

prestiz

magazyn kulturalny
miejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 7 (2025)

JUNEK

**TWÓRCZY
CHAOS,
PLUGAWY
ROMANTYZM
I HIP-HOP**

PIOTR ZESZUTEK – POLISH TANK
OKO NA KULTURĘ: NAJLEPSZE DYPLOMY ASP, 20. GLOBALTICA, FESTIWAL SZEKSPIROWSKI
RYNEK SZTUKI NAJNOWSZEJ – ŚWIAT W DÓŁ, POLSKA W GÓRĘ
ZA KIEROWNICĄ MAYBACHA SL680

PRESTIŻ

ZACZYNA SIĘ OD WŁAŚCIWYCH LUDZI

Eksperti Estatic i Harbor Development łączą siły, by oferować klientom nie tylko najwyższy standard nieruchomości, ale i obsługi. Inwestycje premium wymagają partnerów premium.



LUKSUSOWE ADRESY. WYJĄTKOWA WSPÓŁPRACA.

ESTATIC NIERUCHOMOŚCI X HARBOR DEVELOPMENT

Partnerstwo, które buduje nieruchomości i zaufanie.



tel. 570 570 977
biuro@estatic.pl

estatic.pl
harbordevelopment.pl

H/D
HARBOR
development

ESTATIC
NIERUCHOMOŚCI



FELIETON

- 6 OD NACZELNEGO
- 8 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 10 ZBIGNIEW GANOWIECKI – WINA I ODPOWIEDZIALNOŚĆ W POLITYCE
- 12 ALE NUMER!
- 14 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 16 JIMEK - TWÓRCZY CHAOS, PLUGAWY ROMANTYZM I HIP-HOP

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 24 TRÓJMIESTKIE INSTASTORY - @GABRIELAGANDANO

PODRÓŻE

- 26 KRETA - NASYCENI SŁOŃCEM

LUDZIE

- 30 PIOTR ZESZUTEK - POLISH TANK

KULINARIA

- 36 KAMIL SĄDKOWSKI – WAKACYJNE ROZKOSZE
- 38 WIECZÓR Z EFEKTEM WOW - RESTAURACJE, KTÓRE POTRAFIĄ WIĘCEJ NIŻ TYLKO DOBRZE NAKARMIĆ
- 44 LUKSUS W KAŻDEJ KROPLI - ŚWIAT VINTAGE WHISKY

DESIGN

- 46 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 48 KLASYKA Z TWISTEM
- 52 ZORGANIZOWANY REMONT? POD KONTROLĄ?
- 54 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW - ŁADNIE

MODA

- 56 CHROME & LACE

ZDROWIE I URODA

- 62 HANKA MOHR - FACIAL STUDIO

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 64 NAJLEPSZE DIPLOMY ARTYSTYCZNE ASP 2025



- 70 GLOBALTICA PONOWNIE ZACHWYCIŁA!

- 74 „POD KAPELUSZEM”

- 76 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU

- 78 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 84 MERCEDES-BENZ MAYBACH SL680 – ARYSTOKRATA Z DUSZĄ SPORTOWCĄ
- 88 VOLKSWAGEN TAYRON - NOWY GRACZ NA EUROPEJSKIM RYNKU SUV-ÓW
- 92 VOLVO FOR SAFETY - MIASTECZKO, KTÓRE UCZY, BAWI I RATUJE ŻYCIE
- 94 BLASK, KTÓRY ZACZYNA SIĘ OD PASJI
- 96 ŁADA 2101 - WSPÓLNIE PRZEZ ŚWIAT JUŻ 50 LAT

SPORT

- 100 POLBOAT YACHTING FESTIVAL 2025 - POLSKA SIŁA, ŚWIATOWE AMBICJE
- 104 GALA SUPER YACHTS CLUB - KURS NA SYDNEY-HOBART
- 106 WYŚCIGI KONNE SOPOT 2025 - SZYBKE KONIE, PIĘKNE KAPELUSZE I KASZUBSKIE TRADYCJE

BIZNES

- 108 RYNEK SZTUKI NAJNOWSZEJ - ŚWIAT W DÓŁ, POLSKA W GÓRĘ
- 114 TRÓJMIESTKIE GALERIE SZTUKI NA FALI
- 117 RYNEK SZTUKI ZMIENIA SIĘ DYNAMICZNIE
- 118 W STRONĘ SILNEGO LOKALNEGO OFFSHORE
- 120 INWESTYCJA NOWA WAŁOWA OD ROBYG - NOWA JAKOŚĆ ŻYCIA W HISTORYCZNEJ PRZESTRZENI GDAŃSKA

KRONIKA PRESTIŻU

- 122 WIECZÓR CHARYTATYWNY W GRANO HOTEL SOLMARINA
- 123 10 LAT HOTELU COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT
- 124 POLBOAT YACHTING FESTIVAL
- 125 VOLVO FOR SAFETY – RODZINNA STREFA BEZPIECZEŃSTWA W SAMYM SERCU SOPOTU
- 126 GALA SUPER YACHTS CLUB

nr 7/2025 (175) www.prestiztrojmiasto.pl



summer
IS CALLING



FORUM
GDAŃSK

LETNIA DAWKA DOBRYCH EMOCJI

Gdy trzy lata temu naszej wrześniei okładce daliśmy tytuł: „Festiwałe wzdłuż i wszerz” wydawało się, że oto jest szczyt. Chodzi o oczywiście o festiwałe muzyczne, które w ciągu ostatnich dwóch dekad wyrosły w nieprawdopodobnej ilości. Od najmniejszych po masowe. Schowane w lasach, na łąkach, na polach, nad wodą, w małych miejscowościach i miasteczkach. Aż po te miejskie i wielkomięskie. Elektroniczne, rockowe, popowe, folkowe, klasyczne lub całkowicie mieszane. Offowe i mocno komercyjne. Ta prawdziwa klęska urodzaju (z korzyścią dla miłośników muzyki) sugerowała, że chyba już więcej imprez wcisnąć się nie da. Okazuje się, że jednak dało się, co widać po tegorocznym sezonie, choć dopiero jesteśmy w jego środku.

Swoją sezon rozpocząłem od „Weluru”, to mały festiwal muzyki elektronicznej na półwyspie helskim. Jego siłą jest pełna offowość i niekomercyjność. Nie ma tam marketingu, który znamy z wielkich festiwali, rewii mody i portfeli, ani też celebrytów, dla których głównym celem pojawienia się na festiwalach są sesje zdjęciowe. Jest las, woda, muzyka, sztuka i ludzie.

Na drugim biegunie od Welura jest gdyński Opener. Całkowicie jego przeciwieństwo. Co nie znaczy jednak, że nie spełnia oczekiwań. Z tym festiwalem jest już trochę jak z rodziną. Nie wybieramy jej, po prostu jest. Czasem się nam układa, a czasem nie. Dla najstarszej części bywalców Openera (w tym mnie) to grubo ponad 20-letnia relacja, w trakcie której Opener przechodził wiele zmian. Rozwijał się i zmieniał. Od festiwalu skupionego na muzyce po imprezę rozrywkową i marketingową z elementami społecznymi. Dzisiaj te proporcje pomiędzy muzyką, a innymi składowymi są mniej więcej na równi. Teren festiwalu to miasteczko, z główną aleją spacerową, wzdłuż której ustawione są kluby, bary i sklepy sygnowane przez znane marki. Strefy gastronomiczne, społeczne, a nawet pokazy mody.

Muzycznie Opener stale ewoluuje. Ostatnie lata mocno piętno odcisnęło na nim hip-hop, także krajowy, co mocno zmieniło strukturę publiczności. Dla mnie największą tegoroczną zagadką był występ Bambi, i to na głównej scenie. Jej twórczość to polska odmiana hip-hopu z pogranicza sceny dance i disco polo, z wulgarnymi tekstami. Sama jednak ocena jakości muzycznej jest tutaj drugorzędna, bo przecież nikt nikogo nie zmusza do jej słuchania. Także wulgarność nie jest kluczowa, bo przecież wiele gatunków muzycznych wyrosło na buncie – jak punk rock czy rap – z nich korzysta. Istotą jest przekaz, a w przypadku Bambi skupia się na imprezach, alkoholu i drogich markach. Melanż, kasa i fejm. W sumie nic nowego i tylko zabawa. Ok, tylko, że jeżeli festiwal podejmuje się jednocześnie roli wychowawczej, chociażby poprzez strefę NGO's-ów, które propagują zupełnie inne wartości to nobilitacja Bambi (a występ na głównej scenie takową jest) tworzy nieco schizofreniczną sytuację.

To zresztą wyzwanie, nie tylko dla Openera, ale dla całej branży koncertowej, tej, która korzysta z publicznych pieniędzy głosząc jednocześnie misję oraz jakość. Na ile ten oficjalny przekaz jest z doboru artystów.

Wracając do Openera, tegoroczna edycja była jednak dużo lepiej zbalansowana, jeżeli chodzi o dobór gatunków, dzięki czemu każdy – niezależnie od wieku i preferencji mógł znaleźć coś dla siebie. Świetny koncert dał Massive Attack. Opinie były jednak podzielone ze względu na wizualizację jakie towarzyszyły występowi. Na ekranach pojawiały się zdjęcia, filmy i informacje dotyczące problemów współczesnego świata. Zespół, znany z lewicowych przekonań zaprezentował w nich swoją ocenę rzeczywistości. Był m.in. covid, światowi politycy, w tym dyktatorzy, globalny kapitał, a także mocna krytyka Izraela, USA i Wielkiej Brytanii za wojnę w Strefie Gazy. Dla wielu osób przekaz zbyt



mocny i odwracający uwagę od samej muzyki. Moją uwagę zwróciło co innego. Wiarygodność przekazu, który zawierał dane i liczby, ale bez ich źródeł. Stąd, z racji zawodowego nawyku podszedłem do nich jako do artystycznej wizji zespołu, a nie realnej informacji. Zupełnie inaczej było podczas występu Justice, francuskiej legendy electro. Tutaj wszystko było jasne – czy stała zabawa okraszona mocną oprawą świetlną. Dla mnie nr 1 tegorocznej edycji.

Dawkę emocji dał też Brasswood, dwudniowy festiwal organizowany przez L.U.C – a, muzyka od lat kojarzonego z hip-hopem i „dęciakami”, a w ostatnim czasie kompozytora muzyki filmowej. To on stoi za muzyką do nowej ekranizacji „Chłopów”. Brasswood to mikst wykonawców klasyki, elektroniki, folku, etno i muzyki świata. Pierwszego dnia w leśnych przestrzeniach gdyńskich Kolibek, a drugiego w sopockiej Ope-rze Leśnej. W tym roku pojawiły się m.in. takie legendy jak Jazzanova i Morcheeba.

A przecież to nie wszystko – za nami Ene-ga Ladies' Jazz Festival, Jazz w lesie w Sulęcynie, Fląder Festiwal, trwają sopockie Lasy, zaraz Salt Wave na półwyspie, czy też Wisłoujście. I wiele innych. Korzystajmy z nich jak najwięcej, by ładować baterie dobrą energią z muzyki. A jesienią i zimą wracać do letnich wspomnień.

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ

miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bienkowska

Redakcja:
Ewa Cichocka, Michalina Domori,
Marta Dworak, 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

prestiz



WŚLUGI



LETNIA

LUSTRO

Biznes



JACHTY NA ABONAMENT

TRÓJMIASTO, PÓŁWYSEP, BAŁTYK.

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

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

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



RANGE ROVER

GAGGENAU





KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

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.

WIELKA WŁÓCZĘGA

Poprawianie swojego wyglądu stało się dziś wręcz obsesją zarówno wśród kobiet, jak i mężczyzn. Gabinety, które poprawiają urodę, prywatne kliniki chirurgii plastycznej to dziś firmy znoszące złote jaja. Ludzie chcą za wszelką cenę zatrzymać czas, wyglądać młodo i nie chcą być na emeryturze wyglądu. Podoba mi się to, bo fajnie jest patrzeć na dotkniętych włóczęgą życia osobników, którzy wciąż wyglądają świetnie, mają super figury i wciąż są na czasie. W końcu wygląd zawsze daje poczucie pewności siebie.

Jako umiarkowany obserwator muszę przyznać, że z tym zatrzymaniem młodości i poprawą swojego wyglądu jest jak z gustem. W moim odczuciu dobry gust to żonglowanie umiarem, eklektyzmem i swoimi ciałem. To pole minowe. Zatem dziewczęta - wszystkie jesteście fajne, wszystkie macie to coś, wszystkie macie zalety, ale nie próbujcie być kimś, kim nie jesteście w stanie być, gdyż Bozia nie wyposażała was w to, co akurat posiada znana i lubiana aktorka czy piosenkarka Swift. Znamy zasadę, że nie można mieć wszystkiego? Nie można, nawet jeśli ma się 40 ton banknotów. No dobrze, a jak to jest z tym upiększaniem chłopców? Zacznę od tego, że moim ideałem mężczyzny od zawsze był facet z reklamy Marlboro, tej z lat 80. oraz wszyscy żli i do brzy z amerykańskich westernów z Clintem na czele. Ten typ urody mężczyzny określam właśnie jako włóczęgą. Zauważyłem też, że kobieta robiąc sobie dowolny

kolor włosów zawsze wygląda jakby to był jej naturalny kolor. Kiedy zaś facet zaczyna kombinować z dostarczaniem szuwaksu na swoje włosy, zawsze kończy żałośnie. Naprawdę nie mam litości dla takich zabiegów. Najczęściej jest to kolor czarny, który zwykle wygląda jak polska podróba Elvisa Presley'a. Po co faceci sobie to robią? Nie wiem, ale kiedy widzę takiego gościa mam dużo zabawy, bo najczęściej ma na sobie równie zabawne części garderoby oraz dodatki. Ale skoro już mamy mieć ubaw - to czemu nie?! Ostatnio nasze salony upiększa pewien detektyw. No powiem Państwu ilekroć go zauważam w socialach to się zatrzymuję. Mam prawdziwą rozrywkę. Bardzo przy tym lubię jego wypowiedzi i jego groźne miny, które w zestawieniu z groteskowym outfitem tworzą niezły, komediowy zestaw. Nie no, ja wcale nie jestem taki twardy. Też myślałem o tym jak wzmocnić moje wypadające cebulki, też wertowałem strony klinik zapewniających wygląd wiecznie młodego Brada. Ale doszedłszy do wniosku, że zamiast być podziwianym na mieście, stanę się tylko obiektem drwin, dlatego szybko porzuciłem tę myśl. Wszak tak nagle zmiana może i by przeszła, gdybym zamieszkał np. w Koninie i na nowo się wymyślił. Ale tu? W życiu! No i wstaję co dzień rano, patrzę w lustro w pierw w to do twarzy, a potem w to większe i myślę: nie no, nie jest tak źle, jesteś sobą, niczego nie musisz tuszować, poprawiać. Trzymaj tylko tą średnią co jest i będzie git. W zasadzie

to brakuje mi tylko jakieś blizny na twarzy. One jakoś tak bardziej określają. Nie? Nie te czasy? Gładki, wymuskany? A może jednak? No, ale blizna musi mieć wiarygodną historię, a nie że przydzwoniłeś po pijaku w chodnik, a na mieście tworzysz historie jak to spuściłeś łomot trzem koleśom zaczepiającym bezbronną kobietę. Ostatnio jednak moją uwagę zwróciły rolki nakręcone przez znanego polskiego twórcę ciuchów. Nosz kurde balans powiem Państwu, że zrobił na mnie koleś wrażenie. W jednej rolce miał tyle wcieleni ilu ja nie miałem przez całe życie, wliczając wszystkie moje role w jasełkach. Trochę mu tego zazdrościłem, bo gość ma naprawdę dobry gust. Ale wcale mi to nie przeszkadza, bo kiedy tylko pomyślałem o tym, ile musiałbym poświęcić czasu na to, aby mieć to wszystko co on ma i jeszcze kombinować każdego dnia jak to nosić, to naprawdę nie miałbym już czasu ani na pracę ani przyjemności, które coraz mocniej wypierają i tak przyjemną pracę. No tak, ale to jest właśnie jego praca.

I na koniec... jakiś czas temu widziałem w socialach włoskich ragazzi w różnym wieku w najnowszych stylizacjach, sfilmowanych telefonem, zwyczajnie na ulicy, w tłumie. To co zobaczyłem oceniam jako inny świat, którego ja nie znam, nie widzę na co dzień i zastanawiam się czy jest możliwym, aby coś takiego mogło kiedyś zaistnieć na ulicy w Sopocie? Wówczas porzuciłbym moje myśli o bliznach natychmiast!

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



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”.

WINA I ODPOWIEDZIALNOŚĆ W POLITYCE

Udało się PiS-owi przez 8 lat swoich rządów skutecznie obrzydzić Donalda Tuska, wielu naszym rodakom w kraju i zagranicą, przypisując mu wiele przewin, których nigdy nie popełnił. Stąd też z czasem pojawiło się w przestrzeni publicznej ironiczne zawołanie „Wina Tuska”, szczególnie w przypadkach kiedy sprawa była absurdalna i oczywiście od niego niezależna. Jednak stała nagonka aktywistów prawicowych, trwająca do dzisiaj spowodowała, że zaufanie społeczne do niego nie jest imponujące, jak na urzędującego premiera. Z pewnością jego „winą” było to, że zgodził się na przyjęcie obowiązków przewodniczącego Rady Unii Europejskiej. Okazało się wówczas, że jest wybitnym europejskim politykiem doskonale poruszającym się na światowych salonach. Zawieść, zazdrość – czyli polskie cechy narodowe zadziałały i niechęć do niego liderów PiS i wielu innych, ukrywających swoje uczucia, spowodowała, że uznano go „jako samo zło”. Kolejną jego „winą” był powrót do kraju i wzbudzenie społecznych nadziei, że można wygrać wybory parlamentarne oraz przekonać Polki i Polaków, że siły demokratyczne będą w stanie przejąć władzę i przystąpić do naprawy Rzeczypospolitej. Trzecią, największą jego „winą” było „zmontowanie” koalicji rządzącej i utrzymywanie jej przy władzy przez kolejne miesiące. Działo się tak pomimo różnych rozbijackich działań przeambicjonowanych lub niekompetentnych polityków koalicyjnych działających tylko we własnym lub partyjnym interesie, często arogancko lub tchórzliwie, zapominając o pracy na rzecz dobra wspólnego.

Zakończenie prezydentury Andrzeja Dudy skłania do refleksji i podsumowań. Jaka była? Każdy widział i zamykał często oczy, aby nie oglądać kompromitujących zachowań, gestów i min, nie mówiąc o wypowiedzanych słowach i fatalnych w skutkach decyzjach. Dlatego też nadszedł już czas, abyśmy zaczęli mówić o faktycznym kreatorze działań niszczących naszą wspólnotę narodową. Musimy mówić o politycznej winie Kaczyńskiego, a nie o takiej urojonej, jak w przypadku Tuska. Wyrażając, zgodnie z definicją felietonu, jako gatunku publicystycznego, swój osobisty i subiektywny punkt widzenia uważam, że Jarosław Kaczyński pozostanie w naszej pamięci jako polityk:

- budujący swoją partię na kłamstwie, nienawiści do ludzi inaczej myślących oraz dzieleniu Polek i Polaków,
- promujący na najwyższe urzędy w państwie ludzi uzależnionych od siebie i swojej partii oraz często o wątpliwym przygotowaniu merytorycznym, moralnym i etycznym,
- niszczącego zasady praworządności w imię interesów własnej partii, co spowodowało dotkliwe kary finansowe dla Polski oraz niewydolność systemu sądowego i paraliż kluczowych instytucji państwa prawa jak Trybunał Konstytucyjny, Sąd Najwyższy i Krajowa Rada Sądownictwa,
- grającego strachem dotyczącym emigrantów i osób LGBT+, często posługując się dezinformacją, kłamstwem i próbą dehumanizacji tych osób,
- walczący z Unią Europejską doprowadzając do zablokowania pieniędzy europejskich dla Polski,

- nękał kobiety między innymi poprzez zainicjowanie zaostrzenia prawa aborcyjnego, które spowodowało śmierć wielu młodych kobiet oraz strach i asekurację zawodową lekarzy,

- przewrotny, wywołujący problemy typu Zielony Ład (pomysł PiS) czy emigracyjny (wpuszczenie za rządów PiS setek tysięcy emigrantów), a później z nimi walczący i sugerujący, że to wina jego przeciwników politycznych,
- który doprowadził do zniszczenia lub osłabienia wielu osiągnięć wolnej Polski po 1989 roku, jak na przykład: służby cywilnej, organizacji pozarządowych, zaufania obywateli do państwa i potrzeby rozwoju społeczeństwa obywatelskiego,
- który uaktywnił skrajną, nacjonalistyczną prawicę wspierając ich inicjatywy, co doprowadziło do zbudowania przez nich swojego elektoratu z ludzi dotychczas ukrywających swoje nacjonalistyczne, ksenofobiczne, antysemickie, rasistowskie lub wręcz faszystowskie poglądy, które wcześniej były powszechnie potępiane i marginalizowane, jako skrajne, niemoralne i niedemokratyczne.

Obecnie wiele osób obawia się, że Polska idzie w stronę ekstremizmu. Wzrost wpływów polityków skrajnej prawicy, którzy pragną państwa ze swobodnym dostępem do broni, możliwością wyręczania służb państwowych przez patrole obywatelskie, tolerancyjnego w stosunku do bojówek i zadyktaryzowanych państw, niszczących mienie i zastraszających osoby pełniące funkcje publiczne może napawać strachem o przyszłość naszej Ojczyzny.

7 września 2025 | godz. 18.00

Opera Leśna Powered by Energa

ZIMNY DRAŃ

potancówka pod gwiazdami

**Koncert dla
Mieszkańców
i Przyjaciół
Sopotu**

Największe przeboje
lat 20. i 30.
TANECZNE SHOW
w klimacie wieczorów
przy gramofonie

**Warszawska Orkiestra Sentymentalna
Polska Filharmonia Kameralna Sopot
Szymon Morus_dyrigent**

Koncert poprowadzi: ZBIGNIEW ZAMACHOWSKI

DOFINANSOWANO
ZE ŚRODKÓW
MIASTA SOPOTU

ORGANIZATORZY

SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

OPERA LEŚNA
Powered by Energa

PARTNERZY

AA SENSITIVE
BEAUTY
PRODUCTS

INTERBIS
GDAŃSK

PATRONAT MEDIALNY

Radio Gdańsk 80 lat

trojmiasto.pl **prestiż**
magazyn trójmiejski

www.pfksopot.pl

[f](#) / [i](#) **pfk.sopot**

DOFINANSOWANO
ZE ŚRODKÓW
MIASTA SOPOTU

Sopot

**POLSKA
FILHARMONIA
KAMERALNA
SOPOT**

ORGANIZATORZY

SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

OPERA LEŚNA
Powered by Energa

PARTNERZY

AA SENSITIVE
BEAUTY
PRODUCTS

INTERBIS
GDAŃSK

PATRONAT MEDIALNY

Radio Gdańsk 80 lat

trojmiasto.pl **prestiż**
magazyn trójmiejski

ALE NUMER!

700 LAT 

przetrwiał nietknięty grób rycerza odkryty w Gdańsku, tuż pod dawną lodziarnią „Miś” w pobliżu dawnego zamku, gdzie już wcześniej odkrywano ślady wczesnośredniowiecznego grodu. Archeolodzy z ArcheoScan natrafili na wyjątkową płytę nagrobną wykonaną z wapienia gotlandzkiego, z wykutą płaskorzeźbą przedstawiającą zbrojnego mężczyznę z tarczą i mieczem, odzianego w kolczugę, tunikę i spiczasty hełm. Brak herbu na tarczy sugeruje, że mógł być pierwotnie namalowany, na co wskazują pozostałości farby.

7 MEDALI 

przywieźli z Krakowa lekkoatleci z Trójmiasta po występie w 42. PZLA Mistrzostwach Polski U23. Największy dorobek zanotował SKLA Sopot, którego zawodnicy aż pięciokrotnie stawali na podium. Z jednym medalem rywalizację zakończyli reprezentanci AZS AWFIS Gdańsk i Floty Gdynia. Złoto udało się wywalczyć Amelii Kubale (trójskok) i Maciejowi Megierowi (3000 m z przeszkodami) ze SKLA oraz Aleksandrze Piotrowskiej (100 m) z gdańskiego AZS-u.

6. MIEJSCE 

wśród najbardziej zaludnionych regionów Polski zajęło w 2024 roku województwo pomorskie. Według GUS w tym okresie mieszkało tam 2 mln 359 tys. 493 osób (tj. 6% całej populacji kraju). Choć liczba mieszkańców w poszczególnych województwach zmniejszyła się, w Pomorskiem odnotowano najmniejszy spadek. Najgęściej zaludnione pozostają Gdańsk (488,7 tys.), Gdynia (240,1 tys.) oraz powiat wejherowski (230,8 tys.). Najmniej mieszkańców mają natomiast Sopot (31,4 tys.) i powiat nowodworski (33,4 tys.). Ogólnie w miastach mieszkało 1 mln 465,5 tys. osób – o 5 tysięcy mniej niż rok wcześniej.

 **3** UCZELNIE

Politechnika Gdańska, Uniwersytet Gdański oraz Gdański Uniwersytet Medyczny – zostały ujęte w prestiżowym zestawieniu U.S. News Best Global Universities 2025–2026. Najwyżej spośród nich znalazła się Politechnika Gdańska, która dzięki awansowi o 90 pozycji zajęła 989. Miejsce. GUMed uplasował się na 1226. miejscu, a UG – na 1337. Pozycje w rankingu przyznawane są na podstawie dorobku naukowego oraz międzynarodowej reputacji akademickiej.

9 PISKŁĄT 

flamingów różowych wykłuło się w tym sezonie w Gdańskim Ogrodzie Zoologicznym, a kolejne pojawiają się wkrótce – kilka par wciąż wysiaduje jaja. To rekordowy sezon lęgowy, a to za sprawą powiększenia plaży przy oczku wodnym, co zachęciło ptaki do budowy gniazd. Stado liczy obecnie ponad 50 osobników, a dyrekcja ogrodu nie kryje zadowolenia z liczego potomstwa.

765. EDYCJA 

Jarmarku św. Dominika znów wypełnia handlem, sztuką i rzemiosłem ulice Starego Miasta w Gdańsku. Udział w nim biorą zarówno krajowi, jak i zagraniczni przedstawiciele kupców. Uroczyste otwarcie jarmarku – jak co roku w widowiskowej formie musicalu – odbyło się przed Dworem Artusa. Na scenie pojawili się artyści, tancerze, akrobaci i postaci z przeszłości, którzy zabrali publiczność w barwną podróż przez sześć tematycznych stref: od muzyki i kina, przez kuchnię i rękodzieło, aż po spotkania z pasją i dobrą zabawę.

 **25,5** KM

pokonał wpływ Mikołaj Musiński, niespełna 23-letni mieszkaniec Gdyni, przemierzając Bałtyk z Gdyni na Hel w czasie 8 godzin i 12 minut. Mimo niesprzyjających warunków pogodowych nie zrezygnował z realizacji celu. Inspiracją do działania stała się choroba siostry, która nie pozwoli jej nigdy stanąć na nogi. Całą wyprawę przygotował sam – od uzyskania zezwoleń, przez organizację łodzi asekuracyjnej, po kwestie bezpieczeństwa – by dokonać tego bez wsparcia komercyjnych firm.

40 URODZINY 

Pawła Brodowskiego, mieszkańca Gdańska, będą miał wyjątkowy przebieg – z tej okazji wyruszy w podróż z południa na północ Polski. Najpierw zdobędzie Rysy, a następnie pokona na rowerze trasę przez Kraków, Kielce, Warszawę i Żuławy, aż do Gdańska. Wyprawa, pod hasłem „Od góry do dołu”, ma charakter charytatywno-edukacyjny i została objęta patronatem Fundacji Rak’n’Roll. Dzienny dystans wyniesie około 80–100 km, choć tempo będzie dostosowane do kondycji uczestnika. Planowany finał – 13 sierpnia w Gdańsku.

Lumēcare

KLINIKA DERMATOLOGII I MEDYCYNY ESTETYCZNEJ

W LUMÉCARE nie tylko leczymy skórę — prowadzimy Cię w stronę naturalnego, zdrowego piękna. Nasze podejście łączy najnowszą technologię z troską o każdy szczegół, zapewniając najwyższy standard opieki w luksusowym, skoncentrowanym na pacjencie otoczeniu. Nad Twoją terapią czuwa zespół wybitnych specjalistów, których wiedza i doświadczenie gwarantują skuteczność oraz bezpieczeństwo każdej procedury.

WARSZAWA
ul. Krochmalna 59A
00-864 Warszawa

GDAŃSK
ul. Grunwaldzka 501
80-320 Gdańsk – Oliwa

KONTAKT
+48 783 781 781
www.lumecare.pl

NOWE MIEJSCA



PRETZEL

Nowy klub w sercu Sopotu pokocha każdy fan jakościowego house'u! W miejscu dawnego klubu Carnivale rozbrzmia dźwięki najlepszych DJ-ów, takich jak Kristin Velvet oraz Mr.Lex & Novika, Sascha Cawa, Booguta, Paryss, Tommy Gustav, Diana d'Rouze, Seb Skalski, Last Robots czy Lili Hauser. Natomiast industrialna, przytulna przestrzeń z wyjątkową atmosferą — pozwalają na nocne imprezy, relaks przy kawie albo spotkania w ogrodzie z preclami w tle, które były nieodłącznym elementem każdego spotkania współwłaścicieli. Przyjdź, poczytaj vibe i daj się porwać muzyce!

Kościuszki 16, Sopot



FILIZANKA

W samym sercu Gdyni powstała kawiarnia, której nie da się nie polubić — „Filiżanka” to miejsce, gdzie króluje aromatyczna kawa, domowe ciasta i... beza w każdej możliwej odsłonie! Klasyczna, z owocami, z aksamitnym kremem — każda z nich to mała słodka przyjemność, która potrafi poprawić dzień. Tu wszystko smakuje jak u mamy, a atmosfera zachęca, by zostać na dłużej. Na miejscu, na wynos, na zamówienie — jak Ci wygodnie.

Wójtka Radtkego 43/2, Gdynia



FLUFFYCO

Przy Starej Stoczni pojawiło się miejsce, jakiego w regionie jeszcze nie było — lokal specjalizujący się w japońskich deserach. Za tym miejscem stoją Natalia i Daniel — pasjonaci, którzy marzenia o własnym lokalu zamienili w rzeczywistość pełną smaku i pasji. W menu znajdują się m.in. puszyste fluffy pancakes, tradycyjne mochi, różne warianty matchy, aromatyczne kawy i orzeźwiające lemoniady.

Stara Stocznia 2/9, Gdańsk



LEGUMINA

Na koniec nowa kawiarnia i cukiernia prowadzona przez rodzinną piekarnię-cukiernię — miejsce, w którym każdy wypiek powstaje z sercem i pasją do domowej kuchni. Na gości czekają świeże wypieki, aromatyczna kawa, domowe ciasta, a także przepyszny garmaż i ręcznie robione półfabrykaty. To przestrzeń stworzona z myślą o przyjemności jedzenia — serdeczna, pachnąca i pełna smaku. Idealna na poranną kawę, popołudniowe ciasto czy szybki, domowy obiad na wynos.

Komedy 2/BU04, Gdańsk

Kristin Velvet

PRZYJEMNOŚĆ

UL. PODJAZD 2, Sopot

JIMEK

TWÓRCZY CHAOS, PLUGAWY ROMANTYZM I HIP-HOP

AUTORKA: ALEKSANDRA MAGIERA | FOTO: KAMIL ROZWADOWSKI

Rozmowa z JIMKIEM daleka jest od sztampy. Pełna za to żartów, dygresji, filozofii, odniesień do sztuki, autorskich neologizmów. JIMEK nawet jak rozmawia to tworzy – język, wizje siebie i otaczającej go rzeczywistości. W tym chaosie jest jednak logika, która nie pozwala mu wpisać się w żadne ramy.





Minęły dwa miesiące, a nie umilkły jeszcze głosy zachwytu po koncercie JIMEK i Goście SUBKLASYKA. Twoje show odbiło się szerokim echem w całej Polsce.

Jestem z tego bardzo dumny. Składałem ręce jakbym miał przedmiot w złożonych dłoniach. Jakby kości do gry albo jakiegoś rodzaju kasztan. W każdym razie potrząsam nim w triumfalnym geście przy uchu jednym i drugim na zmianę! (śmiech)

Próbuję sobie to wyobrazić.

Uznałem, że jeżeli robimy wywiad, a udzielam wywiadów mało, to spróbuję być: miłym, pozytywnym, uśmiechniętym i zabawnym młodym człowiekiem. (śmiech)

Dorosłość jest dla Ciebie koniecznością wyboru, dookreślenia się, porzucenia czegoś?

Nie, dorosłość jest jak bagaż, który rośnie, a my ciągle musimy utrzymywać tę samą prędkość poruszania się i tą lekkość, chociaż nie jest łatwiej, prawda? Mam na myśli to, że zmęczenie wzrasta i to piękno gdzieś nam umyka. W rezultacie zapominamy w ogóle po co żeśmy się wybrali w tą podróż.

Dorosłość jest przereklamowana?

To też mnie bardzo ciekawi, jak nie stać się kwaśnym tetrykiem. W sensie, że można stać się kwaśnym tetrykiem jeszcze nie wyglądając na takiego, a jednocześnie ciągle zdarzają się starsi ludzie, którzy zachowują beztroski optymizm i to mnie absolutnie rozczula. Reasumując – jak nie dać się „zgrawitować”?

Może stetryczenie i „zgrawitowanie” to też wybór?

Raczej rodzaj wrażliwości, czyli im większa wrażliwość, tym więcej złamanego serca. Tylko jak tę swoją wrażliwość utwardzać, jednocześnie ją zmiękczyć? Cytując wybitnego dyrygenta Jerzego Semkowskiego: Posiadać wdzięk orchidei, jednocześnie utrzymując skórę nosorożca?

Mocno przejmujesz się swoim odbiorcą, czy starasz się w tym wszystkim zachować siebie na pierwszym miejscu?

To na pewno bólączka mojego zawodu, bo im więcej napiszemy, tym ta przestrzeń bardziej się kurczy. Coraz mniej przestrzeni, w której możemy być dobrzy. Jednocześnie jak zachować tę „siebiowość”?

