Wydawnictwo: Oficyna

„Ultimatum” to trzecia część serii kryminalnej „Szajba”, która zdobyła uznanie czytelników dzięki dynamicznej akcji, złożonym postaciom i wciągającym fabułom. Główną bohaterką jest komisarz Sara Lipner, w tej odsłonie, pracując w gdańskim Archiwum X, podejmuje ona wyzwanie rozwiązania sprawy brutalnego zabójstwa dwunastoletniego Adasia sprzed 14 lat. Determinacja prowadzi ją do odkrycia nowych, nieujawnionych wcześniej faktów, które mogą naprowadzić ją na sprawcę. Jednakże, w miarę jak zbliża się do prawdy, zaczyna doświadczać zastraszania i eliminacji potencjalnych świadków, co dodaje sprawie dodatkowego napięcia.



CZAROSTWO W NOWEM I OKOLICY W LATACH 1689-1747

Autor: Grzegorz Rogowski
Wydawnictwo: Region

„Czarostwo” Grzegorza Rogowskiego to fascynująca lektura, która wciąga jak najlepszy kryminał. Autor zabiera w mroczny świat XVIII-wiecznych procesów o czary, gdzie strach, niepewność i przekonania społeczne splatają się w intrygującą opowieść. Książka, pełna nieoczekiwanych zwrotów akcji, odsłania szczegóły brutalnych przesłuchań i oskarżeń, a także umożliwia wgląd w ówczesne mechanizmy społecznej eliminacji „odmiennych” osób. Dzięki protokołom z przesłuchań i skanom archiwalnych dokumentów można poczuć się jak świadek dramatycznych wydarzeń. To lektura dla osób pragnących poczuć dreszczyk.

BERNADOVO
APARTMENTS

Komfort + wypoczynek bliżej, niż myślisz

4 pokoje i ogród do odpoczynku w willowym zaciszu Gdyni



LOKALIZACJA
NA GRANICY
GDYNI I SOPOTU



PRYWATNY LAS
TYLKO DLA
MIESZKAŃCÓW



STREFA
FITNESS
I CHILLOUT

bernadovo.pl

799 367 777

bpi

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



FRANCJA ELEGANCJA - KONCERT PRZEBÓJÓW MUZYKI FRANCUSKIEJ

Bałtycka Agencja Artystyczna BART zaprasza na wyjątkowy muzyczny wieczór do Mamuszki 14 w Sopocie. Przeniesiemy się prosto do serca Paryża – miasta poetów, artystów, kabaretów i miłości! Nastrojowe bulwary nad Sekwaną ożyją dzięki niezapomnianym piosenkom Charlesa Aznavoura, Jacques'a Brela, Edith Piaf, czy Gilberta Bécauda. Klimatyczne melodie przeplatać się będą z pełnymi energią kompozycjami ZAZ, Pink Martini i Yvesa Montanda, tworząc wyjątkowy koktajl elegancji i kabaretowego blasku.

W tę muzyczną podróż zabierze widzów Matusz Deskiewicz, aktor Teatru Muzycznego w Gdyni. Towarzyszyć mu będzie zespół wybitnych muzyków pod kierownictwem Ignacego Wiśniewskiego. Będzie po francusku i po polsku, stylowo oraz z przemyśleniem oka. Krótko mówiąc: C'est la vie!

Data: 15.03.2025

Miejsce: Sopot, al. Mamuszki 14,
Sala Stoneczna



WOJCIECH GILEWICZ ZAJĘCIA Z PLASTYKI ART CLASSES



Wojciech Gilewicz, w ramach swojej wystawy „Zajęcia z plastyki”, zaprasza gości do wspólnego działania. Zarówno w polu malarstwa jak i innych działalności artystycznych: ceramiki, instalacji, performansu, form rzeźbiarskich, instalacji, czy zgoła konceptualnych pomysłów. Gilewicz chętnie zawrze nowe przyjaźnie, z otwartymi na jego towarzystwo osobami. Jego prace powstają w komitywie, do której zachęca wszystkich, którzy zechcą wziąć udział w postawianiu jego wystawienniczych działań. Wystarczy się do niego odezwać. Przyjdź na wystawę, napisz maila, wyślij sms czy wiadomość na Insta. Jego indywidualna ekspozycja zmienia się w dialog i proces tworzony z jej uczestnikami.

W ramach wystawy Wojciech Gilewicz pokaże dwa cykle malarskie. Jeden z nich, tworzony od 2006 roku zatytułowany „Nowe obrazy”, prezentuje reklamowe plakaty z metra Nowego Jorku, uzupełnione o autorskie dopiski Gilewicza.

Innym cyklem prezentowanym na „Zajęciach z plastyki” są „Obrazy 2002-”. Wybór z około 160 obrazów tworzonych od 2002 roku, polegających na ciągłym przemalowywaniu przy udziale współtwórców będących jednocześnie publicznością wystawy.

Data: 31.01-16.03.2025

Miejsce: Gdańska Galeria Miejska 2



14. TRANSPORT WEEK

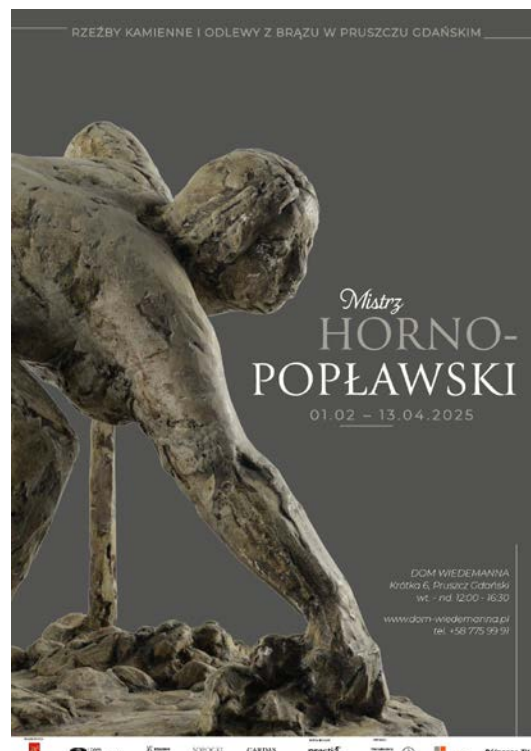
Zbliża się 14. edycja międzynarodowej konferencji Transport Week, jednego z najważniejszych wydarzeń branżowych związanych z transportem, logistyką oraz portami morskimi goszczących na mapie Pomorza. Pierwszy dzień wydarzenia poświęcony będzie aktualnościom na rynku: 'Europe – a leader or a follower?'. Drugi zaś, to kolejna edycja Baltic Ports for Climate Conference organizowana we współpracy z Baltic Ports Organization. Jak co roku przygotowano program poruszający najbardziej bieżące i istotne dla rozwoju branży kwestie, gwarantując uczestnikom możliwość bezpośredniego kontaktu z czołowymi ekspertami. To także okazja do nawiązania nowych relacji biznesowych i spotkania z wieloletnimi partnerami. Wydarzenie jest realizowane przez gdyńską firmę Actia Forum.

Wśród tegorocznych tematów konferencji znalazły się: wpływ obecnego i przyszłego statusu oraz polityki Europy w sektorze transportu, strategię inwestycji portowych, elektryfikacja, rozwiązania zasilania brzegowego, technologia cyfrowego bliźniaka.

transport week

Data: 18-19.03.2025

Miejsce: Pomorski Park Naukowo-Technologiczny Gdynia



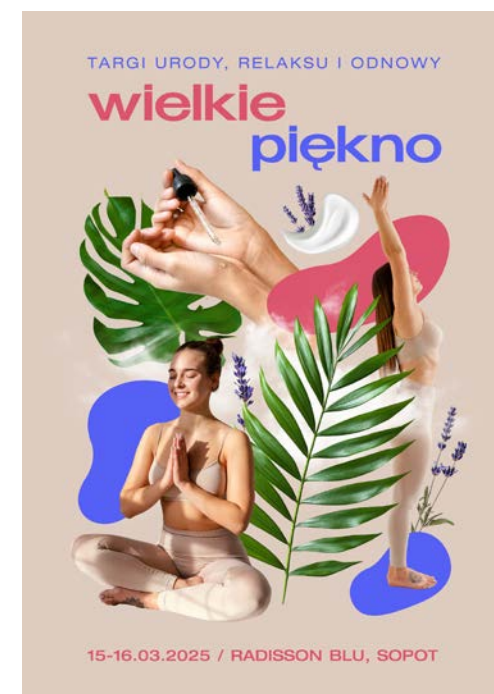
RZEŹBY KAMIENNE I ODLEWY Z BRĄZU W PRUSZCZU GDAŃSKIM

Stanisław Horno-Popławski, to poeta współczesnej rzeźby, sopocianin, artysta narodowy Gruzji. Człowiek, o którym mówi się, że „nauczył kamienie śpiewać”. Po śmierci artysty zachowana w rodzinie twórcza spuścizna trafiła do Bydgoszczy. Teraz powraca na północ.

Stanisław Horno-Popławski był bez wątpienia wizjonerem. W wielu miastach zostawił po sobie charakterystyczne elementy, takie jak warszawski Mickiewicz i białostockie "Praczi". Jako zaangażowany pedagog wykształcił kolejne pokolenie rzeźbiarzy, którzy wspierali go przy odbudowie gdańskiego Głównego Miasta. Po śmierci artysty prace, które pozostały w posiadaniu rodziny, jego córka Jolanta Ronczewska, postanowiła oddać pod opiekę fundacji Take Care, związanej z Bydgoskim Centrum Sztuki i Cardas True Art. Teraz 18 rzeźb Stanisława Horno-Popławskiego gościć będzie w Domu Wiedemanna w Pruszczu Gdańskim.

Data: 1.02-13.04.2025

Miejsce: Dom Wiedemanna, Pruszcz Gdański



WIELKIE PIĘKNO. TARGI URODY, RELAKSU, ODNOWY I DOBREGO SAMOPOCZUCIA

Pierwsza edycja targów Wielkie Piękno zawita do sopockiego hotelu Radisson Blu już w marcu. Wydarzenie ma na celu promowanie zdrowych nawyków, aktywności fizycznej, higieny psychicznej oraz holistycznego podejścia do pielęgnacji. Podczas targów zaprezentują się firmy oraz specjaliści z dziedzin takich jak kosmetologia, trychologia, psychologia, dietetyka, fitness i joga. Uczestnicy będą mieli okazję zapoznać się z najnowszymi trendami w tych dziedzinach, zakupić produkty oraz skorzystać z porad ekspertów. Organizatorom zależy na stworzeniu przestrzeni, w której będzie można wymienić się doświadczeniami, nawiązać nowe znajomości i zainspirować się do działania. Targom towarzyszyć będzie bogaty program wykładów, pokazów i prelekcji.

Data: 15-16.03.2025

Miejsce: Radisson Blu Hotel Sopot

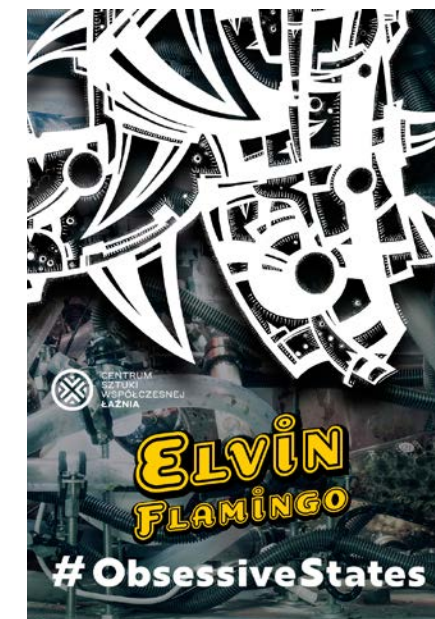


#OBSESSIVESTATES. WYSTAWA ELVINA FLAMINGO.