To są problemy, można powiedzieć, pierwszego świata i raczej nikt nam nie będzie współczuł. Zawód muzyka raczej nie kojarzy się z cierpieniem, a jednak każdy artysta to przeżywa. Kreatywność jest wredna. Zdradliwa ta wena – raz jest, raz jej nie ma. To jest takie polowanie na trzyminutowy palec boży. Możemy napisać przez „rz”, jeżeli ktoś jest niewierzący (śmiech). Proces twórczy niekiedy jest tak karkołomny, że głowa już w pewnym momencie odpuszcza i nie pamiętamy po co się coś zaczynało. To takie przemierzanie biegu na Marka Kamińskiego czy przepływanie kajakiem oceanu – był taki wspaniały Pan, słodziak, który tego dokonał (Aleksander Doba przyp. redakcji). Poza tym w odróżnieniu od pracy w zespole, pra-

cujesz w ogromnej samotności, a tam spotykasz swojego największego k... wroga, czyli siebie. Oj przepraszam, co tu się wydarzyło, co za ryszotki w języku!

Plugawo! (śmiech)

Plugawy romantyzm (śmiech), ale to świetne słowo, czy mogłoby się tutaj znaleźć?

Oczywiście! Wróćmy na bardziej kulturalny poziom. Czy sztuka jest dobrym reprezentantem Twojego kraju? Pytam nie bez powodu.

Sztuka przychodzi z wielką pomocą, bo w ludzi nie wierzę, a sztuka może być idealna i może uskrzydlać i robić taką właśnie prestiżowość jak na naszej okładce.

A ‘propos jakie masz odczucia po Twoim koncercie inauguracyjnym polskiej prezydencji w Radzie UE?

Ten koncert był jakiegoś rodzaju moim zmierzaniem się z wszystkimi największymi polskimi kompozytorami, z polsnością de facto.

To było karkołomne, bardzo „udojrzewiające” doświadczenie. Czuję, że po tym już dzieciakiem nie umiałbym być. Tam wyczerpała się już jakaś młodość we mnie. Ponadto ranga była na tyle wysoka, że chyba nie można było sobie odpuścić i do tego musiałem zmierzyć się z kompletnie innym odbiorcą, również tym oglądającym transmisję w TV.

Jest tam m.in. element szczeciński, w postaci fragmentu pieśni ludowej wykonywanej przez zespół śpiewaczy z Kawęczyna, która miała swój debiut w szczecińskiej filharmonii w 2022 roku, skąd to odniesienie?

No więc, to jest też coś, co rzeczywiście narodziło się w Szczecinie, a szukając właśnie tej polskości w muzyce, odnosiłem do różnych

form w tym folkloru, ale również do największych i ulubionych, czyli: Szymanowski, Górecki, Penderecki, Lutosławski i do tej szczególnej dla mnie osoby – Grażyny Bacewicz. Patrząc na takie postaci i widząc to, że u każdego z nich, obecny jest polski folklor i że folklorem jest polska tożsamość coś, co sprawia, że Chopin jest ciekawy w Paryżu, to jest ta polsność właśnie. Odniesienia do folkloru, co zawsze powtarzam, są tym momentem, w którym jak już żeśmy się pogubili patrząc zbyt wysoko w niebo, to wtedy wracamy do korzeni i często znajdujemy tam jakiegoś rodzaju prawdę. Więc na przykład ta pieśń lub oryginalnie kolęda, którą znalazł Jacek Hałas, którego serdecznie pozdrawiam, była próbą nawiązania do folkloru właśnie.

Czy znów nastała moda na folklor?

To jest ciekawe, a’ propos sytuacji politycznej na świecie, że Ukraińcy potrafią na przykład dbać bardziej o nasz folklor niż my sami, albo że oni nawet się bardziej nie wstydzą tego folkloru, a przecież przez wzgląd na geografję jest to de facto nasz wspólny folklor, prawda?

Czym jest dla Ciebie europejskość?

Osobiście fascynuje mnie ta europejska rywalizacja indywidualizmów. Państwo – Miasto reprezentuje to, co ma najlepszego, czyli,

że na przykład w tej części Włoch jest kultowa pasta i my już nie robimy tamtej, bo tamtą robią tamci, a my robimy swoją! Ale na serio dzięki temu mamy nagle tyle wspaniałych makaronów! I to jest dla mnie kolebka europejskości, czyli fajna jest ta rywalizacja w obrębie własnej tożsamości, a także pole do tworzenia zupełnie nowych rzeczy. Pozytywnego snobizmu na inność.

Myślisz, że nastanie kiedyś moda na Polskę?

Myślę, że skoro będziemy coraz bardziej odwiedzani, że Polska się stanie coraz bardziej turystyczna, no więc to też jest fajne, żebyśmy jeszcze bardziej byli i wiedzieli, kim jesteśmy, żebyśmy sobie mogli wybrać, że chcemy być ciągle w zgodzie ze sobą, co nam sprawi, że będziemy troszkę bardziej zrelaksowani...

To jest też piękne w polskości, co próbuję ująć w klamrę o tożsamości narodowej i podróżowania po świecie. Mówię to wszystkim: „Cokolwiek o nas myślisz, to pamiętaj, że nie jesteśmy ani Niemcy, ani nie jesteśmy Ruscy”.

Wróć jeszcze do romantyzmu, który w trakcie naszej rozmowy stał się nieco plugawy. Czym jest współczesny romantyzm?

Romantyczność w muzyce istnieje? Istnieje, więc czym prędzej, niech się niesie wieść, na wszelki wypadek nadmienię, że nie jestem lamusem i ją często uprawiam! No i oczywiście w ramach dorosłości, można by rzec, że być może będę coraz częściej uprawiał romantyczność, w muzyce. (Śmiech)

Romantyczność JIMKA to potencjał na nowych fanów.

I to jest super i ujmę to poetycko, że stojąc na skarpie młodości, od której odchodzę, rozglądając się po tym pejzażu, widzę niesamowity też zbieg okoliczności, który jest przepiękny.

Jak patrzę na moją publiczność na koncertach, to, to za co jestem najbardziej wdzięczny, to fakt, że to superfajni ludzie. I jestem dumny, że mój odbiorca jest bardzo zróżnicowany. Być może to piękny przypadek, że się zacząłem zajmować tym całym rapem z ulicy i zainteresowało to ziomeczków, a do tego ten plugawy romantyzm i elegancja, czyli elegancki człowiek też może sobie przekłąć. Coś dla dziewczyn, coś dla gangsterów. Ale może właściwie powinienem się tym NIE-szczycić, że jest to sytuacja typu bufet szwedzki i jest w tym niebezpieczeństwo, że robienie rzeczy dla każdego może okazać się robieniem rzeczy dla nikogo. Ale taki już mój mózg, że meandruje, i że to podróżowanie, skakanie, zmienianie trochę klimatu, to moja technika artystyczna, mówiąc brutalnie – muzyka, którą uprawiałem od zawsze, to była po prostu schizofrenia (śmiech).

Boisz się zaszufladkowania?

Czasem boję się absolutnie wszystkiego.

Dlaczego?

Tu wjeżdża dorosłość – im więcej wiesz, tym ciężiej być naiwniakiem. Wesołkiem.

Wydaje mi się, że żyję w ciekawej generacji, jakkolwiek by jej nie definiować. Dlaczego? Bo jednocześnie (tutaj znowu kontrowersyjna kwestia), identyfikując się jako „piękna mężczyzna”, uważam, że jestem w ciekawej grupie społecznej, bo jakby „mężczyźność” dzisiejszych czasów też jest ciekawa.

A możesz jaśniej? (śmiech)

No, że jest w tym jakiegoś rodzaju też dysonans, prawda? Czy być menem i wycierać piankę do golenia prosto w ręcznik jak w filmach, cytuję: „jak meni we filmach”, prawda? Pastę do zębów też prosto w ręcznik, prawda?

Czyli kolejna szuflada?

Nie chodzi tu o lęk, bardziej o to czy facet na przykład może się przyznawać do lęku? Myślę, że tak. A z drugiej strony, czy powinien się wstydzić tego lęku, czy się nie wstydzić? Czy się nim szcycić, czy się nim nie szcycić? Czy opowiadać o problemach, czy udawać, że ich nie ma? Bo potem to jest to swoistego rodzaju wyścig, kto ma gorzej, prawda?

Jakie masz plany po powrocie do Polski?

Po wiosennych koncertach subklasykowych, myślę, że będzie czas latem na nagrywanie, pisanie nowych rzeczy, które jak bozia da, zredefiniują oczywiście przyszłość i oblicze polskiej i światowej muzyki. Później, prawdopodobnie wyruszymy w światowe tournée – i właśnie pracujemy nad pięknym, międzynarodowym koncertem.

Będzie można definiować czym jest polsność, na kolejnych obszarach?

Wydaje mi się, że Historia Polskiego Hip-Hopu, to było to coś co zrobiłem również po to, żeby się tym chwalić za granicą. I jak mam odpowiedzieć na polsność, no to oczywiście mogę to zrobić muzycznie, kłaniając się kompozytorom wyżej wymienionym w muzyce poważnej, albo jeśli chodzi o kulturę ulicy, no to zrobiłem kompilację polskiego hip-hopu, choćby nawet tą instrumentalną, również po to, żeby puścić ją przyjaciółom, znajomym tutaj w jednym pliku, zawrzeć całą wyjątkowość polskiego hip-hopu. Bariera językowa sprawia, że polski hip-hop jest trudny do wytłumaczenia i wtedy z pomocą przychodzi mi komunikatywność mojej kompilacji ulubionych bitów, na których się wychowałem. Jest to coś, z czego jestem hiperdumny.

Czy wszystko zostało już wypowiedziane i zagrane?

To trochę jak w malarstwie, rewolucje były już dawno temu, ale czy jest nadzieja na coś nowego? Ciągłe szukamy. Rewolucja czasami jest nieuchronna, czyli rozpierdolenie czegoś, mówiąc: „satisfakcjonownie”. A jednocześnie potem trzeba próbować jeszcze dalej budować. Wyważone drzwi już zostały wyważone i teraz rozglądam się po tym pomieszczeniu i szukam tego, co tu można by zaproponować. No bo komu ten pomnik wystawiać? Kto jest autorytetem? Na czym będzie nam zależało za 20 lat? Wydaje mi się, że jesteśmy ciągle tym granicznym pokoleniem, który jest w stanie jeszcze zrozumieć lewo i prawo, przód i tył, prawda? Czyli przeszłość i przyszłość.

Więc póki jeszcze mamy odrobinę siły, żeby próbować to powinniśmy być Hanką Mostowiak. Być może czeka nas romantyczna śmierć, w glorii i w kartonach!

Robisz coś dla siebie w wolnych chwilach?

Ostatnio byłem za granicą, na świetnej sekretnej wystawie zamkniętej. Trzeba było powiedzieć coś mądrego do domofonu i poczekać, czy otworzą drzwi.



JIMEK RADZIMIR DĘBSKI

to polski kompozytor, dyrygent i producent muzyczny urodzony w 1987 roku w Szczecinie, syn Krzesimira Dębskiego i Anny Jurkiewicz. Ukończył Kompozycję w Warszawie oraz Film Scoring w UCLA. Zyskał międzynarodową sławę po wygraniu remikсового konkursu Beyoncé „End of Time”, a jego innowacyjny projekt „Historia Hip-Hopu” z NOSPR i Miuoshem połączył klasyczną symfonię z hip-hopem. Jimek znów trafił do światowych nagłówek, dyrygując orkiestrą podczas występu legendarnego Snoop Dogga na gali BET Awards 2025 w Los Angeles, gdzie raper otrzymał nagrodę Ultimate Icon Award.



Otworzyli?

Tak! Udało mi się zbałamucić domofon i wejść na tą wystawę. Myślałem, że będzie pięć obrazów, a było 35 prac z prywatnej kolekcji. Łączna wartość pokoju to dziesiątki milionów dolarów. Fascynuje mnie to w Stanach, ta prywatność sztuki i prywatność tych instytucji.

Ograniczona dostępność jest dobra?

Kocham niedostępność biletów filharmonicznych, w sensie kameralności wydarzenia, a mimo wszystko życie mnie poprowadziło do jakiegoś rodzaju łutu szczęścia, które sprawiło, że małość tych wydarzeń stała się duża. I teraz jest to zagadką, jak to na nas wpływa.

Swoista reakcja na masowość?

Nie wiem po której stronie tej barykady stoję, to już bardzo trudne pytanie. Być może to zaciekawienie muzyką poważną coraz większe z wiekiem, jest reakcją na to.

A co z masowością koncertów?

Zmienił się model biznesowy, w którym tak naprawdę szanse na przeżycie mają tylko ci najwięksi, trochę to zmienia tą naszą mapę koncertową, przynajmniej dla polskiego artysty – rywalizujemy z największymi, najbardziej znanymi świata.

Czy jest na to lekarstwo?

Dziesięć lat temu kampanią społeczną, z którą bym się identyfikował byłoby: „chodźmy do Filharmonii”, dbajmy o tą wymierającą rafę koralową, jaką jest orkiestra symfoniczna. Teraz ta potrzeba się zmienia jest to próba powiedzenia polskiemu odbiorcy, żeby po prostu szukał polskich artystów i wspierał ich, chodził na te koncerty, bo nasz ulubiony mu-

zyk nie otrzyma od nas wsparcia, jeżeli będziemy go tylko słuchać, na streamingu, więc to już zostało nam odebrane, mówiąc brutalnie.

Artyści się zawsze zgodzą na to, żeby ich wykorzystać w jakiś tam sposób, no bo wiadomo, że to jest tylko jakieś tam hobby i my będziemy to dalej robić, prawda?

A co zmieniło „granie stadionów” w twoim wykonaniu?

To, że zapraszając tych pionierów polskiego rapu, miałem też szansę coś im oddać za to, co mi dali i to ogromna дума dla mnie. Jeśli choćby przyczyniłem się do tego, że ktoś zagrał największy koncert i to była ekipa z lat 90. i 2000, którzy zostali wydymani przez wytwórnię i nic na tym nie zarobili, a jednocześnie nie było jeszcze Internetu, więc nie mieli nawet jakiejś tam sławy de facto, no to było właśnie po to.

Więc jeśli rzeczywiście wprowadzenie hip-hopu do Filharmonii było jednym zadaniem, to wprowadzenie tego niechcianego hip-hopu na stadion to też jest jakaś „cennaść”, prawda? A jednocześnie, że to się też łączy z wprowadzeniem orkiestry na stadion, co jest jakimś Quasimodo wydarzeniem. I oczywiście jest też gdzieś kolejna bitwa do stoczenia, która jest też pożyteczna, czyli bitwa z laptopem – walka z wiatrakami z koncertami laptopowymi i gdzieś przytulenie instrumentalisty, który gra wszystko na żywo.

Wspierajmy zatem żywego artystę wybierając się na JIMKA.

Nie jestem sam – jest nas często ponad sto osób! Strasznie się cieszę, zupełnie szczerze, gdy wracam do Trójmiasta, a jeszcze bardziej do Szczecina... To jest jakieś nieracjonalnie magiczne uczucie, za każdym razem!

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.

@gabriellagandano

Obserwuj

Kobieta orkiestra o wielu pasjach i zawodach, która wciąż się rozwija. Na jej profilu znajdziemy zarówno lifestylowe, jak kulinarne i podróżnicze inspiracje. Pomysł na zdrowe śniadanie, wystawa godna polecenia czy kadr z wakacji godny zapamiętania? Proszę bardzo. Zglądamy na konto Gabrieli Godano.

Nazywam się (na Instagramie) Gabriela Gandano.

Jestem, w tygodniu, projektantką ekspozycji, a w weekendy pracuję jako Supervisoroka na Ulicy Elektryków. Dodatkowo kończę studia na kierunku dietetyki.

Urodziłam się w Sztutowie, **na co dzień mieszkam** w Gdańsku, a **moim ulubionym miejscem na świecie** są ZDECYDOWANIE WŁOCHY.

Robię zdjęcia, ponieważ lubię „ładne obrazki”.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim tworzenie unikalnego stylu, eksperymentowanie z perspektywą i kompozycją.

Instagram służy mi do pokazania swojej estetyki i tego, jak różnorodnym jestem człowiekiem.

Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym... pewnie swojego psa.

Z Trójmiastem łączy mnie całe dorosłe życie, bo przeprowadziłam się tu ponad 20 lat temu.

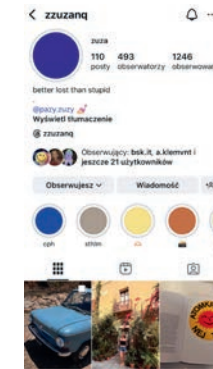
Najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: Plenum, jeśli chodzi o przestrzeń i widok z okna, ulica Ogarna.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: Bastion żubr na bieganie i spacerki z psem, Flow Cafe na śniadanie i Bezówka na coś słodkiego.



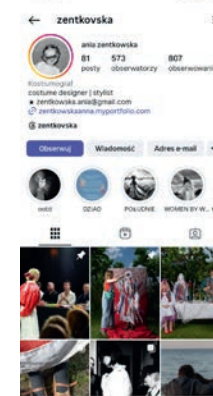
INSTA NOMINACJE

@GABRIELAGANDANO



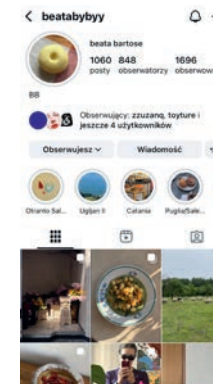
@zzuzanq

za nieszablone myślenie o feedzie



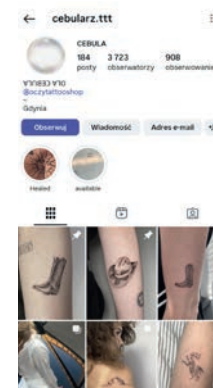
@zentkovska

bo to super zdolna młoda osóbką, o której jeszcze usłyszymy!



@beatabyby

za smakowite pokazywanie jedzenia



@cebularz.ttt

za to, że pokazuje profil z tatuażami w sposób delikatny i fancy



KRETA

NASYCENI SŁOŃCEM

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Morze Egejskie nie może się zdecydować, czy woli turkus, granat, czy zieleń. Na ogół jest spokojne, rzadko niepokojąc przyjezdnych wzburzonymi falami. Z brzegu widać fasady domów o ciepłych barwach ziemi. Wyglądają niczym z bajki o odległych krainach, w których wieki temu zatrzymał się czas.

Ślady przeszłości, nawet te najdrobniejsze, są dumą mieszkańców Krety. Można się tu poczuć niczym Kolumb odkrywający nieznanne ziemie, świeżym okiem wyławiać różne osobliwości. Pod stopami znaleźć skrawki wypalanej gliny będącej kawałkiem historii sprzed kilku tysięcy lat albo skryć się w cieniu drzewa oliwnego, świadka historii wyspy na przestrzeni setek lat. W jednym rzędzie z wielką tajemnicą kroczy gościnność tutejszych gospodarzy i jakiś bliżej nieopisany czar. Zagubieni za zakrętem

Przyjmując ponad 3 mln turystów rocznie, Kreta – mająca zaledwie ok. 600 tys. mieszkańców – w zadziwiający sposób pozostaje odporna na pojawiające się z przybyszami zmiany zanurzających się w wypełnionych upałem uliczkach miasteczek, skupiając się na podziwianiu i relaksie. Nasyceni słońcem i lokalnym winem ruszają w drogę, odkrywać największą wyspę Grecji. Miejscowi podpowiadają, iż najlepszym sposobem na poznanie Krety jest opłynięcie jej jachtem. Zapewne mają rację. Kiedy sprzyjający wiatr pcha łódź do przodu, a żagle napinają się z łoskotem, można w spokoju podziwiać naturalne piękno wyspy, zanurzyć się w wodzie, odkrywać wraki pełne skarbów albo obserwować wodę przecinaną przez pojedyncze kutry rybackie, znaczące ją białymi lub niebieskimi plamami. Samochód daje tu jeszcze więcej możliwości. Nikt nie ma wątpliwości, iż w głębi łądu jest tu co odkrywać. Miejscowe "hity" są rozrzucone praktycznie na całej powierzchni Krety, długiej i wąskiej - ma 260 km długości i od 12 do 60 km szerokości. Drogi są tak kręte, że czas przejazdu zaplanowanego odcinka wydłuża wielokrotnie. Ma to swoje zalety – widoki za oknem są wspaniałe. Południowa część wyspy, mniej zabudowana i bardziej kameralna, pozwala

odkryć miejsca, do których poza miejscowymi mało kto dociera, jak chociażby malutka miejscowość Simi, w której znajduje się źródło z najlepszą na całą wyspę wodą. Po przemierzeniu ulic Heraklionu lub Chanii, miast pełnych turystów, skupionych na codziennych sprawach, wyprawa na południową część Krety lub w jej centralne rejony przenosi nas momentalnie w inną rzeczywistość. Aż trudno uwierzyć, że można jeszcze odkryć miejsca, których czas zatrzymał się dziesiątki lat temu, gdzie nikt się nie spieszy, podąża przez życie własnym rytmem. Za enklawę tradycyjnego życia uchodzi trójkąt pomiędzy góorskimi wioskami: Anogia, Zoniana i Aimonas. Prowadzące do nich kręte drogi biegną pomiędzy dorodnymi kasztanowcami i platanami. Niemal za każdym zakrętem wyłaniają się gaje oliwne, z drzewami mającymi dobrych kilkaset lat. Oliwki są długowieczne, zdarza się, że drzewo rośnie nawet tysiąc lat. Wiekowe drzewa otaczają klasztor Arkadi niedaleko Retimno na północnym wybrzeżu – grecki symbol bohaterstwa i poświęcenia. Znaleźć je można gdzieś po drodze do opuszczonych klasztorów i wykutych w skale grobowców w Matalii. Nieokielznana przyroda

U stóp gór rozciągają się żyzne niziny z winnicami i polami kukurydzianymi. Górskie rejony Krety od zawsze stanowiły punkt zbrojnego oporu przed najeźdźcami. Dziś chronią przed wścibskimi turystami. Docierają tu tylko ci, którzy chcą odetchnąć od gwaru. W kretańskiej paletce barw dominują wszelkie odcienie natury. Całą ich paletę serwuje Wąwóz Samaria, najdłuższy w Europie (18 km). Przyciąga swoim majestatem, dziką i nieokielznaną przyrodą. Okalające go szczyty, z kołującymi wokół sokołami i orłami, wspinają się przeszło 1000 m wyżej. Kiedyś był schro-

nieniem dla rebeliantów i uciekinierów, dzisiaj jest jedną z najbardziej obleganych atrakcji Krety. Reklamowany jako jedna z największych atrakcji pobytu na wyspie, piętrzy przeszkody. Trzeba mieć kondycję, by go pokonać. Ale też być przygotowanym na wędrówkę stromymi i wyszlizganymi, kamiennymi schodami, na których cierpią kolana i mięśnie nieprzyzwyczajone do wysiłku. Nagrodą za wysiłek może być porcja miejscowego owczego sera, zagryziona zanurzonym w miejscowej oliwie chlebem lagana i soczystymi oliwkami. Samaria bez wątpienia jest miejscem imponującym, podobnie jak wielkość ruin pałacu w Fajstos oraz Gortyny, dawnej stolicy Krety. Nie znajdziecie tu rekonstrukcji podobnych do tych w Knossos, gdzie był więziony potwór Minotaur. Pozostałości tych dawnych budowli są takie, jakie wykopali archeolodzy. Raj fanek Instagrama

Plaże bywają zatłoczone, a ciąg hoteli oraz miejscowości pogrążone w jarmarcznej rozrywce sprawiają nieco przygnębiające wrażenie. Na szczęście nie trzeba być skazanym na obrazek powielany w niemal wszystkich miejscowościach pełnych turystów. Wystarczy wyjechać poza centrum, by rzeczywistość zmieniła się diametralnie.

Odnaleźć można nawet miejsca rajske, obsypane delikatnym, białym piaskiem, oblane krystalicznie czystą wodą o barwie turkusowo-szafirowej. Charakterystyczny krajobraz laguny Balos często pojawia się w różnego rodzaju folderach i publikacjach jako jedna ze sztandarowych plaż Krety jeśli nie całej Grecji. Nie budzi to jednak większego zdziwienia, bowiem usytuowana przy północno-zachodnim wybrzeżu wyspy Balos to miejsce magiczne, cyklicznie zajmujące wysokie pozycje w różnego rodzaju rankingach plaż europejskich i światowych. Reklamy przekonują, że to miejsce dla osób marzących o tym, by szybko i tanio znaleźć się na Karaibach. Coś w tym jest. Zaledwie 75 km od Chanii jest też bajkowa Elafonisi zawdzięczająca swą sławę różowemu piaskowi, oblane krystalicznie czystą wodą, kuszącą wszystkimi odcieniami turkusów. Plaża wzięła swą nazwę od niewielkiej wyspy Elafonisi otoczonej tak płytką laguną, że można ją przejść brodząc w krystalicznej wodzie. Wysepka była kiedyś azylem hippisów i marzycieli, dziś jest rajem fanek Instagrama. Każdego dnia w sezonie różowy piasek przyciąga bardzo dużą liczbę osób. Na szczęście bywa tu też kameralnie. Wystarczy przyjechać o poranku lub poczekać do późnego popołudnia, by znikły tłumy. Odrobina długowieczności



Kreteńczycy żywią się tym, co daje im ich ziemia. Wystarczy jednak wizyta w miejscowej tawernie, by przekonać się, że nie mają na co narzekać. Na talerzu pojawiają się wszystkie kolory świata reprezentowane przez soczyste pomidory, bakłażany, kruchą cebulę, cukinie, ogórki - wszystko obficie polane oliwą extra vergine. Grecy wiedzą, jak docenić mnogość świeżych warzyw i owoców. W prostocie tkwi wielka siła, a w tutejszej kuchni kryje się sekret długowieczności. Na Krecie raczej nie jada się śniadań, stawiając na obfity lunch i jeszcze większą kolację. I choć sposób żywienia się mieszkańców wyspy odbiega od ogólnie przyjętego pięcioposiłkowego modelu, badania archeologiczne wskazują, że na wyspie jada się tak od 4 tys. lat. Efekty są zaś zadziwiające - mieszkańcy Krety cieszą się wyjątkowo długim życiem, a choroby układu krążenia i nowotwory omijają ich szerokim łukiem. Trudno nie zazdrościć miejscowym witalności i siły, którą czerpią z jedzenia. Podczas jednego krótkiego pobytu uzdrowić się tu trudno, można za to do woli chłonąć atmosferę tutejszych tawern, cieszyć się towarzystwem gościnnych, wiecznie uśmiechniętych mieszkańców i podpatrywać, co ładuje u nich na talerz. Są grillowane ryby i owoce morza prosto z pokładu kutra, dolmades - niewielkie gołąbki zawijane w liście winogron, kalitsounia - smażone pierożki wypchane szpinakiem lub mieszanką serów. Leje się oliwa i lokalne wino robione ze szczepów kotsifali i mandilari. Obie odmiany były tu uprawiane już 5 tys. lat temu. Ich styl jest zupełnie niepowtarzalny. Na stole pojawia się też ouzo.

Alkohol jest mocny, ale nie pali w gardle. Pachnie delikatnie i przyjemnie. Przednio rozwesela. Po takim posiłku można już tylko liczyć na to, że załapaliśmy nieco długowieczności.



PIOTR ZESZUTEK

POLISH TANK

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Zawsze, gdy słyszał, że czegoś nie da się zrobić – traktował to jak wyzwanie. Piotr Zeszutek, kapitan Ognia Sopot i dwukrotny Mistrz Polski, to człowiek, który nie zna słowa „niemożliwe”. Rugby to dla niego nie tylko sport, ale sposób na życie – pasją zaraża kolejne pokolenia, ucząc dzieci wytrwałości i odwagi. A to dopiero początek. Rapuje, działa społecznie, rozwija się jako trener i mentor. Niepokojny duch, który nie schodzi z boiska życia.

Gratulacje za brązowy medal Mistrzostw Polski! Ogniu znów na podium, a ty po raz kolejny na jego czele – co ten medal znaczy dla ciebie jako kapitana i lidera drużyny?

Rzeczywiście, dobra passa Ognia trwa już od 10 lat – w tym czasie dwukrotnie sięgnęliśmy po tytuł Mistrza Polski. Cieszę się, że kolejny rok z rzędu stajemy na podium – to dowód na to, że klub rozwija się w dobrym kierunku. Od lat jestem częścią tej drużyny i wspólnie idziemy do przodu. Trzecie miejsce w rozgrywkach ekstraklasy to solidny wynik. Wierzę, że kolejne lata przyniosą więcej stabilizacji, a inwestycja w młodzież okaże się kluczem do dalszych sukcesów.

Sam jesteś tego najlepszym przykładem jako wychowanek Klubu z licznymi sukcesami na koncie. Kiedy to się zaczęło?

Rugby było obecne w moim życiu od dziecka – zaszczyił je we mnie i moich starszych braciach tata. Miałem zaledwie 5 lat, kiedy pojechałem z jednym z braci na pierwszy obóz rugby. W tym samym czasie, w mojej szkole zbudowano Halę Stulecia z okazji 100-lecia Sopotu, a przy niej powstały młodzieżowe grupy Trefla. Trenowałem więc równoległe dwa

sporty i przez długi czas byłem przekonany, że to koszykówka będzie moją drogą. Jednak ostatecznie okazało się, że nie byłem wystarczająco dobry i perspektywiczny, wróciłem więc do drugiego sportu... i osiągnąłem w nim znacznie więcej, niż kiedykolwiek mógłbym w koszykówce.

I to w bardziej wydawałoby się ryzykownym kontuzyjnie sporcie. Co najbardziej cenisz w rugby?

Tę całą otoczkę, kulturę społeczną, może jeszcze nie tak bardzo rozwiniętą w Polsce jak za granicą, zwłaszcza w państwach anglosaskich. Tam społeczność jest niesamowita – ludzie pomagają bezinteresownie w klubach, kibice siedzą razem na trybunach, a po meczu jedna i druga drużyna zawsze idzie na przysłowiowe piwo.

Czyli mimo agresji okazywanej na boisku jest nić sympatii?

Przede wszystkim jest niesamowity szacunek. Możemy się przepychać podczas meczu, ale po nim budujemy pozytywne relacje. Byłem z reprezentacją na obozie w RPA i oglądaliśmy trening Bullsów w Pretorii, to drużyna na bardzo wysokim poziomie. Przyszła tam może 80-letnia bab-



cia z dwoma wielkimi koszami arbuźów dla zawodników. Powiedziała, że robi tak odkąd pierwszy raz przyprowadziła swojego syna na trening. Budujemy coś podobnego w Sopocie. Rodzice naszych zawodników są bardzo zaangażowani, a my dajemy im dużą autonomię, jedynie ich ukierunkowujemy. Poza tym wszyscy bardzo doceniają to, co się u nas dzieje po meczach.

A jak rodzice podchodzą do towarzyszącej temu sportowi agresji? Czy rugby to jej wyzwalacz czy wypalacz?

Wszystko zależy od tego, jak to poprowadzimy. Staram się edukować rodziców, podpowiadać, jak rozmawiać z dziećmi. Stworzyłem nawet narzędzie, które pomaga dzieciom być pewniejszym siebie – dziennik zawodnika. Sam rozmawiam z nimi, nagrywam wywiady, udostępniam treści w social mediach.

A bójk?

To, czy agresja będzie zależy od nas i od osób, które są obok. Kiedyś bójki na poziomie seniorskim to było coś naturalnego, teraz zdarzają się rzadziej, bo to nikomu się nie opłaca. Za granicą są za to surowe kary finansowe.

Dlaczego warto wysłać dziecko na rugby?

To świetny sport do nauki współpracy pomiędzy dziećmi. Mówię o 10-, 11-, 12-latkach - w tej grupie nie mamy klasyfikacji punktowej, pierwszej czy ostatniej drużyny. Możemy respektować wszelkie zasady fair play i skupić się na zupełnie innych rzeczach niż na tym, czy drużyna wygra. Mogę spokojnie wprowadzić każde dziecko i skoncentrować się na tym, żeby potrafiło podawać i ładnie szarżować, a nie na tym czy zdobędzie kolejne przyłożenie. Ten sport to ma być dla nich przywilej. Mają tu przychodzić i cieszyć się, że trenują.

Nie brzmi to jak ciężka praca, a jak zabawa.

Wymagamy od nich oczywiście dyscypliny na boisku, a to, czego się tutaj uczą, zostanie z nimi na lata. Widzę, że mają przy tym dużo frajdy. Staram się jednocześnie, żeby to nie było tylko rugby. Oni mają pokochać sport. Każdy trener powinien tego chcieć. Jeśli dziecko nie zrazi się do sportu, to to będzie największy sukces jego prowadzącego. Nie ma znaczenia, czy to będzie jego sport w przyszłości. I to samo mówię rodzicom – wystarczają chęci, a dziecko z pewnością je doceni. Ta energia, którą się tworzy w rodzinie, to coś, czego nie da się kupić, ani nauczyć. To recepta na zdrowe relacje.

Jednocześnie sport to także rozczarowania, porażki, zrezygnowanie. Jak pomóc tu młodym?

Kiedyś przeczytałem o tym, że dzieci najczęściej rezygnują ze sportu w niedzielę o 17h, wtedy wracają z turnieju lub meczu i nikt z nimi nie rozmawia o emocjach, które im towarzyszą zwłaszcza po przegranej. A trzeba podkreślić, że największe osiągnięcia mają ludzie, którzy częściej przegrywają w młodym wieku. Sportowców, którzy cały czas wygrywają można policzyć na palcach dwóch rąk: koszykarz LeBron James, sprinter Usain Bolt czy pływak Michael Phelps. Reszta to ci, którzy przegrywali, mieli kontuzje czy cięższe dzieciństwo. Oni są nauczeni, że po porażce trzeba wstać. Tak jak te moje kontuzje – nie wyobrażam sobie, żebym miał się poddać. Zawsze, gdy ktoś mi mówił, że czegoś się nie da zrobić, to mnie motywowało, żeby udowodnić samemu sobie, że można osiągnąć jeszcze więcej.

A naturalna dla dzieci i nastolatków utrata zainteresowania?

Mam tu odmienne doświadczenia - pod koniec sierpnia zeszłego roku miałem 10 dzieci, teraz jest ich 40. Jedno tylko zrezygnowało, bo powiedziało, że nie daje rady trenować piłki nożnej i rugby. Do dzieci trze-



ba umieć przemówić ich językiem, wiedzieć, czym się interesują, co lubią, nie można się od tego odciąć. To od nas zależy, jak poprowadzimy dzieci, nie wycofamy przecież technologii, która coraz bardziej się rozwija. Jeśli zablokujemy się na to, co nowe, to nie będziemy potrafili znaleźć z nimi wspólnego języka, a on jest najważniejszy. My na turniejach przed meczami, gdy widzę, że dzieciaki nie mają już siły, to tańczymy i śpiewamy Chicken Banana czy jakieś inne głupoty z TikToka i dzieci od razu się śmieją, wygłupiają i lepiej grają.

Takich trenerów spotkałeś w swoim życiu?

Myślę, że nie. To podejście na pewno wynika z moich doświadczeń, poza tym czytam dużo, oglądam oraz inspiruję się innymi. Takimi jak Kacper Lachowicz, czyli Kacpa – znany trener koszykówki, zaangażowany w wychowanie poprzez sport. Jest coraz więcej

trenerów, którzy rozumieją, że tak motywująca powinna być edukacja, każda edukacja.

Czy projekt Drużyna Energii, którego jesteś ambasadorem, to taki właśnie przykład?

TTak, w tej trwającej dwa miesiące akcji poruszaliśmy sportowo ponad 400 szkół podstawowych z całej Polski. W ramach projektu dzieci wykonywały różne zadania sportowe, a na koniec 5 najlepszych szkół odwiedziliśmy jako ambasadory i zrobiliśmy im całodniowe zajęcia sportowe. Dodatkowo spędzili z nami dwa dni w Trójmieście, a wielki finał odbył się pod koniec czerwca na Ergo Arenie. Każda z tych szkół otrzymała nagrody pieniężne po 15 000 zł, a 100 placówek otrzymało zestawy sportowe. Wśród ambasadatorów był prezenter Polsatu Jurek Chmielewski oraz sportowcy



z najwyższej półki tacy jak Piotr Gruszka, Kacpa i Ania Rogowska. To już 8. edycja tej akcji, w tym roku pobiliśmy rekord, jeśli chodzi o ilość dzieciaków i szkół, także wszyscy jesteśmy bardzo zadowoleni.

To nie jedyna szlachetna inicjatywa, w której uczestniczysz. Znany jesteś z akcji społecznych, które wspierasz i nagłaśniasz dzięki swoim zasięgom. Ostatnio dla młodego sportowca Daniela.

Rzeczywiście, to nie jest pierwsza zbiórka, w której uczestniczę i na pewno nie ostatnia. Ludzie lubią pomagać, tylko nie zawsze wiedzą jak, a ja staram się tę dobroć ukierunkować i przez to, że znam ścieżkę, mam zasięgi, łatwiej mi skrzyknąć kilka osób i coś razem wymyślić. A tych pomysłów jest sporo.

Czy znałeś wcześniej Daniela?

Nie, zadzwonił do mnie mój przyjaciel Kamil Leśniewski, który pracuje w Fundacji Trefla. Daniel jest zawodnikiem Trefla Sopot, który zachorował na złośliwego mięsaka kości piętowej i jedyną szansą dla niego jest operacja w Izraelu. Zrobiliśmy dla niego koncert Trójmiejski Szum, na którym zebraliśmy ponad 17 tys. zł, a do tego liczne fanty, które wystawiam na aukcje na Facebooku. Daniel dalej walczy, a my wciąż szukamy pieniędzy na jego operację. Mam bardzo dużą więź z Treflem, mój syn teraz gra w AK7, ja sam jestem wychowankiem młodzieżowych grup Trefla, więc to bliski mi sport.

Wspomniałeś o koncercie, warto dodać, że masz swój własny zespół i rapujesz. Skąd ta pasja?

Rapuję tak naprawdę od gimnazjum, tylko mam na to coraz mniej czasu. Zespół ewoluuje, ale ciągle jest ze mną Paweł Dąbrowski, z którym chodziłem do przedszkola, podstawówki, gimnazjum i liceum, a teraz nasze rodziny są ze sobą blisko. Razem z naszym zespołem kończymy płytę, czekamy jeszcze na montaż teledysków. Koncerty gramy sporadycznie. Tym razem cel był szczytny.

Masz za sobą także doświadczenie zagraniczne. Byłeś we Francji i w Anglii, wspomniałeś RPA. Namawiasz też młodych do odkrywania świata. Zachęcam zwłaszcza maturzystów do zrobienia sobie roku przerwy, bo to

idealny moment. Ja wyjechałem do Francji na 4. roku Politechniki Gdańskiej i spędziłem tam cały sezon, studiując dziennie z indywidualnym planem studiów. Tam też się obroniłem. We Francji poznałem fantastycznych ludzi i dużo się nauczyłem.

Co studiowałeś? Zastanawiam się, czy miało to jakiś wpływ na twoje podejście do sportu, drużyny, treningu?

Studiowałem zarządzanie inżynierskie i technologie informacyjne. Choć może się to wydawać odległe od sportu, dostrzegam sporo punktów wspólnych z rugby. Dobrym przykładem jest „scrum” – w rugby to młyn, czyli siłowe starcie obu drużyn, a w zarządzaniu to metodologia pracy zespołowej opracowana przez australijskich naukowców pod koniec lat 90. Temu właśnie poświęciłem moją pracę magisterską – starałem się połączyć te dwa światy, analizując elementy rugby i rozwijając metodologię scrum w oparciu o doświadczenia z boiska.

Nie bez powodu mówi się o tobie „Polish tank” – czyli polski czołg. To określenie pasuje nie tylko do twojego stylu gry, ale chyba też do charakteru poza boiskiem?

Na pewno, trzeba iść do przodu. A, jak już idę do przodu, to rzadko kiedy ktoś jest w stanie mnie zatrzymać. Właśnie zakończyłem Skills Rugby Camp – obóz dla zawodników z Trójmiasta, Krakowa, a nawet Pragi. Przez całe wakacje prowadzę też półkolonie „Lato z Jajem”, a równolegle trwają przygotowania do nowego sezonu ekstraklasy. Jednym słowem - mam co robić (śmiech).

Twoi synowie też trenują rugby?

Starszy ma prawie 9 lat i ja go trenuję, co jest dodatkowym wyzwaniem. Drugi ma 4 lata, niespożyte pokłady energii, spędza tu każde popołudnie, jak ja. To więc już trzecie pokolenie rugbistów.

Jesteś bardzo aktywny w sieci – prowadzisz kanały w mediach społecznościowych, nagrywasz filmiki, porady, rozmowy... Czy czujesz się influencerem?

Po prostu czuję, że ze względu na doświadczenie mam coś do powiedzenia.

Energa



włącza sport

Dołącz do gry, w której liczy się charakter!

Rugby to czysta energia – siła, zgranie i emocje do ostatniego gwizdka. Tu każdy metr boiska zdobywa się razem. Wspieramy sport, który buduje ducha drużyny.



Włącz się do gry i poczuj energię w swoim mieście!

EnergaWlacza.pl


Energa
GRUPA ORLEN



KAMIL SADKOWSKI

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

WAKACYJNE ROZKOSZE

Lato to piękna pora roku, która w teorii służy miłości rozgrzanej w promieniach słońca i życiu towarzyskiemu w rozkwicie. Z obrazków w katalogach turystycznych wynika, że latem ludzie są zakochani, opaleni i ciągle jedzą coś z grilla z kieliszkiem dobrego wina. Tymczasem prawdziwe polskie lato oznacza najczęściej oznacza stan, w którym gotujemy się we własnym sosie. Chylę czoła przed tymi, którzy mają wielką odwagę, aby stanąć w kuchni i zabierają się za próby pierwszego kontaktu z piekarnikiem, czy garnkami pełnymi wszelakich gorących potraw. Ja latem zastanawiam się jak z dobrodziejstw warzywniaka, oliwy, ziół i fety przygotować coś, co będzie przypominało pełnowartościowy posiłek.

Jestem z Gastrobandy, dla której latem da się gotować, tak samo jak dobrowolnie można wylać sobie wrzątek na stopę. Oczywiście można, tylko po co? Gotowanie, które zimą było pasją, a wiosną stylem życia, w lipcu staje się aktem autoagresji. Człowiek letni funkcjonuje w wersji demonstracyjnej. Latem jesteśmy kompozycją składników sezonowych, rozlażłym organizmem złożonym w siedemdziesięciu procentach z wody i w pozostałych trzydziestu, z bobu, czereśni, truskawek i lodów.

W lecie kuchnia przestaje być centrum domowego życia. Przestaje być w ogóle użytecznym pomieszczeniem. Wchodzi się tam tylko po to, by wyjąć coś zimnego z lodówki lub popatrzeć przez chwilę na zimne światło zamrażalnika i przypomnieć sobie, że istnieją lepsze światy. Nikt przy zdrowych zmysłach nie smaży niczego w lipcu. Smażenie w tym miesiącu to nie technika kulinarna, ale demonstracja siły psychicznej graniczącej z szaleństwem. Dlatego też definicja letniego obiadu ulega zasadniczej dekonstrukcji. Obiad może być teraz sałatką z trzech składników, zwykle z przewagą ogórka, może to być jeden pomidor, czy chłodnik w wersji demo z ograniczoną liczbą składników. W takim stanie rzeczy nie jest wcale przesadą stwierdzenie, że latem człowiek zaczyna dosłownie zamieniać się w to, co je. I to nie na poziomie duchowym, ale całkiem fizycznym. Po tygodniu na pomidorach nasza cera nabiera ich ciepłego, lekko zmęczonego odcienia. Po trzech dniach na kefirze człowiek zyskuje osobowość łagodną, nieco chłodną. Po bobie obowiązują ciche porozumienia i wzajemna wyrozumiałość, ludzie milczą dla wspólnego dobra i czekają, że nie będą pierwszymi, którzy odpalą złe moce po spożyciu.



Nie sposób też nie zauważyć wpływu upału na życie społeczne. Latem rozmowy przy stole ograniczają się do utartych fraz, że jest gorąco, czy są jeszcze truskawki, czy mamy jeszcze lód w kostkach? Posiłki przenoszą się do najzimniejszych części mieszkania, gdzie jakimś cudem uda się zrobić nawet minimalny przeciąg. Zasiadanie do stołu zostaje uznane za zbędną rytuał. Kto miał siłę przykrywać stół obrusem, ten prawdopodobnie robi też domowe lody z topinamburu i medytuje do księżyca. Nie dajmy się zwariować. Lato to nie czas na kulinarne triumfy. Nie potrzebujecie planu żywieniowego. Nie musicie być bohaterami kulinarnymi w swoim domu, nawet na pokaz w mediach społecznościowych. Nie musicie robić zup, sosów ani niczego, co wymaga temperatury powyżej pokojowej. Nie gotujcie, nie smaźcie, po prostu chrupcie, żujcie, przegryzajcie. Potrzebujecie jedynie miski pomidorów, butelki zimnej wody i kogoś, kto nie będzie namawiał na lasagne. I jeśli przetrwacie do września, nie odpalając piekarnika to szacunek na dzielni i wielkie gratulacje, to będzie Wasze kulinarne osiągnięcie roku.

Cała ta letnia sytuacja prowadzi do pełnej transformacji kulinarnej tożsamości. Nie jesteśmy już kucharzami, nie jesteśmy smakoszami. Jesteśmy przemyskającymi po mieszkaniu warzywami, które tylko od czasu do czasu potrzebują kieliszka zimnego wina, nie z hedonizmu, ale z konieczności. Niektórzy mówią,

że lato to czas smaków, aromatów i radości. Owszem, o ile nie musicie sami przygotowywać, latem każdy liść rukoli staje się ciężarem, a cebula potencjalnym zagrożeniem emocjonalnym przy której płaczemy, a patelnia bezpośrednim zagrożeniem dla zdrowia publicznego. Dryfujemy kulinarnie wtedy gdzieś pomiędzy grecką tragedią a nordyckim minimalizmem. Surowe składniki, kilka ziół i przenikliwa świadomość, że wszystko i tak po jakimś czasie będzie przypominało papkę niewiedomego pochodzenia.

Lato to nie czas wielkich idei, wielowarstwowych dań i ambitnych konfitur z pigwy. To moment, kiedy człowiek chce po prostu przetrwać, bez odwodnienia i bez konieczności wyciągania blachy do zapiekanek. Nie udajcie bohaterów, zrezygnujcie z kulinarnej pokazówki, nie róbmymy z siebie Nigelli w białiznie przy wiatraku. Latem jesteśmy zmęczeni i zastanawiamy się, czy coś jeść, czy przeżyć dzień w spokoju.

Pamiętajcie jesień nadejdzie szybciej niż nam się wydaje, z całym ciepłem gorącego piekarnika, korzennym zapachem i pieczonymi dyniami. Póki co kontemplujcie kulinarnie świat, jak on sam podpowiada, z miską bobu, garściami czereśni w doborowym towarzystwie pod chmurką. Bez napinki i zbędnych kalorii.



WIECZÓR Z EFEKTEM WOW

RESTAURACJE, KTÓRE POTRAFIĄ WIĘCEJ NIŻ TYLKO DOBRZE NAKARMIĆ

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

W Trójmieście rośnie apetyt na kolacje z rozmachem. Coraz więcej restauracji wykracza poza codzienną kartę i serwuje wieczory, które łączą kuchnię z teatrem, sztuką i storytellingiem. Degustacje komentowane przez szefów kuchni, wieczory tematyczne inspirowane kulturami świata, kolacje z pairingiem win, muzyką na żywo i nieoczywistą narracją — to już nie dodatek, ale znak rozpoznawczy najlepszych lokali. Zajrzyj z nami do miejsc, które robią z kolacji prawdziwe wydarzenie.

Wyobraź sobie wieczór, gdy przekraczasz próg restauracji, a codzienność powoli znika. Miękkie światło tańczy na ścianach, a każdy detal — od zastawy po zapachy i uważną obsługę — zapowiada coś wyjątkowego. To kolacje tematyczne, które przenoszą w inne kultury i smaki. To ko-

mentowane degustacje, podczas których szef kuchni i sommelier odkrywają kulinarne sekrety. To wieczory z muzyką na żywo, w których kuchnia spotyka się ze sztuką. Takie wydarzenia to dopracowana opowieść — współtworzona przez cały zespół i gości.

NIEDZIELNE OBIADY HISTORYCZNE RESTAURACJA GRAND BLUE

Charakterystyczna bryła Grand Hotelu w Sopocie wychylona ku plaży, bliskość morza i niemal stuletnia historia tworzą atmosferę, której nie da się podrobić. To właśnie tutaj odbywają się Niedzielne Obiady Historyczne. Goście zapraszani są do podróży przez dekady XX wieku. Zaczyna się spokojnie, od wspólnego spaceru po hotelu, który sam w sobie jest jak muzeum żywej pamięci. Zwiedzanie prowadzi pasjonat znający każdy korytarz, każde nazwisko zapisane w księdze gości, każdy zakamarek skrywający echo dawnych czasów. To nie tylko reprezentacyjne sale, ale również przestrzenie niedostępne na co dzień.

— Chcemy dzielić się historią Grand Hotelu w sposób naturalny, dostępny, z szacunkiem do dziedzictwa, ale też z lekkością. Niedzielne Obiady Historyczne to spotkanie z duszą tego miejsca — mówi Katarzyna Biały, PR & Marketing Manager obiektu.

Po spacerze goście zasiadają w przestrzeni Champagne Lounge, gdzie z sufitu spoglądają czarno-białe portrety dawnych bywalców, a ściany zdobią zdjęcia przypominające, że Sopot był i wciąż jest miejscem legendarnym. Tutaj prezentowany jest archiwalny film „Moje miejsce” z 1986 roku, opowiadający o pracownikach hotelu i ich codzienności w miejscu, które znało dawnych prezydentów, artystów i ludzi, którzy przyjeżdżali tu, by marzyć.

— Finałem popołudnia jest trzydaniowy obiad w restauracji Grand Blue. Każdy składnik, każda kompozycja smakowa niesie ze sobą coś więcej niż tylko kulinarne doznanie. To podróż w czasie, której przewodnikiem jest smak. Chcemy, by każdy kęs przypominał kartkę z dawnego albumu — mówi Biały.

KULINARNA OPOWIEŚĆ NAD MOTŁAWĄ TRUE RESTAURANT

True to restauracja, której filozofia opiera się na prostocie, harmonii i szacunku do sezonowości. Miejsce wyróżnia nie tylko kuchnia, ale i lokalizacja — nasłoneczniony taras i przeszklona oranżeria oferują widok na Motławę i gdańskie zabytki. To właśnie taka oprawa sprawia, że True staje się idealnym miejscem do celebracji smaków — nie tylko na talerzu, ale i w kieliszku.

— W True organizujemy wyjątkowe wieczory z winem — opowiada Agnieszka Łangowska, współwłaścicielka restauracji. — A co mówi o ich wyjątkowości? Fakt, że te kolacje prowadzone są z osobami reprezentującymi winnice. To nie jest tylko degustacja — to spotkanie z opowieścią, z człowiekiem, który zna wino od podszewki.

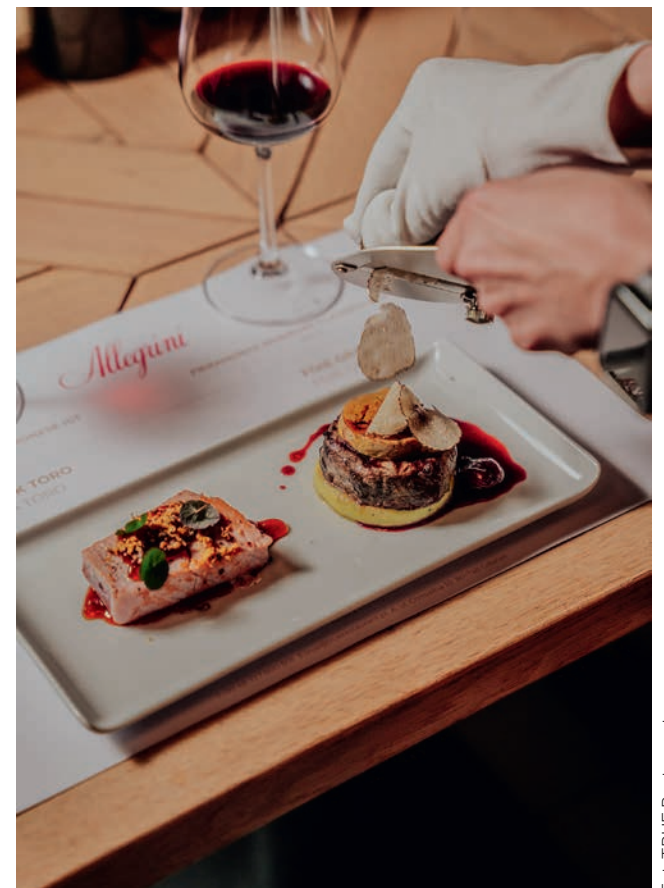
Goście dostają możliwość porównania różnych win — czasem dwóch lub trzech etykiet, a czasem jednego wina w różnych rocznikach — w połączeniu z dedykowanymi daniami.

— Pozwalamy gościom bawić się naszą propozycją. Wchodzimy z nimi w dyskusję: co z czym lepiej gra i dlaczego? Co wyjątkowego udało się wydobyć? Jakie są różnice między rocznikami? — dodaje Łangowska.

Koncept każdej kolacji jest dopracowywany z przedstawicielami winnic na długo przed wydarzeniem. Spotkania online, wymiana sugestii do pairingu, zatwierdzenie menu, a nawet poranna de-



Fot. Restauracja Magiel / Karol Kacperski



Fot. TRUE Restaurant



gustacja w dniu kolacji z ambasadorem winnicy. W True gościli już m.in. przedstawiciele takich marek jak Castello del Terriccio, Antica Fratta, Allegrini, Frerejean Frères, Rocche dei Manzoni, Château d'Esclans, Antinori, czy podczas specjalnej wielkiej degustacji – Champagne Lanson, Louis Latour, Marques de Riscal i Allegrini.

Z WIDOKIEM NA GDYŃSKĄ MARINĘ RESTAURACJA SEARCLE

Restauracja Searcle to miejsce, które zachwyca nie tylko kuchnią opartą na sezonowych, lokalnych produktach z morza, pola i lasu, ale także niepowtarzalnym widokiem.

– To, co czyni nasze wieczory wyjątkowymi, to nie tylko menu, ale i sama sceneria, która je otacza. Restauracja Searcle oferuje niepowtarzalny widok na gdyńską marinę i promenadę – to naturalne tło każdego wieczoru, które tworzy wyjątkową, niemal śródziemnomorską atmosferę, a po niedawnym remoncie i zakupie nowych mebli przestrzeń zyskała świeżość i elegancję – mówi Aneta Stępkowska, dyrektor generalna hotelu.

Kolacje tematyczne w lokalu podporządkowane są jednej, spójnej koncepcji – od specjalnie skomponowanego menu, przez oprawę wizualną i muzyczną, aż po sposób serwisu.

– Każdy wieczór to inna opowieść – tworzymy narrację, która zaczyna się od amuse-bouche, prowadzi przez kolejne dania i kończy się deserem, pozostawiając gości z poczuciem kulinarnej podróży. Dbamy o to, aby scenariusz wieczoru – choć jego ramy są rozpoznawalne – za każdym razem niósł inne emocje i smaki. Mogą to być kolacje inspirowane konkretnym

regionem, porą roku czy ważnym świętem np. jak Dzień Kobiet – dodaje Stępkowska.

Ważna jest współpraca całego zespołu – od kuchni, przez obsługę, po dział marketingu i organizację.

– Dbamy o każdy zmysł – dania muszą zachwycać wzrok i węch zanim trafią na podniebienia. Serwujemy je na specjalnie dobranej porcelanie, często wypożyczanej na tę okazję. Otwarta kuchnia umożliwia gościom kontakt z kulisami przygotowań, a światło – którego natężeniem i barwą sterujemy – buduje nastrój i podkreśla dramaturgię wieczoru – opowiada Aneta Stępkowska.

PIĄTKOWE BUFETY TEMATYCZNE SHERATON SOPOT HOTEL

W restauracji od wielu lat dzieje się coś wyjątkowego – kulinarne wydarzenia, które przyciągają nie tylko smakoszy, ale i osoby spragnione emocji, inspiracji i atmosfery. Piątkowe bufety tematyczne to wieczory, które opowiadają historie. Co tydzień inne, zawsze pełne smaku, zapachu i muzyki.

– Nie organizujemy po prostu kolacji. Naszym celem jest stworzenie wieczoru, który angażuje wszystkie zmysły – od podniebienia po wyobraźnię. Chcemy opowiadać o kulturach, tradycjach, regionach. O tym, co jedzą ludzie w różnych zakątkach świata, co ich łączy, a co wyróżnia – mówi Natalia Bernatowicz, odpowiedzialna za komunikację hotelu.

Każdy piątek to inne menu, inna scenografia, inna opowieść. W jednym tygodniu inspiracją są kraje Ameryki Łacińskiej,



Restauracja Magiel / Fot. Karol Kacperski

Restauracja Wave, Sheraton Sopot Hotel / Fot. Edyta Steć

ZAREZERWUJ DOŚWIADCZENIE

HARD ROCK CAFE GDAŃSK

Termin: Najbliższy wieczór z muzyką na żywo odbędzie się 18 września o godz. 20:00.

Cena i zawartość: Wstęp na koncert jest bezpłatny.

Rezerwacje: Rezerwacji stolików można dokonać przez stronę internetową lub telefonicznie.

TRUE RESTAURANT GDAŃSK

Termin: Kolejna kolacja tematyczna planowana jest na przełom września i października.

Cena i zawartość: Cena zależy od doboru win i dań.

Rezerwacje: Można rezerwować online lub mailowo.

RESTAURACJA SEARCLE, HOTEL COURTYARD GDYNIA WATERFRONT

Termin: Najbliższy wieczór tematyczny jest w trakcie planowania – pierwszy pod nowym szefem kuchni Piotrem Sójką przewidziany w III kwartale roku.

Cena i zawartość: Cena jest kalkulowana indywidualnie, w zależności od tematu, dostępności sezonowych produktów i doboru win. W cenie pełny serwis degustacyjny: amuse-bouche, przystawka, zupa, sorbet, danie główne, deser i kieliszek wina do każdego dania.

Rezerwacje: Rezerwacje telefonicznie, przez stronę internetową lub osobiście w hotelu.

RESTAURACJA MAGIEL, HOTEL ALMOND GDAŃSK

Termin: Kolacja Szefów Kuchni z The Macallan odbędzie się 18 października 2025.

Cena i zawartość: 349 zł od osoby za 5-daniowe menu degustacyjne z selekcją whisky The Macallan oraz muzyką na żywo.

Rezerwacje: Telefonicznie, mailowo lub osobiście w restauracji.

RESTAURACJA BLUGRASS, RADISSON BLU HOTEL SOPOT

Termin: Najbliższy wieczór degustacyjny Masterclass odbędzie się 26 września.

Cena i zawartość: Prowadzeniem gości poprzez 7 dobranych par win i serów zajmie się Marc Petit, ambasador smaku. Spotkanie potrwa od 19:00 do 21:00, a następnie kontynuowana będzie kolacja przy muzyce na żywo.

Rezerwacje: Bileteria, bilety, garnizon

RESTAURACJA WAVE, SHERATON SOPOT HOTEL

Termin: Piątkowe Bufety Tematyczne odbywają się w każdy piątek w godz. 18:00–22:30. Tematy zmieniają się co miesiąc.

Cena i zawartość: 270 zł od osoby, dla dzieci 5-12 lat -50%, poniżej 4 roku bezpłatnie +10% service charge. W cenie: bufety z daniami ciepłymi i zimnymi, deserami, live cooking, nielimitowane napoje (np. wino, drinki), muzyka na żywo.

Rezerwacje: Online przez OpenTable, mailowo lub telefonicznie.

RESTAURACJA GRAND BLUE, HOTEL SOFTEL GRAND SOPOT

Termin: Najbliższy Niedzielny Obiad Historyczny – 21 września 2025 o godz. 13:00. Temat: lata 80. W Le Barze, od czwartku do niedzieli od godz. 20:00 odbywają się wieczory z muzyką na żywo (Grand Music). W sezonie letnim restauracja działa również w ogrodzie.

Cena i zawartość: W cenie Obiadu Historycznego: oprowadzanie po hotelu, powitalny koktajl, pokaz archiwalnego filmu, 3-daniowy obiad w restauracji Grand Blue, napój tematyczny, muzyka na żywo.

Rezerwacje: Online przez platformę Evenea.



Fot. Blugrass Sopot

w kolejnym smakami rządzą kuchnie śródziemnomorskie, a za chwilę goście wyruszają w kulinarną podróż do Azji, USA czy Francji. Każdy szczegół jest starannie zaplanowany przez szefa kuchni i jego zespół. Aranżacja bufetów, oprawa świetlna, muzyka na żywo i dodatkowe atrakcje – jak pokaz flamenco czy występy instrumentalne lub przygotowywanie dań na oczach gości w ramach live cooking – mają stworzyć spójną całość, która poruszy i zacieka. W Sheratonie piątek nie jest końcem tygodnia – to początek nowej, pysznej przygody.

– Dla nas ważna jest całościowa oprawa zmysłowa. Smak, zapach, dźwięk, światło – wszystko musi współgrać, tworząc wieczór, który zostaje w pamięci. Chcemy, by nasi goście wychodzili nie tylko zadowoleni z dań, ale z poczuciem, że przeżyli coś wyjątkowego – podkreśla Bernatowicz.

W SERCU DAWNEJ PRALNI RESTAURACJA MAGIEL

Choć kiedyś to miejsce służyło jako pralnia przemysłowa, dziś Magiel w hotelu Almond tętni zupełnie innym życiem. Zamiast dźwięku wirujących bębnow – delikatne szuranie talerzy i stuk kieliszków. To nie tylko restauracja – to przestrzeń, w której lokalne tradycje kulinarne spotykają się z nowoczesną interpretacją, a najbardziej przyciągają tu wieczory tematyczne.

– Kolacja tematyczna w Maglu to coś znacznie więcej niż serwis à la carte. To wieczór z historią – opowiedzianą smakami, zapachami, dźwiękiem i atmosferą – mówi Sebastian Statkiewicz, kierownik restauracji. – Każde takie wydarzenie ma swój motyw przewodni – od podróży przez szkockie destylarnie, jak The Macallan, po wieczory z rumem w karaibskim stylu. Dobieramy dania, wina i oprawę muzyczną tak, by stworzyć jedną spójną narrację.

Dopełnieniem wieczorów są selekcje win z Wine Vault, restauracyjnej winnicy, dobierane przez sommeliera, który – jako gospodarz wieczoru – opowiada o każdym kieliszku tak, by wydobyć z potraw jeszcze więcej aromatu i głębi. Atutem takich spotkań staje się okazja do degustacji etykiet niedostępnych na co dzień.

– Za każdym takim wieczorem stoi nasz zespół: szef kuchni, sommelier, obsługa, a często także zaproszeni artyści wizualni czy muzycy. Każdy detal jest przemyślany – od menu po światło na sali. Zależy nam, by goście nie tylko smakowali, ale doświadczali wszystkimi zmysłami – podkreśla Statkiewicz.

PODRÓŻE PRZEZ WSPOMNIENIA RESTAURACJA BLUGRASS

Położona między sopockimi błoniami a linią morza Restauracja Blugrass nie jest zwykłym lokalem, które tylko karmi gości. To miejsce spotkania filozofii uważnego życia i zmysłowej kuchni. Tak się dzieje chociażby podczas organizowanych tu kolacji tematycznych. Wyróżniają się nie tylko kuchnią i selekcją win, ale też intencją, która za nimi stoi.



Courtyard Gdynia Waterfront / Fot. Karol Kacperski

– Nie mamy sztywnego scenariusza. Tworzymy wydarzenia, które zmieniają się wraz z porami roku, inspiracjami, nastrojem. Każda edycja jest inna, bo za każdym razem opowiadamy nową historię – mówi Sara Marcyniuk, odpowiedzialna za komunikację miejsca.

Podczas kolacji goście zanurzają się w tematyczne opowieści – od wieczorów tapas i sezonowych smaków jesieni po kolacje prowadzone przez ambasadora francuskich win i serów, Marka. Każde danie ma swoje tło, a każda butelka – historię. To doświadczenie z pogranicza kulinarnego spektaklu i kameralnej uczt.

– Nie chcemy tylko serwować dań. Chcemy edukować, inspirować, budzić ciekawość. Pokazujemy, jak świadomie dobrać wino do potraw, ale też opowiadamy o jego pochodzeniu i produkcji. Ważną rolę odgrywa również lokalność – warzywa i zioła trafiają na talerze prosto z naszego ogrodu, a desery i wypieki powstają na miejscu, w hotelowej cukierni i piekarni – dodaje Marcyniuk.

Choć Blugrass mieści się przy Radisson Blu, to nie ogranicza się tylko do gości hotelu. Przełamuje tym samym stereotypy hotelowej restauracji jako przestrzeni niedostępnej i bardzo formalnej. Lokal otwarty jest na mieszkańców Trójmiasta i wszystkich, którzy szukają doświadczeń kulinarnych.

KLASYKA Z ROCKOWYM PAZUREM HARD ROCK CAFE

Hard Rock Cafe to jedna z najbardziej rozpoznawalnych marek restauracyjnych na świecie, która od dekad łączy pasję do muzyki z kultową amerykańską kuchnią. W Trójmieście lokal



Hard Rock Cafe

pełen energii, gitarowych brzmień i muzycznych pamiątek zajęł wyjątkowe miejsce – tuż przy Długim Targu. Od momentu otwarcia regularnie organizuje się tu autorskie koncerty na żywo, podczas których goście mogą poczuć prawdziwą magię spotkań z artystami.

– Nie są to standardowe koncerty, ale muzyczne kolacje – spotkania z artystami, które tworzą niepowtarzalny klimat wieczoru i pozwalają naszym gościom doświadczyć czegoś znacznie więcej niż tylko dobrego jedzenia – tłumaczy Pamela Józefowicz, odpowiedzialna za komunikację i wydarzenia w Hard Rock Cafe Gdańsk.

Każda kolacja to inna opowieść. Publiczność miała okazję posłuchać szerokiego spektrum brzmień – od energetycznego rocka zespołu The Surfers, przez pełne emocji występy wokalistki Namena Lala, aż po alternatywne kompozycje Jarekko Trio czy autorskie utwory Macieja Tachera inspirowane twórczością Oasis.

– Naszym celem jest pokazanie różnorodności lokalnej sceny muzycznej i stworzenie przestrzeni, w której muzyka i kuchnia grają do jednej melodii – podkreśla Józefowicz.

To nie tylko atrakcja dla turystów czy gości hotelowych – coraz większą grupę stanowią mieszkańcy Trójmiasta, którzy chcą spędzić wieczór delektując się kolacją, winem i autentyczną muzyką.

– Wspólnie pracujemy nad tym, aby każdy taki wieczór zostawił po sobie emocję, którą trudno opisać słowami, ale łatwo zapamiętać. Zależy nam, by nasi goście wychodzili z poczuciem, że byli częścią czegoś naprawdę niepowtarzalnego – podsumowuje.



LUKSUS W KAŻDEJ KROPLI ŚWIAT VINTAGE WHISKY



dom whisky

Niektórzy kolekcjonują dzieła sztuki, inni zabytkowe samochody. Coraz więcej osób wybiera jednak coś bardziej zmysłowego – whisky vintage, która łączy w sobie pasję, inwestycję i historię. To nie tylko trunek, ale kapsuła czasu zamknięta w szkłe, pełna emocji, aromatów i opowieści z przeszłości. O tym, dlaczego dziś butelka z lat 60. może mieć wartość większą niż złoto i jak kształtuje się rynek luksusowej whisky, rozmawiamy z ekspertami – Tomaszem Włodarczykiem, Prestige Portfolio Development Managerem i Adrianem Chwałą, Senior Prestige Brands Ambasadorem Domu Whisky

Co tak naprawdę definiuje whisky jako „vintage”?

TW: Whisky „vintage” to trunek wydestylowany w konkretnym roku. Na jej etykiecie znajdziemy często również wiek whisky (tj. czas leżakowania w beczce) lub dokładną datę butelkowania. Coraz częściej określenie to stosowane jest również do edycji butelkowanych wiele lat, a nawet dekad, temu.

ACh: Vintage to kapsuła czasu - trunek, który niesie ze sobą klimat epoki, w której powstawał, jej techniki produkcji, kulturę, nawet muzykę, która wtedy grała w szkockich pubach. To spotkanie z historią ukrytą w kieliszku.

Jakie są obecnie najważniejsze trendy na rynku vintage whisky?

TW: Przez ostatnie kilka lat widoczny był ogromny wzrost zainteresowania zarówno kolekcjonerskimi wydawnictwami whisky, jak i edycjami vintage. Polski rynek zasadniczo nie różni się od globalnego i każdy ciekawszy wypust, zniknął z półek sklepo-

wych w mgnieniu oka, nieraz trafiając od razu na aukcję. Na szczęście obserwujemy teraz stabilizację i powrót do uważniejszych zakupów, których determinantem ponownie stają się: renoma destylarni, wyjątkowość rocznika lub wiek trunku, jakość beczek przeznaczonych do maturacji oraz ogólna estyma konkretnego wydania.