CSW Łaźnia zaprasza na wystawę Elvina Flamingo zatytułowaną #ObsessiveStates, podczas której zaprezentowane zostaną cztery premierowe projekty, m.in. „Znikający punkt 1971”, inspirowane filmem rysunki na oryginalnych maskach samochodu Dodge Challenger oraz instalacja dźwiękowa, zrealizowana we współpracy z Kliniką Psychiatrii UCK w Gdańsku, której jednym z kluczowych wątków jest przełomowe odkrycie nowej metody diagnozowania w psychiatrii.

Na wystawie przypomniane zostaną także starsze projekty artysty, które zapewniły mu rozpoznawalność na międzynarodowej arenie sztuki art & science, tworzonej na styku działalności artystycznej i nauk ścisłych.

Elvin Flamingo to artysta, którego znakiem firmowym są dzieła z zakresu Bioart i Lifeart. Jego działalność twórcza opiera się na symbiotycznym dialogu z innymi organizmami takimi jak rośliny, owady czy bakterie. W swoich projektach eksploruje on tematy takie jak alternatywna ewolucja, klonowanie, DNA jako istota życia na Ziemi. Tematyka i charakterystyczna poetyka prac Elvina Flamingo, zapewniła artyście uznanie międzynarodowych krytyków, a jego prace wystawiane są na całym świecie.



Data: 7.02.-30.03.2025

Miejsce: Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia



NIEOBECNI KOCHANKOWIE. WYSTAWA KATARZYNY SWINARSKIEJ.

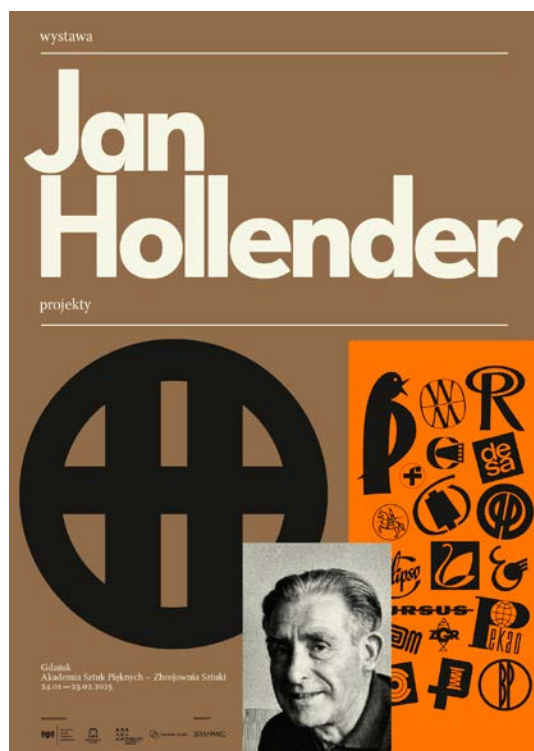
15 lutego o godzinie 18:00 w Galerii Przyływ rusza wystawa Katarzyny Swinarskiej pt. Nieobecni kochankowie. Artystka obrazuje kobiece doświadczenia, sięgając do rodzinnych przekazów, badając życie kobiet, które zapisały się w historii, czerpiąc zarówno z własnych doświadczeń, jak i tych zaobserwowanych u otaczających je osób. Doświadczenie jednej kobiety wpisuje w uniwersalne, uwarunkowane kulturowo i historycznie losy pokoleń naszych prababek, matek i sióstr.

Wystawa Nieobecni kochankowie to opowieść o tym, że samotność kobiety wpisana jest w każdą miłosną relację. Nie tylko jako efekt rozpadu związku. To też dziadkowie, ojcowie i mężowie pracujący na morzu lub za granicą. To mężczyźni walczący i ginący na wojnach. A także ci, którzy choć obecni fizycznie, stają się niedostępni emocjonalnie.



Data: 15.02.-11.05.2025

Miejsce: Galeria Przyływ



JAN HOLLENDER – PROJEKTY

Jan Hollender to polski projektant grafiki użytkowej, w tym: znaków graficznych, papierów firmowych, plakatów, okładek książek. Stał się autorytetem w dziedzinie projektowania i typografii, inspirował kolejne generacje projektantów.

Swoje pierwsze studio otworzył jeszcze przed II Wojną Światową. Był inicjatorem i komisarzem Pierwszej Ogólnopolskiej Wystawy Znaków Graficznych – największego przeglądu tej dziedziny grafiki użytkowej w PRL. Spod jego ręki wyszedł szereg ikonicznych znaków graficznych: m.in. Pekao (1956), Tarchomińskie Zakłady Farmaceutyczne „Polfa” (1956), Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie (1977), Fabryka Płyt Gramofonowych „Pronit” (1959), „Projekt” (1962). Na gdańskiej ekspozycji będzie można zobaczyć dziesiątki projektów w tym oryginały projektów znaków i niepublikowane do tej pory materiały. Kuratorem wystawy jest Patryk Hardziej.

Data: 24.01.-23.02.2025

Miejsce: Zbrojownia Sztuki ASP



**BERLIN DÖNER®
KEBAP**

FARMER GRILLED

SWOJSKI SMAK

*Zapiekany
z serem*



*kroczki
cebulowe*

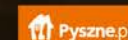
**BEST
SELLER**

ZNAJDZIESZ NAS BLISKO SIEBIE!

GDAŃSK: GH Bałtycka, GH Madison, GH Przymorze, CH Auchan, CH Forum, Galeria Zaspą;

GDYNIA: CH Riviera; **SOPOT:** Sopot Centrum; **RUMIA:** Port Rumia CH Auchan

ZAMÓW Z DOSTAWĄ:



/berlindonerkebab

/berlindonerkebab

/berlindonerkebab_pl

www.berlindonerkebab.com



BAIC 7

WSZYSTKO W STANDARDZIE

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Czy pamiętacie czasy, gdy samochody potrafiły być nośnikiem emocji, a każda marka miała swoje charakterystyczne DNA? Dziś motoryzacja przypomina bardziej linię produkcyjną – samochody są poprawne, dobrze wyglądają, wystarczająco dobrze jeżdżą i spełniają standardy bezpieczeństwa oraz ekologii. Jednak już dawno przestały przypominać przepojone emocjami konstrukcje z Włoch, arystokratycznych Brytyjczyków, czy wyrefinowane konstrukcje francuskie. Dziś są jak w pełni programowalne, multiplikowane roboty. W tej sytuacji bardzo często kluczową sprawą przy zakupie auta zaczyna być wyposażenie, gwarancja i cena. I tutaj pojawia się BAIC o chińskim rodowodzie...

Historia BAIC-a to opowieść o transformacji – od licencyjnej produkcji GAZ-ów i UAZ-ów i pojazdów koreańskich, po opracowanie autorskich modeli. Na przestrzeni lat marka korzystała z technologii Nissana, Hyundaia czy Mercedesa, co pozwoliło jej zebrać doświadczenia niezbędne do stworzenia własnej linii pojazdów. Jednym z efektów tej ewolucji jest Beijing 7, model wprowadzony na rynek w 2020 roku i unowocześniony trzy lata później.

Pierwszymi zagranicznymi rynkami zbytu dla chińskich „7”-ek, były wymagające kraje Bliskiego Wschodu i Rosja, dokąd trafiał z montującego je zakładu, położonego w Obwodzie Królewieckim. Od kwietnia ubiegłego roku ten najbardziej dojrzały BAIC, pod handlową nazwą Beijing 7, dostępny jest także na polskim rynku.

TECHNOLOGIA I OSIĄGI

Pod maską flagowego, 4,7 metrowego chińskiego SUV-a pracuje 1,5-litrowy silnik benzynowy o mocy 177 KM i maksymalnym momencie obrotowym wynoszącym 305 Nm. Napęd trafia na przednie koła za pośrednictwem 7-biegowej automatycznej skrzyni dwusprzę-

głowej (DCT). SUV osiąga prędkość maksymalną 199 km/h, a przyspieszenie do 100 km/h zajmuje mu 9,9 sekundy.

Warto wspomnieć o aerodynamicznym współczynniku oporu powietrza (Cx 0,34), który wspiera efektywność paliwową. W mieście BAIC zużywa średnio 9,2 l/100 km – wynik akceptowalny, choć nie rewolucyjny.

WYPOSAŻENIE - WSZYSTKO W CENIE

BAIC 7 to samochód o wyższych ambicjach, stąd bardzo bogate wyposażenie podstawowe. W cenie 162 900 zł otrzymujemy praktycznie wszystko, co w konkurencyjnych modelach wymaga dopłat. Już w podstawowej wersji znajdziemy panoramiczny dach, skórzaną tapicerkę w kolorze czarnym, 19-calowe aluminiowe felgi, systemy bezkluczykowe, elektrycznie sterowaną klapę bagażnika, światła LED oraz system audio premium. Inżynierowie zdecydowali się też na inteligentne klamki, które wysuwają się z drzwi i są schowane podczas jazdy. Jediną opcją płatną dodatkowo jest brązowa skórzana tapicerka oraz alternatywny kolor nadwozia – standardowy to czerwony.

BEZ KOMPROMISÓW

Podobnie jak inna, dalekowschodnia konkurencja, dobrze jeżdżący, cichy i wygodny BAIC, dodatkowo dobrze wygląda. To SUV zaprojektowany z myślą o komforcie i funkcjonalności. Cichy, dobrze wyciszony i wyposażony w nowoczesne technologie, udowadnia, że chińskie marki mogą skutecznie rywalizować z uznanymi graczami na rynku. Jego design, choć stonowany, przyciąga uwagę detalami.

Cena 162 900 złotych wydaje się atrakcyjna, zwłaszcza gdy zestawimy ją z konkurencją, gdzie podobny poziom wyposażenia kosztuje znacznie więcej. BAIC nie jest rewolucją, ale solidną propozycją dla osób szukających samochodu „kompletnego” już w standardzie. Czy BAIC 7 przekona polskich kierowców? Czas pokaże, ale jedno jest pewne – Chińczycy wkraczają na rynek odważnie i z pomysłem.

Samochodu do autotestu użyczyła firma BMG Goworowski, autoryzowany dealer BAIC Auto Polska.





VOLKSWAGEN ILTIS

NIE TAKI ZNOWU TCHÓRZ

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Niemiecki samochód wojskowy? Wydaje się oczywiste, że wojennego VW „Kubelwagena” zastąpił prawie od razu Mercedes klasy G w militarnej odmianie „Wolf”. Tymczasem Mercedes początkowo przejechał się na „Wilku”. Pokonał go VW „Iltis”, czyli „Tchórz”. Konstrukcja koncernu z Wolfsburga była tańsza i bliższa niemieckim przyzwyczajeniom. Dzisiaj to świetny i przy okazji niezbyt drogi klasyk, którego aż chce się wrzucić w błoto.



Trudno zerwać z przyzwyczajeniami. Kiedy na frontowych drogach II Wojny Światowej pojawiły się kultowe Volkswageny typ 62/82, w zapomnienie poszły wszystkie inne samochody, zbudowane według koncepcji „Kubelwagen”. To znaczy otwarte, pozbawione drzwi pojazdy, potrafiące sprawnie poruszać się w terenie. Do 1945 roku hale produkcyjne opuściło 50 tysięcy tylnonapędowych Volkswagenów Kubelwagen. Po wojnie, z wojennych części, Brytyjczycy zmontowali jeszcze pewną partię pojazdów na potrzeby sił okupacyjnych i niemieckiej policji.