ACh: Rynek vintage whisky wszedł w nową erę – globalnie i w Polsce. Dziś nie chodzi już o szybkie zakupy czy spekulacje aukcyjne. Kolekcjonerzy i koneserzy poszukują historii, charakteru beczki, a nawet podpisu mistrza destylacji. To powrót do fundamentów – jakości, niepowtarzalności roczników i emocji związanych z obcowaniem z czymś unikalnym. Widzę też wzrost zainteresowania edycjami, które łączą tradycję z nowoczesnym rzemiosłem – whisky, które nie tylko pięknie się starzeją, ale też opowiadają historię destylarni na nowo.

Czy polski konsument dojrzewa do whisky z wyższej półki?

TW: Polacy bardzo szybko nadrobili zaległości względem zachodnich konsumentów. Kupujemy whisky bardziej świadomie, rozróżniając typy trunków oraz regiony produkcji. Szybko zrozumieliśmy, że stosunkowo mała dopłata do butelki gwarantuje ogromny skok jakościowy. Przyczyniły się do tego na pewno podróże, internet, a przede wszystkim festiwale whisky, podczas których można spotkać osoby pracujące przy produkcji whisky i wysłuchać ich anegdot.

ACh: Polacy dziś nie tylko kupują whisky – oni chcą ją rozumieć. Widzimy to na degustacjach i masterclassach: ludzie pytają o terroir, profil beczki, o to, jak przez dekady zmienia się destylat. To już nie jest pogoń za modą, ale świadoma podróż w głąb świata whisky. Zgadzam się, że największym katalizatorem są festiwale – to tam rodzi się prawdziwa pasja i rośnie kultura picia whisky premium.

Jak wygląda proces selekcji takich butelek do oferty Domu Whisky?

TW: Oprócz wspomnianych wcześniej cech determinujących unikalność wydania, trzeba również ocenić autentyczność konkretnej butelki. Kluczowe jest źródło pochodzenia, sposób przechowywania whisky oraz stan zachowania. Niestety podróbki nie są rzadkością, szczególnie w przypadku poszukiwanych dzisiaj wydań sprzed kilkudziesięciu lat.

ACh: Proces selekcji to praca detektywa i kustosza jednocześnie. Autentyczność to podstawa – weryfikujemy źródła, sposób przechowywania itp., ale najważniejsze jest to, żeby butelka miała duszę – opowiadała historię, którą warto zachować i pokazać naszym klientom.

Jakie regiony są dziś najbardziej pożądane, jeśli chodzi o vintage whisky?

TW: Przede wszystkim dymne whisky z wyspiarskich regionów Szkocji lub ikoniczne destylarnie ze Speyside. Ostatnie lata przyniosły również ogromny wzrost zainteresowania whisky z USA czy Japonii, co spowodowało astronomiczny wzrost cen.

ACh: Do gry wchodzi nowe, egzotyczne destylarnie, które w krótkim czasie zdobyły status prawdziwych perełek jak Kavalan z Tajwanu, z limitowanymi edycjami Solist, Sullivan's Cove z Australii czy Amrut z Indii. Przyszłość rynku będzie należeć do odkrywców, którzy odważą się wyjść poza klasyczne destylarnie.

Jakie było najbardziej niezwykle doświadczenie związane z degustacją whisky?

TW: Degustacja whisky prosto z beczki w magazynie, w którym leżakuje od lat, czy też kieliszek whisky nad rzeką Spey w gronie przyjaciół. Wyjątkowy sentyment wzbudza we mnie także whisky z zamkniętych destylarni, bądź tych butelkowanych wiele lat temu. Historyczna whisky jest jak kapsuła czasu, sentymentalna podróż, a z każdym wypitym kieliszkiem czy otwartą butelką na świecie pozostaje jej mniej.

ACh: Dla mnie to Bushmills Blackbush – czyli whisky typu blend, w nominalnym wieku 8YO, na Giant's Causeway na północnym wybrzeżu Irlandii. To był jeden z powodów wyboru tej ścieżki zawodowej. Bushmills to najstarsza licencjonowana destylarnia na świecie, choć Szkoci mogą mieć swoje zdanie.

Macie swoje ulubione roczniki lub takie, do których wracacie z sentymentem?

TW: W świecie whisky poszczególne destylarnie mają swoje wybitne roczniki, jak wino. I tak 1968 w przypadku wielu destylarni dał whisky o wybitnej jakości. Nawet torfowe legendy z dymnej wyspy

Islay, w tym roczniku wybuchają aromatami owoców tropikalnych. Wyjątkowe są również roczniki whisky destylowane zaraz po II Wojnie Światowej. Ze względu na ograniczoną dostępność węgla do suszenia słoju jęczmiennego wykorzystywano torf, przez co nawet marki słynące z delikatnych aromatów w tych rocznikach potrafią zaskoczyć delikatną nutą dymu.

ACh: Większość największych marek może się bez chwili zawahania pochwalić swoimi, najlepszymi rocznikami, bądź unikatowym momentem procesu, który zmienił „bieg historii”. W mojej ocenie to lata 60-70 są właśnie tym czasem, który możemy nazwać Złota Erą Destylacji. Ja cieszę się, kiedy tylko mam możliwość doświadczyć czegoś, co ma więcej lat niż ja.

Czy whisky kolekcjonerska powinna być tylko do podziwiania?

TW: Wiele lat temu miałem przyjemność uczestniczyć w degustacji prowadzonej przez eksperta starzonych trunków - Serge'a Valentine'a, który wraz ze swoim przyjacielem otworzył butelki pochodzące z dwóch destylarni, by porównać whisky z różnych dekad. Takie butelki mogły zostać sprzedane na aukcji za bardzo solidną kwotę. Jednak dla obu panów ważniejsza była ich wspólna degustacja z miłośnika whisky z całego świata. Whisky tworzona jest do tego, to jej najważniejsza funkcja!

ACh: Bardzo lubię słowo celebracja, to właśnie ono powinno wskazywać nam kierunek. Taki zasłużony prezent dla nas samych, chwila przyjemności. Rada, którą usłyszałem na początku swojej drogi: jeśli jest tylko możliwość, kupuj dwie butelki - jedną do położenia na półce, drugą do tego aby ją bez wyrzutów sumienia otworzyć i spróbować. Zdarza się, że producenci dołączają do specjalnych edycji, miniaturową buteleczkę, którą trzeba opróżnić.

Jak kształtuje się przyszłość rynku luksusowej whisky?

TW: Żyjemy prawdopodobnie w najlepszych czasach, jeżeli chodzi o dostępność oraz jakość powszechnie spotykanych whisky. Ekskluzywnością nadal będzie degustacja whisky leżakujących w beczkach przez dekady. Procesu starzenia nie da się przyspieszyć i to on dalej będzie jednym z głównych determinantów unikalności i wartości whisky. Podobnie z zamkniętymi destylarniami – whisky z ich alembików, już nieprodukowana, z upływem czasu stanie się cenniejsza.

ACh: Luksusowa whisky wchodzi w fazę, którą można porównać do świata sztuki – dostępność jest pozorna, a prawdziwa ekskluzywność staje się jeszcze bardziej hermetyczna. Do 2034 roku wartość rynku luksusowej whisky przekroczy 23 mld USD, ale kluczowy wzrost będzie napędzany głównie segmentem ultrapremium. Tych zasobów nie da się powielić – każda otwarta butelka zmniejsza ilość dostępnego produktu na świecie, co będzie systematycznie windować ceny i wartość kolekcjonerską.

Czy inwestowanie w whisky to obecnie dobry sposób na lokowanie kapitału?

TW: Tak, zwłaszcza gdy połączymy pasję i uwielbienie do konkretnej marki/destylarni z budowaniem portfela inwestycyjnego. Jestem zwolennikiem długoterminowego inwestowania i budowania kolekcji, której jakość zapewni stabilne wzrosty w perspektywie wielu lat od zakupu.

ACh: Whisky to jedna z niewielu inwestycji, które mogą jednocześnie dawać zysk i emocje. Dobrze dobrana kolekcja jest jak prywatne muzeum – jej wartość rośnie, ale przede wszystkim daje właścicielowi dostęp do kawałka historii i luksusu, którego nie da się odtworzyć. Trzeba tylko odróżniać chwilowy hype od ponadczasowej jakości i... zabezpieczać inwestycje, bo niejedna „domówka” położyła kres dobrze budowanej kolekcji.

FILOZOFIA LUKSUSU

Znajomy opowiadał mi ostatnio o tym, jak był w willi Micka Jaggera. Największe wrażenie w foyer zrobił na nim szkielet dinozaura. Pomyślałem wtedy, że idea luksusu jest taka sama niezależnie od bogactwa, zmienia się tylko skala. Mali chłopcy pokazują sobie dinozaury, duzi sportowe samochody, a ci najwięksi... znów dinozaury, jak się okazuje.

Osobiście nie byłem w tak wyjątkowym miejscu, ale pamiętam swoją pierwszą wizytę w pięciogwiazdkowym hotelu. Na stole leżała gazeta a w niej reklamy, które całkowicie mnie zaskoczyły. Nie były skierowane do mnie, ale do osób, które szukają innych inspiracji w życiu, kupują inne przedmioty i z innych powodów. W mojej pamięci została reklama, w formie opowieści rzecz jasna, która przedstawiała ponadczasową inwestycję w stół z blatem ze skóry węża. Trudno tutaj nie odwołać się do łacińskiego słowa luxus, które oznaczało "nadmiar" lub "rozwiązłość". Z czasem pojęcie to ewoluowało i dziś tym terminem określamy to co rzadkie, wyjątkowe, prestiżowe.

Ciekawą cechą luksusu jest to, że jest on relatywny kulturowo. Dla przykładu w starożytności bogactwem był chłód. Zamożni rzymianie raczyli się winem schładzanym śniegiem z Alp. Co ciekawe, Egipcjanie i Persowie także wiele energii poświęcali na prestiżowy chłodek.

Podobnie było z perfumami, które dostępne były wyłącznie dla elit. A w Polsce? Ten kto był w Wieliczce (jednym z pierwszych światowych pomników na liście UNESCO) ten wie, czym kiedyś była sól. W skrócie powiem: była czymś więcej niż dzisiaj złoto.

A w Japonii lub Singapurze? Cisza i przestrzeń. To akurat zgodne z trendem tzw. silent spaces - to miejsca, gdzie można spędzić czas bez telefonu, rozmów, mówienia i ludzi. W Indiach? Bieżąca woda. A u plemion pierwotnych? Do dziś pamiętam swoją wizytę u dzikich plemion w Amazonii - poprosili bym przekazał im aspirynę. Była to dla nich boska i luksusowa tabletką dająca zdrowie.

Według badań oceniamy jako luksusowe to co jest droższe, lub to co jest świetnie zaprezentowane nawet jeśli mamy pod ręką tańszy odpowiednik. Czy wobec tego luksus to wyłącznie zrzeczne podkręcanie w nas potrzeby posiadania, dla przykładu za pomocą testosteronu? A może jest na odwrót: luksus jest nośnikiem awangardy w jakości i estetyce. Może to, co drogie wyznacza styl skoro tak wielu tworzy kopie i tak wielu chce to posiadać?

Jedno jest pewne: luksus to narzędzie statusu społecznego. Nasze narzędzie określania przynależności do wyższych klas społecznych. Zazwyczaj dużym zainteresowaniem darzymy te przedmioty, które zdają się przekonywać: "zobacz jestem bardziej zamożny niż ci się wydaje!". Warto wspomnieć tutaj o efekcie Veblena, który można podsumować jednym zdaniem: dobrze, jeśli bardzo drogo i coś trudno kupić.

Dla mnie osobiście - przy trójce dzieci - luksusem jest czas. No i może jeszcze bycie offline. Dzień bez spotkań, dzień bez planu. Tak zamierzam spędzić najbliższe kilka dni, więc trzymajcie za mnie kciuki.



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: Inspireli 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

KLASYKA Z TWISTEM

PROJEKT: GOTOWE MIESZKANIE
FOTO: MAGDALENA ŁOJEWSKA VEY

Ulica Mariacka w Gdańsku to adres, który mówi sam za siebie. Od wieków przyciąga kolekcjonerów bursztynu, koneserów piękna i tych, którzy w miejskiej tkance szukają ponadczasowej klasy. To właśnie tutaj, w sercu historycznego Śródmieścia, powstało mieszkanie zaprojektowane przez Darię Bartosik i Juliannę Pietrzak z zespołu Gotowe Mieszkanie. Subtelne, ale wyraziste. Nowoczesne, lecz z ukłonem w stronę klasyki.

NOWY UKŁAD, NOWE MOŻLIWOŚCI

Punktem wyjścia był generalny remont i przekształcenie układu funkcjonalnego. Pierwotnie była to kawalerka z oddzielną kuchnią. Architektoniczne zmiany pozwoliły zaaranżować przestrzeń tak, by odpowiadała współczesnym oczekiwaniom. Znalazło się tu wszystko, co niezbędne: otwarta strefa dzienna z aneksem kuchennym, wydzielona sypialnia, funkcjonalna garderoba oraz ergonomiczna łazienka. Wnętrze powstało z myślą o rynku najmu, ale nie straciło przy tym indywidualnego stylu. Mieszkanie świetnie sprawdzi się zarówno dla singla, jak i pary, łącząc funkcjonalność z troską o estetykę.

GDAŃSK WE WNĘTRZU

Projektując mieszkanie, architektka Daria Bartosik nie próbowała rywalizować z historią, lecz szukała z nią wspólnego języka. Beżowe tonacje, naturalne materiały i eleganckie detale budują ponadczasową bazę. Uwagę przyciąga niestandardowy zabieg kolorystyczny - zgaszony morski odcień w przedpokoju wprowadza wyrazisty akcent i stanowi tło dla całego mieszkania. Miękkie linie mebli nawiązują do architektury kamienicy, a złote uchwyty i sztukateria podkreślają jej charakter. Naturalne

światło odgrywa tu kluczową rolę. Duże okna, zasłony i bambusowe żaluzje pozwalają regulować jego intensywność. Wieczorem klimat buduje starannie zaprojektowane oświetlenie: punktowe, subtelnie rozproszone, skierowane na detale. Całość dopełniają kamienne blaty, parapety i klasyczna podłoga w jodełkę.

RZEMIOSŁO I FUNKCJONALNOŚĆ

Za projekt mebli odpowiadała Julianna Pietrzak i to właśnie w ich konstrukcji kryje się siła tego wnętrza. Wszystko zostało tu wykonane na wymiar: szafa ukryta w ścianie, biurko w sypialni z widokiem na podwórko, zaoblona zabudowa kuchenna. Półki, szuflady, wnęki - przemyślane co do centymetra, ale bez cienia przetadowania.

Wyjątkową uwagę przyciąga łazienka. Króluje tam kamień z żyłą - dynamiczny, pełen głębi i charakteru. W towarzystwie złotych baterii i organicznych form ceramiki tworzy przestrzeń bliską estetyce butikowych apartamentów.

MAŁE MIESZKANIE, WIELKI STYL

Choć metraż apartamentu nie przekracza 40 m², nie ma tu poczucia ograniczenia. Wręcz przeciwnie





nie, sprytnie elementy aranżacyjne, takie jak wysoka zabudowa w przedpokoju czy otwarta przestrzeń dzienna z aneksem kuchennym, czynią wnętrze lekkim i wygodnym. Dzięki wysokim sufitom (aż 340 cm) możliwe było wprowadzenie rozwiązań, które optycznie powiększają przestrzeń, nie odbierając jej przytulności. Każdy element - od kolorystyki po układ podłogi w jodełkę - buduje atmosferę miękkiego luksusu.

GOTOWE MIESZKANIE, GOTOWA HISTORIA

Mieszkanie przy Mariackiej to dowód na to, że przemyślany projekt może stworzyć przestrzeń, która łączy charakter z codzienną wygodą. To nie tylko efekt pracy architektów i stolarza, to efekt zrozumienia miejsca, w którym powstało. Gotowe Mieszkanie pokazuje, że dobrze zaprojektowane wnętrze nie musi krzyczeć, by robić wrażenie. Liczy się spójność, estetyka i funkcjonalność.

Więcej inspirujących realizacji znajdziesz na stronie gotowemieszkanie.pl. A jeśli chcesz poczuć klimat naszych wnętrz, zobaczyć materiały z bliska i porozmawiać z architektami, odwiedź showroom w Gdańsku przy ul. Wałowej 23.

GOTOWE MIESZKANIE
WYKOŃCZENIA POD KLUCZ





ZORGANIZOWANY REMONT? POD KONTROLĄ?

To możliwe, gdy stoi za tym człowiek, którego całe życie zawodowe to zarządzanie. Krzysztof Błaszczak, prezes Grupy SDB realizującej kompleksowe remonty, rozpoczął pracę w czasach, gdy do Polski wchodziły globalne korporacje. Jako magister zarządzania przeszedł wszystkie szczeble kariery – od przedstawiciela po dyrektora zarządzającego. Tam nauczył się, że sukces to zespół, system i zaufanie. Te zasady przeniósł do branży, która z zewnątrz wygląda jak chaos, ale dla niego to po prostu kolejny projekt do zarządzania.

Chyba mało kto cieszy się na myśl o remoncie. Skąd taki właśnie pomysł na biznes?

Przypadek i odpowiedni ludzie. Właśnie szukałem nowego pomysłu na biznes, gdy znajoma projektantka wnetrz podzieliła się swoim problemem: brak ekip, chaos na budowie. A ja pomyślałem: „to też da się zorganizować”. Jednak szybko przekonałem się, że praktyka remontowa ma inne oblicze. Ekipa ekipie nierówna, a hasła: „będzie gotowe w piątek”, znaczyły „kiedyś, może”. Wprowadziłem to, co działało u mnie od lat w pracy z ludźmi: system, komunikację, zaufanie i konkrety. Po wielu próbach i błędach – zbudowałem sprawdzony model pracy i zespół ludzi, na których mogę liczyć. Tam, gdzie inni widzą problem, ja szukam rozwiązania. I to działa. Od ponad 10 lat, w ponad 300 realizacjach.

Czy więc remont bez stresu i niespodzianek jest możliwy?

Remont zawsze wiąże się z emocjami. Zero stresu to mit. Całą trudną i często nieprzewidywalną organizację bierzemy na siebie. Klient nie musi niczego pilnować – od planu po realizację to nasza odpowiedzialność i codzienność. Gdy coś się zmienia, a to normalne – reagujemy od razu, aktualizujemy harmonogram i mailowo dokumentujemy zmiany. Klient wie, co się dzieje.

Co Was wyróżnia na tle innych ekip?

To, że nie działamy jak klasyczna ekipa remontowa – my zarządzamy całym procesem. Mamy zespół zaufanych i sprawdzonych ludzi, know-how, wypracowane standardy, sieć stałych partnerów – od wszystkiego. Zdejmujemy z klienta ciężar chaosu, decyzji i ryzyka. A kiedy coś idzie nie tak, to my pierwsi to widzimy i reagujemy. To nasz model. I to robi różnicę.

Co zostaje po stronie klienta?

Potrzebujemy tylko jednego, żeby nam nie przeszkadzać, tylko zaufać i pozwolić działać. Bez presji, za to z poczuciem, że ma po swojej stronie profesjonalistów, którzy wiedzą, co robią. Traktujemy swoją pracę poważnie i tego samego oczekujemy od klientów. Gdy z obu stron jest szacunek, efekty zawsze się pojawiają i często przerastają oczekiwania. A o tym, że to działa, świadczy fakt, że klienci do nas wracają z kolejnymi mieszkaniami i polecają nas innym.



Z tym zaufaniem szczególnie na początku może być różnie. Tu przecież w grę wchodzi silne emocje, bo ocierające się o marzenia...

Relacja buduje się z czasem. Dla nas najważniejsza jest szczerść, bo remont to nie bajka, tylko realna praca: pełna zmian, decyzji i wyzwań. Jesteśmy partnerem w całym procesie i właśnie tak traktujemy klienta. Czuwamy, reagujemy, wyjaśniamy. Każdy etap zostaje opisany, każda decyzja – potwierdzona, a każda zmiana – skonsultowana. To daje ludziom poczucie kontroli, nawet jeśli fizycznie nie ma ich na miejscu.

Do kogo skierowana jest wasza oferta?

Przede wszystkim do osób, które chcą oddać całość w jednej ręce. Tylko wtedy możemy wziąć pełną odpowiedzialność. Współpracujemy z osobami prywatnymi oraz klientami biznesowymi, często zdalnie – ktoś mieszka w innym mieście, a kupuje apartament w Trójmieście. My bierzemy na siebie ten codzienny chaos i nadajemy pracy bieg. Za nami ponad 300 projektów. Każdy z nich to osobna historia, a wspólny mianownik i fundament to zaufanie.

Czy jest jakiś projekt, który szczególnie zapadł w pamięć?

Tak, kompleksowy remont Konsulatu w Gdańsku, jedno z naszych pierwszych zleceń. Prestiżowy klient, ogromny zakres prac (od dachu po gabinety, łazienki, płot i... okno, którego wcześniej nie było) i absolutny brak przestrzeni na błędy. Wszystko musiało być na czas, na poziomie i zgodnie z planem. Ten projekt był dla mnie ogromnym wyzwaniem. Pokazał, jak wiele może się wydarzyć i jak ważne jest szybkie reagowanie oraz zaufana sieć specjalistów. Właśnie wtedy udowodniłem sobie, że potrafię zarządzać nawet najbardziej skomplikowanymi procesami i że w tej branży jest miejsce na kogoś takiego jak ja – kto spina wszystkie wątki i dowozi efekt.

Jak wygląda Wasza codzienność za kulisami remontu?

Z zewnątrz widać efekt – piękne mieszkanie, czysty finał. Ale zanim to się wydarzy, codziennie podejmujemy dziesiątki decyzji, odbieramy setki telefonów, rozwiązujemy niespodziewane sytuacje, koordynujemy dostawy i pilnujemy każdego detalu. Zadanie Zespołu SDB to nie tylko wykonanie remontu – to logistyka, doradztwo, czasem negocjacje, my wiemy, że każde mieszkanie to czyjeś marzenie i realna inwestycja. I że w tym procesie naprawdę trzeba „być”. Nie tylko na miejscu, ale także mentalnie – zaangażowani, odpowiedzialni i w stałym kontakcie. Taki model pracy wymaga ogromnego zaufania – i od klienta, i od wszystkich partnerów, z którymi współpracujemy. Ale daje też ogromną satysfakcję, kiedy widzisz finał i słyszysz: „Było warto. Zrobiliście to dokładnie tak, jak trzeba”.

Dlaczego to działa?

Bo łączymy remont z zarządzaniem. Pasję z procesem. Fachowość z komunikacją. Taki miks nie trafia się często – ale my właśnie na tym zbudowaliśmy całą firmę.



Krzysztof Błaszczak

Grupa SDB – remonty Trójmiasto
Tel. 603 877 277

www.grupa-sdb.pl



Facebook



Instagram



LinkedIn



ŁADNIE

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Już w epoce średniowiecza to, co ładne, było utożsamiane z dobrym. Określenie „ładnie” odnosi się nie tylko do wrażeń estetycznych, ale również, na przykład, do pozytywnych emocji, które coś w nas wywołuje. Ładny to cieszący oko, miły, dobry w obyciu, działający też na inne zmysły z zadowalającym efektem. Ładnie czyli jak? – rozważają ilustratorki Julia Jin Hawrylak i Zofia M. Krzyżanowska.



JULIA JIN HAWRYLAK

inaczej vouflemma. ilustratorka i graficzka, zagorzała feministka, uwielbia swojego psa i matche na lodzie

Rysuję, bo uwielbiam piękno w każdej formie, a rysunki są moim osobistym pięknem.
Mój pierwszy rysunek przedstawiał jakiegoś rodzaju stworza.
Kobiety i ich niezwykła siła **pobudzają moją kreatywność**.
Artysta dojrzewa, kiedy musi zmierzyć się ze swoim procesem tworzenia.
Największe wyzwanie to brak pewności siebie.

Ładnie czyli jak? Spokojnie i ciepło.
Ładny widok? Ja w lustrze, kiedy poczułam słońce na swojej skórze.
Ładny moment? Wschód słońca w środku lata, ciepłe powietrze i budzące się drzewa.
Ładny dzień? Płynąca woda, świetliste niebo i natura, która oddycha i oddaje.
Ładne rzeczy są naturalnie ciężkie do zdobycia, dzięki temu mają ogromną wartość.



Pojedynek Rysowników



ZOFIA M. KRZYŻANOWSKA

rysownicza, ilustratorka, projektantka wzornictwa. Najczęściej rysuje, zazwyczaj rysuje, czasem rysuje.

Rysuję, bo to miłe i pocieszne.
Mój pierwszy rysunek prawdopodobnie przedstawiał replikę „Szkoły Ateńskiej” Rafaela Santi. A na poważnie, to pewnie gryzmoły.
Ludzie **pobudzają moją kreatywność**.
Artysta dojrzewa, kiedy ... odpowiem, jak dojrzeję!
Największe wyzwanie to ceny markerów.

Ładnie czyli jak? Ładnie czyli tak, żebym chciała się uśmiechać.
Ładny widok? Uśmiech - mój i Twój.
Ładny moment? Uśmiech - mój i Twój.
Ładny dzień? Chciałabym umieć powiedzieć, że każdy. Dojrzevam do tego.
Ładne rzeczy cieszą. Nawet jeśli tylko na chwilę, to wystarczy.

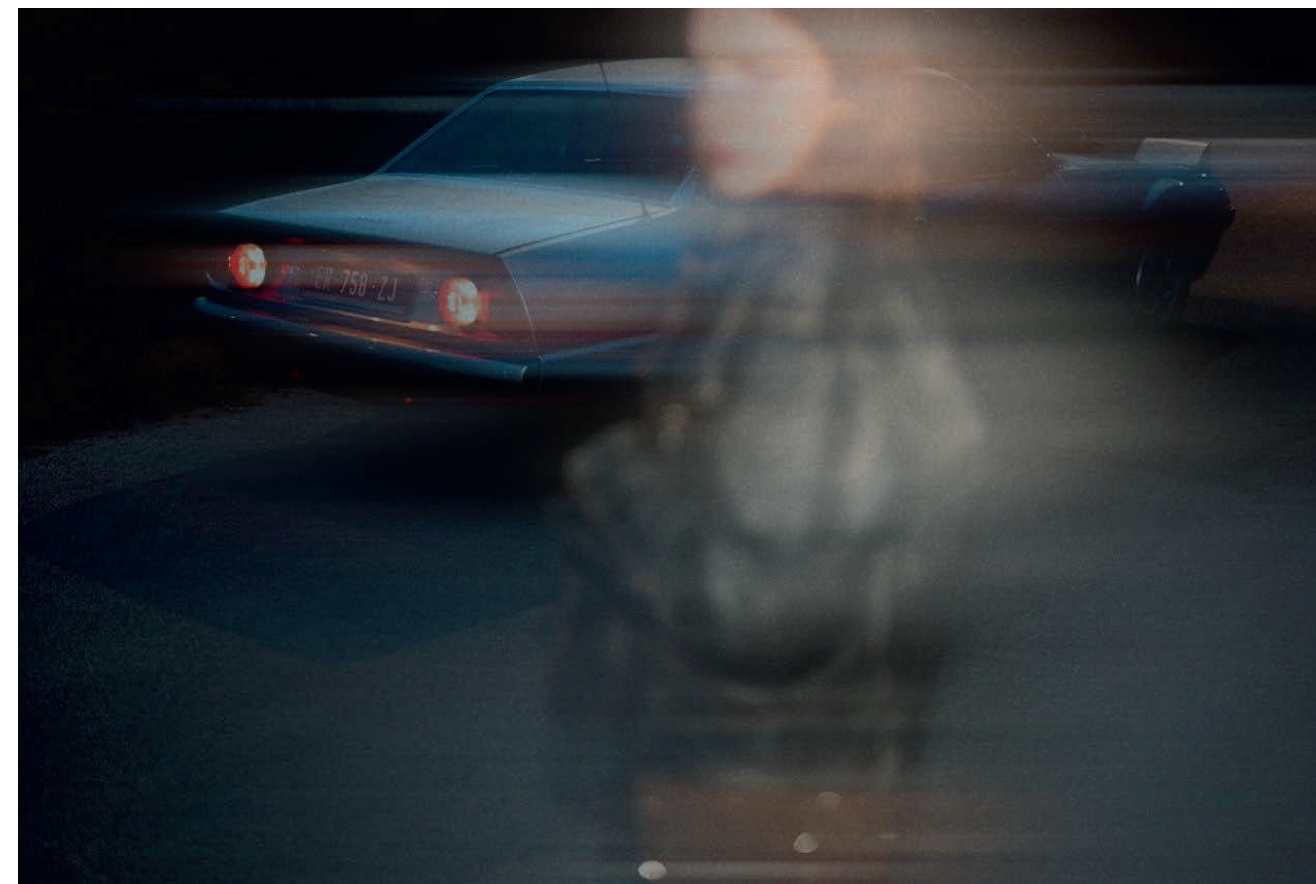


CHROME & LACE

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Zderzenie chłodnego, rzeźbiarskiego nadwozia Ferrari 412 z eteryczną koronką z drugiego obiegu odślania nową definicję vintage: świadomą, dynamiczną i pozbawioną nostalgicznego ciężaru.





Gdański koncept Klamoty we współpracy z Dacar Serwis proponuje dialog dwóch światów, które na pierwszy rzut oka nie mają ze sobą wiele wspólnego. Ikoniczne Ferrari 412 — odrestaurowane w perfekcyjnym satynowym chromie — staje się ruchomym tłem dla looków zbudowanych z archiwalnych skór, denimu i unikatowych koronek z pracowni FORMY FORMY.

Zestawienie szlachetnej mechaniki z delikatnością materiału podkreśla podsta-

wową ideę sesji: to, co powstało dekady temu, wciąż może rozbudzać wyobraźnię, jeśli nada się temu nową narrację. Każdy kadr emanuje zrównoważonym luksusem — dalekim od muzealnej czułościowości, bliższym współczesnej wrażliwości na jakość, historię i świadomą konsumpcję. To manifest stylu, w którym patyna ma więcej do powiedzenia niż fabryczna metka, a odpowiedzialność za przedmiot — czy to auto, czy ubranie — staje się równorzędna fascynacji formą.



Zdjęcia @justyna.inperson | **Modelka** @lisatowicz | **Styl** @justysjot
Ferrari 412 @serwisdacar | **Koronki** @formy_formy





HANKA MOHR FACIAL STUDIO

Swoje doświadczenie zawodowe budowała przez ponad 20 lat w Nowym Jorku. Ukończyła z wyróżnieniem Christine Valmy International School for Esthetics & Cosmetology, pracowała w wiodących studiach pielęgnacji skóry na Manhattanie, prowadziła własne Refuge Spa. Po powrocie do Polski w swoim sopockim gabinecie przywraca skórze naturalną równowagę i witalność. Jej misja to pokazanie, że pielęgnacja skóry to element codziennej higieny, a nie zbędny luksus.

Muszę przyznać, że zaskoczyła mnie twoja strona internetowa, a konkretnie oferta zawierająca jedynie trzy kompleksowe zabiegi. Podczas wizyt w Polsce korzystałam z usług różnych gabinetów i, nawet będąc profesjonalistką, miałam problem z wyborem. Uderzała mnie skomplikowana oferta i skomplikowane nazwy zabiegów i technologii. Stąd moja misja - chcę wszystko uprościć. Dlatego właśnie w mojej ofercie znajdują się tylko trzy zabiegi: Facial, RF mikroigłowa oraz Dermapen 4, których skuteczność jest naukowo udowodniona.

Skromny wybór jak za dawnych lat?

Kiedyś tak właśnie było - chodziło się po prostu na zabieg na twarz. Moja pani Marzenka we Wrzeszczu w swoim gabinecie robiła fantastyczne zabiegi, masaż twarzy, maseczki, a wizyta u niej to był czas absolutnego relaksu. Moim zdaniem zabieg na twarz powinien być rytuałem, czymś przyjemnym, długim, takim prawdziwym świętem dla ciebie. Tak podchodziły do tego moje klientki w Nowym Jorku i do tej tradycji chcę wrócić w Polsce. Oczywiście używam też wielu nowoczesnych technologii podczas zabiegu, ale idea pozostaje ta sama.

Wspominasz Nowy Jork, z którego wróciłaś w zeszłym roku po 22 latach. Jak wygląda taki powrót?

Potrzebowałam odmiany. Nowy Jork zmienił się na przestrzeni lat i zmieniłam się też ja. Tak naprawdę to mój mąż, rodowity Ameryka-

nin, zaproponował Polskę, bo wiedział, jak bardzo tęskniłam. On widzi ją innymi oczami. To piękny, bogaty krajem pełny świadomych, inteligentnych ludzi i możliwości rozwoju. Wróciłam tu z przyjemnością. Uznałam, że chcę otworzyć własne studio, bo mam wystarczającą wiedzę i doświadczenie, a także nieograniczone pokłady miłości dla kobiet i chcę się tym dzielić. Moimi szefowymi są moje klientki, to dla nich wszystko robię. Gabinet w Sopocie stopniowo się rozwija, w tempie, jakie zaplanowałam.

A jak przebiegało to twoje amerykańskie doświadczenie?

W Polsce oprócz studiów pedagogicznych, ukończyłam szkołę położnych. W Stanach położna to "nurse-midwife" czyli "pielęgniarka-położna", może więc pracować również jako pielęgniarka. W związku z tym asystowałam w gabinecie medycznym m.in. podczas zabiegów dermatologicznych i wykonywałam zabiegi laserem.

To wtedy poczułaś, że twoim powołaniem jest kosmetologia?

Tak, wtedy narodziła się moja pasja do pielęgnacji skóry. W Stanach nie wystarczy zrealizować krótki kurs, żeby legalnie wykonywać zabiegi na skórze. Trzeba ukończyć szkołę i zdać egzamin stanowy, po czym otrzymuje się licencję, którą trzeba przedłużać co cztery lata. Ja ukończyłam szkołę Christine Valmy International School of Estetics & Cosmetology - w tym 600 godzin nauki i praktyka - a po otrzymaniu licencji Stanu Nowy Jork zaczęłam pracę. Pracowałam

w kilku różniących się od siebie cenami, klientelą i zakresem usług gabinetach kosmetycznych, a także prowadziłam własne studio.

Wspominasz szkołę Christine Valmy, to dobrze znana instytucja w branży kosmetycznej, a sama założycielka uznawana jest za pionierkę amerykańskiej estetyki.

To była pierwsza szkoła dla kosmetologów w Stanach Zjednoczonych. Tak naprawdę Christine Valmy, zakładając ją w 1966 roku, stworzyła zawód kosmetologa i rozpoczęła jego legislację. "Metoda Valmy" kładzie nacisk na holistyczne podejście do pielęgnacji skóry, mające na celu ujawnianie naturalnego piękna. Szkoła ma silną reputację w ustalaniu standardów edukacyjnych w branży kosmetycznej.