Kiedy w maju 1955 roku powołano do życia siły zbrojne NRF, czyli Bundeswehre, wróciła potrzeba opracowania dedykowanego jej samochodu. Tak w 1956 roku narodziła się DKW Munga, czyli gorzej wykonana i bardziej awaryjna wariacja na temat wojennego Volkswagena. W dodatku wyposażona w dwusuwowy motor, który kompletnie nie nadawał się do samochodu o terenowych ambicjach. Mimo wielu wad, Mungę produkowano przez ponad dekadę, wypuszczając w świat 46 750 samochodów. Auto trafiło nie tylko do armii RFN, czy Holandii, ale było także chętnie wykorzystywane przez niemieckich rolników i leśników. Z tego powodu często

pojawiało się na przykład w wielu filmach, kręconych wówczas w Bawarii.

W drugiej połowie lat 60. XX wieku konstruktorzy Mercedesa i VW przygotowywali się do startu w wyścigu o przejęcie następcstwa po odchodzącym dwusuwie. Kiedy w 1968 roku ostatecznie pożegnano Mungę, Mercedes postawił na bardzo sprawny i rozwojowy, ale przy okazji kosztowny projekt. Zupełnie inaczej niż Volkswagen, który rozwinął koncepcję znaną z „Kubelwagena” i „Mungi”, opierając ją na nowoczesnych podzespołach i wymaganiach standaryzacji NATO. W 1976 roku Bundeswehra dokonała nareszcie wyboru nowego auta. Zachwycona Mercedesem zdecydowała się na... Volkswagena, który był prostszy i tańszy. W obliczu ogromnych kosztów projektu, Mercedes, by nie ponieść spektakularnej porażki finansowej, postanowił przeczekać, kierując tymczasem G-klasę na rynek cywilny. Tak świat dorobił się kultowego klasyka. Tymczasem Volkswagen Iltis, czyli „Tchórz” produkowany był przez kolejne dziesięć lat, spełniając założone mu wymagania. Nie tylko przewoził czterech żołnierzy, ale za pomocą dodatkowego zestawu montażowego, mógł przenosić różnorodne uzbrojenie: m.in. wyrzutnię



przeciwpancernych pocisków kierowanych. Ciekawostką jest, że w 1980 roku, cztery Iltisy zajęły wysokie lokaty w rajdzie rajdu Paryż-Dakar. Dekadę potem wojsko naszego zachodniego sąsiada rozpoczęło wymianę Volkswagenów na ... Mercedesy.

Pod koniec lat 90. wycofywane z rezerw Bundeswehry Iltisy zaczęły masowo trafiać w prywatne ręce. Wkrótce pojawiły się także w Polsce.

- Prosta konstrukcja i części zapożyczone z popularnych VW sprawiają, że eksploatacja tego samochodu nie jest specjalnie kłopotliwa – mówi Sławomir Kalita, który od lat użytkuje ten model samochodu. - Dla mnie Iltis to nie tylko klasyk, ale także idealna platforma do zabaw w terenie, która dodatkowo bez problemu pociągnie za sobą przyczepkę ze sprzętem, lub niewielki kemping – dodaje.

Jeżdżącego Iltisa można kupić już za około 25 000 złotych. Za maszynę znajdującą się w dobrym stanie trzeba zapłacić około 30 - 50 tysięcy złotych. Patrząc na ceny Mercedesów klasy G, czy Land Roverów, to jak na czteronapędową terenówkę z garaży NATO, nadal śmiesznie tanio. Tym bardziej, jeżeli weźmie się pod uwagę, jak dobrze można się bawić, posiadając takiego klasyka.



Z SZACUNKIEM DLA HISTORYCZNEJ ZABUDOWY

AUTORKA: MARTA DWORAK

- Jako pierwsi, podjęliśmy się rewitalizacji historycznych budynków, oddając do użytku odrestaurowane z dużą starannością i dbałością zabytkowe budynki Dyrekcji oraz Remizy. W tym duchu kontynuujemy rewitalizację obszaru Stoczni Cesarskiej - mówi Jadwiga Kosińska, Dyrektor Projektu. Pierwsze mieszkania i przestrzenie usługowe już wkrótce ożywią ten wyjątkowy fragment Młodego Miasta.

W listopadzie zapowiedzieliście budowę pierwszych obiektów mieszkaniowo-usługowych na terenie dawnej Stoczni Cesarskiej. Co będzie je wyróżniać na tle pozostałych inwestycji Młodego Miasta?

Dotychczas na terenie Młodego Miasta realizowana była głównie nowa zabudowa na terenach niezabudowanych. My, jako pierwsi, podjęliśmy się rewitalizacji historycznych budynków, oddając do użytku odrestaurowane z dużą starannością i dbałością zabytkowe budynki Dyrekcji oraz Remizy. W tym duchu kontynuujemy rewitalizację obszaru Stoczni Cesarskiej – najchętniej zabudowanego terenu postocznioowego, który wyróżnia się swoim unikalnym charakterem i historią. Master plan tego terenu został opracowany przez jednych z najbardziej doświadczonych planistów na świecie, dzięki czemu Stocznia Cesarska będzie wyróżniać się dobrze przemyślaną przestrzenią, wysokiej jakości architekturą, licznymi punktami usługowymi, których funkcje będą starannie przez nas dobrane.

Jaki zakres będzie miała ta inwestycja i na jakim dokładnie obszarze powstanie?

Nowa zabudowa zlokalizowana będzie w bezpośrednim sąsiedztwie budynku Dyrekcji, domykając tym samym pierwszy kwartał na terenie Stoczni Cesarskiej. Układ urbanistyczny nowoprojektowanej zabudowy obejmuje obszar pomiędzy ulicą Narzędziowców od północy, ulicą Popiełuszki od południa, budynkiem Dyrekcji od zachodu i budynkiem Formierni od wschodu. Stocznia Cesarska w Gdańsku to teren o powierzchni 16 hektarów, który rozciąga się w kierunku północ-południe od nabrzeża do ulicy Popiełuszki. W osi wschód-zachód obejmuje obszar od okolic budynku Mlecznego Piotra, który graniczy z gazownią, aż po Drogę do Wolności.

Do współpracy po raz kolejny zaprosiliście Roark Studio. Jaka idea nadrzędna przyświecała temu projektowi?

Mieliśmy dwa główne cele. Po pierwsze, aby móc mówić o zrównoważonym rozwoju terenu, wprowadzenie nowej zabudowy. Po drugie stworzenie takiej formy architektonicznej, która wpisze się w istniejącą historyczną tkankę i, mimo swojej nowoczesności, nie będzie z nią konkurować. Zespół Roark Studio już przy rewitalizacji budynków Dyrekcji i Remizy wykazał się dużą wrażliwością i wyczuciem wobec zabytkowej architektury. Ponadto, domykając

pierwszy kwartał, w który zespół Roark Studio był już zaangażowany, uznaliśmy, że najlepszym rozwiązaniem będzie powierzenie dalszych prac jednemu zespołowi.

Jak będą wyglądały nowe budynki?

Nowe budynki będą miały fasady wykonane z cegieł do wysokości historycznych budynków, a powyżej nich znajdą się lżejsze stalowo-szklane elementy, nawiązujące do historii, nadające lekkości i nowoczesnego charakteru. Całość zrealizowana zostanie z dużym szacunkiem dla okolicznej historycznej zabudowy. Układ urbanistyczny nowego założenia jest ściśle związany z usytuowaniem nieistniejących już na tym terenie hal, zaś wyraz architektoniczny stanowi współczesne nawiązanie do ich skali i charakteru. Ideą projektową i inspiracją dla zróżnicowania kompozycji najwyższych kondygnacji jest panorama stoczni i stalowe dźwigi górujące nad ceglana zabudową.

Poza nowymi budynkami planowana jest rewitalizacja budynku Formierni. Czy może pani zdradzić więcej szczegółów?

Formiernia będzie czymś naprawdę wyjątkowym, choć dziś jest to najbardziej zdegradowany budynek na terenie. Pozostanie w niezmiennym gabarycie - projekt zakłada jak najmniejszą ingerencję w elewację istniejącego budynku. Wyburzone zostaną jedynie wtórne dobudówki. Zamyśłem projektowym jest przywrócenie estetyki architektury z czasów powstania budynku 38A, wyeksponowanie pierwotnych detali architektonicznych z jednoczesnym zachowaniem wtórnych industrialnych elementów o wartościach kulturowych. Charakter przestrzeni zewnętrznych ma na celu podkreślenie unikatowej lokalizacji w poprzemysłowej tkance za pomocą wyeksponowania relikwów (w formie zabytkowych kratownic czy torów) oraz wprowadzenia materiałów takich jak trylinka, blacha, czy ryflowany beton.

Macie doświadczenie w tego typu pracach - rewitalizacja budynku Dyrekcji oraz Remizy spotkały się z uznaniem i otrzymały nagrody. Co jest kluczem waszych sukcesów projektowych?

Jesteśmy niezwykle zgranym zespołem, który z pełnym zaangażowaniem realizuje projekt Stoczni Cesarskiej. Mamy świadomość, że uczestniczymy w czymś naprawdę wyjątkowym, i wszyscy chcemy, by w przyszłości stocznia była dla nas znowu powodem do dumy. Pragniemy, by mieszkańcy Gdańska otrzymali naprawdę wartościowy fragment miasta. Taki projekt wymaga wytrwałości i konsekwencji, ponieważ – jak pokazały ostatnie lata – rewitalizacja i planowanie zabudowy tak istotnych terenów wiążą się z wieloma wyzwaniami. To zadanie wymaga zespołu pełnego pasji i oddania. Fakt, że takich cech nam nie brakuje, został doceniony przez Stowarzyszenie Top Woman in Real Estate, które wyróżniło nas nagrodą „Best Team in Real Estate 2024”.

Jakie wyzwania wiążą się operowaniem w historycznych budynkach? Z czym musicie się liczyć?

Z uwagi na dziedzictwo tego terenu Stocznia Cesarska to obszar o olbrzymim znaczeniu, a, co za tym idzie, zainteresowaniu społecznym. Czujemy ciężar odpowiedzialności, jaka na nas leży w związku z rewitalizacją. Prowadząc projekt, musimy działać z pełną świadomością oczekiwań mieszkańców Gdańska i innych Interesariuszy, takich jak historycy, konserwatorzy, społecznicy i byli pracownicy Stoczni. Na szczęście zarówno nasze plany, jak i dotychczasowe działania spotykają się z bardzo pozytywnym odbiorem wspomnianych środowisk. Wierzymy, że, konsekwentnie realizując dotychczasową politykę informacyjno-partycypacyjną, będziemy mogli prowadzić nasz projekt z korzyścią dla wszystkich Interesariuszy.

Jaki jest wasz plan działania w tym roku?