A ty z tej edukacji intensywnie czerpałaś – skończyło się na wyróżnieniu dla najlepszej absolwentki.

Lubię się uczyć, a wszystko to mnie bardzo interesowało. Mówili na mnie „Hannah 100%”, bo takie wyniki miałam z każdego testu (śmiech). Byłam jedyną od kilku lat osobą, która zdała finalny egzamin z maksymalnym wynikiem. Zaproponowano mi nawet, żebym uczyła innych, ale odmówiłam. Nie nadaję się na instruktora, bo jestem perfekcjonistką i byłabym pewnie zbyt wymagająca.

A późniejsza praca?

Jestem pracoholiczką - działałam w trzech miejscach na raz. Nowy Jork to miasto, w którym żyje się bardzo szybko. Potrzeba więc miejsc, w których różnego rodzaju usługi dostępne są od wczesnych godzin porannych do późnego wieczora. Musi być szybko, dostępne i praktycznie. Takie było Pulse Laser & Skincare Center, gdzie robiłam lasery i różne zabiegi na twarz – facial, mikrodermabrazję, procell czyli mikronakłuwanie, hydrofacial... Drugim była sieć Heyday - firma ciągle wprowadzała nowe kosmetyki i zabiegi, w rezultacie byłam trenowana na najnowszych technologiach i maszynach. Bardzo dużo się tam nauczyłam, a do tego pracowałam praktycznie z każdym rodzajem skóry.

I przy tym intensywnym rytmie zdecydowałaś się jeszcze na swoje studio?

Refuge Spa nie działało w pełnym wymiarze godzin, ale tak, pracowałam 7 dni w tygodniu, chociaż nie musiałam. Z drugiej strony bardzo się w ten sposób rozwinęłam. Niemniej jednak przed powrotem do Polski musiałam obiecać mojemu mężowi, że już tak nie będę pracować.

I rzeczywiście tak jest?

Absolutnie tak, choć jestem w stanie dużo zrobić dla klienta, bo kocham tę pracę i moje klientki, którym chcę przede wszystkim pomóc. Kiedyś wyblagałam fryzjerkę, żeby zrobiła mi włosy, mimo że nie miała miejsca. Powiedziała, że przyjdzie specjalnie wcześniej, bo zawód to jej pasja i nie wykonuje go wyłącznie dla pieniędzy. I to mi utkwiło w głowie i z tym się identyfikuję. Mam piękny zawód dający ogromną satysfakcję.

Wróćmy to tych 3 zabiegów, które proponujesz.

Pierwszy z nich to wspomniany facial czyli kompleksowy zabieg na twarz dostosowany do indywidualnych potrzeb. To był najbardziej popularny zabieg w Stanach, który narodził się we Francji w XIX wieku i przypomina właśnie zabiegi, na które chodziły nasze mamy, zabiegi, od których odeszliśmy na rzecz technologii i maszyn.

Na czym polega jego wyjątkowość?

To esencja tego, czego potrzebuje ludzka skóra – począwszy od podwójnego oczyszczania, poprzez analizę skóry, złuszczenie, masaż, oczyszczenie porów, maski, naświetlania lampą LED aż do konsultacji i doboru pielęgnacji domowej. Wszystko to, by skóra była czysta, nawilżona, napięta i dobrze odżywiona. Sekwencja się nie zmienia, indywidualnie dobierane są tylko produkty, metody i technologie. To najprostszy i naj-

skuteczniejszy sposób, by sprawić, żeby skóra była zdrowa i starzała się znacznie wolniej. A do tego to niezwykle relaksujący zabieg z elementami aromaterapii oraz masażu twarzy, ale i dekoltu, szyi, pleców i ramion.

A pozostałe zabiegi?

Radiofrekwencja Mikroigłowa (Skinfrax) to innowacyjna metoda zabiegowa, która wykorzystuje mikronakłucia oraz prąd zmienny o wysokich częstotliwościach. Drobne igły wprowadzane są na odpowiednią głębokość skóry. Kontrolowane uszkodzenie tkanki mobilizuje ją do syntezy kolagenu, co z kolei prowadzi do wygładzenia zmarszczek, poprawy elastyczności skóry oraz spłycenia blizn potrądzikowych. Technologia działa nie tylko na naskórek, ale także na głębsze warstwy skóry, dlatego nazywa się ją „liftingiem niechirurgicznym”.

Ostatni zabieg to Mikronakłuwanie Dermapenem 4 z egzosomami?

Tak, to rewolucyjny zabieg mikronakłuwania z użyciem medycznego urządzenia Dermapen 4. Zabieg sam w sobie prowadzi do zwiększenia syntezy kolagenu poprzez spowodowanie mikrourazów prowadzących do uruchomienia mechanizmów naprawczych – w skórze właściwej następuje stymulacja do produkcji kolagenu. Dodatkowo powstałe poprzez nakłucia kanaliki umożliwiają przedostanie się substancji aktywnych do skóry właściwej, a zastosowanie egzosomów przynosi dodatkowe korzyści. To impulsy pobudzające komórki macierzyste do regeneracji. Dzięki ich działaniu siedmiokrotnie zwiększa się synteza kolagenu, a trzykrotnie synteza elastyny.

Twoje klientki w opiniach doceniają twój profesjonalizm, ale i prawdziwą troskę o nie.

Bardzo lubię kobiety i opiekę nad nimi. Mam mnóstwo przyjaciółek w różnym wieku, moje relacje z klientkami z czasem także ewoluują, a mnie interesują ich historie. Człowiek na fotelu się otwiera, to jest prywatne, intymne i nie wychodzi oczywiście poza ściany pokoju. Chcę, żeby moje klientki czuły się zaopiekowane.



NAJLEPSZE DYPLOMY ARTYSTYCZNE

ASP

2025

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

W Zbrojowni Sztuki w Gdańsku odbyła się XVI edycja Ogólnopolskiej Wystawy Najlepszych Dyplomów Artystycznych Akademii Sztuk Pięknych. Do konkursu zakwalifikowano prace dyplomowe z 2024 roku i wybrano z nich 16 laureatów, którzy zaprezentowali projekty w takich dziedzinach jak malarstwo, grafika, rzeźba, ceramika, fotografia czy intermedia. Na łamach „Prestiżu” prezentujemy najważniejsze prace tegorocznych laureatów.

Zgromadzenie w jednym miejscu najlepszych dyplomów artystycznych z całej Polski to ogromne wyzwanie organizacyjne. A mimo to się udało i uroczysta gala odbyła się w połowie lipca w murach Instytutu Kultury Miejskiej w Gdańsku, natomiast wystawa tradycyjnie miała miejsce w Zbrojowni Sztuki. Ilość uczestników biorących udział w wydarzeniu to dowód na to, że sztuka młodego pokolenia ma się znakomicie. Wybór laureatów nie był łatwy – jury stanęło przed zadaniem ocenienia projektów, reprezentujących różne techniki, postawy twórcze i kierunki myślenia o sztuce.

– Zdecydowanie było trudno. Nie dlatego, że zabrakło jakości – wręcz przeciwnie – mówi Adam Świerżewski, rektor ASP w Gdańsku. – Poziom był bardzo wysoki, a różnorodność form i koncepcji nie ułatwiała wyboru. Porównywaliśmy prace operujące zupełnie innymi środkami – od projektów społecznych, przez multimedia, po klasyczne formy malarskie czy

rzeźbiarskie. Jury musiało nie tylko ocenić poziom warsztatu, ale też uważnie wsłuchać się w intencje.

Co roku wystawa towarzysząca konkursowi daje wgląd w to, czym żyją i jak myślą młodzi artyści – to barometr nastrojów, tematów społecznych, osobistych doświadczeń i nowych środków wyrazu. Jak jest w tym roku? Czym żyją młodzi?

– Myślę, że w tegorocznych dyplomach najmocniej wybrzmiewa potrzeba mówienia własnym głosem. Widać bardzo dużą wrażliwość – zarówno społeczną, jak i osobistą. Często są to prace, które dotyczą tematów tożsamości, ciała, pamięci, relacji z otoczeniem – i nie boją się form eksperymentalnych. To, co mnie osobiście cieszy, to fakt, że młoda sztuka nie szuka dziś jednego stylu czy wspólnego mianownika. Jest bardzo różnorodna, świadomie niejednoznaczna – dodaje rektor.



**NAGRODA REKTORÓW
(28 000 ZŁ)**

**NAGRODA GALERII PRZYPŁYW
(INDYWIDUALNA WYSTAWA)**

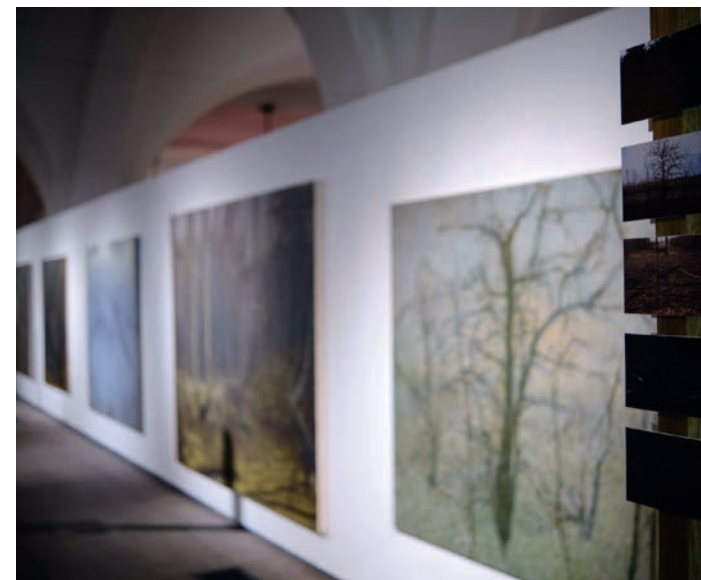
KACPER WIATRAK

„Duchy”

Promotorzy: dr hab. Aleksandra Janik, prof. ASP; dr hab. Tomasz Pietrek, prof. ASP; dr hab. Łukasz Huculak, prof. ASP

Kierunek: grafika, Akademia Sztuk Pięknych we Wrocławiu

Opowieść o dzieciństwie autora przybiera formę gry w skojarzenia. Zawieszone w notatkach myśli rekonstruuje się w spreparowanych malarskich i kartonowych pamiątkach, zestawionych w pary. Osiem zestawień – obrazów i obiektów – przywołuje dawne historie i stany emocjonalne, wzajemnie wymieniając się znaczeniami. Tworzą one pełny kontekst odczuwania, pozwalając powrócić do scen i osób z przeszłości. W rezultacie powstaje cykl opowiadający o dorastaniu, pożegnaniach i poszukiwaniu tożsamości. Dyplom projektowy to graficzna podróż przez Serwis – galerię i pracownię współtworzoną przez kolektyw Zbiór.



NAGRODA REKTORÓW (20 000 ZŁ)

ARTUR WIECZERZYŃSKI

„W rozliczu los dziczy rozdziawia”

Promotor: prof. dr hab. Grzegorz Sztwiertnia

Kierunek: malarstwo, Akademia Sztuk Pięknych w Krakowie

Praca opowiada o nawiązywaniu relacji z nieznaną wcześniej, rodzinną ziemią – przestrzenią wykarczowaną trzynaście lat temu przez intruzów. Artysta wkracza w ten obszar, traktując go jako enklawę zdarzeń, którym chce się przyjrzeć i przeciwdziałać dalszemu wyzyskiwaniu miejsca. Obserwuje dialog śladów i znaków obecności: ludzkiej, zwierzęcej oraz tej wynikającej z ciągów przyczynowo-skutkowych. W pracy korzysta z fotopułapki, pozwalającej na bieżący podgląd, dokumentuje tropy w fotografii, a ich znaczenia przetwarza w malarstwie – traktowanym jako medium obecności i procesu.



**NAGRODA MARSZAŁKA
WOJEWÓDZTWA
POMORSKIEGO
(10 000 ZŁ)**

**NAGRODA PAŃSTWOWEJ
GALERII SZTUKI W SOPOCIE
(INDYWIDUALNA WYSTAWA)**

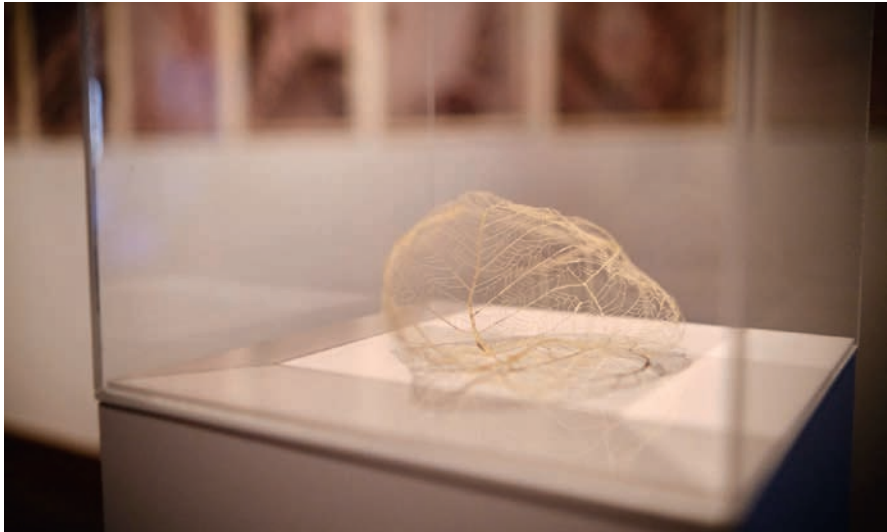
**NAGRODA ARTINFO
(INDYWIDUALNA WYSTAWA)**

ANNA MARIA ZUZELA

„Imago”

Promotorzy: dr hab. Witold Stelmachniewicz, dr Marta Antoniak
Kierunek: malarstwo, Akademia Sztuk Pięknych w Krakowie

Artystka przedstawia w pracy kobiece dojrzewanie, ujęte w metaforycznej strukturze czterech stadiów życia motyla: jaja, gąsienicy, poczwarki oraz tytułowego imago. Narracja prowadzi przez doświadczenia cielesności – od społecznie ukształtowanej wizji kobiecości i macierzyństwa, przez izolację i rozpad formy, aż po duchowe odrodzenie. Ciało przestaje pełnić funkcję narzędzia oceny – staje się przestrzenią doświadczenia i przemiany. W finale pojawia się wolność: ciche, lecz radykalne wyzwolenie się z narzuconych ról i odzyskanie siebie. Obrazy i obiekty tworzą spójną całość z tekstem pisemnym, wspólnie budując historię Antoniny.



NINA ŻABIEREK

„Rouge allure 224”

Promotorki: dr Aneta Grzeszykowska, dr hab. Piotr Skiba, dr hab. Aleksandra Knaflewska
Kierunek: fotografia, Akademia Sztuki w Szczecinie

Praca o ciele, tabu i emocjach. Staje się początkiem dialogu o chorobie jako unikatowym zasobie – źródle doświadczenia i istnienia. W połączeniu ze sztuką staje się potężnym narzędziem, przekształcającym percepcję. Tworzona w ten sposób nowa rzeczywistość nie oddziela już „ja” od „innego”, „zdrowego” od „chorego”, ciała od umysłu, człowieka od innych istot żywych. Zamiast narcystycznej obsesji na punkcie „doskonałego” ciała, autorka proponuje akceptację, troskę i wzajemną uważność – uznanie kruchości ciała jako organicznego, nieodłącznego elementu życia.

**NAGRODA PREZYDENTKI
MIASTA SOPOTU
(10 000 ZŁ)**



BLANKA KAMIŃSKA
„Chokokukadō – droga rzeźbiarza”
Promotor: prof. dr hab. Mariusz Bialecki
Kierunek: rzeźba, Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku

Chokokukadō to zbiór siedmiu wartości (uczciwość, odwaga, współczucie, szacunek, szczerłość, honor i wierność) inspirowanych tradycyjnym kodeksem etycznym samurajów Bushidō, odnoszących się do praktyki twórczej. Jego istotę najlepiej oddaje parafraza myśli Roberta Pirsiga: „W rzeczywistości nie pracujesz nigdy nad rzeźbą, lecz nad samym sobą. Rzeźba, która wydaje się być na zewnątrz ciebie, i osoba, która wydaje się być wewnątrz ciebie, nie są odrębnymi bytami. Wspólnie oddalają się od doskonałości lub się do niej zbliżają”.

**NAGRODA PREZYDENT
MIASTA GDAŃSKA
(10 000 ZŁ)**

**NAGRODA SPECJALNA
INSTYTUTU SOMAESTHETICS
AND THE ARTS CENTER
AKADEMII SZTUK PIĘKNYCH
W KRAKOWIE
(3 000 ZŁ)**

**NAGRODA PREZYDENTA
MIASTA GDYNI
(8 000 ZŁ)**

PAWEŁ STEFANIAK

„SPAM”

Promotorka: dr hab. Joanna Kaiser-Plaskowska, prof. ASP
Kierunek: grafika, Akademia Sztuk Pięknych w Krakowie

Eksperyment artystyczny badający strategię twórcze, funkcjonowanie świata sztuki oraz samo pojęcie autorstwa. W oparciu o koncepcje pseudonimu i heteronimu autor stworzył pięcioro fikcyjnych artystów – z własnymi biografiami, językiem wizualnym i dorobkiem. Postaci te brały udział w wystawach, zdobywały nagrody, a niekiedy były nawet odgrywane przez aktorów. Zamiast wycofywać się w obliczu nadmiaru bodźców, autor je wyolbrzymia. Zamiast jednego „produktu” – proponuje pięć. Zamiast godzić się na uproszczoną, jednoznaczną tożsamość artystyczną sprowadzoną do statementu i estetycznego znaku – świadomie rozszczepia własną osobowość, by móc opowiedzieć więcej. To akt buntu i jednocześnie próba zachowania twórczej wolności.



NAGRODA KRYTYKÓW (10 000 ZŁ)

KLAUDIA FIGURA

„Gorzkie serce. Analiza sentymentalna źródeł resentymentu”

Promotor: dr Witold Modrzejewski

Kierunek: grafika artystyczna,
Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu

Projekt podejmuje temat awansu społecznego - tego, którego część osób realnie doświadczyła, a inni mogli jedynie obserwować go z dystansu, przez ekran telewizora na początku lat 90. i 00. Uczucie nieuchwytności tego, co miało być „na wyciągnięcie ręki”, stanowi główną oś narracyjną pracy. Sentymentalna opowieść rozgrywa się na styku wiejskich peryferii, gdzie dorastała artystka, oraz miast – symboli sukcesu i obiektów aspiracji w dominującym dyskursie neoliberalnego kapitalizmu.



NAGRODA GDAŃSKIEJ GALERII MIEJSKIEJ (INDYWIDUALNA WYSTAWA)

NAGRODA OMENAART FOUNDATION W POSTACI REZYDENCJI ARTYSTYCZNEJ NA MALCIE



IGA NIEWIADOMSKA

„Drzemka”

Promotor: dr Wojciech Bąkowski

Kierunek: sztuka mediów, Akademia Sztuk Pięknych w Warszawie

Drzemka to karykatura snu – płytki, przejściowy stan zawieszony między jawą a snem. Cykl obiektów i gipsowych reliefów zaprezentowany na wystawie dyplomowej to próba uchwycenia tego efemerycznego doświadczenia. Figury czasu – zegary, budziki, wahadła – oraz widmowe scenografie odtwarzają zniekształcony świat widziany przez półprzymknięte powieki. Transmitowane wideo, ukazujące pobliski relief, naśladuje logikę marzenia sennego – jego rytm, powtórzenia i nieciągłości. Wszystkie prace prezentowane są w ciszy i półmroku – jak w muzeum trwającej właśnie drzemki.



JAKUB KOSTEWICZ

„Sztuki sceniczne”

Promotor: prof. dr hab. Maciej Ćwiek

Kierunek: animacja, Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu

WYRÓŻNIENIE HONOROWE KRYTYKÓW

NAGRODA CENTRUM SZTUKI WSPÓŁCZESNEJ ŁĄŻNIA (INDYWIDUALNA WYSTAWA)

W tym projekcie artysta opowiada o wpływie dragowego alter ego na własną tożsamość. Towarzyszącą dragowi autokreacja otworzyła przestrzeń do ekspresji queerowości w sposób, który wcześniej był dla niego niedostępny. Z czasem pojawiła się jednak zależność – poczucie spełnienia towarzyszyło mu wyłącznie w dragu, podczas gdy na co dzień ukrywał swoją odmienność przed światem zdominowanym przez heteronormę. Rozdźwięk między sobą „prawdziwym” a wykreowanym pogłębiał frustrację, która długo nie miała ujścia.



NAGRODA KRUPA ART FOUNDATION (INDYWIDUALNA WYSTAWA)

NAGRODA SPECJALNA INSTYTUTU SOMAESTHETICS AND THE ARTS CENTER AKADEMII SZTUK PIĘKNYCH W KRAKOWIE (3 000 ZŁ)

JACEK JANASZKIEWICZ

„48 godzin”

Promotorzy: prof. dr hab. Kamil Kuskowski, dr hab. Piotr Skiba

Kierunek: sztuka mediów, Akademia Sztuki w Szczecinie

Instalacja poruszająca temat zdrowia psychicznego oraz ambiwalencji farmakoterapii. Centralnym elementem jest biała, tapicerowana ściana z 48 wizjerami, przywołująca skojarzenia z izolatką – przestrzenią odosobnienia i zamknięcia. Przez wizjery widoczny jest neon, którego napis zmienia się z „lek” w „lęk”, symbolicznie ukazując cienką granicę między procesem leczenia a potencjalnym zagrożeniem. W jednym z wizjerów odtwarzany jest film z udziałem autora, przedstawiający klaustrofobiczną samotność i cierpienie osoby zmagającej się z chorobą psychiczną.



fot. Bartek Muracki

GLOBALTICA

PONOWNIE ZACHWYCIŁA!

AUTORKA: MARTA DWORAK

Ponad 7000 uczestników, cztery dni rytmów z całego świata, artystycznych uniesień i piknikowej bez troski – jubileuszowa 20. edycja festiwalu Globaltica udowodniła, że festiwal może być nie tylko muzyczną podróżą, ale i świętem kultury, które porusza zmysły. Historyczne spacer, kreatywne warsztaty i atmosfera, której nie da się podrobić – tak brzmi lato w Gdyni.

20. edycja rozpoczęła się, tam, gdzie wszystko się zaczęło – czyli w gdyńskim klubie Ucho. To tu odbył się inauguracyjny koncert – wystąpił Vinicius Cantuaria ze swoim trio, który powrócił na festiwal po 17 latach. Artysta, prawdziwa legenda brazylijskiej muzyki psychodelicznej, zaprosił odbiorców w hipnotyzującą podróż zdecydowanie wykraczającą poza główny nurt. To zgodne z ideą przewodnią festiwalu, który od początku miał na celu prezentowanie muzyki i kultur z całego świata, także tych lokalnych.

- Dwudziesta edycja festiwalu to idealny moment na świętowanie. Możemy z czystym sumieniem stwierdzić, że impreza była udana. Cztery dni pełne muzyki, poznawania kultur z daleka i bardzo bliska, spotkań i zajęć w Parku Kolibki były jeszcze intensywniejsze niż zwykle, dzięki licznie zgromadzonej publiczności. Bardzo nas to cieszy, bo pokazuje, że taki festiwal jak Globaltica jest w Gdyni i Trójmieście potrzebny. Przez te dwie dekady wrosliśmy w pejzaż trójmiejskich letnich imprez i wychowaliśmy własną, wierną publiczność. Daje nam to nadzieję na jeszcze lepszą przyszłość – mówi Ewa Lamża, dyrektor zarządzająca festiwalu.

WORLD MUSIC

Globaltica stawia na różnorodność kulturową i prezentuje artystów, którzy czerpią z tradycji swoich ojczyzn, ale jednocześnie przekładają je na współczesny język artystycznej ekspresji. Efekt to barwna podróż przez muzyczne tradycje świata. W tym roku reprezentowali je Chico Trujillo, Asmaa Hamzaoui & Bnat Timbouktou, Mercedes Peon „Deixaas”, Kila, Lindigo i inni.

Główną misją festiwalu jest otwieranie – na innych, na tradycje, na sztukę – niejako w kontrze do panujących czasów tak wielu konfliktów religijnych, rasowych, światopoglądowych... Występujący tu muzycy to bywalcy najważniejszych europejskich i światowych festiwali etnicznych. Przykładem Chango Spasiuk – argentyński wirtuoz akordeonu odkrywający na nowo tradycyjną muzykę chamamé czy też turecko-ormiański duet: Vardan Hovanissian & Emre Gultekin nadający nową formę swojej tradycyjnej muzyce.

Z polskich zespołów warto wymienić Kapelę ze wsi Warszawa & Basałyki grających neofolk wzmocniony dubowym brzmieniem. Po występie artyści odebrali nagrodę Wirtu@lnych Gęśli za najlepszą polską płytę folkową w 2024 „Sploty”.

NAGRODA ZA OSIĄGNIĘCIA

To nie jedyne wyróżnienie przyznane podczas festiwalu – po 20 latach Globaltica dorobiła się własnej nagrody za wybitne osiągnięcia, która od teraz co roku będzie trafiać do wyjątkowych artystów. Laureatami będą osoby pielęgnujące poprzez swoją twórczość tradycję, dziedzictwo kulturowe, lokalną muzykę i będące inspiracją dla innych. Pierwszą nagrodę zdobył Boban Marković - wybitny serbski trębacz, prawdziwa legenda muzyki bałkańskiej i światowej, który jako jedyny wygrał pięciokrotnie najważniejszy konkurs trębacki w Gučy. Jego muzyka wzbogaciła także filmy Emira Kusturicy „Underground” czy „Arizona Dream”, trafiając w ten sposób do szerszej publiczności. Na tegorocznej edycji festiwalu to właśnie jego występ zgromadził największą publiczność.

FESTIWAL INNY OD WSZYSTKICH

Jednak muzyka to nie jedyna atrakcja. Festiwal ma charakter multidyscyplinarny – jego nieodłączne elementy to warsztaty, dyskusje, wystawy i seanse filmowe. Organizatorzy wierzą, że za pomocą kultury i sztuki, w każdym ich wymiarze, najlepiej opowiadać o dynamicznie zmieniającym się świecie.

- To trzecia edycja festiwalu po dopracowaniu formuły, coraz większy akcent stawiamy na pozamuzyczne wydarzenia, chcemy, by Globaltica była festiwalem w pełni interdyscyplinarnym, choć muzyka zawsze będzie w centrum. Chcemy dalej pokazywać różne strony bogactwa kultur świata, co – naszym zdaniem – w dzisiejszej sytuacji jest niezwykle istotną misją – dodaje Ewa Lamża.

Ten globalny przegląd, organizowany już od 20 lat, od 2007 roku odbywa się w zabytkowym Parku Kolibki na pograniczu Gdyni i Sopotu. Za dnia zielone trawniki zapełniają się piknikującymi rodzinami, a przestrzeń wypełnia śmiech dzieci korzystających z artystycznych warsztatów czy animacji. Dorośli także mogą spróbować swych sił w ceramice, malarstwie, a nawet tkąć tkaniny na krośnie. Wieczorami koce

wędrują już pod scenę, gdzie ten, kto ma szczęście, może dodatkowo upolować snopki zboża. Ten sielski klimat to coś, co zdecydowanie wyróżnia Globaltice. W przerwach między występami można zapoznać się z rękodziełem na licznie wystawionych stoiskach lub skosztować dań i napojów z kilkunastu foodtrucków.

GLOBALNOŚĆ Z LOKALNOŚCIĄ

Globaltica w swym nastawieniu na świat nie zapomina o sprawach lokalnych. Na festiwalu można było spotkać trójmiejskich aktywistów i społeczników, zaznajomić się z działalnością różnych fundacji, posłuchać opowieści podróżników, a nawet poznać kaszubskie korzenie. Kaszubom poświęcona została zresztą pokaźna część programu – wykłady o historii tego regionu, wystawa pejzaży z niego pochodzących, muzyczny spektakl dla dzieci, gra na instrumentach kaszubskich czy lekcja języka kaszubskiego – to tylko niektóre z propozycji. Zaplanowano także spacer historyczny po Kolibkach i okolicach, które cieszyły się ogromnym zainteresowaniem.

MIASTECZKO SPOŁECZNE

Od 2008 roku częścią festiwalu jest Miasteczko Społeczne, gdzie prezentują się lokalne stowarzyszenia, NGOsy i rzemieślnicy. W tym roku można było na przykład poznać Spółdzielnię Socjalną ZEROBAN z Gdańska, która, działając w duchu gospodarki obiegu zamkniętego, przetwarza zużyte banery, roll-upy, flagi i tekstylia reklamowe w trwałe, funkcjonalne produkty takie jak torby, plecaki, nerki czy akcesoria biurowe. Zespół tworzą kobiety z niepełnosprawnościami i doświadczeniem uchodźczym, które poprzez pracę i warsztaty odzyskują stabilność i sprawczość.

Z kolei marka Halo Afryka zaprezentowała rękodzieło i autentyczne produkty kultury afrykańskiej - tradycyjną odzież i tkaniny, obuwie i akcesoria modowe, biżuterię, torby, rzeźby, obrazy i dzieła sztuki, a także afrykańską kawę, surowe masło shea i czarne mydło, artykuły gospodarstwa domowego.

W Miasteczku Społecznym na uczestników czekało kilkunastu wystawców reprezentujących różne obszary lokalności i regionalności. Nie można sobie wymarzyć lepszego miejsca do ich eksplorowania.



fot. Bartek Muracki



fot. Marek Sałatowski

Bądź na bieżąco!



Wysyłka 12 wydań + wydania specjalne

tel. 791 971 399 | redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl

premiery



Zapraszamy na wystawy
sierpień - październik 2025



Galeria Triada
Gdańsk, ul. Piwna 11/12
czynne: pn - pt 11-18, sob. 11-15

tel. 58 320 26 55
galeria@galeriatriada.com
www.galeriatriada.com





„POD KAPELUSZEM”

Wieczór kabaretowy inspirowany Hanką Bielicką niedawno podbił scenę Bałtyckiego Teatru Różnorodności. Reżyser Tomasz Podsiadły zdradza, jak z klasycznych tekstów wyczarować współczesny błysk — i dlaczego w kabarecie najtrudniej jest idealnie... zamilknąć.



fot. Dawid Linkowski

Wasza najnowsza premiera, „Pod Kapeluszem”, odbyła się 11 lipca w Gdyni. Wieczór kabaretowy zainspirowany Hanką Bielicką – skąd ten pomysł?

To nie był pomysł, to była potrzeba! (śmiech) Serio – od dawna chodziło mi po głowie, że brakuje w repertuarze czegoś takiego: inteligentnego, błyskotliwego, z dystansem, ale i klasą. Bielicka była mistrzynią celnej pointy. Miała cięty język, ale nie raniła. Miała odwagę być sobą, ale nigdy nie była nachalna. No i te kapelusze – przecież to gotowy symbol. Chciałem, żeby ten wieczór był jak jej repertuar – zabawny, nostalgiczny, a jednocześnie bardzo tu i teraz.

Czyli to nie jest wieczór wspominkowy?

Nie, to nie jest spektakl w stylu „kiedyś to było”. To jest wieczór, który pokazuje, że ten humor nadal działa. Bo działa. I to jak! Teksty Grodzieńskiej, Załuckiego, Brzezińskiego – one się nie zestarzały. One po prostu czekały, aż ktoś je wydobędzie spod tych wszystkich warstw współczesnego hałasu. A ja mam chyba ucho do takich rzeczy.

Jak wyglądały przygotowania?

Intensywnie i... z uśmiechem. No dobra, prawie zawsze z uśmiechem. Próby odbywały się w upale, z przerwami na łapanie powietrza i hektolitry wody. Czasem śmialiśmy się tak bardzo, że trzeba było robić pauzę – bo nikt nie był w stanie mówić tekstu. A czasem walczyliśmy o pauzę – dosłownie. Bo w takim repertuarze najtrudniejsze jest... milczenie. Kiedy wejść, kiedy zrobić pauzę, kiedy dać widzowi chwilę na reakcję. To trochę jak granie na żywym instrumencie – musisz czuć rytm i oddech publiczności.

Z kim pracowałeś przy tym projekcie?

Na scenie mamy Sylwią Ogryzek i Jakuba Piprowskiego. Sylwia to dynamit – potrafi rozbawić nawet mebel. Jakub ma ten rodzaj aktorskiej beczelności, który w kabarecie jest bezcenny. Są duetem idealnym – raz wzruszający, raz prześmieszni, zawsze prawdziwi. Aranżacje muzyki stworzył Beniamin Baczewski – gentleman, który w tym sezonie odniósł spektakularny sukces wystawiając swoją operę we Włoskiej Modenie, a potem... zszedł do kabaretu (śmiech). I zrobił to z takim wyczuciem, że publiczność nie mogła

się zdecydować, czy bardziej słuchać tekstu, czy nucić melodię. Premiera miała się odbyć na patio Konsulatu Kultury, ale pogoda zrobiła nam psikusa – lało przez cały weekend. Przenieśliśmy się więc do sali teatralnej i, szczerze mówiąc, wyszło in plus. Ludzi było tylu, że na patio chyba byśmy się nie zmieścili. Atmosfera była jak na małym święcie – i co najważniejsze, śmiali się wszyscy: młodszy, starsi, turyści, stali widzowie. Jedna pani podeszła po spektaklu i powiedziała: „Nie wiedziałam, że można się tak śmiać z czegoś, co nie jest głupie”. I to był mój ulubiony recenzent tego dnia.

Jakie teksty znalazły się w programie?

Same klasyki! „Ballada o Wiśniewskiej”, „Ja się nie chwale”, „Na Dzień Kobiet”, „Rozwód po polsku”, „Duet z wanną”... i kilka mniej znanych perełek, które moim zdaniem zasługują na drugie życie. Ale to nie jest tylko czytanie starych tekstów. To jest spektakl. Z rytmem, dramaturgią, zmianami tempa. Chcieliśmy, żeby widz czuł się jak w podróży – trochę po PRL-u, trochę po swoim własnym życiu.

Z jakimi wyzwaniami musieliście się zmierzyć?

Z najważniejszym – jak nie przedobrzyć. Bo przy takim materiale łatwo popłynąć w stronę przerysowania, pastyszu. A wtedy cały urok znika. Staraliśmy się cały czas trzymać równowagę – żeby było lekko, ale nie pusto. Zabawnie, ale nie w stylu kabaretu w Polsatu.

Co dalej z „Pod Kapeluszem”?

Gramy dalej! Spektakl wchodzi do repertuaru Bałtyckiego Teatru Różnorodności, a ja wierzę, że przed nami długa droga z tym wieczorem. To nie jest spektakl na raz – to coś, do czego można i trzeba wracać.

A prywatnie – co dla ciebie znaczy ten projekt?