W najbliższych miesiącach będziemy kontynuować prace związane m.in. z demontażem nawierzchni i elementów betonowych będących w kolizji z przeznaczonym do likwidacji uzbrojeniem podziemnym oraz z nową siecią wodociągową i kanalizacyjną. Ponadto rozpoczęliśmy już przygotowania do rozpoczęcia procesu sprzedaży oraz wyłonienia generalnego wykonawcy. Równocześnie trwają dalsze prace projektowe kolejnej zabudowy i koncepcje rewitalizacji kolejnych budynków. Ponadto niedawno zakończyliśmy prace grupy eksperckiej „Relacje Inwestor – Służby Konserwatorskie”. Jej sprawozdanie zawiera 21 postulatów będących efektem intensywnej i konstruktywnej pracy zespołu, który podczas trzech spotkań zorganizowanych w Warszawie, Gdańsku oraz Krakowie, w formule partycypacyjnej, wypracował konkretne propozycje, które w 4. kwartale tego roku zostaną przedstawione podczas III Kongresu Konserwatorów Polskich. Mamy nadzieję, że przyczynią się one do budowy trwałego mostu porozumienia między stronami,

Bołcząką Młodego Miasta są mieszkania na wynajem krótkoterminowy niesprzyjające tworzeniu społeczności. W jaki sposób planujecie wesprzeć nabywanie nieruchomości na cele prywatne a nie inwestycyjne?

Jako deweloperzy, dysponujemy bardzo ograniczonymi narzędziami do przeciwdziałania najmowi krótkoterminowemu. W pewnym stopniu możemy próbować temu zapobiegać, oferując większe metraże mieszkań czy wprowadzając do umów deweloperskich oświadczenia o zakazie najmu krótkoterminowego, jednak w praktyce takie środki okazują się nieskuteczne. Jesteśmy świadomi tego zjawiska i, jak już wielokrotnie podkreślałam, potrzebujemy przepisów, które wprowadzą regulację na rynku najmu krótkoterminowego. Dlatego prowadzone przez Ministerstwo Sportu i Turystyki prace legislacyjne oceniamy bardzo pozytywnie.





MIESZKANIE Z DRUGIEJ RĘKI WIELKI POWRÓT RYNKU WTÓRNEGO?

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

Czy w dobie astronomicznych cen u deweloperów warto kupić mieszkanie z rynku wtórnego? Czy ceny faktycznie spadają, a sprzedający są skłonni do negocjacji? I w jakim momencie kupić, by zyskać najlepszą ofertę?

Ostatnie kwartały pokazały, że rynek nieruchomości w Polsce ma się bardzo dobrze. Wzrost cen nieruchomości był widoczny, zresztą od paru lat mamy do czynienia z rosnącymi cenami mieszkań zarówno na rynku wtórnym, jak i pierwotnym. Dopiero po wygaśnięciu rządowego programu dopłat „Bezpieczny Kredyt 2 proc.” widać lekkie wyhamowanie. Inflacja, wzrost cen i sytuacja gospodarczo-polityczna sprawiają, że wiele osób nie może uzyskać kredytu na

nowe mieszkanie. Nie jest to tylko kwestia zarobków, ale przede wszystkim zdolności kredytowej.

- Rynek już od dłuższego czasu czeka na chwilę oddechu - mówi Rafał Orfin z Orfin Nieruchomości. - Spowodowane jest to głównie znacznym wzrostem cen w dużych miastach, brakiem „Kredytu na start” oraz sytuacją makroekonomiczną na świecie. Nie ma reguły czy chodzi o rynek pierwotny, czy wtórny. Od



kilku miesięcy obserwujemy sprzedaż nieruchomości, ale w znacznym stopniu poniżej cen rynkowych. Można również zauważyć pierwsze promocje u deweloperów: obniżka ceny za metr kwadratowy lub miejsce postojowe za złotówkę. Łatwiej sprzedać mieszkanie po remoncie, w wysokim standardzie. Na pewno nieruchomości położne w pasie nadmorskim czy w ścisłych centrach Trójmiasta na wartości stracą mniej. Głównie dlatego że brakuje gruntów pod zabudowę wielorodzinną i nie ukrywamy: Trójmiasto jest nadal bardzo atrakcyjnym miejscem do życia czy inwestowania – dodaje Orfin.

PRZEWAGĄ JEST LOKALIZACJA

Mieszkanie z rynku wtórnego ma wiele zalet. Często jest już urządzone, dostępne od zaraz, nie musimy na nie czekać miesiącami, jak w przypadku nowego lokum, które deweloper dopiero buduje. Wiemy kogo będziemy mieć za sąsiadów, a krajobraz za oknem raczej nie powinien się już zmienić. Jeśli mamy do czynienia z mieszkaniem do remontu, warto zastanowić się czy koszty nas nie przerosną. Na co jeszcze zwrócić uwagę kupując mieszkanie z drugiej ręki?

- Stwierdzenie "lokalizacja, lokalizacja i jeszcze raz lokalizacja" jest jak najbardziej aktualne. Dodałbym jeszcze widok z okna. Oczywiście warto uwzględnić plany na przyszłość związane z założeniem czy powiększeniem

rodziny oraz dalszą karierą zawodową. Nie bez znaczenia jest oczywiście standard mieszkania, rok budowy, stan prawny i oczywiście cena - mówi Piotr Zwoliński, dyrektor zarządzający agencją nieruchomości Pepper House.

Przewagą rynku wtórnego nad pierwotnym jest często właśnie dostęp do bardzo dobrych lokalizacji – takich, w których deweloperzy nie mają możliwości budowy nowych inwestycji. Zwykle to dobra lokalizacja jest podstawowym kryterium wyboru ofert na rynku wtórnym.

- Bliskość komunikacji, centrów handlowych, szkół, placówek medycznych sprawia, że klienci decydują się na zakup mieszkania z drugiej ręki. Widzimy także tendencję, iż klienci stali się coraz bardziej wygodni i w związku z tym ważnym kryterium wyboru jest również zakup miejsca parkingowe oraz winda w budynku – mówi Kamil Estrop, kierownik ds. rozwoju w Dom & House.

WIELE OFERT, MOŻNA NEGOCJOWAĆ

Czy ceny mieszkań będą spadać – to pytanie zadają sobie zarówno osoby chcące sprzedać swoje mieszkanie, jak również ci, którzy chcieliby kupić po najlepszej cenie. To czy można spodziewać się wzrostu, czy też spadku cen mieszkań jest uzależnione od wielu czynników. Obecnie nie przewiduje się znacznej zmiany cen nieruchomości na rynku wtórnym.



Rafal Orfin, Orfin Nieruchomości



Agata Borys, Invilla Nieruchomości



Kamil Estrop, Dom & House



- Daleka bym była od stwierdzenia, że ceny spadają, ale na pewno się stabilizują - mówi Agata Borys, z Invilla Nieruchomości. - Rolą dobrego pośrednika jest przekonanie właściciela, który chce sprzedać swoją nieruchomość, aby oferowana cena była dla niego korzystna, ale także atrakcyjna dla poszukujących. Ci bowiem, zdecydowanie bardziej niż poprzednio, zwracają uwagę na cenę i są w dużej mierze świadomi tego, że ofert jest wiele i można negocjować. Jeżeli planują zakup za gotówkę, ich pozycja negocjacyjna dodatkowo się wzmacnia. Nie wszyscy sprzedający są, póki co, skłonni do głębszych negocjacji, ale sprawniej sprzedają ci, którzy elastyczniej reagują na sytuację rynkową.

Kolejne pytanie, które nasuwa się kupującym brzmi: czy popyt na mieszkania wzrośnie w zbliżającym się 2025 roku? Nadal brakuje mieszkań na rynku i popyt w szczególności w dużych miastach jest spory. Warto też pamiętać, że jeśli rząd uruchomi nowym program dopłat do zakupu mieszkania, to sprzedaż się zwiększy.

Dane pokazują, że transakcyjne ceny na rynku wtórnym w największych miastach Polski rosną. Również na rynku pierwotnym sytuacja jest nietypowa

i trudna do przewidzenia. Eksperti zwracają uwagę, że w Krakowie ponad 16 proc. mieszkań sprzedawanych w II kwartale 2024 roku kosztowało powyżej 20 tys. zł za metr kwadratowy, co jest najwyższym wynikiem w Polsce. Wzrost udziału najdroższych mieszkań w sprzedaży staje się nową normą także w miastach takich jak Łódź czy Gdańsk.

- Ceny mieszkań będą rosły jeszcze do I kwartału 2025 r., osiągając swój szczyt w III kw. 2024 r., a od II kwartału 2025 r. można spodziewać się spadków cen - napisali w raporcie o rynku nieruchomości analitycy Pekao SA.

SPRZEDAJĄCY SYPIĄ OFERTAMI MIESZKAŃ Z WIELKIEJ PŁYTY

- Obecnie na rynku jest dużo więcej ofert wystawionych na sprzedaż niż to było jeszcze w poprzednim kwartale. W większości są to mieszkania znajdujące się w budynkach z wielkiej płyty, w różnym stanie technicznym. Zdarzają się również oferty mieszkań kilkuletnich, ale są one w mniejszości. Co za tym idzie, z punktu widzenia kupującego: jest duży wybór, więc można znaleźć wymarzone mieszkanie w bardziej atrakcyjnej cenie lub lepszym standardzie przy zakładanym budżecie niż to miało miejsce jeszcze niedawno - dodaje mówi Kamil Estrop, kierownik ds. rozwoju w Dom & House.

Rynek nieruchomości w Trójmieście stale rośnie, co powinno cieszyć zarówno kupujących, jak i sprzedających. Jeśli ceny nieruchomości spadną, to raczej będą to minimalne spadki. Szukając odpowiedniego mieszkania dla siebie, musimy zwrócić uwagę na wiele aspektów i zdecydować, które z nich są dla nas ważniejsze. Być może rynek wtórny będzie nam w stanie zaoferować więcej niż moglibyśmy się spodziewać. To opcja, którą warto rozważyć szukając odpowiedniego miejsca dla nas i naszych bliskich.

Kiedy więc jest najlepszy moment na zakup mieszkania z rynku wtórnego?

- Parafrazując stare chińskie przysłowie: najlepszy czas był dwadzieścia lat temu, a druga najlepsza pora jest dzisiaj - podsumowuje Piotr Zwoliński, dyrektor zarządzający agencją nieruchomości Pepper House.



Nowe osiedle od Invest Komfort powstaje w Gdańsku Strzyży, przy ul. Wita Stwosza 77

WITA77

GDAŃSK NA WŁASNYCH ZASADACH

Wyobraź sobie poranek, w którym kawa smakuje lepiej, bo masz czas ją wypić w spokoju. Nie stoisz w korkach, bo wszystko, co ważne, masz tuż obok. Dzień zaczyna się od spaceru w zieleni, a kończy przy wspólnym stole z sąsiadami, którzy z czasem stają się przyjaciółmi. Brzmi jak coś nierealnego? W WITA77 to może być codzienność, bo życie jest tu naprawdę bliżej.

LOKALIZACJA, KTÓRA ROBI RÓŻNICĘ

Gdańsk Strzyża to miejsce, które ma wszystko – zieleni, spokój i tę miejską energię, która napędza do działania. WITA77 to nowa realizacja uznanego trójmiejskiego dewelopera Invest Komfort, która idealnie wpasowuje się w ten klimat. Z jednej strony mieszkasz w kameralnej dzielnicy, z drugiej – jesteś tylko kilka kroków od tego, co daje Gdańsk: uczelnie, centra biznesowe, knajpki, sklepy i wszystko, co ułatwia życie.

Szybka komunikacja? Jest. PKM, tramwaje, autobusy – stąd wszędzie jest blisko. Lubisz rower? Trasy w Trójmieście to raj

dla aktywnych. A jeśli masz ochotę na city break – lotnisko też jest w bliskim zasięgu. To osiedle to nie tylko miejsce do mieszkania. To punkt startowy do całego Gdańska i Trójmiasta.

WNĘTRZA, KTÓRE MYŚLĄ O TOBIE

A co znajdzie się na samym osiedlu? W WITA77 nie ma miejsca na przypadek. Architektura osiedla to połączenie prostoty i elegancji, ale przede wszystkim funkcjonalności. Mieszkania są jasne i przestronne dzięki dużym oknom, a naturalne światło robi robotę. Wszystko tu jest przemyślane – od układu mieszkań po wykończenie.

Na mieszkańców czeka m.in. sąsiedzka świetlica wyposażona w profesjonalną kuchnię



WITA77 to osiedle, które ma w sobie coś z ducha Gdańska – dwuspadowe dachy, proste bryły i subtelne detale to ukłon w stronę tradycji, ale wszystko we współczesnym wydaniu. Jasne elewacje, dużo światła i zielone patio sprawiają, że chce się tu być. Projektanci z trójmiejskiej pracowni Maarte zadbali o każdy szczegół, łącząc prostotę z odrobiną nowoczesnego stylu, który po prostu cieszy oko.

Nie masz czasu ani cierpliwości na remonty? W WITA77 dostępne są również wykończone mieszkania w standardzie move in – gotowe do wprowadzenia się. Starannie

wykończone wnętrza w konkurencyjnej cenie to idealne rozwiązanie zarówno dla osób, które chcą od razu poczuć się jak w domu, jak i dla tych, którzy szukają mieszkania pod wynajem. Wysoka jakość i funkcjonalność sprawiają, że inwestycja w WITA77 to także świetny krok biznesowy. Program move in to idealne rozwiązanie, jeśli cenisz swój czas i chcesz mieć wszystko zrobione na tip-top.

NIE TYLKO MIESZKANIE, ALE SPOSÓB NA ŻYCIE

WITA77 to coś więcej niż osiedle. To miejsce, które stawia na ludzi i relacje. Dostępna dla wszystkich mieszkańców świetlica sąsiedzka to prawdziwy game changer – 120 metrów kwadratowych przestrzeni, gdzie możesz zorganizować kolację, obejrzeć film z sąsiadami, albo po prostu pogadać przy kawie. Profesjonalna kuchnia z piecem do pizzy i dużym stołem to serce tej przestrzeni. Każdy wie, że najlepsze rozmowy i imprezy dzieją się w kuchni.

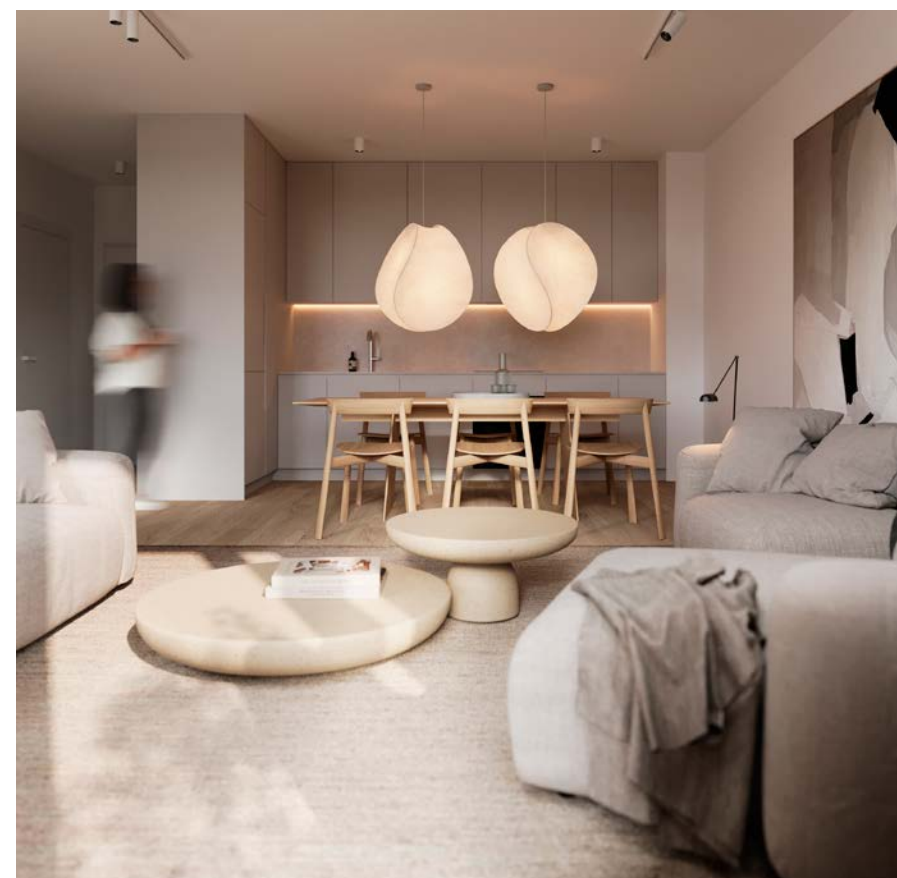
Masz ochotę na reset? Wpadnij do strefy klubowej, gdzie wygodne sofy, świetne książki i dobry sprzęt audio pozwolą Ci się oderwać od codzienności. A jeśli energia Cię rozpieszcza, strefa fitness czeka, żebyś mógł ją wykorzystać.

OTWÓRZ DRZWI, OTWÓRZ SIĘ NA LUDZI

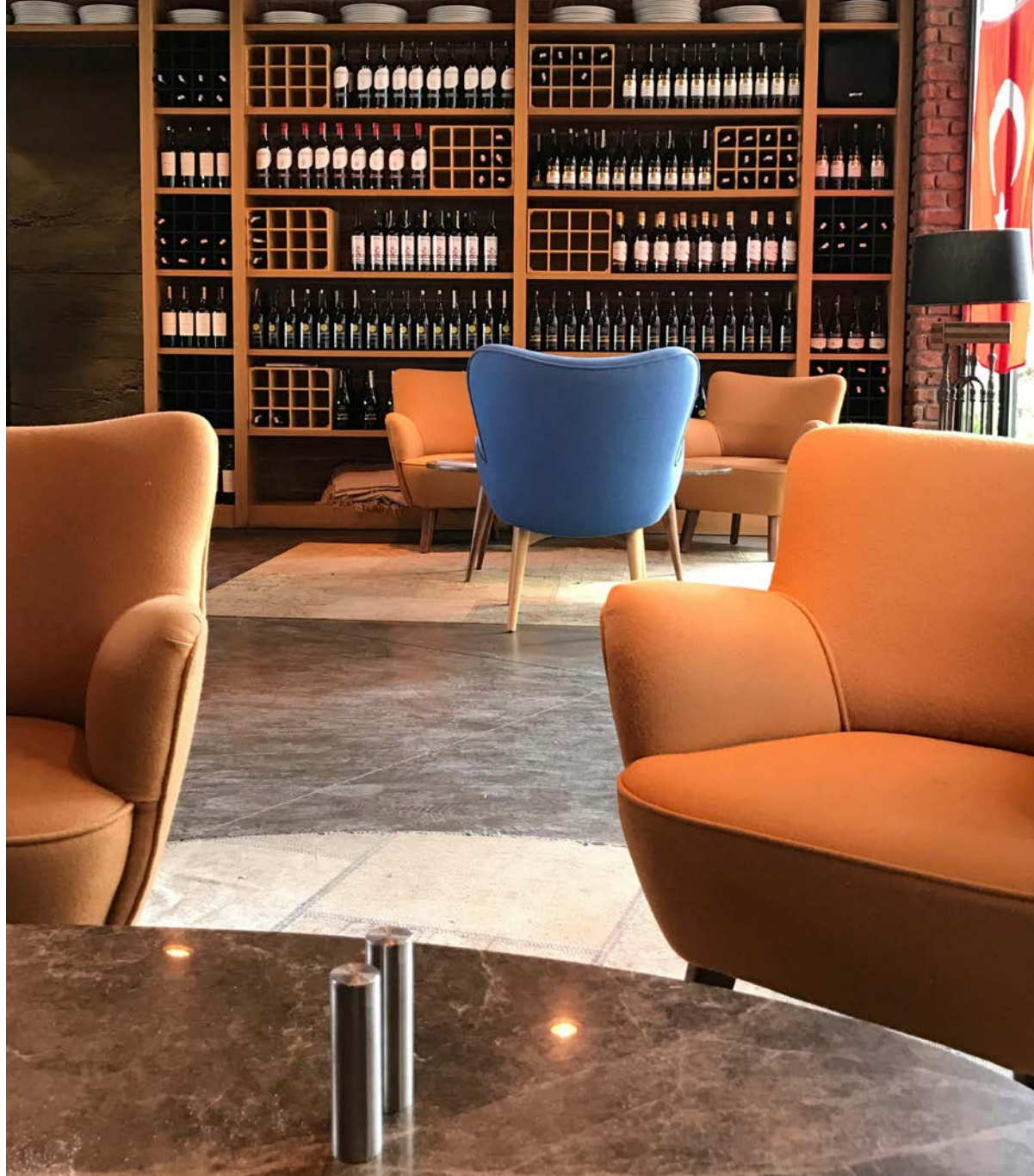
Już nie trzeba wybierać między szumem miasta a ciszą natury – w WITA77 masz oba te światy na wyciągnięcie ręki. Chcesz poodychać świeżym powietrzem? Trójmiejski Park Krajobrazowy i Lasy Oliwskie są tuż obok. Potrzebujesz zastrzyku miejskiej energii? Wrzeszcz, Oliwa czy centrum Gdańska są w zasięgu kilkuminutowego spaceru.

WITA77 to nie tylko mieszkania – to miejsce, które z każdym dniem staje się bardziej Twoje. Tu poznasz ludzi, z którymi podzielisz życie, nauczysz się celebrować codzienność i poczujesz, że jesteś w miejscu, które naprawdę Ci pasuje.

Nie musisz wierzyć na słowo. Przyjdź, zobacz i pocuj klimat WITA77. To osiedle, które czeka na ludzi takich jak Ty – gotowych na więcej. Otwórz drzwi. Otwórz się na Gdańsk. Tu życie staje się bliżej.



Na osiedlu dostępne są także wykończone mieszkania w standardzie move in



EUROPA TRÓJMIEJSKIE GÓRĄ SKLEPY Z WINAMI

AUTORKA: MARTA DWORAK

Około 60 sklepów z winami działa w Trójmieście. Obok typowych, mniejszych i większych, punktów sprzedaży oraz restauracji z bogatymi piwniczkami otwierają się różnego rodzaju koncepty winne czy wine bary, w których to wino gra pierwsze skrzypce. Najchętniej kupujemy wina ze średniej półki między 40, a 100 zł.

Nie jest łatwo o statystyki dotyczące branży winiarskiej, tym bardziej na Pomorzu. Według ogólnodostępnych zestawień firmowych wizytówek (trojmiasto.pl, inicjatywa.pl) działa u nas około 60 punktów sprzedających wino. Chodzi wyłącznie o sklepy dedykowane i specjalistyczne.

KRAJ Z WINNYM POTENCJAŁEM

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa nie posiada danych z podziałem na rejony, a sam rynek winiarski analizuje całościowo. Według Prezesa Zarządu, Magdaleny Zielińskiej Polska uważana jest przez analityków jako jeden z najbardziej atrakcyjnych rynków wina, co potwierdzała sukcesywnie wzrastająca sprzedaż, która spowolniła w zeszłym roku.