Wiesz, ja jestem facetem od fars – więc ten wieczór to dla mnie coś zupełnie innego. Taki ukłon. Dla tych, którzy byli przed nami i potrafili bawić ludzi słowem. Dla tych, którzy śmiali się nie z innych, tylko razem z innymi. To daje mi poczucie, że można jeszcze robić rzeczy z klasą – i że ta klasa nadal ma swoją widownię.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Tym razem w naszej biblioteczce królują książki, które nie pozwalają o sobie zapomnieć. Mroczne zagadki sprzed lat, śledztwa pełne niedopowiedzeń i opowieści, w których prawda wymyka się prostym definicjom. Gdy przeszłość zaczyna wdziierać się w teraźniejszość, a cisza skrywa więcej niż słowa, literatura staje się lustrem dla tego, co niewypowiedziane. Cztery tytuły – cztery historie, które budują napięcie od pierwszej strony.



„HRABINA”

Autor: Anna Klejzerowicz
Wydawnictwo: Purple Book

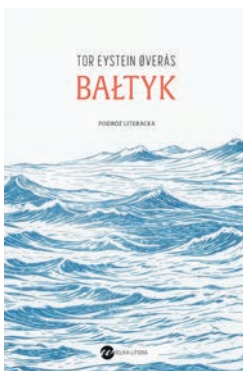
Dwoje dziennikarzy śledczych z Pomorza – Nina Kiryłło i Eryk Morski – otrzymuje zadanie rozwikłania dawno zapomnianej sprawy kryminalnej, która niebawem może zostać zamknięta z powodu przedawnienia. Chodzi o brutalne morderstwo majątnej wdowy po wpływowym działaczu z czasów PRL, znanej także jako pasjonatka sztuki. Choć kobieta przed śmiercią była torturowana, śledczy nie stwierdzili żadnych braków wśród cennych przedmiotów. Podczas prowadzenia własnego dochodzenia Nina i Eryk trafiają na kolejną zagadkową śmierć – starszej pani, niemal stuletniej poetki, matki zamordowanej kobiety. Co łączy te dwie kobiety? Jakie sekrety skrywa ich przeszłość? I dlaczego śledztwo prowadzi dziennikarzy na Wschód – w stronę wspomnień, które wielu chciałoby pogrzebać na zawsze?



„ZAGINIONA IWONA WIECZOREK. KONIEC KŁAMSTW”

Autor: Marta Bilcka, Mikołaj Podolski
Wydawnictwo: Wielka Litera

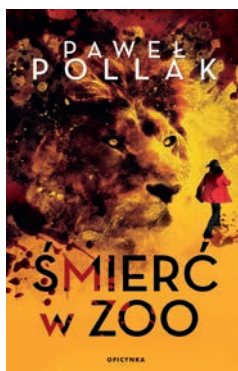
„Zaginiona Iwona Wieczorek” to poruszający reportaż śledczy oparty na wieloletnim, niezależnym dziennikarskim dochodzeniu w sprawie jednej z najbardziej tajemniczych i medialnych spraw w Polsce. W 15. rocznicę zaginięcia Iwony autorzy wracają do punktu wyjścia – nocy z 16 na 17 lipca 2010 roku – i pokazują, jak wiele nadal pozostaje niejasne. Dziennikarze docierają do nieznanych wcześniej świadków, ujawniają kulisy śledztwa, liczne zaniedbania służb oraz analizują zarówno prawdopodobne scenariusze, jak i te z pogranicza absurdu. Czy prawda wciąż czeka na odkrycie, czy też ktoś skutecznie ją ukrywa? Książka nie daje gotowych odpowiedzi – prowokuje do myślenia, pozostawia niepokój i otwarte pytania.



„BAŁTYK. PODRÓŻ LITERACKA”

Autor: Eystein Øverås
Wydawnictwo: Wielka Litera

Norweski pisarz Tor Eystein Øverås zaprasza czytelnika na niezwykłą wyprawę wokół Morza Bałtyckiego – szlakiem kultur, historii i literatury. Podróżując samotnie z Norwegii przez Danię, Szwecję, Finlandię, kraje bałtyckie, Rosję, Polskę aż po Niemcy, autor snuje refleksje o tożsamości narodów zamieszkujących ten region i ich nieoczywistych powiązaniach. Książka to coś więcej niż dziennik z podróży – Øverås sięga głęboko w konteksty historyczne i społeczne, pokazując, jak granice polityczne i kulturowe kształtują ludzkie myślenie. Każdy odwiedzony kraj staje się pretekstem do przywołania jego twórców, ich losów i duchowego pejzażu. To opowieść o zróżnicowanej, ale i zadziwiająco spójnej mozaice regionu, w którym literatura staje się lustrem dla zbiorowych doświadczeń.



„ŚMIERĆ W ZOO”

Autor: Paweł Pollak
Wydawnictwo: Oficyna

We wrocławskim zoo na wybiegu dla lwów odnalezione zostają zwłoki Beaty Grelewicz. Policja początkowo kwalifikuje zdarzenie jako nieszczęśliwy wypadek. Śledztwo zostaje przerwane z powodu braku dowodów, lecz po kilku miesiącach, pod presją dyrektora zoo, któremu grozi utrata stanowiska po serii tragicznych zdarzeń, sprawa trafia z powrotem do policji. Tym razem Leon Turek, znany z wnikliwości i sumienności, podejmuje się zadania. Choć na początku chce tylko potwierdzić wersję wypadku, coraz bardziej przekonuje się, że śmierć Beaty była efektem z premedytacją popełnionego morderstwa.

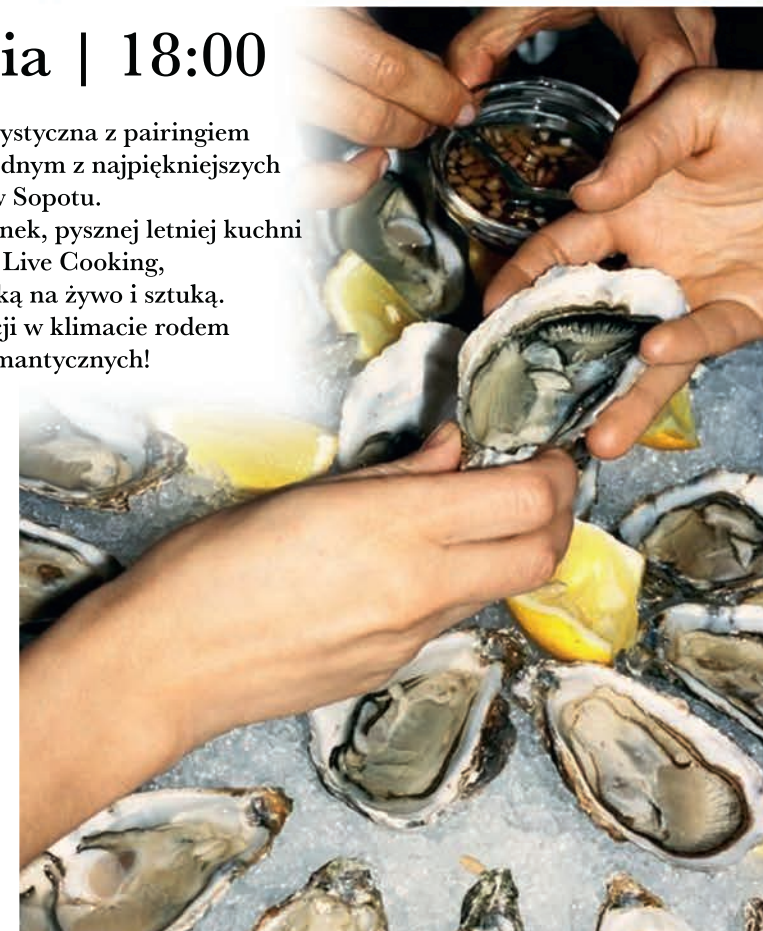


Last Summer Wine

28 sierpnia | 18:00

Magiczna kolacja artystyczna z pairingiem szampana i koktajli w jednym z najpiękniejszych ogrodów Sopotu.

Wieczór pełen niespodzianek, pysznej letniej kuchni z elementami Live Cooking, przeplatany muzyką na żywo i sztuką. Zakończenie wakacji w klimacie rodem z filmów romantycznych!



Rezerwacje | Reservations:
+ 48 575 160 037
restauracja@entrevilles.pl



Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



7. GDAŃSKIE TARGI KSIĄŻKI

Gdańskie Targi Książki to wydarzenie, które co roku przyciąga tysiące czytelników, łącząc literaturę popularną z tą bardziej niszową i artystyczną. Proza, poezja, reportaż, komiks, literatura dziecięca i młodzieżowa (young adult) – każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Podczas trzech dni na uczestników czekają nowości i premiery wydawnicze, spotkania autorskie, debaty, warsztaty i panele dyskusyjne z udziałem twórców i twórczyń literatury oraz przedstawicieli świata kultury. W tym roku wśród zaproszonych gości znaleźli się m.in.: Grzegorz Bogdan, Urszula Hanek, Jul Łyskawa, Weronika Murek, Wojciech Jagielski.

Program wydarzenia został wzbogacony o Dzień Branżowy – nowość w formule targów. W czwartek, 11 września, na dzień przed oficjalnym otwarciem, ECS stanie się miejscem spotkań branży wydawniczej: wydawców, bibliotekarzy, księgarzy, tłumaczy i innych przedstawicieli środowiska literackiego.

Wstęp na targi i udział we wszystkich wydarzeniach literackich jest bezpłatny.

Data: 12-14.09.2025

Miejsce: Europejskie Centrum Solidarności



ALICJA WYSZOGRODZKA. POLSKIE PROJEKTY POLSCY PROJEKTANCI



Bohaterką 10. edycji cyklu „Polskie Projekty Polscy Projektanci” jest Alicja Wyszogrodzka, ceniona projektantka tkanin dekoracyjnych i użytkowych, ilustratorka, malarka, twórczyni świadoma oczekiwań użytkowników oraz artystka wrażliwa na potrzeby estetyczne odbiorców.

Jest to premierowa, retrospektywna prezentacja dorobku projektowego tej dizajnerki, a większość obiektów na wystawie pokazywana jest po raz pierwszy. Kuratorzy: Dorota Dombrowska-Wyżga, Cezary Lisowski i Weronika Mojska kierują uwagę na dwa uniwersalne, ponadczasowe i dopełniające się tematy: międzynarodowość dizajnu i jego multisensoryczny odbiór. Wystawa przybliży proces twórczy Alicji Wyszogrodzkiej – od pomysłów i inspiracyjnych szkiców z lat pięćdziesiątych XX wieku, powstałych w czasie studiów w Państwowej Wyższej Szkole Sztuk Plastycznych w Łodzi, przez projekty, aż po gotowe produkty wytwarzane przemysłowo i nierzadko eksportowane za granicę.

Data: 26.07.2025-22.02.2026

Miejsce: Muzeum Miasta Gdyni



OSIEM I PÓŁ TYGODNIA. NAJDAWNIEJSZE DZIEŁA SZKOŁY NIEMIECKIEJ

Są kruche, delikatne, rzadko pokazywane. A jednak opowiadają historie sprzed pięciuset lat z niezwykłą precyzją i siłą wyrazu. Prawdziwe skarby dawnej sztuki niemieckiej – wśród nich dzieła Crana-cha, Holbeina i małych mistrzów. „Najdawniejsze dzieła szkoły niemieckiej” to druga wystawa z cyklu „Osem i pół tygodnia” już wkrótce w Muzeum Narodowym w Gdańsku.

Prezentowane obiekty niemal w całości pochodzą z dziewiętnastowiecznej kolekcji gdańskiego kupca Jakoba Kabruna. Stanowią niewielki, lecz reprezentatywny wycinek z całości zbioru najdawniejszych dzieł szkoły niemieckiej. Najcenniejszymi dziełami o międzynarodowej renomie są rysunki Wolfganga Beurera i Hansa Holbeina St., prezentowane gdańskiej publiczności po raz pierwszy od dziesięcioleci. Celem cyklu jest podkreślenie znaczenia rysunku i grafiki jako niezależnych form wyrazu artystycznego, a cenne skarby Muzeum Narodowego w Gdańsku, przez lata ukryte w magazynach, zyskają należne im miejsce w świadomości odbiorców i w przestrzeni muzealnej.



Data: 18.07-14.09.2025

Miejsce: Oddział Sztuki Dawnej
Muzeum Narodowego w Gdańsku



20. FESTIWAL MOZARTIANA

Od dwudziestu lat Gdańsk latem brzmi Mozartem. Za sprawą Jana Łukaszczyńskiego oraz Polskiego Chóru Kameralnego – uznanego zespołu i instytucji artystycznej Miasta Gdańska, która od początku stoi za organizacją festiwalu – Międzynarodowy Festiwal Mozartowski Mozartiana wpisał się na stałe w kulturalną mapę Europy. Jubileuszowa, dwudziesta odsłona wydarzenia odbędzie się w dniach 17–23 sierpnia 2025 i zapowiada się wyjątkowo – nie tylko ze względu na bogaty program, ale przede wszystkim na atmosferę święta, celebrację idei, która od dwóch dekad łączy klasykę z nowoczesnością, tradycję z artystyczną wolnością. W Dworze Artusa zagra w tym roku Szymon Nehring, w Parku Oliwskim wystąpią m. in. Litewska Orkiestra Kameralna, Sinfonia Varsovia i Orkiestra Koncertowa Reprezentacyjnego Zespołu Artystycznego Wojska Polskiego. Organizatorzy przygotowują także spektakl Wesele Figara z udziałem plejady wybitnych śpiewaków – w reżyserii Marii Sartovej. Po kilku latach przerwy na festiwal powracają artyści Teatru Marionetkowego Pałacu Schönbrunn ze spektaklem Czarodziejski flet. Natomiast w Archikatedrze Oliwskiej, podczas koncertu finałowego, zabrzmie wyjątkowa wersja oratorium Mesjasz... Haendla, ale w opracowaniu Wolfganga Amadeusza Mozarta.

Data: 17-23.08.2025

Miejsce: Park Oliwski,
Archikatedra Oliwska, Dwór Artusa



ORGANY PLUS+® 2025 JESIEŃ

Jesienna edycja festiwalu ORGANY PLUS+® 2025 to prawdziwa feeria sztuki. Światowej sławy wykonawcy, światowe premiery i prapremiery, polskie debiuty zagranicznych wykonawców, oryginalne dawne instrumenty, dawne techniki wykonawcze, nie zmieniona od stuleci akustyka gotyckiego kościoła św. Trójcy oraz neogotyckiego kościoła św. Jana Bosko, inspirujące wnętrza Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, oryginalne umiejscowienie muzyków na jedynym w Polsce Lektorium oraz na jedynej w naszym kraju scenie elżbietańskiej, wreszcie muzyka nie słyszana nigdzie indziej w Polsce sprawia, że wejdziemy w sytuację uczestnika wydarzeń muzycznych z przed wieków, a nawet staniemy się świadkami zupełnie nowych zdarzeń muzycznych. Sześć koncertów rozpiętych między czwartkiem 11 września, a niedzielą 5 października, poświęconych muzyce epoki Baroku i Neoromantyzmu w wykonaniu uznanych przez światową krytykę artystów z Polski, Niemiec, Norwegii, Austrii, Hiszpanii i Szwajcarii zabierze nas w podróż muzyczną kapsułą czasu.



Data: 11.09-05.10.2025

Miejsce: Kościół św. Trójcy,
Kościół św. Jana Bosko, Gdański Teatr Szekspirowski

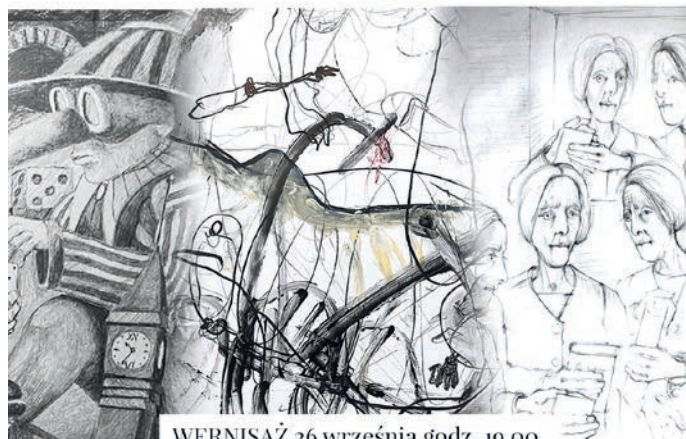


„CZUŁOŚĆ”. ZBIOROWA WYSTAWA RYSUNKU

20 wybranych artystów weźmie udział w wystawie rysunku pt. „Czułość”, która odbędzie się w gdańskiej Galerii Triada.

- Czułość jest tą najskromniejszą odmianą miłości. To ten jej rodzaj, który nie pojawia się w pismach ani w ewangelich, nikt na nią nie przysięga, nikt się nie powołuje. Nie ma swoich emblematów ani symboli, nie prowadzi do zbrodni ani zazdrości. Pojawia się tam, gdzie z uwagą i skupieniem zaglądamy w drugi byt, w to, co nie jest „ja”. Czułość jest spontaniczna i bezinteresowna, wykracza daleko poza empatyczne współodczuwanie. Jest raczej świadomym, choć może trochę melancholijnym, współdzieleniem losu. Czułość jest głębokim przejęciem się drugim bytem, jego kruchością, niepowtarzalnością, jego nieodpornością na cierpienie i działanie czasu. Czułość dostrzega między nami więzi, podobieństwa i tożsamości. Jest tym trybem patrzenia, które ukazuje świat jako żywy, żyjący, powiązany ze sobą, współpracujący, i od siebie współzależny - Olga Tokarczuk.

Zbiorowa wystawa rysunku
Czułość
26.09 – 9.10.2025



WERNISAŻ 26 września godz. 19.00

patronat: Prezydent Miasta Gdańsk GDANSK, Urząd Miasta i Gminy Nowy Czerwony, prestiż, trojmiasto.pl, Radio Gdańsk

Data: 26.09-09.10.2025

Miejsce: Galeria Triada



“ZIMNY DRAŃ” - POTAŃCÓWKA POD GWIAZDAMI!

Warszawska Orkiestra Sentymalna, znana z miłości do przedwojennych hitów, w tym roku świętuje swoje dziesięciolecie i przyjeżdża do Sopotu z wyjątkowym muzycznym programem. Współ z Polską Filharmonią Kameralną Sopot pod batutą Szymona Morusa, wykonają szlagiery, które w latach 20. i 30. były na językach całej Polski.

Będzie nostalgicznie, z werwą i – przede wszystkim – tanecznie! W repertuarze takie hity jak: „Już taki jestem zimny drań”, „Panama”, „Noc w wielkim mieście”, czy „Ostatnia niedziela” – czyli piosenki, które zna każdy, kto kocha dobrą zabawę i klimat retro. Na scenie pojawi się również Zbigniew Zamachowski, który poprowadzi to wydarzenie z niepowtarzalnym wdziękiem i humorem, idealnie dopełniając muzyczny spektakl.

To wieczór dedykowany Mieszkańcom i Przyjaciołom Sopotu oraz wszystkim, którzy chcą poczuć magię tamtych lat.

Data: 07.09.2025

Miejsce: Opera Leśna Powered by Energa



CIAŁO W CIAŁO. WYSTAWA MARTYNY PINKOWSKIEJ

Ciało w ciało to opowieść o stawianiu się – o relacjach córki z matką, z własnym ciałem, o dojrzewaniu do „bycia w świecie”. Wywiedziona z osobistych doświadczeń historia przeplata się z wątkami zaczerpniętymi z literatury pięknej, w szczególności prozy Annie Ernaux, w której ciało jest jednym z fundamentów twórczości.

Na wystawie oprócz malarstwa zobaczymy również obiekty rzeźbiarskie wykonane z ręcznie zszytych ze sobą fragmentów wykrojów krawieckich, dekonstruujących pojęcie kostiumu. Ze względu na bliskość morza nie zabraknie też motywów wakacyjnych, a spalona słońcem skóra stanie się tworzywem jednej z nowo powstałych prac. Wystawa Martyny Pinkowskiej jest nagrodą Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie w konkursie Najlepszych Dyplomów Akademii Sztuk Pięknych 2022.



Data: 18.07-28.09.2025

Miejsce: Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie



Festiwal ORGANy PLUS+

11.09–5.10.2025 jesień

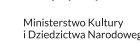
>> **Gdańsk** > kościół Świętej Trójcy >
> Gdański Teatr Szekspirowski >
> kościół Świętego Jana Bosko

www.organyplus.com

Organizator / Współorganizacja:



Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury w ramach programu „Akupka”, realizowanego przez Narodowy Instytut Muzyki i Tańca



Dofinansowano ze środków Miasta Gdańska, Województwa Pomorskiego, Fundacji Współpracy Polsko-Niemieckiej oraz Wspólnoty Flamandzkiej - Flanders State of the Arts



Partnerzy:



Sponsorem Festiwalu jest Energa Grupa ORLEN





MERCEDES-BENZ MAYBACH SL680

ARYSTOKRATA Z DUSZĄ SPORTOWCA

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Ten Maybach nie pozostawia miejsca na niedopowiedzenia. 585 koni mechanicznych, 800 niutonometrów momentu obrotowego i sprint do setki w 4,1 sekundy – wszystko to zamknięte w nadwoziu roadstera, który wygląda jak manifest luksusu. To arystokrata w garniturze z włoskiej wełny, który w razie potrzeby potrafi zerwać się do biegu jak rasowy sprinter. Nie epatuje mocą – on ją celebruje. A wszystko to w czerwieni, która mówi więcej niż tysiąc słów.

Kiedy czerwony Mercedes-Maybach SL680 podjeżdża pod Grand Hotel w Sopocie, nawet najbardziej przyzwyczajeni do luksusu portierzy wstrzymują oddech. To auto nie tyle krzyczy „bogactwo”, co intonuje je głosem operowego barytona – z klasą, siłą i absolutną pewnością siebie. Lakier „Hyacinth Red” w połączeniu z chromowanymi detalami i potężnym grillem Maybacha przyciąga wzrok bardziej niż jakiegokolwiek supersamochód.

MOBILNY APARTAMENT

Otwierasz drzwi i witasz się z salonem przyszłości. Śnieżnobiała skóra Nappa z czerwonymi przeszyciami, aluminiowe dekory, wszechobecne monogramy MM, a także ambientowe podświetlenie i zapach ekskluzywnych perfum Maybacha. To nie wnętrze auta – to mobilna łoża VIP.

Fotele nie tylko są podgrzewane, ale również wentylowane i posiadają funkcję masażu, zapewniają przy tym niebywały luksus i komfort podróżowania. Moż-

liwość indywidualnej konfiguracji każdego z parametrów pozycji siedzenia powoduje, że nawet po kilku godzinach jazdy nie odczuwa się zmęczenia. System MBUX w wersji Maybach, działa jak osobisty asystent – błyskawicznie wie czego potrzebujesz, zanim jeszcze zdążysz o tym powiedzieć.

RAKIETOWY MOMENT OBROTOWY

Pod maską 4-litrowe V8 z podwójnym doładowaniem, które produkuje 585 KM i 800 Nm momentu obrotowego. To nie jest zwykłe GT – to dwuosobowa limuzyna z mocą startową F-16. Start od zera zajmuje 4,1 sekundy do setki, a mimo to wszystko dzieje się z niesamowitą gracją. Nie ma brutalności AMG – jest dostojna i subtelna fala mocy.

Układ kierowniczy jest precyzyjny, niczym szwajcarski zegarek i zaskakująco komunikatywny jak na tak duży i ciężki samochód. Tryb Comfort zmienia SL-a w majestatycznego krążownika, a Sport+ odkrywa jego drugie, zaskakująco dynamiczne oblicze.





TECHNOLOGIA I LUKSUS BEZ KOMPROMISÓW

Maybach SL680 to pokaz technologicznej mocy Mercedesa w połączeniu z wyrafinowanym luksusem Maybacha. Pneumatyczne zawieszenie Magic Body Control niweluje wszelkie niedoskonałości nawierzchni i sprawia, że jazda tym samochodem staje się aksamitna. System dźwięku Burmester High-End 4D Surround czyni z tego samochodu salę koncertową na kołach i zaspokoi on nawet najbardziej wymagających melomanów. Kamera 360 stopni i asystent parkowania wspomaga kierowcę podczas wymagającego parkowania, a podnoszona pneumatycznie przednia oś, zapobiegne uszkodzeniom przedniego zderzaka przy podjazdach pod krawężniki czy do garaży podziemnych.

Ale najbardziej imponujące jest wygłuszenie Maybacha SL680. Nawet przy prędkości 250 km/h w sa-

mochodzie panuje absolutna, dostojna cisza i można podczas jazdy rozmawiać szeptem.

DLA TYCH, KTÓRZY JUŻ WSZYSTKO MAJĄ

Mercedes-Maybach SL680 to auto dla jednego procenta jednego procenta. Czerwony lakier tylko podkreśla jego ekstrawagancję, ale całość – od sposobu prowadzenia po jakość wykończenia – to kwintesencja nowoczesnej technologii i luksusu. Ten samochód nie pyta, czy chcesz się wyróżniać.

On krzyczy z daleka: „Wyróżniasz się – i dobrze o tym wiesz!”

Prezentowany model został nam udostępniony przez Autoryzowanego Dealera Mercedes-Benz Maybach – BMG Goworowski mieszczącego się w Gdyni, przy ul. Łużyckiej 9.



VOLKSWAGEN TAYRON NOWY GRACZ NA EUROPEJSKIM RYNKU SUV-ÓW

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Przez lata był dostępny wyłącznie w Chinach, teraz w końcu trafia na europejskie drogi. Volkswagen Tayron to świeża propozycja Volkswagena w segmencie SUV-ów klasy średniej/wyższej. Następca Tiguna All Space. Czy ma szansę zagrozić sprawdzonym graczom takim jak Skoda Kodiaq czy Peugeot 5008?



Volkswagen długo trzymał Tayrona z dala od europejskiego rynku, choć model ten zdążył już zdobyć uznanie w Chinach. Teraz Niemcy zdecydowali się podjąć grę w segmencie, w którym konkurencja nie śpi – a my mieliśmy okazję przetestować auto dzięki uprzejmości CityMotors Gdańsk – autoryzowanego dealera Volkswagena, który jako jeden z pierwszych w Polsce udostępnił nowego Tayrona do jazd testowych. Nowy Tayron wpasowuje się między Tiguaną a Touarega, ale to nie tylko kolejny SUV „na przeczekanie”. Auto oparte na platformie MQB evo prezentuje się nowocześnie, solidnie i co najważniejsze – bardzo europejsko. Nie ma tu tanich plastików, jest za to spójny design i kilka technologicznych niespodzianek.

MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ

Stylistycznie Tayron to klasa gatunku. Nie epatuje fajerwerkami, ale trudno mu odmówić elegancji. Z przodu uwagę przyciąga podświetlane logo VW i listwa LED biegnąca przez cały pas przedni. Tylna część nadwozia jest stonowana, z przyciemnianymi światłami, delikatnym dyfuzorem i również świetlną listwą LED i podświetlanym logo, co powoli staje się znakiem rozpoznawalnym marki Volkswagen. Całość sprawia wrażenie auta pewnego siebie, ale nie krzykliwego.

NIEMIECKI PORZĄDEK I KOMFORT

Kabina Tayrona to przede wszystkim solidność, minimalizm i... cyfryzacja. Mam wrażenie, że ostat-

nio producenci zaczęli prześcigać się w tym, kto wkomponuje większy ekran w kokpit samochodu. I nie inaczej jest w Volkswagenie. Centralny ekran o przekątnej 15 cali (!), który obsługuje nowy system Infotainment wygląda nieco nienaturalnie, jednak trzeba przyznać, że jest czytelny, działa szybko i intuicyjnie. Zegary są cyfrowe (10,25 cala), wyświetlają najważniejsze dane dla kierowcy, są czytelne i można wybrać w nich kilka trybów wyświetlania, a pod ręką znajdziemy również fizyczne przyciski do najważniejszych funkcji, np. zmiany temperatury, regulacji głośności multimedii, czy też zmiany trybów jazdy. I to jest dobra wiadomość dla tych, którzy nie lubią za każdym razem przekopywać się przez menu.

Wrażenie robi również sama ergonomia wnętrza. Już po zajęciu miejsca za kierownicą kierowca od razu czuje się w nim dobrze – wszystko jest tam, gdzie powinno być, a obsługa funkcji samochodu jest intuicyjna. System Infotainment obsługuje zarówno multimedia jak i większość funkcji auta, i działa on płynnie i logicznie – wystarczy chwila, by się w nim odnaleźć.

Na uznanie zasługuje także jakość wykonania. Volkswagen zadbał o detale – znajdziemy tu miękkie, przyjemne w dotyku materiały, eleganckie przeszycia na fotelach i panelach drzwi, a także wykończenia z materiałów przypominających zamsz oraz oczywiście ostatnio bardzo modnego Piano Black. Wrażenie robi też ambientowe podświetlenie – delikatne, ale stylowe, z możliwością personalizacji kolorystyki.

Testowany egzemplarz to wersja siedmioosobowa, z imponującą ilością miejsca dla pasażerów, regulowaną w dwóch płaszczyznach - kanapą tylną i dużym bagażnikiem. W sam raz na rodzinny wypad z psem, natomiast w dłuższej trasie doceniliśmy wyjątkowo komfortowe przednie fotele Ergo Active z funkcją masażu, które skutecznie niwelują możliwy dyskomfort przebywania w jednej pozycji po wielogodzinnej jeździe.

PROWADZENIE: DUŻY, ALE ZWINNY

Na papierze Tayron może wydawać się masywny (długość 4792 mm, szerokość 1853 mm wysokość 1668 mm), ale za kierownicą prowadzi się zaskakująco lekko. Mimo dużych gabarytów manewrowanie w mieście nie sprawia trudności – to zasługa świetnie działających kamer (przedniej, tylnej i 360 stopni), które bardzo ułatwiają parkowanie. Dzięki adaptacyjnemu zawieszeniu DCC Pro, auto pomimo swoich dużych gabarytów, zachowuje się na zakrętach przewidywalnie i stabilnie, dając kierowcy poczucie pełnej kontroli. To samochód, który od pierwszych minut daje pełne poczucie bezpieczeństwa – zarówno dzięki swojej wielkości, jak i dopracowanemu układowi jezdnemu.

SILNIK I NAPĘD TO KLASYKA GATUNKU

Na start Tayron dostępny jest z silnikami 1.5 eTSI (150 KM), 2.0 TSI (204 KM lub 265 KM), a także w wersji hybrydowej plug-in o mocy 150 i 177 KM oraz 2.0 TDI (150 KM i 193KM) i to mnie bardzo cieszy, że Volkswagen nie rezygnuje z solidnych i oszczędnych silników diesla. My testowaliśmy wariant 2.0 TDI 4Motion o mocy 193 KM. 7 stopniowa skrzynia biegów DSG działa płynnie i precyzyjnie, odpowiednio dobierając przełożenia do warunków na drodze, a napęd na cztery koła zapewnia świetną trakcję nawet na mokrej nawierzchni. Przyspieszenie do setki w 8 sekund to więcej niż wystarczająco, jak na auto o takich gabarytach.

SYSTEMY I BEZPIECZEŃSTWO NA WYSOKIM POZIOMIE

Volkswagen już nas przyzwyczaił, że w standardzie dostajemy bogate wyposażenie odpowiadające za bezpieczeństwo. I tak w Tayronie otrzymujemy m.in. aktywny tempomat, asystenta pasa ruchu, czy system rozpoznawania znaków i kamerę cofania. Za dopłatą w wyższych wersjach wyposażenia dostępny jest m.in. Travel Assist,



który pozwala na półautonomiczną jazdę w korku czy na autostradzie. Wspomniane wcześniej kamery 360 stopni również dostępne są w wyższym wyposażeniu. Ciekawostką jest system Park Assist Pro, który potrafi zaparkować auto zdalnie – przy pomocy aplikacji na smartfona. Brzmi jak gadżet, ale w ciasnych garażach to prawdziwe zbawienie.

Volkswagen Tayron nie próbuje na siłę się wyróżniać, ale oferuje wszystko, czego może oczekiwać się od nowoczesnego SUV-a: przestronność, komfort, nowoczesne technologie i solidne osiągi. To auto, do którego wsiadasz i od razu czujesz się „jak u siebie”. Biorąc pod uwagę jego bogate wyposażenie i szeroką gamę silników, a także wyposażenia, może on poważnie zamieszać w swoim segmencie.

Ceny kształtują się od 183 690 PLN w wersji Life z silnikiem 1.5 eTSI (150 KM), po topową wersję z silnikiem 2.0 TSI (265 KM) w wersji R-Line Plus w cenie 250 290. Testowany egzemplarz został udostępniony przez CityMotors Gdańsk – autoryzowanego dealera Volkswagena z siedzibą przy ul. Uczniowskiej 36. To właśnie dzięki ich uprzejmości mogliśmy przyjrzeć się nowemu Tayronowi z bliska – zarówno w warunkach miejskich, jak i w trasie. Jeśli rozważacie zakup nowego SUV-a, warto odwiedzić ten salon – profesjonalizm obsługi i indywidualne podejście to ich znak rozpoznawczy.

VOLVO FOR SAFETY

MIASTECZKO, KTÓRE UCZY, BAWI I RATUJE ŻYCIE

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

W pierwszy lipcowy weekend sopocki Plac Zdrojowy zamienił się w tętniące życiem miasteczko bezpieczeństwa. Przez trzy dni, tuż przy wejściu na słynne moło, mieszkańcy Trójmiasta i turyści mieli okazję wziąć udział w wyjątkowym wydarzeniu – Volvo For Safety, które po raz pierwszy w Polsce połączyło edukację drogową z rodzinną rozrywką na najwyższym poziomie.



Marka Volvo, od dekad kojarzona z niezawodnością i przełomowymi technologiami chroniącymi życie, udowodniła, że bezpieczeństwo może być nie tylko priorytetem, ale też... świetną zabawą. Za organizację odpowiadały trzy filary Volvo w Polsce: dział samochodów osobowych, dział samochodów ciężarowych oraz centrum technologiczne.

W strefie symulatorów emocje sięgały zenitu. Kolejki ustawiały się do symulatora dachowania, zderzeń i urazów głowy – urządzeń, które w kontrolowanych warunkach pozwalały odczuć, czym naprawdę są przeciążenia działające na ciało podczas wypadku. Niejedna osoba wychodziła poruszona – i o to właśnie chodziło.

– Nagle zrozumiałam, jak niebezpieczne może być niepozorne jabłko rzucone luzem na tylną kanapę – mówiła pani Agnieszka z Gdyni, trzymając w dłoniach ważący „na zakręcie” 20 kilogramów telefon. – Od dziś wszystko w aucie będzie mieć swoje miejsce.