- Traktujemy to jako zjawisko przejściowe. Wyraźny pesymizm konsumentów skutkowało zahamowaniem obecnego od kilku lat trendu premiumizacji, co jest dość oczywistym efektem galopującej inflacji. W sklepach zdecydowanie częściej klienci sięgają po wina ze „średniej półki”. Zaciskają pasa i w pierwszej kolejności redukują wydatki na przyjemności – mówi Magdalena Zielińska. - Patrząc jednak perspektywnie, rynek wina w Polsce ma ciągle duży potencjał. Przeciętny Polak spożywa rocznie ok. 8 razy mniej wina niż Szwajcar czy Austriak. Jeśli pod uwagę weźmiemy kraje typowo winiarskie, jak Portugalia, Francja czy Włochy – różnica jest jeszcze większa. Co więcej, wino wpisuje się w aktualne trendy, jak na przykład rosnące zainteresowanie produktami o niższej zawartości alkoholu i ograniczanie spożycia „procentów”. Zauwa-

żamy, iż konsumenci podchodzą do napojów alkoholowych z coraz większą uważnością. Znaczenie ma degustacja, celebrowanie, wkomponowanie odpowiedniego trunku w posiłek, uszlachetnianie codziennego życia. Który alkohol, jak nie wino, odpowie najlepiej na te potrzeby...?

WINNE OBLICZE TRÓJMIASTA

Trójmiasto zdaje się rozumieć ten trend. Punkty sprzedające wino są tu różnorodne. Znaczna grupa to po prostu sklepy alkoholowe, takie jak Vininowa, M&P czy Alko Spot, w których oprócz wina można kupić mocniejsze trunki, a także i cygara. Inny kierunek to delikatesy, gdzie winom towarzyszy oliwa (Sobrevino), a także ser i wędliny (Sapori del Sud), różnego rodzaju słodycze, kawy, herbaty (Los Vinos & Cafe), bądź też wszystko po trochu (Kultura Smaku Thelikatesy). Wino może być także dodatkiem do sprzedaży whisky (Dom Whisky) jako jedna z dostępnych, szerokich kategorii.

Klasykne sklepy z winami wyróżniają się już samymi nazwami: Magia Wina, Winers, Centrum Wina, La Passion du vin, Wine Express, Winne Pola, Skład Wina i Lawendy, Winotodobro, Fine Wine, Winnica Winnic, Wytrawni, Skarbnica Win, Festus Wine & Spirits, Winna Butla, Wine Spot, Foodwine czy Winoteka. Trzeba przyznać, że właścicielom nie brakuje zdolności słowotwórczych, a to tylko niektóre przykłady. Cześć z punktów bezpośrednio nawiązuje do rodzaju sprzedawanych win, a raczej krajów ich pochodzenia: Kaap Vino – południowa Afryka, Winotokaj – Węgry, czy po prostu Wina z Mołdawii.

Robert Mielżyński | Fot. Karol Kacperski





Fot. Sztuczka

KUPOJ, DEGUSTUJ, POZNAWAJ

Niektóre punkty to połączenie sklepu z winobarem, w których nie tylko można zakupić wino, ale i poznać je lepiej, a na to coraz więcej osób ma chęć.

- Świadomość klienta cały czas rośnie. Związane jest to z częstszymi podróżami za granicę, gdzie próbujemy nowych smaków w postaci kuchni czy win. To sprawia, że również i my jako sklep musimy się rozwijać. Dlatego co jakiś czas uzupełniamy nasze portfolio nowymi etykietami z różnych zakątków świata. Również organizujemy cykliczne wydarzenia w postaci „Speed Tasting-ów” i „Akademii Wina”, podczas których nasi klienci mogą poszerzyć wiedzę, jak również spróbować nowych win – opowiada Michał Krypa, sommelier w Mielżyński Gdańsk.

Lokalnych koneserów pojawia się coraz więcej. - Uważam, że gusta klientów trójmiejskich mają się dobrze i jest sporo osób, które coraz częściej wybierają jakość zamiast ilości, co jest super. Potwierdzają to również liczne degustacje, które prowadzimy. Naszymi klientami są ludzie z praktycznie każdego segmentu, ale wynika to z dostosowania oferty. Jesteśmy otwarci na każdego klienta - podkreśla Grzegorz Billot z Wine Taste by Kamecki Gdańsk.

Spotkania, degustacje, i otwarty personel z pasją to klucz do dotarcia do klienta. - Zdecydowanie widać wzrost świadomości i wiedzy o winie. Dostrzegamy to podczas degustacji, które prowadzimy – bilety dosłownie wyprzedają się w oka mgnienia, a klienci coraz chętniej odkrywają mniej znane regiony winiarskie i próbują nowych połączeń wina z jedzeniem. To właśnie oni namówili nas na organizację degustacji łączenia wina z typowym polskim jedzeniem świątecznym (sałatką warzywną czy rybą po grecku) czy nawet na połączenie wina z... czipsami (wyszło genialnie!) – wspomina Aleksandra Kurek sales&marketing manager w Skarbnicy Win.

SMAKUJ, ODKRYWAJ, ZESTAWIAJ...

Wino to naturalny towarzysz jedzenia nie od dziś. Jednak niektóre restauracje idą o krok dalej i bardziej podkreślają wagę tego aspektu. Winne Grono powstało w 2015 roku jako francuskie neo-bistro i lokalny importer win z Francji. Dzisiaj nie tylko kontynuuje tę tradycję, ale i odtwarza dawne receptury trunków w ramach Gdańskiej Wytwórni Historycznych Smaków.

Z kolei w Vinissimo Restaurant & Wine Bar (dawna Sztuczka Bistro) minimalistyczna kuchnia łączy się z szeroką selekcją win. Wśród tych ostatnich zdecydowane przeboje to w winach białych: Sauvignon Blanc z Marlborough, Riesling z Niemczech (Nahe,

Mosel, Rheinhessen), Verdejo z Ruedy, a w czerwonych: Rioja Crianza, Ribera Del Duero Roble i Primitivo Salento.

- Przede wszystkim Goście chcą próbować i wychodzić ze swojej strefy komfortu. Nie kierują się ceną, a swoim gustem i tym, co im smakuje. Ale, jak widać ze statystyk, klasyka i mainstream sprawdzają się najlepiej – podsumowuje Łukasz Chwojnicki z Vinissimo.

...I PŁAĆ

Skoro o cenach mowa, trójmiejskie sklepy głównie sprzedają wina ze średniej półki, ale nie zamykają się bynajmniej na wyższą.

- Największa sprzedaż (szacując wg liczby sprzedanych butelek) dotyczy win ze średniej półki, bardzo przystępnych i uniwersalnych, jeśli chodzi o walory smakowe - są to butelki w cenach 54-65 zł oraz wina ekonomiczne za 29-42 zł. Te ostatnie są u nas naprawdę dobrej jakości, różnica pomiędzy takim winem od nas, a winem w podobnej cenie z rynku jest naprawdę wyczuwalna – mówi Lila Witkowska z Wine Express. - Nie specjalizujemy się w winach premium i nie mamy na stanie bardzo drogich etykiet po kilka czy kilkadziesiąt tysięcy złotych, jednak w naszym portfolio są etykiety droższe - najdroższa ze stałego portfolio kosztuje w tej chwili 1557 zł, sprzedajemy kilka skrzynek tego wina rocznie.

Budżet wydawany na wino zależy przede wszystkim od okazji. Zdecydowanie więcej wydajemy na prezenty niż na przyjemność dla siebie.

- Zakup wina w dużej mierze zależy od okazji. Te przeznaczone na prezenty i podarunki są zazwyczaj winami droższymi powyżej 100 zł, natomiast te kupowane na co dzień to butelki w okolicach 60 – 80 zł – przyznaje Aleksandra Kurek. - Najdroższymi etykietami, które sprzedaliśmy były wina ze słynnych francuskich châteaux - Château d'Yquem z apelacji Sauternes oraz Château Petrus z apelacji Pomerol. Za każdą z tych butelek trzeba liczyć ponad 10 tys. zł. Finalna cena zależy jeszcze dodatkowo od rocznika, więc niektóre butelki mogą naprawdę osiągać zawrotne kwoty.

Sklepy muszą więc być gotowe na różnych klientów oraz mieć bogatą i różnorodną ofertę.

- W naszym sklepie codziennie spotykamy się z klientami, którzy mają inne potrzeby. Jedni z nich szukają wina na co dzień lub takiego, które po prostu będzie dla nich smaczne i wypiją je bez żadnej szczególnej okazji. Inni potrzebują wina na prezent lub do uroczystego obiadu, czy do pozostawienia na długie lata, by cieszyć się nim w przyszłości. Najważniejsze jest to, że w naszym sklepie posiadamy szeroki zakres win jakościowych na każdą kieszeń i każdą okazję – stwierdza Michał Krypa z Mielżyński Gdańsk. - Z racji wielkości naszego portfolio (ponad 700 etykiet), ilości wina (około 20 tys. butelek na stanie), kupują u nas wszyscy klienci. Najdroższe wino, które sprzedaliśmy to Château Palmer Medoc Margaux 2018 r. za 4125,00 zł.

Z EUROPY, ALE NIE TYLKO

Największą popularnością w Trójmieście cieszą się wina europejskie z Hiszpanii, Włoch, Niemiec i Francji. Dalsze kierunki to



Fot. Wine Express



Nowa Zelandia (Marlborough) oraz USA (Kalifornia). Polscy klienci są coraz odważniejsi w poznawaniu nowych regionów i odmian.

- Nadal największą popularnością cieszą się wina z Europy – szczególnie z Włoch ze wskazaniem na południe (region Apulia) oraz północ (Wenecja Euganejska), z którego pochodzi Prosecco. Natomiast wzrasta też zainteresowanie naszymi bliższymi sąsiadami, czyli Niemcami i ich regionami – Doliną Mozeli czy Palatynatem. Niezmienną popularnością cieszy się też hiszpański region Rioja, jak również wina musujące Cava. Klienci chętnie sięgają po wina spoza naszego kontynentu – Argentyny, Chile i Nowej Zelandii – podsumowuje Aleksandra Kurek.

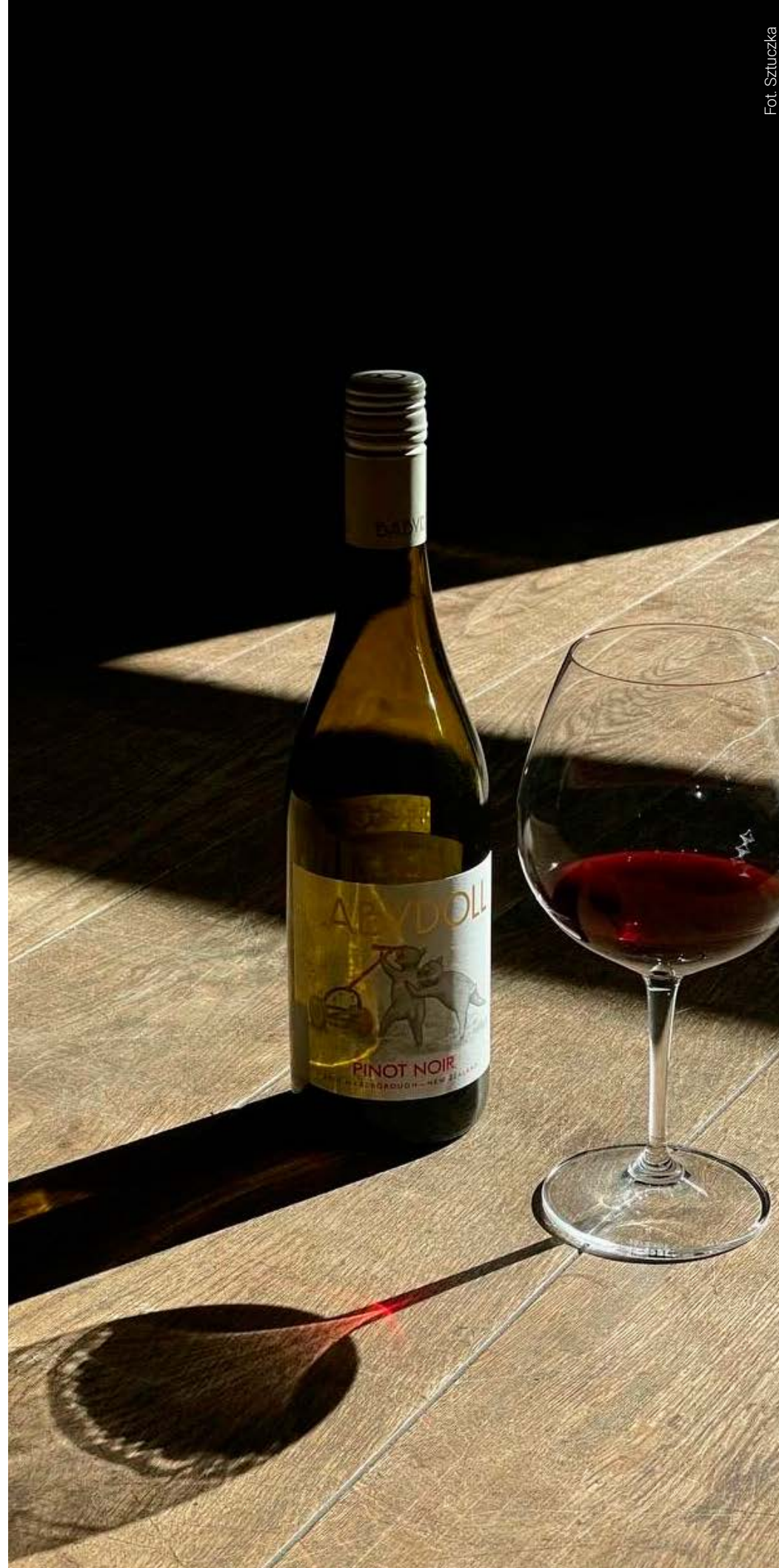
- Nie przesadzę, jeśli napiszę, że posiadamy największą kolekcję win z Bordeaux, Burgundii i Szampanii w Polsce, czyli przewaga Francji, natomiast mamy też dobrze rozbudowaną ofertę win z Włoch, Hiszpanii, ale i Kalifornii – opowiada Grzegorz Billot. – Obecnie w Wine Taste by Kamecki Gdańsk oprócz sporej ilości win niedrogich, codziennych oferujemy również całkiem dużo win droższych. Ze względu na duże zróżnicowanie cenowe naszego asortymentu na półkach mamy wina absolutnie dla każdego.

- Sprowadzamy wina z całego świata, ale odnoszę wrażenie, że nasi goście najbardziej lubią wina włoskie i hiszpańskie – ocenia z kolei Piotr Zastróżny CEO Festus Wine & Spirits. - Wszyscy podróżujemy, poznajemy nowe kraje i smaki. Importujemy wina i prowadzimy salony winiarskie od prawie trzydziestu lat zatem, tak, jako Polacy wiemy o winach coraz więcej.

Z RODZIMYCH WINNIC

A ta wiedza procentuje - okazuje się, że także krajowa produkcja wina z roku na rok się rozwija i zaczyna przyciągać lokalnych klientów.

- „Polacy nie gęsi, iż swoje wino mają.” Od czasu wstąpienia przez Polskę do Unii Europejskiej, z każdym rokiem coraz więcej przybywa w naszym kraju winnic. Również z każdym rokiem tworzymy coraz lepsze wina. Obecnie Polacy winiarze tworzą białe i musujące wina na światowym poziomie. W szczególności temu drugiemu rodzajowi wina powinniśmy zwrócić większą uwagę. W naszym portfolio znajduje się obecnie pięć polskich winnic, które tworzą tylko i wyłącznie wina z winorośli właściwej, czyli Vitis Vinifera. Znajdziemy również cydry, giny, okowity czy miody pitne od polskich producentów – wylicza Michał Krypa.



Polskie wino wkracza także do kart restauracyjnych i coraz więcej osób po nie sięga. Niemniej jednak jeszcze daleko od dominacji krajowej produkcji w wyborach trójmiejskich klientów.

- Obserwujemy ogromny wzrost zainteresowania polskim winem, bo naprawdę jako kraj mamy się czym pochwalić – produkujemy wiele fantastycznych win i cały czas jest coś nowego do odkrycia! W Polsce mamy około 500 winnic, więc trudno już teraz znaleźć sklep, w którym kilku polskich butelek nie będzie – z tych mniejszych lub większych winnic. Coraz częściej możemy też w trójmiejskich restauracjach spotkać polskie wina w kartach win. Co prawda, w tej branży prym wiodzie południe Polski, ale do nas też powoli dociera polskie winiarstwo - przyznaje Aleksandra Kurek.

Z PROCENTAMI LUB BEZ

Rośnie w siłę także segment win bezalkoholowych. To efekt i większej świadomości konsekwencji spożywania alkoholu, ale i chęci znalezienia alternatywy dla niepijących gości. Tu najważniejszy jest sam proces dealkoholizacji – aby wino nie straciło swoich walorów smakowych, a jedynie procenty.

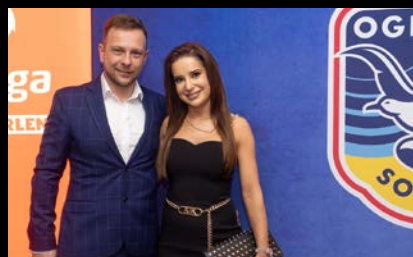
- Wina dealkoholizowane to bardzo szybko rozwijający się sektor naszego rynku. Coraz więcej osób chętnie sięga po nie – wręcz codziennie wśród sprzedawanych przez nas win znajdzie się kilka butelek tych bezalkoholowych. Nie jest łatwo o dobry bezalkoholowy produkt – prawda jest taka, że to alkohol jest nośnikiem smaku wina, a, pozbywając się go bardzo często tracimy poczucie „winności”. Aby się nie zawieść na takiej butelce, szukajmy przede wszystkim win, które przeszły proces fermentacji alkoholowej, a w kolejnym etapie zostały pozbawione tego alkoholu. W innym przypadku trafimy po prostu na sok z winogron – radzi Aleksandra Kurek.

A, jeśli nie bezalkoholowe, to chociaż słabsze – taką tendencję na rynku polskim widzi Magdalena Zielińska. - Szczególnym zainteresowaniem cieszą się w ostatnim czasie wina lekkie - o niższej zawartości alkoholu, białe i różowe. Dominujące na rynku wina czerwone, stopniowo ustępują im miejsca. Spodziewamy się też, że ciągle będzie utrzymywała się moda na „bąbelki” – mam tu na myśli nie tylko prosecco, ale też inne rodzaje win musujących, m.in. cavę, asti czy szampany. Liczymy też na dobry rok dla cydru. Smakowe warianty, które pojawiły się na rynku, wyraźnie zainteresowały konsumentów i trafiły w ich gust. Wiele wskazuje na to, że ta kategoria będzie się dalej rozwijać – prognozuje Magdalena Zielińska.

Czas pokaże, czy to chwilowa moda czy długotrwały trend. - Z winem jest podobnie jak z modą czy muzyką. Możemy zaobserwować różnego rodzaju trendy. Nie tak dawno w modzie było picie mocnego z cukrem resztkowym i dżemowego Primitivo z Pugli, a obecnie pija się wina pomarańczowe, które często są tworzone zgodnie z ekologią, czy biodynamiką. Co przyniesie jutro? Przekonamy się o tym zapewne niebawem – konstatuje Michał Krypa.



Adam Pogorzelski, członek zarządu MKS Ogniwo Sopot Rugby, Krzysztof Ways, adwokat, Przemysław Tubielewicz



Cezary Jochemczyk z partnerką



Dominika i Damian Bronner



Grzegorz Gosk, Biznes po Kaszubsku, Piotr Smykla, radca prawny



Natalia Gorszkowa, ekspertka od kwater pracowniczych



Roman Broszczak, prezes zarządu Kolins - Agencja Pracy, Nadia Shcheglova, chief executive officer, Wetmilk Agency



Dariusz Bogus z żoną Anetą, Maciej Rysiak z żoną Anną



Ewa i Dariusz Gadomscy



Jakub Opaczewski, prezes zarządu Inspiria Group, Anna Szalczewska



Miłosz Dzenis, Coach z Kijem, Dzenis Premium Consulting

KONFERENCJA LIDERZY BIZNESU. ZMIENIAJ, ROZWIJAJ, ZWYCIĘŻAJ.

9 stycznia w hotelu Novotel Gdańsk Marina odbyła się konferencja Liderów Biznesu organizowana przez Kolins - Agencję Pracy Tymczasowej. Wśród prelegentów i panelistów znaleźli się: Natalia Gorszkowa, Roman Broszczak, Dariusz Barczak, Tomasz Pacholczyk oraz Artur Smarzyński. Za prowadzenie wieczoru odpowiedzialny był Miłosz Dzenis. Całość wplatu ze sprzedaży biletów została przekazana na rzecz Pomorskiego Hospicjum dla Dzieci.



Tomasz Pacholczyk, CEO Absynt PR, Tomasz Mosiolek, Nieruchomości Inwestycyjne Tomasz Mosiolek



Jacek Karnowski, poseł na sejm RP, Magdalena Czarzyńska-Jachim, prezydent Sopotu, Jan Kozłowski, prezes zarządu Ogniwa Sopot, Adam Pogorzelski, członek zarządu Ogniwa Sopot

BAL KARNAWAŁOWY KLUBU BIZNESU OGNIWO SOPOT



Maciej Zięba, specjalista ds. sprzedaży, Acciona Nieruchomości



Viktor Demchyschyn, Tomasz Owczarczyk, dyrektor sprzedaży Cherry Home



Tomasz Zaleśny



Dorota Kaszubowska



Magdalena Chadzińska, Dorota Kinda

W sobotę 25 stycznia mieliśmy przyjemność uczestniczyć w drugiej edycji Balu Karnawałowego Klubu Biznesu Ogniwo Sopot - cóż to był za wieczór! Wspaniała atmosfera, uroczysta kolacja, licytacje - między innymi koszulki Energi Ogniwa Sopot oraz, jak na karnawał przystało - tańce!



Marcin Szczawiński, adwokat, Meld Jodłowski Szczawiński i Partnerzy, Izabela Nowak, Jagoda Młynarczuk, Deloitte Legal, Krzysztof Gil, Deloitte Poland, Adam Jodłowski, radca prawny, Meld Jodłowski Szczawiński i Partnerzy



Tomasz Podsiadły, reżyser spektaklu, Anna Górna



Sylwia Ogryzek



Maciej Podgórzak, Anna Podgórzak



Monika Bondarczyk, prezes zarządu Premium Apartments, Krzysztof Ways, adwokat, Adam i Paulina Pogorzelscy



Nadzieja i Patryk Gajewscy



Przemysław i Emilia Golus, Krzysztof i Kamila Szymańscy



Od lewej: Tomasz Kreft, Dorota Polom, Artur Lopatniuk, Beata Lopatniuk

„STOSUNKI NA SZCZYCIE” PREMIEROWO W GDAŃSKU

Gdańska odsłona premiery „Stosunków na szczycie” - spektaklu przygotowanego przez Bałtycki Teatr Różnorodności, miała miejsce 17 stycznia. Za reżyserię odpowiedzialny jest Tomasz Podsiadły.