Edukacja nie kończyła się jednak na wstrząsach. W specjalnym Laboratorium Kierowcy odwiedzający testowali swój refleks, koordynację i koncentrację. Odczyty z zaawansowanej aparatury dawały wiele do myślenia – bo kiedy ostatnio sprawdzaliśmy, jak naprawdę reagujemy za kierownicą po ciężkim dniu? Jedną z największych atrakcji okazało się zaciemnione pomieszczenie, w którym można było doświadczyć, jak dramatycznie zmienia się nasza widoczność bez odbłasków. Rodziny, dzieci, seniorzy – wszyscy wychodzili z refleksją i... z nowym zestawem elementów odbłaskowych w kieszeni. Z kolei dla pasjonatów motoryzacji przygotowano interaktywną strefę z samochodem Volvo – tu, poprzez kody QR, uczestnicy zagłębiali się w świat najnowszych technologii bezpieczeństwa. Tuż obok – kabina ciężarówki, która

otwierała oczy na problem martwych pól i ograniczonego pola widzenia kierowców pojazdów ciężarowych.

W strefie akcesoriów Volvo można było nauczyć się zakładania łańcuchów śniegowych oraz poznać zasady bezpiecznego przewozu dzieci i zwierząt. Wiele uczestników po raz pierwszy miało okazję przyrzeć się z bliska prawidłowemu montażowi fotelików czy uprząży dla pupili. Nie zabrakło również miejsca na coś, co może uratować życie jeszcze zanim przyjedzie pomoc – podczas warsztatów pierwszej pomocy uczestnicy trenowali na fantomach, jak skutecznie działać w sytuacjach kryzysowych.

Z myślą o najmłodszych powstała strefa Volvo Kids – miniaturowe miasteczko ruchu drogowego, w którym dzieci uczyły się zasad bezpiecznego poruszania się po drogach. Rowerki, pasy, znaki, przejścia dla pieszych – wszystko jak w prawdziwym świecie, tylko w mniejszej skali. Dla rodziców był to także moment na konsultacje z ekspertami – jak prawidłowo dobrać fotelik czy jak rozmawiać z dzieckiem o bezpieczeństwie.

Wydarzenie zainaugurowali przedstawiciele Volvo: Mariusz Nycz, Dyktor ds. Marketingu Volvo Car Poland, oraz Alicja Górka-Pruszcak, Rzeczniczka Prasowa marki. Obecni byli także reprezentanci pomorskich dealerów, w tym Volvo Drywa.

Volvo po raz kolejny udowodniło, że bezpieczeństwo to nie trend, a misja. Marka, która jako pierwsza wprowadziła trzypunktowe pasy bezpieczeństwa (1959), foteliki RWF (1972) i system City Safety (2008), dziś angażuje się w edukację przyszłych kierowców, pieszych i pasażerów – od przedszkolaka po seniora.



Twoje auto też zasługuje na wakacje!



Lato to wyzwanie dla każdego pojazdu.

W **Makurat Serwis** dbamy o to, aby nic nie stanęło Ci na drodze do wymarzonych wakacji.

Zadbaj o swój samochód przed wyjazdem i nie daj się zaskoczyć!

Umów się

www.grupamakurat.pl



BLASK, KTÓRY ZACZYNA SIĘ OD PASJI

Autodetailing to nie tylko pielęgnacja – to sztuka, w której liczy się każdy milimetr. To sposób na wydobyć głębi lakieru, przywrócić blasku i nadanie samochodowi wyglądu prosto z salonu. W świecie, gdzie liczy się jakość i precyzja, miłośnicy motoryzacji szukają miejsc, które rozumieją ich pasję. Takim miejscem jest Detailing House – sklep tworzony przez pasjonatów, dla pasjonatów. O kulisach jego powstania, codziennej pracy i planach na przyszłość rozmawiamy z założycielem i prezesem, Piotrem Jurkowskim.

Detailing House to dziś znana marka wśród pasjonatów motoryzacji. Jak zaczęła się twoja przygoda z detailingiem – i kiedy pojawił się pomysł, by przekuć pasję w biznes?

Pasja do motoryzacji towarzyszy mi od dzieciństwa – tak naprawdę zaczęło się od pielęgnacji Fiata 126p mojej mamy. Początkowo była to zwykła fascynacja samochodami, która z czasem przerodziła się w zainteresowanie tym, jak odpowiednia pielęgnacja potrafi całkowicie odmienić wygląd auta. Zacząłem się szkolić, testować różne produkty i szukać najlepszych rozwiązań. Detailing stał się dla mnie czymś więcej niż tylko hobby – sposobem na wyrażenie siebie. Pomysł na Detailing House przyszedł naturalnie. Chciałem stworzyć miejsce, które oferuje nie tylko wysokiej jakości produkty, ale również realne wsparcie i rzetelną wiedzę dla innych miłośników motoryzacji.

Pierwszy magazyn, sklep internetowy, a potem Straszyn i Warszawa – jak wyglądała wasza droga na starcie i z czym było najtrudniej?

Zaczynaliśmy skromnie – od sklepu internetowego i przydomowego magazynu. Z czasem, wraz z rozwojem marki, otworzyliśmy stacjonarny punkt w Straszynie, a później także w Warszawie. Najtrudniejszy był oczywiście sam początek – zdobycie zaufania klientów. Rynek detailingu rozwijał się dynamicznie, ale od początku stawialiśmy na fachowe doradztwo i bezpośredni kontakt z klientem. Osobiście bardzo to cenię – lubię być w sklepie, rozmawiać, słuchać, doradzać. Myślę, że właśnie to podejście zapracowało. Dodatkowo, jako że prowadzimy ten biznes rodzinnie, mogliśmy liczyć na siebie w każdej sytuacji i dzielić się obowiązkami – również wtedy, gdy pojawiały się trudne momenty. To było – i nadal jest – naszą siłą.

Czym Detailing House wyróżnia się na tle innych sklepów z produktami do detailingu?

Naszą największą siłą jest autentyczność. Nie jesteśmy tylko kolejnym sklepem internetowym czy stacjonarnym – jesteśmy pasjonatami, którzy naprawdę znają się na tym, co robią. Klient otrzymuje

nie tylko produkt, ale także realne wsparcie: porady, wskazówki, a często również konsultacje – telefoniczne lub osobiste. Dbamy też o selekcję oferty – nie chodzi o to, by mieć wszystkiego po trochu, tylko to, co naprawdę działa i spełnia nasze standardy. Dodatkowym atutem jest rodzinny charakter firmy – dzięki temu mamy pełną kontrolę nad jakością obsługi i tworzymy atmosferę, której nie da się podrobić. Tę autentyczność klienci naprawdę doceniają.

Jakie produkty cieszą się największą popularnością wśród klientów?

Zdecydowanie quick detailery, powłoki ceramiczne i środki do czyszczenia wnętrza samochodu, a także wysokiej klasy mikrofibry. Coraz więcej osób inwestuje też w profesjonalne maszyny polerskie i akcesoria do korekty lakieru.

Współpracujecie z profesjonalnymi studiami detailingu czy raczej celujecie w klientów indywidualnych i pasjonatów?

Obsługujemy zarówno profesjonalistów, jak i entuzjastów detailingu. Mamy stałych partnerów wśród studiów detailingowych nie tylko w Polsce, ale też w Europie, a nawet w Japonii. Jednocześnie nie zapominamy o klientach indywidualnych – często to właśnie oni wykazują największe zaangażowanie i regularnie wracają po kolejne produkty, widząc realne efekty swojej pracy. Coraz większą grupę naszych odbiorców stanowią także właściciele samochodów klasycznych – to bardzo świadomi i wymagający klienci, dla których przygotowujemy ofertę dopasowaną do ich potrzeb.

W jaki sposób dobieracie produkty do swojej oferty? Czy każdy z nich przechodzi przez wasze ręce przed trafieniem na półki?

Zdecydowanie tak. Każdy produkt testujemy osobiście – w różnych warunkach, na różnych powierzchniach, porównując z innymi rozwiązaniami dostępnymi na rynku. Dopiero gdy spełni nasze oczekiwania, trafia do oferty. Organizujemy też pokazy detailingowe i szkolenia produktowe, podczas których klienci mogą poznać dany produkt „na żywo”, sprawdzić jego działanie i dopytać o szczegóły stosowania. Nie zależy nam na ilości – stawiamy na jakość, skuteczność i realną wartość dla użytkownika.

Czy obserwujecie zmieniające się trendy w świecie autodetailingu?

Zdecydowanie tak – to branża, która rozwija się bardzo dynamicznie. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się produkty typu one step, łączące kilka etapów pielęgnacji w jednym preparacie. Wzrastają też oczekiwania dotyczące trwałości – klienci szukają powłok, które zapewnią długotrwałą

ochronę, najlepiej na lata. Widać również rosnące zainteresowanie detailingiem wnętrza – coraz więcej osób chce, by samochód prezentował się perfekcyjnie nie tylko z zewnątrz, ale również w środku.

Jaką radę dałbyś komuś, kto dopiero zaczyna swoją przygodę z detailingiem?

Przede wszystkim – nie zniechęcać się na starcie i nie rzucać od razu na głęboką wodę. Nie trzeba kupować wszystkiego naraz. Wystarczy zacząć od podstaw: dobry szampon, rękawica, mikrofibra i quick detailer – to solidny punkt wyjścia. Z czasem przyjdzie moment na bardziej zaawansowane produkty.

Bardzo ważna jest też edukacja – warto korzystać ze szkoleń, zadawać pytania, wymieniać się doświadczeniami z innymi pasjonatami. I oczywiście – korzystać z naszego wsparcia. Jesteśmy tu po to, żeby doradzić, pomóc i dzielić się wiedzą. Chcemy, żeby nasi klienci nie tylko kupowali produkty, ale naprawdę widzieli efekty swojej pracy.

Macie już ugruntowaną pozycję na rynku – czy planujecie dalszy rozwój? Szkolenia, nowe lokalizacje, poszerzenie oferty?

Tak, mamy konkretne plany, ale na razie nie chcemy zdradzać szczegółów. Mogę tylko powiedzieć, że szykujemy coś naprawdę innowacyjnego w świecie autodetailingu.

Chcemy też rozwijać sieć naszych sklepów w Polsce i rozszerzać działalność Training Center, bo edukacja zawsze była dla nas ważnym elementem. Ale robimy to stopniowo – zależy nam, żeby rozwijać się mądrze i nie zatracić tego, co dla nas najważniejsze: jakości obsługi i bliskiego kontaktu z klientem.

Prowadzisz Detailing House od początku. Co dziś daje ci największą satysfakcję w tej pracy?

Największą motywacją jest dla mnie to, że robię coś, co naprawdę mnie pasjonuje. Każda pozytywna opinia, zadowolony klient, czy po prostu świadomość, że pomogliśmy komuś osiągnąć świetny efekt – to daje ogromną satysfakcję. Chciałbym, żeby Detailing House kojarzył się z jakością, autentycznością i zaufaniem. I żeby mimo rozwoju, pozostał firmą rodzinną – opartą na wartościach, które są dla nas ważne od samego początku.



Sklep stacjonarny Straszyn | ul. Starogardzka 117, lok. U5 | 83-010 Straszyn
 Poniedziałek – Piątek: 10:00-18:00 | Sobota: 11:00-18:00
 kontakt@detailing-house.pl | 797 950 140
www.detailing-house.pl



ŁADA 2101

WSPÓLNIE PRZEZ ŚWIAT JUŻ 50 LAT

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Kojarzone w Polsce najczęściej ze szpiegowskimi filmami z lat 80. i niezbyt dobrze brzmiące po polsku Żiguli, czyli WAZ 2101 – 2102 - tak naprawdę rozsądnie ulepszony Fiat 124, to dziś bardzo ciekawy i jeszcze całkiem niedrogi zabytek. W przypadku Tomka i Stelli Strugów w dodatku z niezwykle historią.

Miasto Togliatti, w którym przez lata produkowano Żiguli, było chlubą ZSRR. Dziś ten – jeden z najbardziej uprzemysłowionych rejonów Rosji – uchodzi zarazem za jeden z najbiedniejszych. Ciekawe, jak to możliwe.

Palmiro Togliatti, lider włoskich komunistów, zmarł na udar podczas wypoczynku w Odessie w 1964 roku. Właśnie wtedy Sowieci dopinali z Włochami umowę na zakup licencji na nowoczesny samochód osobowy. Było to konieczne, ponieważ skopiowane z wojennych konstrukcji alianckich i niemieckich rozwiązania oraz oprzyrządowanie pozyskane w ramach programu Lend-Lease i rekwizycji przeprowadzonych na terenach uznanych przez ZSRR za niemieckie nie nadążały już za duchem czasów. Podkreśleniem wagi kontraktu było przemianowanie miasta Stawropol, w którym budowano fabrykę, właśnie na Togliatti. Nieco wcześniej towarzysz Anastas Mikojan – ten sam, który współodpowiadał za mord katyński i stłumienie powstania węgierskiego w 1956 roku – nadał okolicznym wzgórzom nazwę Żyguliewskie. Od ich miana wzięły się nazwy chleba, piwa i samochodów, które oficjalnie nosiły oznaczenie WAZ-2101 – 2102.

Model WAZ-2102 stanowił odmianę kombi auta WAZ-2101, przewidzianą w umowie zawartej mię-

dzy Włochami a ZSRR w 1966 roku. W słonecznej Italii wersja ta nosiła melodyjną nazwę Familiare. W obu wariantach – sedanie i kombi – wzmocniono konstrukcję nadwozia, unowocześniono silnik, wprowadzając rozrząd z wałkiem w głowicy (OHC), a także zmodyfikowano zawieszenie, sprzęgło, skrzynię biegów i hamulce. Powiedzmy to wprost: rosyjski odpowiednik Fiata był pod wieloma względami lepszy od pierwowzoru, co dostrzegano nawet na Zachodzie. Nic dziwnego, że znaczną część produkcji przeznaczono na eksport; samochody te oznaczano wtedy jako Łada 1200 lub 1500, zależnie od zastosowanego silnika.

WAZ-2102 był pierwszym masowo produkowanym kombi w ZSRR, dostępnym dla szerokiego kręgu prywatnych użytkowników. Pierwsze egzemplarze zjechały z taśmy w 1971 roku, ostatnie – w 1985. Łącznie wyprodukowano 666 989 sztuk.

Dziś Łada 2101 to na polskich drogach biały krak. Zwłaszcza taka, jaka parkuje pod pewną znaną willą w Oliwie. Samochód został zakupiony przez tatę obecnego właściciela – Tomasza Struga, w dzień urodzin syna. Przez dziesięciolecia Łada służyła jako codzienny i wakacyjny środek transportu.



- Dla mnie jest wehikułem dziecięcych wspomnień, który przenosił mnie na zamki, do lasów, czy nad jeziora dawnego województwa gdańskiego - wspomina Tomasz Strug. - Auto, dość oszczędnie używane w latach 80., stało się moim pierwszym samochodem. Przez wiele lat służyło mi w dojazdach do pracy na poranne audycje radiowe. Pamiątką po tym jest naklejka Radia Plus z 1992 roku. Stacje radiowe się zmieniły, a naklejka pozostała - dodaje.

Z początkiem nowego wieku nadszarpnięty ćwierćwieczem eksploatacji WAZ trafił do garażu. Tam przestał aż do 2015 roku, kiedy to z okazji 40. urodzin Tomasza, żona, Stella, postanowiła zrobić mu niespodziankę i wyremontować auto. Od tamtego czasu minęło 10 lat. Żiguli nadal dzielnie jeździ, a dla Tomasza i Stelli czas jakby się zatrzymał. Tylko po dzieciach widać, że zarówno Tomasz, jak Żiguli jadą wspólnie przez świat już pięćdziesiąt lat.



PLAY LOUDER IN HARD ROCK CAFE GDAŃSK

Limitowana kolekcja w Rock Shop,
nowe letnie oferty, słoneczne patio
i orzeźwiające koktajle.

**Zadzwoń lub
napisz do nas!**

gdansk@hardrockcafe.pl
+48 535 77 04



Znajdziesz
nas tutaj





POLBOAT YACHTING FESTIVAL 2025

POLSKA SIŁA, ŚWIATOWE AMBICJE

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Kiedy Gdynia zanurza się w słońcu lipca, jej nabrzeże zaczyna pulsować innym rytmem. Przez cztery dni Marina Yacht Park stała się sceną dla najpiękniejszych jachtów, premier technologicznych, wieczorów z winem i rozmów, które budują przyszłość branży. Szósta edycja Polboat Yachting Festival nie była tylko wystawą. W tym roku padły rekordy – 98 firm, 120 jednostek, 25 premier i ponad 21 tysięcy odwiedzających. Ale liczby to tylko początek tej opowieści.

PREMIERA NA WODZIE, PREMIERA W HISTORII

Zanim goście zdążyli zorientować się, gdzie kończy się beton na brzeżu, a zaczyna pokład luksusu, uwagę przyciągnęła sylwetka nowego Galeona 620 Fly. Smukły, wielopoziomowy, z ogromnymi przeszkleniami – zaprojektowany nie tylko po to, by pływać, ale by robić wrażenie. Nic dziwnego, że to właśnie on zdobył tytuł najlepszej łodzi motorowej powyżej 12 metrów w konkursie Gdynia Polboat Awards.

Zresztą nagrody trafiły niemal wyłącznie do polskich stoczni. Balt-Yacht ze swoim funkcjonalnym, ale pełnym elegancji Suncamperem 36; Maxus 30 od Northmana – żaglowy model z duszą i przestrzenią; czy Meva 2.0 Ultra od Green Dream Boats – bezemisyjny, cichy i przyszłościowy. Te jednostki nie tylko zdobyły laury, ale i zainteresowanie klientów z Niemiec, Skandynawii i Bliskiego Wschodu. To, co kiedyś wydawało się nierealne – światowe premiery od polskich niezależnych stoczni – dziś jest rzeczywistością. Diamand 650 od Kłobuk Yacht, T24 od Tardion Yachts, czy Silesian 700 z Opolszczyzny były nie tylko ciekawostką – dla wielu stanowiły punkt zaczepienia dla poważnych rozmów.

– Polska to dziś światowy wicelider w produkcji jachtów i łodzi – przypominał Michał Bąk, prezes Polboat, otwierając festiwal. – Nasze stocznie są nowoczesne, korzystają z najlepszych materiałów i rozwiązań, a produkty trafiają do najbardziej wymagających klientów na świecie.

Fakty mówią za siebie: ponad 100 jednostek na wodzie, kilkanaście premier, rosnąca obecność łodzi hybrydowych i elektrycznych, coraz więcej przeszkleń, materiałów ekologicznych i modularnych układów wnętrza. Jachty przestają być tylko środkiem transportu – stają się mobilnym apartamentem, stylowym przedłużeniem sposobu życia.

Na festiwalu mocno zaznaczył się też trend personalizacji: klienci oczekują dziś jednostek dopasowanych nie tylko do akwenów,

ale i do estetyki – coraz częściej inspirowanej stylem skandynawskim, śródziemnomorskim lub japońskim minimalizmem.

BIZNES W MARYNARSKIM WYDANIU

Choć wokół unosił się zapach prosecco i oleju przeciwsłonecznego, a w tle brzmiał gwar rozmów prowadzonych na pokładach jachtów, to program tegorocznej edycji miał zaskakująco merytoryczne zaplecze. Forum EcoPolboat, które odbyło się drugiego dnia festiwalu, przyciągnęło przedstawicieli branży z całej Europy – producentów, projektantów, naukowców i decydentów, którzy nie tylko przyjechali oglądać premiery, ale także rozmawiać o kierunkach rozwoju całej branży.

Wśród prelegentów znalazł się m.in. Philip Easthill, sekretarz generalny European Boating Industry, który poruszył aktualne kwestie regulacyjne na linii UE–USA, w tym temat cel oraz zmian w dyrektywie RCD. Zwrócił również uwagę na rosnące znaczenie systemów oceny cyklu życia jednostek (Life Cycle Assessment), które stają się nowym standardem zrównoważonej produkcji.

Petros Michelidakis, dyrektor największych na świecie targów jachtowych boot Düsseldorf, mówił z kolei o wyzwaniach, przed jakimi stoją organizatorzy wydarzeń międzynarodowych, oraz o zmianach w sposobie prezentowania jednostek i budowania relacji z klientami. Technologiczną perspektywę zapewnili eksperci z firm takich jak ZIPWAKE, Volvo Penta czy MIRKA, którzy zaprezentowali rozwiązania z pogranicza automatyki, elektroniki pokładowej i zaawansowanych materiałów kompozytowych.

Z polskiej strony mocnym akcentem były wystąpienia naukowców z Politechniki Gdańskiej i Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, prezentujących projekt TecoNaut – międzynarodową inicjatywę badawczą, której celem jest rozwój nowoczesnych, ekologicznych jednostek pływających. To właśnie w takich projektach widać, że przyszłość jachtu nie powstaje wyłącznie w halach produkcyjnych, ale coraz częściej w laboratoriach i ośrodkach badawczo-rozwojowych.





Podczas forum zainaugurowano również powstanie Branżowego Centrum Umiejętności w Elku – nowoczesnego ośrodka edukacyjnego dla dorosłych, który ma rozpocząć działalność już na początku 2026 roku i kształcić specjalistów w zakresie budowy jachtów, obróbki kompozytów czy projektowania jednostek.

A skoro mowa o przyszłości – organizatorzy ogłosili także kolejny ambitny projekt: wspólnie z Międzynarodowymi Targami Poznańskimi zapowiedziano stworzenie nowej, halowej imprezy – Polboat Yacht Salon w Warszawie. Pierwsza edycja zaplanowana jest na sezon 2026, a jej celem ma być uzupełnienie gdyńskiego festiwalu o wydarzenie skierowane do klientów krajowych i tych, którzy niekoniecznie kojarzą jachting z Bałtykiem.

STYL W RUCHU. A MOŻE COUTURE NA POMOŚCIE?

Jachting to dziś więcej niż przemysł – to styl życia, którego nie da się oddzielić od estetyki, komfortu i emocji. I choć premierowe modele, spotkania handlowe i rozmowy z klientami dominowały w ciągu dnia, sobota miała swój własny rytuał.

O piętnastej Marina zamieniła się w wybieg – modelki ze Studia Mody Ismena Warszawska przeszły między masztami i cumującymi jachtami, prezentując lekkie kreacje stworzone z myślą o eleganckich wieczorach na wodzie. Tkaniny falowały na wietrze, odbijając refleksy słońca, a naturalne fryzury stworzone przez Brzozowski Atelier idealnie wpisywały się w lekko nonszalancki, wakacyjny klimat.

Wieczorami Gdynia miała swoje momenty. Gala Polboat Night w hotelu Courtyard by Marriott z wręczeniem nagród, koktajle VIP z widokiem na zatokę, zamknięte prezentacje i rozmowy o przyszłości branży przy kieliszku białego wina. To był networking w najlepszym stylu – niebanalny, elegancki i bardzo świadomy.

WODA DLA WSZYSTKICH

Choć festiwal był adresowany do profesjonalistów, jego siła leży w otwartości. Dzięki akcji „Zostań Wodniakiem” setki osób po raz pierwszy w życiu zeszły na wodę – żaglówką, ribem, łodzią motorową. Organizatorzy we współpracy ze Sztorm Grupą pokazali, że żeglarstwo nie musi być elitarnym hobby – może być początkiem przygody.

A dla tych, którzy wolą obserwować z lądu? Były pokazy flyboardingu, skuterów SeaDoo, JetSurf i dziesiątki stoisk z nawigacją, akcesoriami, systemami zabezpieczeń, ubezpieczeniami, a nawet designem wnętrza. Pojawiły się też akcenty motoryzacyjne – m.in. elektryczny Lucid Air i samochody prezentowane przez BMG Goworowski. W marini stanęły stoiska regionów Hiszpanii – Walencji, Andaluzji i Gran Canarii – zapraszające do odkrywania wody poza Bałtykiem.

PO CO TO WSZYSTKO?

Polboat Yachting Festival 2025 to nie tylko największa wystawa jednostek pływających w Polsce. To lustro, w którym branża może się przejrzeć. Widać w nim dynamiczny rozwój, coraz wyższe standardy, ale i świadomość, że nie chodzi już o samą skalę.

Czy wszystko było idealne? Nie. Nieobecność kilku znanych zagranicznych marek była zauważalna. W rozmowach branżowych powracały tematy kosztów produkcji, inflacji i konkurencji z rynku chińskiego. Ale to też dowód na to, że branża dojrzeła. Przestaje świętować dla samego świętowania – zaczyna planować, działać i budować.

Festiwal organizowany przez Polską Izbę Przemysłu Jachtowego i Sportów Wodnych po raz kolejny udowodnił, że potrafimy nie tylko tworzyć jachty, ale też opowiadać historie wokół nich. W przyszłym roku będzie trudniej – bo poprzeczka zawisła naprawdę wysoko.



REJS MARZEŃ PO BAŁTYKU

Z Gdańska do Sztokholmu na pokładzie legendarnego statku **MS Nordstjernen**

Zapraszamy na unikatową podróż w czasie i przestrzeni – 7-dniowy rejs historycznym statkiem pasażerskim MS Nordstjernen, który niegdyś obsługiwał słynną trasę Hurtigruten wzdłuż norweskiego wybrzeża. W 2025 roku ten pięknie zachowany statek wypłynie z Gdańska w kierunku Sztokholmu, zatrzymując się po drodze w najbardziej malowniczych portach krajów bałtyckich.

Odwiedzimy Kłajpedę, Windawę, Rygę, Parnawę i wyspę Sarema – odkrywając unikalną przyrodę, średniowieczne zamki, zabytkowe miasta i szerokie piaszczyste plaże. Rejs zakończy się przeprawą przez bajeczny archipelag sztokholmski, prowadzący do stolicy Szwecji – „Wenecji Północy”.

MS Nordstjernen to nie tylko transport – to doświadczenie. Klimatyczne wnętrza, oryginalne kabiny z lat 50. i 80., drewno tekowe na pokładzie, emalie, dzieła sztuki i duch minionej epoki tworzą niepowtarzalną atmosferę morskiej przygody w stylu retro.

Statek oferuje pełne wyżywienie, kameralną atmosferę i serdeczną załogę. To rejs dla tych, którzy szukają autentycznych doświadczeń i chcą oderwać się od codzienności – na falach Morza Bałtyckiego.

10–16 września 2025

Różne standardy kabin –
od ekonomicznych po komfortowe z prywatną łazienką



Szczegóły i rezerwacje: www.vestlandclassic.com
booking@vestlandclassic.com | info@vestlandclassic.com
Vestland Classic AS
ul. Kaszubska 28, Miszewko
80-297 Banino

+48 58 6888 210 (German, Polish) | +48 58 6888 211 (English, Russian) | +48 58 6888 212 (English, Polish)





GALA SUPER YACHTS CLUB KURS NA SYDNEY–HOBART

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: NATALIA KUNA

To miał być wieczór pełen emocji — i dokładnie taki był. 26 lipca, podczas Polboat Yachting Festival, w przestrzeniach Super Yachts Club odbyła się coroczna gala Ocean Challenge Yacht Club, która po raz kolejny połączyła świat żeglarskich ambicji, prestiżu i autentycznej pasji. W tym roku wydarzenie miało szczególny wymiar — oficjalnie zaprezentowano reprezentację klubu, która już w grudniu weźmie udział w 80. edycji legendarnego wyścigu Rolex Sydney–Hobart.

Wyjątkowa oprawa wydarzenia nie pozostawiała wątpliwości: to nie tylko kolejna regatowa zapowiedź, ale prawdziwe święto żeglarstwa w jego najbardziej wyrazistej formie. Goście wieczoru — partnerzy, członkowie klubu, przedstawiciele branży i pasjonaci jachtingu — mogli podziwiać premierę łodzi Saxdor 340 GTWA, odbyć jazdę testową w ramach Range Rover Experience, a także delektować się przystawkami przygotowanymi przez Thelikatęsy we współpracy z Gaggenau.

Jednak sercem wydarzenia była historia — i przyszłość — Sydney–Hobart. To jeden z najbardziej wymagających i prestiżowych wyścigów morskich świata. Trasa liczy 628 mil morskich i prowadzi przez niebezpieczną cieśninę Bass Strait do Hobart na Tasmanii. Warunki? Ekstremalne. Fale do 15 metrów, huraganowe wiatry ponad 80 węzłów, silne prądy, nieprzewidywalna pogoda.

W pamięci wciąż żywa jest tragedia z 1998 roku, kiedy niespodziewany sztorm doprowadził do śmierci sześciu żeglarzy. „Spośród 115 startujących załóg aż 71 wycofało się z wyścigu. Pięć jachtów zatонуło, a siedem załóg musiało opuścić jednostki” — przypomniał Waldemar Heflich, dziennikarz sportowy, autorytet z dziedziny jachtingu, a przede wszystkim przyjaciel klubu. Mimo to wyścig pozostaje jednym z najważniejszych punktów na mapie regatowego świata. I właśnie do niego ponownie szykuje się polska reprezentacja pod banderą Ocean Challenge Yacht Club. Przemysław Tarnacki, spiritus movens całego przedsięwzięcia, wyraźnie zaznaczył, że na ten moment czekali siedem lat.

- Już rok po poprzednim starcie byliśmy gotowi ponownie wystartować, ale brak odpowiedniego jachtu lub pandemia, która zamknęła Australię na dwa lata, skutecznie opóźniały nasze plany — mówi Przemysław Tarnacki. - Tym razem wszystko dopięte na ostatni szekel. Zespół popłynie jachtem klasy Volvo 70 — nieco starszą, ale wciąż piekielnie szybką jednostką, podobną do legendarnej „Isle of Poland” — dodaje.

W skład załogi weszli: Bartłomiej Olczak, Wojciech Targiewicz, Andrzej Lenartowicz, Grzegorz Nowakowski, Katarzyna Bikos, Artur Manista, Marek Lej, Marcin Mazur, Marcin Łopąt, Andrzej Berger, Marek Dorobacz, Adam Kiciński, Szymon Muszyński. Na pokładzie pojawi się również jeden z najwybitniejszych specjalistów od oceanicznej nawigacji — Brian Thomson, pięciokrotny uczestnik Vendée Globe. W trakcie wieczoru przypomniano także debiut klubu w Sydney–Hobart w 2017 roku, kiedy to jacht Weather zajął 37. miejsce w klasyfikacji Line Honours.

- Zdjęcie tej załogi możecie Państwo zobaczyć nad kominkiem w naszym klubie — to właśnie ci dzielni żeglarze, którzy przeżyli te wymagające regaty. Dziś stoją tu wśród nas, jako szczęśliwi kombataneci. A obok nich — nowi śmiałkowie, którym marzy się debiut w nadchodzącej edycji — mówił Tarnacki.

Ocean Challenge Yacht Club, jak mówi jego założyciel, to nie tylko klub — to przestrzeń, która daje dostęp do doświadczeń, o jakich marzą żeglarze na całym świecie. A sobotni wieczór w Gdyni tylko to potwierdził. Bez zbędnej pompy — z klasą, pasją i konkretnym planem na ocean.



Zdrowy lifestyle bliżej Ciebie

Balans to nie tylko catering

Balans to styl życia

Dzięki naszym zbilansowanym posiłkom zadbasz o swoje zdrowie, oszczędzisz czas i poczujesz harmonię każdego dnia.

Co nas wyróżnia?



SZKLANE
OPAKOWANIA



DIETY SZYTE
NA MIARĘ



SMS PO
DOSTAWIE



DOSTAWA W
DNIU PRODUKCJI



WYSOKA JAKOŚĆ
PRODUKTÓW



LOKALNA
PRODUKCJA

Catering premium w Trójmieście
Naturalnie, lokalnie i z troską o środowisko

**-20% NA PIERWSZE ZAMÓWIENIE Z KODEM RABATOWYM
PRESTIŻ**

balanskitchen.pl



WYŚCIGI KONNE SOPOT 2025

SZYBKIE KONIE, PIĘKNE KAPELUSZE I KASZUBSKIE TRADYCJE

Za nami dwa lipcowe weekendy pełne emocji, elegancji i sportowej rywalizacji. Sopotki Hipodrom po raz kolejny stał się miejscem wyjątkowego wydarzenia – mityngu wyścigowego, który co roku przyciąga tłumy mieszkańców Trójmiasta i turystów spragnionych nie tylko plażowania, ale i wielkich wrażeń.



W ramach tegorocznego mityngu rozegrano 26 gonitw, w których wystartowało ponad sto koni: pełnej krwi angielskiej, czystej krwi arabskiej oraz kłusaków francuskich w sulkach. Przez dwa kolejne weekendy tor tętnił życiem, a emocje udzielały się nie tylko właścicielom koni i dżokejom, ale także kibicom zgromadzonym na trybunach.

Od lat sopotki mityng odbywa się pod patronatem Magazynu Prestiż, który nie tylko relacjonuje wydarzenie, ale również wspiera je jako partner medialny. Tradycyjnie już redakcja wręczyła nagrodę Magazynu Prestiż – tym razem zwycięzcom jednej z gonitw rozegranych podczas mityngu.

RODZINNY PIKNIK I SPORTOWE EMOCJE

Choć głównym bohaterem wydarzenia był wyścigowy sport na najwyższym poziomie, organizatorzy nie zapomnieli o tym, by stworzyć przestrzeń otwartą i przyjazną dla całych rodzin. Sopotkie wyścigi od lat łączą klimat klasycznego mityngu z luźną, wakacyjną atmosferą. Na odwiedzających czekały nie tylko emocjonujące gonitwy, ale też liczne atrakcje towarzyszące: strefy zabaw dla dzieci, warsztaty, stoiska z lokalnymi przysmakami i miejsce do piknikowania. Dzięki temu sopotki Hipodrom w letnie weekendy zamienił się w tętniący życiem park rodzinny – z końmi w roli głównej.

KASZUBSKIE TRADYCJE

Sopotkie wyścigi to nie tylko rywalizacja sportowa, ale także ukłon w stronę lokalnej tradycji. 13 lipca obchodzono na torze Dzień Kaszubski – wydarzenie, które z roku na rok zyskuje coraz większą popularność. Kulmi-

nacją obchodów były dwie niezwykle widowiskowe gonitwy pokazowe w jeździe na oklep: Mistrzostwa Polski koni ras zimnokrwistych oraz koni ras szlachejnych. Monumentalne konie, okrzyki jeźdźców i duch ludowego święta – wszystko to stworzyło niezapomniany klimat, który przypominał publiczności, jak mocne są związki regionu z końską tradycją.