Przemysław Tubielewicz, Bartosz Szymendera, dyrektor operacyjny Bakale Lighting, Adam Pogorzelski



Natalia Ostachowska, Bałtycka Agencja Artystyczna Bart, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Paulina Pogorzelska, Magdalena Lipka-Baran, head of Hris Europe



Od lewej: Joanna Kołodziejka, Beata Chojnowska-Gąsiorek, Helena Sutton, Katarzyna Staniszevska, Katarzyna Otko, Katarzyna Marzec-Okoń



Od lewej: Jakub Piprowski, Tomasz Dąbrowski, Anna Podgórzak, Agata Braun, Helena Sutton, Dorota Polom



Jakub Gawel, Iza Gawel

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (siedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Skowięckiego 19; **Rosse Rosso**, Gdańsk, ul. Świętojańska 45 (Baltic Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Żdrojowy 2; **Cygarenia**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Gdynia Balka**, Gdynia, ul. Piastowskiego 30; **Alt Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112/11 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Hafnera; **Cafe Ferber**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Pijalnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Zamkowa Górą 25; **Pociąg do kawy**, Sopot, ul. Centrum; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagatela**, Sopot, Dworcowa 5; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdańsk, ul. Nowicka 9; **Columbus Caffee**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Etno Cafe**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Bacio di Caffè**, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; **Park Cafe**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Tiok**, Gdynia, ul. Wybickiego 3; **Ale Browar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Hafnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdańsk, ul. Polanki 124 D; **Fit Cafe**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdańsk, al. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; **Jagstout**, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Ale Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surburger Wrzeszcz**, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; **Surburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Gamańska 30; **Surburger Gdynia**, Sopot, ul. Kosciuszki 10; **Surburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abrahama 11; **Rottendun Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/11/12; **Niepokorni**, Gdańsk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Piłsner**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Tytle**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Woosabi**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **True, Gdańsk**, ul. Chmielna 10; **Jak się masz Bistro**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; **Stary Manez**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gradowa 6; **Pivnicza Rajców**, Gdańsk, ul. Duży Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officyna**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Angren); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; **Winiowski**, Gdańsk, ul. Pwna 22; **Motlawa**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Tatara Bresno**, Gdańsk, ul. Krasińskiego 98/1; **Tekstylia**, Sopot, ul. Szeroka 11; **AIOLI inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdańsk, ul. Pwna 36; **Majolik**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/7; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, ul. Duży Targ 35/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Duży Targ 35/38; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wjeście od Mollawy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wjeście od Mollawy; **Mto Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandet 1; **Restauracja Felimon**, Gdańsk, ul. Otłownika 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Iszakuya Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Ping Pong**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elkair**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Pwna 36/39; **Browarna**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańsk Bowke**, Gdańsk, ul. Duży Pobrzeże 11; **Mono Kitchin**, Gdańsk, ul. Pwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 2; **Publie Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/11; **Przepis na** Gdańsk, ul. Jaskłowa Dolna 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierowka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Sampa & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **F-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Duży Targ 22; **Lone Street**, Sopot, ul. Duża 52/53; **Restauracja Sapere**, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Nieszuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbour's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/1/2; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spiczher**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropola; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Płetwo Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trafik Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Mściewoja 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Duch66**, Gdańsk, ul. Świętojańska 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; **Bistro Serwis**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 15; **Clutch Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, InfoBox; **Barraouda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegre di Rocula**, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Miasta**, Gdynia, ul. Świętojańska 46; **Aleja 40**, Gdynia, ul. Miasta Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdynia, ul. Świętojańska 69; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tłusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abrahama 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Makia i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegre**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; **Pietrerus Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mściewoja 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Głowińska**, Gdynia, ul. Głowińska 1; **Przystanek Orłowa**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; **Jakubak w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błękitny Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Marska**, Sopot, ul. Marska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Woska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/0/4; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Marska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Hafnera 7; **Smak Morza**, Sopot, al. Franciszka Mamuszia 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Mamuszia 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Patis**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszia 22; **737 Lentre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagażownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Union**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Ware**, Sheraton Sopot; **Pelikan**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit Sopot**, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; **Sztuczka Bistro**, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklarnia**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Try Siestry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54/8; **La Mare**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; **No.5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/0/2; **Starter's**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Godding**, Sopot, ul. Smolina 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Oliwki 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Nowicka 2; **Kulinarny motyl**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay Sopot**, Plac Żdrojowy 1; **Endi Wine House**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; **Joko Sushi**, Gdańsk, ul. Piastowska 67; **Sopokio Pizza**, Gdańsk, ul. Waryńskiego 21; **Hora de Espana**, Gdańsk, Wały Jagiellońskie, 28/30; **Al Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodzka 16

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE
Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/05; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Szczerbińskiego 109/11/28; **Quaris**, Gdańsk, ul. Galczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietarska 9/10; **Salon Fryzjersko-kosmetyczny Excellent**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Prive Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 18; **Iwona Nadarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; **Brański Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopotki - Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon ury Drausl**, Sopot, al. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton, **Dom Żdrojowy**, Falia Gdańsk, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/02; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosa Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorena Golecki**, Gdańsk, ul. Tzy Lipy 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Gamańska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, al. Franciszka Rakoczego 9/06; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łużycka 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 /1; ul. Olgierda 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al. Jana Pawła II 11a; **Olivia Business Centre** (Olivia Point&Tower); **Streła Piękna i gustu**, Gdańsk, Polnicey 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS
Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwki**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day SPA w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emili Plater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdańsk, ul. Starowiejska 6; **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Hafner SPA**, Sopot, ul. Jana Jerzego Hafnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia,

ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; **Gdynski Instytut Podologiczny**, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzyżowska**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Klirskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 7; **Perfect Medical**, Gdańsk, ul. Kolobrzaska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz & Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetyki Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&BMed**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **Lasell Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 90/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Medigard**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Alesia Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolina 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Sopot, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 131U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincenego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, ul. Zwycięstwa 241/3; **Klinika Urody Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obronców Westerplatte 2-4

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jagłana 4; **Radisson Blu**, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; **Dwór Oliwki**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdańsk**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdańsk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Królewska**, Gdańsk, ul. Oliwianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Cru**, Gdańsk, ul. Rycka 11-12; **Hotel Sadowa**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; **Radisson Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowicami 54; **Sopotorium**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowicami 52; **Hotel Vila Baltica**, Sopot, ul. Emili Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonia**, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; **Mala Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admiral**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentosa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Hafner**, Sopot, ul. Hafnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; **Mercurie Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Radisson**, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowicami 59; **My Sopot**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Hotel Light**, Warszawa 53A; **Hotel Bayjoma**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Willa Lubicz**, Gdynia, ul. Orłowska 43; **Willa Wincent**, Gdynia, ul. Wincenego Pola 33

KLUBY FITNESS

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

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seat Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawadników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miłko Szlak 43/45; **Audi Centrum Gdańsk**, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miłko Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automotobile, Gdańsk, ul. Miłko Szlak 43/45; **Gdańsk**, ul. Miłko Szlak 43/45; **Gdańsk**, ul. Miłko Szlak 4/8; **Subaru Zdunowicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 265; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 40; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 80; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 261; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Duszkienicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Marska 51; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota Walter**, Chwaszczyngo, ul. Oliwska 58; **Zdunek K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Dual Dental Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdańsk, ul. Norwida 30/2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Marii Konopnickiej 10; **Inwizja**, Gdańsk, ul. Rejska 10 (Medison); **Vivadental**, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; **Ingladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolna 5; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki Clinic**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**, Gdańsk, ul. Rajska 10; **Medycyna Gdynia**, Gdynia, ul.

Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdynia, ul. Kielecka 10; **Clinica Del Mare**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; **Medico Dent**, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnik Dermatolog**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentis**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Mawident**, Gdynia, ul. Strzelców 118/4; **Artident Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagielly 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Dentical**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fan-dent**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **DayClinic**, **Blk Szpital Jednego Dnia**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 10; **Klinika Dobosz & Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 1A/2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bólu i Rehabilitacji**, Sopot, Aleja Niepodległości 754; **Sono Vama Wesołowsky**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **Lasell Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 90/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Medigard**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Alesia Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolina 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Sopot, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 131U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincenego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, ul. Zwycięstwa 241/3; **Klinika Urody Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obronców Westerplatte 2-4

DESIGN

City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdańsk, City Meble; **Sinal**, Gdańsk, City Meble; **Devro**, Gdańsk, City Meble; **Pro-Invest Meble**, Gdańsk, City Meble; **Hever Salon Snu**, Gdańsk, City Meble; **Pasion meble**, Gdańsk, City Meble; **Sofa Room**, Gdańsk, City Meble; **Halepoczuk**, Gdańsk, City Meble; **Klar Design**, Gdańsk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdańsk, City Meble; **Flugger**, Gdańsk, City Meble; **Grant**, Gdańsk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdańsk, City Meble; **Be!-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdańsk, City Meble; **P3 Studio**, Gdańsk, City Meble; **Eurodom**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Acevo Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Solano Mateos**, Gdańsk, City Meble; **Flader**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Orzel Design**, Gdańsk, City Meble; **Strefa Inspiracji**, Gdańsk, City Meble; **Meble Kolonialne**, Gdańsk, City Meble; **JOOP**, Gdańsk, City Meble; **JMB Design**, Gdańsk, City Meble; **Kalmar**, Gdańsk, City Meble; **Galla Collezione**, Gdańsk, City Meble; **Senpo**, Gdańsk, City Meble; **IWC Home**, Gdańsk, City Meble; **Novelle**, Gdańsk, City Meble; **This is Wood**, Gdańsk, City Meble; **Miloo Home**, Gdańsk, City Meble; **Orzech Meble**, Gdańsk, City Meble; **Kaan Meble**, Gdańsk, City Meble; **Corso Italia**, Gdańsk, City Meble; **Komander**, Gdańsk, City Meble; **Mama Studio**, Gdańsk, City Meble; **Italmebel**, Gdańsk, City Meble; **Mandalin**, Gdańsk, City Meble; **Primavera Furniture**, Gdańsk, City Meble; **Rad-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Meble Matkowski**, Gdańsk, City Meble; **Garden Space**, Gdańsk, City Meble; **Livingroom**, Gdańsk, City Meble; **Miloo Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranko**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABC Łazienki**, Gdańsk, City Meble; **Gośka**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Homexyda**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Elements**, Gdańsk, ul. Przymydzka 4; **Hever**, **Salon Snu**, Gdańsk, ul. Przymydzka 7; **Alfa Floors**, Gdańsk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); **Living Story**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); **Interior Park**, Gdynia, ul. Zwycięstwa 251; **Decor Light**, Sopot, ul. Strzyńska 26; **Forma Collection**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; **Interno Design**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); **Aranżer**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); **Designzoo**, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; **Prestige Drzwi**, Sopot, Al. Niepodległości 861; **Deska Design**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 3

ANTRACYT

APARTAMENTY



EUROPEAN
PROPERTY
AWARDS
ARCHITECTURE

LAUFEN



BEST ARCHITECTURE
MULTIPLE RESIDENCE
POLAND

Antracyt Apartments
by Moderna Holding

2023-2024



ODKRYJ SPOKÓJ OLIWY

APARTAMENTY Z WIDOKIEM NA LAS

Wyjątkowa lokalizacja przy samym lesie, z łatwym dojazdem
do najbardziej biznesowej części miasta, morza, Parku Oliwskiego czy Sopotu.
Apartamenty Antracyt są zaprojektowane tak, by niespiesznie odpocząć i szybko wyruszać.

CZYŻEWSKIEGO 31A, GDAŃSK OLIWA
T: +48 585 733 733

moderna
Superior living