KAPELUSZE W ROLI GŁÓWNEJ

Jeśli konie są sercem sopotkiego mityngu, to kapelusze – jego duszą. Konkurs kapeluszy, który odbył się 19 lipca, to już stały punkt programu – wyczekiwany przez publiczność z nie mniejszym entuzjazmem niż sama rywalizacja na torze. Blisko sto uczestniczek i uczestników – od eleganckich dam po najmłodszych gości Hipodromu – zaprezentowało się w fantazyjnych, często ręcznie wykonanych nakryciach głowy. Jury nagrodziło kreatywność, wyobraźnię i poczucie humoru, a całe wydarzenie udowodniło, że wyścigi konne to również święto stylu i oryginalności.

CO DALEJ NA HIPODROMIE?

Choć tegoroczne wyścigi już za nami, sezon na Hipodromie trwa w najlepsze. Sierpień przyniesie dwie duże imprezy w skokach przez przeszkody – widowiskowej dyscyplinie, która co roku gromadzi na trybunach setki fanów. Od września areną zmagania staną się już hale – w ramach cennego cyklu JumpOFF Hipodrom. Z kolei październik zakończy sezon zawodami WKKW – najbardziej wszechstronnej konkurencji jeździeckiej, rozgrywanej jeszcze w plenerze. To doskonała okazja, by odwiedzić Hipodrom również poza letnim szczytem i zobaczyć, jak wygląda koński sport w najlepszym wydaniu.

WINE FULLNESS

FOOD & WINE PAIRING

Magiel
RESTAURACJA

WINE VAULT
BY MAGIEL

18:00

DEGUSTACJA

19:00

LIVE MUSIC



MENU DEGUSTACYJNE - 5 DAŃ - 5 WIN
AUTORSKIE MENU I STARANNY DOBÓR WIN.
POZNAJ TAJNIKI ŁĄCZENIA SMAKÓW.

REZERWACJA +48 58 351 90 52



Fot. Sopotki Dom Aukcyjny

RYNEK SZTUKI NAJNOWSZEJ ŚWIAT W DÓŁ, POLSKA W GÓRĘ

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

Po wielkim odbiciu światowego rynku sztuki z 2021 roku, gdy obroty wzrosły o około 30 proc., ubiegły rok zamknął się spadkiem. Tymczasem w Polsce wskaźniki poszły lekko w górę. Co więcej według raportu „The 2024 Contemporary Art Market Report” wydanego przez Artprice, Polska uplasowała się na piątym miejscu na światowym rynku sztuki najnowszej. Nie bez znaczenia w tym sukcesie może być wzrost popularności malarstwa Ewy Juszkiewicz, artystki pochodzącej z Trójmiasta, której obrazy biją rekordy sprzedaży.

W 2024 roku całkowita sprzedaż dzieł sztuki na światowym rynku spadła o 27,3 proc., do 10,2 miliarda dolarów, kontynuując tendencję spadkową zapoczątkowaną w 2023 roku. Największy spadek odnotowały dzieła najdroższe – sprzedaż prac za ponad 10 milionów dolarów zmniejszyła się o 44,2 proc., a sprzedaż sztuki współczesnej spadła o niemal 37,9 proc. – podaje raport Artnet „The Art Market New Direction, New Money, New Taste”.

- To więcej niż zwykła korekta rynku – to prawdziwa transformacja. Odchodzimy od ery napędzanej spekulacją finansową i przechodzimy do czasów, w których kluczową rolę odgrywa osobisty gust. Stabilność przedziału cenowego od 100 tysięcy do 1 miliona dolarów w 2024 roku sugeruje, że kolekcjonerzy ze średniej półki ponownie zyskują na znaczeniu. Nie są to ani miliarderzy goniący za prestiżem, ani inwestorzy liczący na szybki zysk – kupują z pełnym przekonaniem” – pisze Naomi Rea, redaktorka naczelna Artnet News.

Zmiana trendu oznacza, że na rynku dochodzi do wymiany pokoleń. Wzrost znaczenia młodych kolekcjonerów to większy udział millenialsów i generacji Z, którzy w swoich wyborach inspirują się luksusem, popkulturą i światem cyfrowym. Ta tendencja tłumaczy dominację średniego segmentu cenowego oraz spadek wartości dzieł najdroższych.

POLSKA W PIERWSZEJ PIĄTCE NA ŚWIECIE

Polski rynek sztuki w 2023 roku wpisał się w światową tendencję zaliczając spadek. Ostatni rok to już jednak niewielki wzrost



Fot. Sopotki Dom Aukcyjny



Fot. Sopotki Dom Aukcyjny

NAJWIĘKSZE RYNKI SZTUKI NAJNOWSZEJ NA ŚWIECIE 2023/2024

	Całkowity obrót	Sprzedane	Niesprzedane	Najwyższa cena jednostkowa	Udział w światowym rynku
Stany Zjednoczone	56 365 950 \$	1 530	390	4 164 000 \$	38%
Chiny	43 643 730 \$	950	280	1 757 140 \$	29%
Wielka Brytania	28 099 180 \$	1 010	460	1 985 170 \$	19%
Japonia	6 354 680 \$	790	260	172 040 \$	4%
Polska	5 430 650 \$	2 040	710	882 090 \$	4%
Francja	1 556 340 \$	330	560	93 420 \$	1%
Korea Południowa	765 990 \$	30	20	70 370 \$	1%
Niemcy	754 700 \$	130	160	79 070 \$	1%
Filipiny	622 230 \$	90	130	95 050 \$	0,4%
Włochy	610 210 \$	260	220	52 500 \$	0,4%

źródło: artprice.com

(o 2,8%), dzięki czemu całkowity obrót wyniósł 449 mln zł. Jak podaje raport Artprice, na tle światowego rynku sztuki w Polsce następuje powolne odbicie, szczególnie jeśli chodzi o zainteresowanie tzw. sztuką „ultranowoczesną”. To pozwoliło nam się znaleźć na piątym miejscu. Pod kątem sprzedaży sztuki najnowszej wyprzedziliśmy Francję i Niemcy i znaleźliśmy się tuż za Japonią. Nasz udział w tym rynku kształtuje się na poziomie 4 proc.,

Tendencje wzrostowe w stosunku do poprzedniego roku, potwierdzają eksperci z Sopotkiego Domu Aukcyjnego.

- Po dwóch latach ogromnych wzrostów na rynku sztuki, jakie miały miejsce w latach 2021 i 2022, rok 2023 zaznaczył się wyraźnym spowolnieniem. Natomiast rok 2024 możemy śmiało określić jako lepszy niż poprzedni, odnotowaliśmy około 12 proc. wzrost obrotów. Doszło więc do pewnego odbicia i mimo, że daleko jeszcze do wyników z okresu hossy, to jednak zauważalny był ponowny wzrost zainteresowania zakupem sztuki – potwierdza Dilan Abdulla z Sopotkiego Domu Aukcyjnego.

Dodaje, że miniony roku był jednak czasem stabilnego wzrostu i choć było kilka miłych niespodzianek w postaci zaciętych licytacji, przekraczających górne granice estymacji, to jednak takie sytuacje zdarzają się każdego roku.

TRÓJMIEJSKI DOM AUKCYJNY NA KRAJOWYM PODIUM

Sopotcki Dom Aukcyjny od lat znajduje się w czołówce domów aukcyjnych w Polsce. Niedawno udało mu się przeskoczyć do pierwszej trójki z udziałem w rynku na poziomie 9,8 proc., co podnosi znaczenie Trójmiasta na mapie polskiego

ryнку sztuki. Nie mniej jednak najwięcej transakcji jest wciąż dobijanych w stolicy.

- Rynek sztuki w Polsce jest zcentralizowany w Warszawie. Nie ma co ukrywać, że tam dzieje się najwięcej. Większość domów aukcyjnych i prestiżowych galerii właśnie tam ma swoje siedziby. Nie bez powodu my również mamy tam swój oddział. Dzięki temu, że SDA jest notowany jako trzeci, największy dom aukcyjny w kraju, Trójmiasto zyskuje na znaczeniu. Ostatnie miejsce na podium w tym zakresie zajmuje Kraków. W pozostałej części kraju funkcjonują mniejsze domy aukcyjne i galerie sztuki – komentuje Dilan Abdulla.

Przed Sopotkim Domem Aukcyjnym znalazły się Polswiss Art z udziałem 19,1 proc. Podium wciąż należy do Desy Unicum, która przejmuje niemal połowę rynku - 47,8 proc. Również tam padają największe rekordy sprzedaży.

GDAŃSKA ARTYSTKA W ŚWIATOWEJ CZOŁÓWCE

W rankingu stu najlepiej sprzedających się artystów i artystek żyjących i nieżyjących znajdziemy tylko 9 kobiet. Z kolei w zestawieniu sztuki najnowszej jest ich powyżej dwudziestu. Wśród nich na dziewiątym miejscu znalazła się Ewa Juszkiewicz, pochodząca z gdańska absolwentka malarstwa Akademii Sztuk Pięknych. Juszkiewicz od kilku lat bije rekordy na rynku sztuki. Podejmuje też prestiżowe współprace, ostatnio z domem mody Louis Vuitton. W ciągu ostatnich dwóch lat sprzedaż jej prac stanowiła 20 proc. przychodu najnowszego rynku sztuki w Polsce. W zestawieniu Artprice pięciuset najlepiej sprzedających się artystów i artystek współczesnych wyprzedziła Tonego Cragga czy Barbarę Kruger, a także Wilhelma Sasnala i Leona Tarasewicza, plasując się na 80. miejscu.



Universal Cityscape, oil, acrylic on canvas, 150x120cm, 2025, Savchenko Gallery

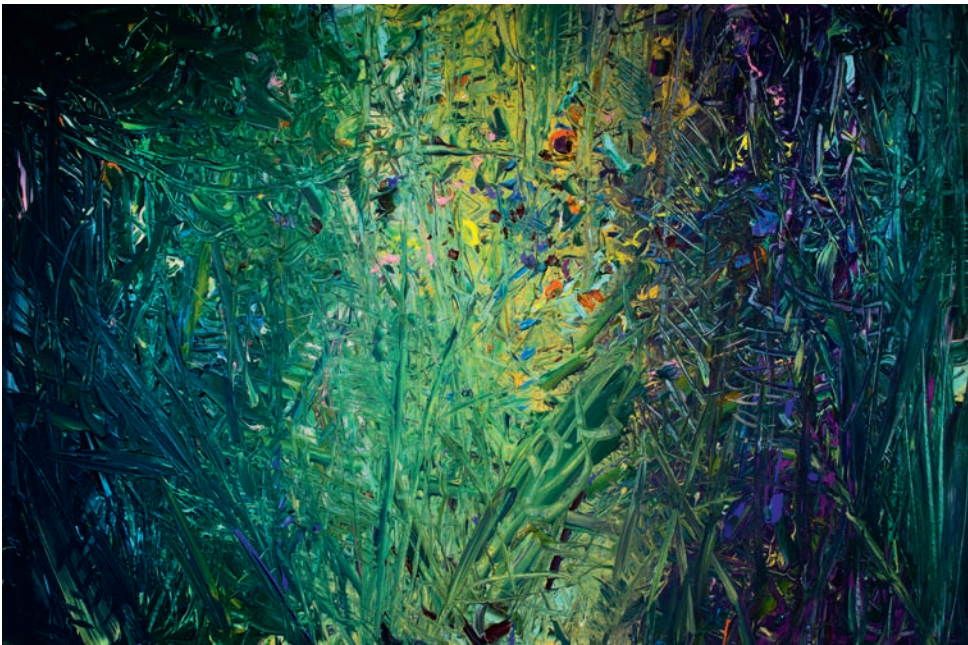


SERHIY SAVCHENKO

„Zainteresowanie sztuką i gotowość do zakupu rosną proporcjonalnie do bliskości kolekcjonerów wobec “niepokojących” regionów. Innymi słowy, klienci mieszkający w bardziej stabilnych i bezpiecznych krajach są mniej aktywni na rynku sztuki niż ci, którzy znajdują się bliżej obszarów światowych napięć. Wydaje się, że ludzie postrzegają sztukę jako element ochronny i stabilizujący, który pomaga w emocjonalnym dostosowaniu się do rzeczywistości oraz stanowi sposób na zachowanie własnej tożsamości”.

5 TRENDÓW ŚWIATOWEGO RYNKU SZTUKI WEDŁUG RAPORTU ARTNET „The Art Market New Direction, New Money, New Taste”

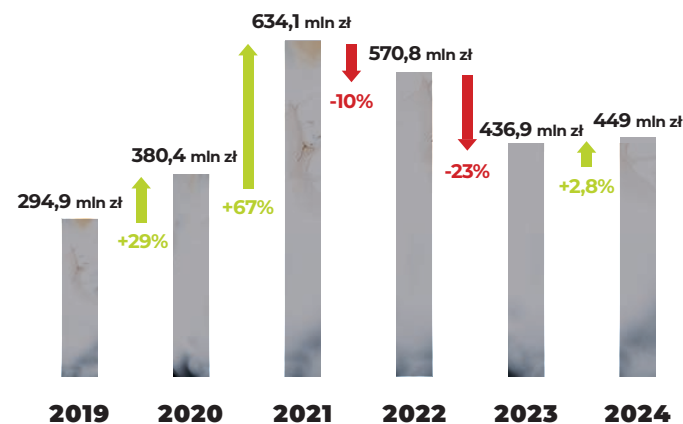
- 1 Przejście od spekulacji do osobistego gustu** – kolekcjonerzy kupują sztukę bardziej z pasji niż dla inwestycji, co zmienia dynamikę rynku.
- 2 Wzrost znaczenia młodych kolekcjonerów** – pokolenia Millenialsów i Gen Z kształtują popyt.
- 3 Dominacja średniego segmentu cenowego** – najbardziej stabilne pozostają dzieła w przedziale 100 tys. – 1 mln dolarów.
- 4 Silniejsza rola Bliskiego Wschodu** – Arabia Saudyjska i inne kraje regionu rosną w siłę jako centra kulturalne.
- 5 Spadek wartości dzieł najdroższych** – sprzedaż prac powyżej 10 mln dolarów spadła o 44,2%.



Grass infinitive, oil, acrylic on canvas, 120x180cm, 2025, Savchenko Gallery



OBROTY NA POLSKIM RYNKU SZTUKI NAJNOWSZEJ



RYNKOWE TRENDY, CZYLI ZA KOGO JESZCZE PŁACĄ KOLEKCJONERZY

Na światowym rynku sztuki rekord sprzedaży ustanowił w zeszłym roku obraz "L'Empire des Lumières" René Magritte'a z 1954 roku. Został on wyceniony w nowojorskim domu aukcyjnym Christie's za 121,2 miliona dolarów, stając się tym samym najdrożej sprzedanym obrazem tego artysty. Na drugim miejscu znalazł się Ed Ruscha z pracą pt. "Standard Station, Ten-Cent Western Being Torn in Half" (1964), która osiągnęła cenę 68,3 milionów dolarów podczas tej samej aukcji. Na trzecim z kolei Claude Monet z "Nymphéas" (1914–1917) wycenioną za 65,5 miliona dolarów w Sotheby's w Nowym Jorku.

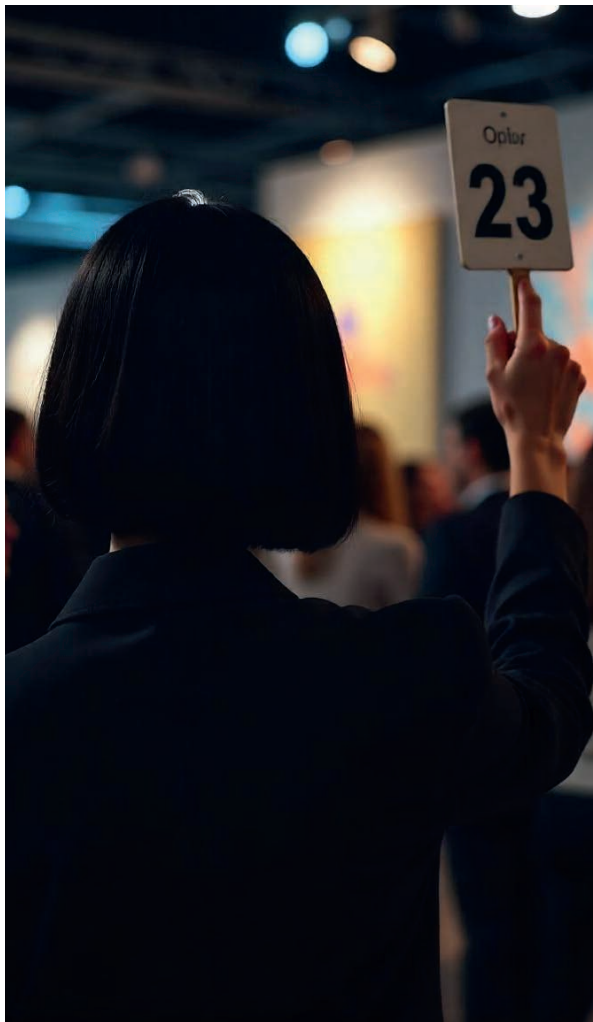
Najdroższym dziełem sztuki sprzedanym w 2024 roku na polskim rynku było "Zatopione miasto II" autorstwa Andrzeja Wróblewskiego. Obraz został wyceniony na aukcji w DESA Umicum za 6,48 miliona złotych. Choć sprzedaż zagranicznych dzieł na polskim rynku należy do rzadkości, w zeszłym roku na drugim miejscu znalazł się Georg Baselitz. Jego obraz "Der Hase" z 1986 roku osiągnął cenę 5,88 miliona złotych na aukcji

Polswiss Art. Trzecie miejsce przypadło rzeźbie Igora Mitoraja pt. "Centurion" z 1988 roku, sprzedanej za 5,16 miliona złotych. W pierwszej dwudziestce piątce nazwisko Ewy Juszkiewicz padło aż dwa razy. Co ciekawe malarka wyprzedziła np. Magdalenę Abakanowicz, a poza Baselitzem, była jedyną żyjącą artystką w tej czołówce.

Choć jednak cały 2024 był lepszy od poprzedniego, to nie pobił jednostkowych rekordów z 2023, które należały do wspomnianej już Magdaleny Abakanowicz („Caminado” za 9,6 mln zł) i Wojciecha Fangora („M39” za 4,7 mln zł). Warto wspomnieć, że Fangora można obecnie podziwiać w gdańskiej Zbrojowni Sztuki. Na wystawie znalazło się 30 prac namalowanych specjalnie dla Gdańska, w ramach cyklu „Hevelius”.

POSZUKIWANI W TRÓJMIEŚCIE

W Sopockim Domu aukcyjnym doszło w zeszłym roku również do kilku udanych sprzedaży. Warto np. wymienić tu sopockiego artystę Kiejstuta Bereźnickiego - jego monumentalna praca pt. "Opłakiwanie" z 1979 roku - wyceniona została za 290 000 zł.



Fot. Freepik



Leszek Żegański, W pościeli, Olej na płótnie, 60x30, Galeria Glaza

- To absolutny, życiowy rekord sprzedaży, jeśli chodzi o tego artystę – mówi Katarzyna Dąbrowska z SDA. Wymienia również sprzedaż obrazu Zdzisława Beksińskiego z 1976 roku za 500 000 zł. - To dowód na to, że zainteresowanie tym wyjątkowym artystą nie słabnie – wyjaśnia.

Katarzyna Dąbrowska podkreśla, że wielkim sukcesem była wystawa Henryka Cześniaka, którą Sopocki Dom Aukcyjny zorganizował w lipcu 2024. W dniu wernisażu większość prac była już sprzedana.

- Jeśli chodzi o sztukę najnowszą kolekcjonerzy zwracają szczególną uwagę na twórczość Cyryla Polaczka i Karoliny Jabłońskiej, której wystawę solową mogliśmy zobaczyć w zeszłym roku w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie. - Niezmiennym zainteresowaniem cieszą się też prace dwójki artystów z Wybrzeża: Sandry Arabskiej, której monumentalne obrazy przedstawiające morze są zawsze bardzo licytowane oraz jej męża Adama Arabskiego, którego unikatowe rzeźby również wzbudzają wiele emocji – mówi Katarzyna Dąbrowska. - Z kolei w dziale sztuki dawnej mieliśmy też rekordową sprzedaż wspaniałego zimowego pejzażu Juliana Fałata, który został wyceniony za 2 mln zł. Tej klasy obrazów Juliana Fałata jest zaledwie kilkanaście, część w zbiorach muzealnych, więc pojawienie się takiego obrazu na rynku sztuki jest niebywałą gratką dla kolekcjonerów. Miniony rok należał również do Wlastimila Hofmana - jego nastrojowe malarstwo cieszyło się ogromnym powodzeniem, choć już wcześniej wzbudzał wielkie zainteresowanie, mam wrażenie że grono wielbicieli jego twórczości bardzo się powiększyło – zauważa.

MAŁE WIELKIE SUKCESY I CO DALEJ?

Choć rynek sztuki podsumowują tabele i analizy, wielu ekspertów twierdzi, że ma on więcej wspólnego z hazardem niż ekonomiczną prognozą. Czy odbicie na polskim rynku sztuki jest tylko chwilowym wahnięciem czy też tendencja utrzyma się w perspektywie czasu?

- Raczej nie sposób tego przewidzieć, jednak biorąc pod uwagę poprawę w 2024 względem 2023 jesteśmy raczej nastawieni optymistycznie. Aktualnie bardzo dużo się dzieje zarówno w Polsce jak i na świecie. Kolekcjonerzy i inwestorzy są bardziej ostrożni w zakupach jednak, kiedy pojawia się obiekt rzadki lub warty uwagi to nie boją się odważyć się go kupić – komentuje Dilan Abdulla z SDA.

Jedno jest pewne, na rynku sztuki dochodzi obecnie do wymiany pokoleń, co przekłada się na zakupowe trendy, takie jak wzrost zakupów online, czy spadek zakupów dzieł najdroższych. Wzrost znaczenia kobiet artystek, czy mniej aktywnych rynków, jak chociażby rynek wschodni pokazuje, że inkluzywność wkracza również na rynek sztuki.



Sopocki i Dom Aukcyjny

TRÓJMIEJSKIE GALERIE SZTUKI NA FALI

Choć trendy światowego rynku aukcyjnego mówią o przewadze pasjonatów nad inwestorami wśród klientów, perspektywa niektórych galerników jest nieco inna. Tu przybywa inwestorów.

- Otwierając galerię 35 lat temu kolekcjonowanie było postrzegane głównie jako pasja i forma kulturalnego mecenatu, a inwestowanie w sztukę było mniej powszechne. Wciąż rosnąca świadomość społeczeństwa, rozwój infrastruktury kulturalnej w tym galerii i muzeów ma zdecydowany wpływ na zwiększenie dostępności sztuki. Sytuacja ta sprawia, że wiele osób odczuwa potrzebę obcowania ze sztuką na co dzień i dokonywania zakupu dzieła. Zauważalne jest również, że coraz więcej klientów zaczęło traktować taki zakup jako formę alternatywnych inwestycji – mówi Barbara Glaza, właścicielka Glaza Gallery.

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

Nieco innymi prawami niż w domach aukcyjnych rządzi się sprzedaż w galeriach prywatnych, których stale przybywa w Trójmieście. Działają na mniejszą i bardziej lokalną skalę, mają jednak swój udział w kształtowaniu estetycznego gustu Polaków oraz rynku sztuki. W galeriach zapłacimy też zazwyczaj mniej za pracę artystyczną niż na aukcji.

Trójmiejskie galerie zgodnie zauważają, że ostatnie dwa lata pod kątem sprzedaży utrzymują się na podobnym, dobrym poziomie.

- Nie możemy powiedzieć, że rok 2024 znacząco różnił się od 2023. Jednak zauważalny jest rosnący trend w kierunku tzw. sztuki analogowej – tworzonej ręcznie: malarstwa, rzeźby, ceramiki oraz grafiki warsztatowej: akwafority czy autorskiego sitodruku – mówi Serhiy Savchenko z Savchenko Gallery.

NIE TYLKO LOKALNI ARTYŚCI

W Galerii Triada od kilku lat najchętniej kupowane jest kilka nazwisk. Wśród nich właściciel wymienia: Henryka Cześnika, Jacka Frąckiewicza, Olę Makowską i Rocha Urbaniaka. Jak zauważa Barbara Glaza, gust klientów jest nieprze-



SZYMON ROMANOWSKI

„Ten rok na razie wygląda na słabszy, ale to dopiero początek i zobaczymy, co będzie dalej. Dużo uzależnione jest od koniunktury gospodarczej, polityki czy sytuacji za naszą wschodnią granicą. Nastroje są różne i wpływają na decyzje zakupu dzieł sztuki”.



BARBARA GLAZA

„Jesteśmy świadkami jak internet zglobalizował rynek sztuki, umożliwiając artystom, galeriom i kolekcjonerom z całego świata łączenie się i handel. Oczywiście z tego korzystamy. Rozwój rynku online umożliwia dotarcie do szerszego grona odbiorców, z drugiej strony możliwe staje się odnalezienie bezpośredniego kontaktu klientów z artystą”.

widywalny, dlatego wyzwaniem jest poszukiwanie nowych nazwisk, które odpowiedzą na potrzeby odbiorców i wpiszą się w trendy rynku.

- Nowi artyści, którzy do nas dołączyli w 2025 roku to: Katarzyna Davies, Hanna Dzieciniak, Danuta Krawczuk, Michał Mąka, Genc Mulhaxha, Magdalena Publicewicz, Angel Perdomo, Barbara Wypustek, Katarzyna Zawierucha. Jesteśmy otwarci na współpracę i wciąż nawiązujemy nowe kontakty – mówi właścicielka galerii.

Długą listę nowych nazwisk wymienia również Szymon Romanowski z Galerii Triada: Janusz Antoszczyk, Adam Widelka, Mariusz Drohomirecki, Jacek Frąckiewicz, Magdalena Tużnik, Martyna Łuszczynska, Michał Ostrogórski, Maciej Zieliński oraz uczestnicy wystawy zbiorowej „Henryk Cześnik i jego studentki i studenci”, prezentowanej w Triadzie w zeszłym roku: Jakub Koncewicz, Jakub Pielleszek, Marta Rynkiewicz, Julia Tymańska.

- Część z wymienionych artystów zaprezentowaliśmy już lub zaprezentujemy na indywidualnych wystawach, dla niektórych będzie to pierwsza wystawa w Gdańsku, jak np. dla Mariusza Drohomireckiego – wyjaśnia Szymon Romanowski.

Z kolei Savchenko Gallery współpracuje ze stałym gronem artystów, a jak zapewnia właściciel, kolekcjonerzy pozostają wierni swoim ulubieńcom, inwestując w prace twórców, których cenią od lat.

- Szczególnie wyraźne jest zainteresowanie sztuką wschodnioeuropejską, zwłaszcza polską i ukraińską. Sztuka ukraińska coraz śміiej zaznacza swoją obecność zarówno poprzez nowe nazwiska, jak i eksperymenty formalne w malarstwie i grafice. Wśród polskich artystów reprezentowanych w naszej galerii szczególnym zainteresowaniem cieszą się

Karolina Zaborska, Agata Gertchen, Wojciech Kołacz Otecki, Sławomir Witkowski. Wśród ukraińskich twórców warto wymienić: Romana Romanyszyna, Serhiya i Vasylya Savchenkow, Mykołę Molczana, Iwana Twerduna czy Włodka Kaufmana – mówi Serhiy Savchenko.

INTERNET DAJE I ZABIERA KLIENTÓW

Potencjalny klient galerii nie jest już tylko lokalnym spacerowiczem czy turystą. Dzięki obecności online zasięg galerii bywa globalny. Oznacza to możliwość dotarcia do zupełnie nowych klientów, ale może też przełożyć się na ich utratę.

- Jesteśmy świadkami jak internet zglobalizował rynek sztuki, umożliwiając artystom, galeriom i kolekcjonerom z całego świata łączenie się i handel. Oczywiście z tego korzystamy. Rozwój rynku online umożliwia dotarcie do szerszego grona odbiorców, z drugiej strony możliwe staje się odnalezienie bezpośredniego kontaktu klientów z artystą. Mając tego świadomość dbamy o profesjonalne podejście do sprzedaży, staramy się budować dobre relacje z artystami i klientami w taki sposób, aby zakupy dzieł odbywały się za pośrednictwem naszej galerii – zauważa Barbara Glaza.

Taka sytuacja zachęca galerie do nowych aktywności, które zwracają uwagę odbiorców. Galeria Triada wzięła udział w Warszawskich Targach Sztuki.

- To spora, licząca się w środowisku impreza - ponad 80 galerii, 120 wystawców i tysiące odwiedzających. Każdego dnia na naszym stoisku gościł inny „triadowy” artysta. Nasz udział spowodował duży odzew wśród nowych klientów oraz ruch w social mediach – mówi Szymon Romanowski. Z kolei Galeria Glaza odważnie sięga po nowe technologie w sztuce oraz podejmuje nowe wyzwania. - Wychodząc na przeciw trendom społecznym i nowym technologiom, dzięki zaangażowaniu artysty Mateusza Stryckiego-

go powstał tekst z muzyką i animacja do obrazów młodego artysty Genca Mulhaxha. Ciekawie zapowiada się też współdziałanie galerii z Maciejem Śmiałym i Jackiem Kornackim w związku z prezentowanym i wciąż rozwijającym się MetaMistic Project, polegającym na opisie prezentowanych dzieł sztuki przy użyciu systemu kodów inspirowanych kodem genetycznym. Dużym wyzwaniem na przyszłość jest rozwinięcie współpracy Galerii Glaza Expo Design z nowo powstałą Fundacją Galeria Glaza. Zaczynamy od wystawy w maju pokazującej piękno architektury Gdańska. Będzie to inauguracja dalszych działań zmierzających do ratowania wymagających renowacji elementów małej architektury – mówi Barbara Glaza. Savchenko Gallery wchodzi natomiast we współpracę z galeriami z Lwowa i Berlina, przygotowując ciekawe wystawy, m.in. „NOVA IKONA #2” – współczesna sztuka sakralna (ICON ART GALLERY, Lwów), wystawę indywidualną Thomasa Klingensrajna (Gallery MUTTER FÜRURAGE, Berlin) czy „BRUT ART – zdumiewające” (Svitlo Gallery, Lwów).

- Ponadto w naszych galeriach odbędzie się cykl warsztatów artystycznych, kameralnych spotkań literackich oraz koncertów współczesnej muzyki – mówi właściciel galerii.

SZTUKA NA CZAS NIEPEWNOŚCI

Jak zapowiada się 2025 rok dla Trójmiejskich galerii?

- Ten rok na razie wygląda na słabszy, ale to dopiero początek i zobaczymy, co będzie dalej. Dużo uzależnione jest od koniunktury gospodarczej, polityki czy sytuacji za naszą wschodnią granicą. Nastroje są różne i wpływają na decyzje zakupu dzieł sztuki. Na pewno w porównaniu z pandemią ludzie sporo już wydali na sztukę, teraz dłużej i dokładniej analizują decyzje zakupowe – komentuje Szymon Romanowski.

Ciekawym spostrzeżeniem dzieli się Serhiy Savchenko: - Obecne czasy charakteryzują się dużą niepewnością i napięciem, jednak zaobserwowaliśmy niezwykle ciekawy fenomen: zainteresowanie sztuką i gotowość do zakupu rosną proporcjonalnie do bliskości kolekcjonerów wobec „niepokojących” regionów.

Innymi słowy, klienci mieszkający w bardziej stabilnych i bezpiecznych krajach są mniej aktywni na rynku sztuki niż ci, którzy znajdują się bliżej obszarów światowych napięć. Wydaje się, że ludzie postrzegają sztukę jako element ochronny i stabilizujący, który pomaga w emocjonalnym dostosowaniu się do rzeczywistości oraz stanowi sposób na zachowanie własnej tożsamości – mówi właściciel galerii – ocenia Savchenko i dodaje: - Sztuka stopniowo zajmuje coraz ważniejsze miejsce w życiu społecznym, co jest widoczne z roku na rok. Pełni nie tylko funkcję dekoracyjną w kolekcjach prywatnych, ale także stanowi ważne źródło duchowego, estetycznego i intelektualnego rozwoju. Jednocześnie dzieła sztuki pozostają pewną i długoterminową inwestycją. Podobnie jak w zeszłym roku, z optymizmem patrzymy na przyszłość rynku sztuki w Polsce i Europie.



Fot. Sopocki Dom Aukcyjny

RYNEK SZTUKI ZMIENIA SIĘ DYNAMICZNIE

Radzę wszystkim od lat, aby inwestować w sztukę, z którą chce się mieszkać. Najbardziej wartościowymi kolekcjonerami dla rynku są osoby, które zbierają dla przyjemności. Następną grupą są inwestorzy, którzy traktują sztukę jak zakup obligacji lub papierów wartościowych – mówi Jacek Kucharski, właściciel Sopockiego Domu Aukcyjnego.

Michalina Domoń: Co wpływa na dynamikę rynku sztuki? Czy te same czynniki kształtują rynek sztuki w Polsce i na świecie?

Jacek Kucharski: Te czynniki są zbliżone, gdyż od trzydziestu pięciu lat mamy ten sam system ekonomiczny. Rynek podlega sinusoidzie. Wszelkie kryzysy ekonomiczne na świecie przekładają się z około dwuletnim opóźnieniem na rynek sztuki w Polsce. Na pewno istotnym czynnikiem jest zmiana pokoleń. Pojawiają się nowi kolekcjonerzy, którzy kształtują nowe trendy. Kolejnym czynnikiem jest sytuacja ekonomiczna na świecie. Polska jest jednak specyficznym rynkiem, gdyż jest zdominowana przez kolekcjonerów poloników. Sektor rynku zajmujący się zbieraniem sztuki europejskiej czy światowej jest w Polsce bardzo mały i to się nie zmienia od kilkudziesięciu lat, od momentu uwolnienia rynku w 1990 roku.

W jaki sposób pojawia się popyt na danego artystę?

Na to składa się jego udział w wystawach, nagrody w prestiżowych konkursach sztuki współczesnej. W Polsce wpływa na to miejsce w rankingu, który jest publikowany w Kompasie sztuki.

Bardzo ważną informacją są notowania danego artysty na portalu Artinfo.

Jak zacząć inwestować w sztukę?

Radzę wszystkim od lat, aby inwestować w sztukę, z którą chce się mieszkać. Najbardziej wartościowymi kolekcjonerami dla rynku są osoby, które zbierają dla przyjemności. Następną grupą są inwestorzy, którzy traktują sztukę jak zakup obligacji lub papierów wartościowych. Rządę też wszystkim kolekcjonerom, aby pogłębiali swoją wiedzę dotyczącą malarzy i grup malarzy, którymi się interesują, poprzez odwiedzanie wystaw w muzeach i galeriach. Rynek sztuki współczesnej zmienia się bardzo dynamicznie i trzeba go analizować na bieżąco.

W przypadku malarzy nieżyjących dynamika jest bardziej stabilna?

Tak, tu wszystko jest bardziej policzalne. Gdy malarz umiera, automatycznie następuje wzrost cen jego obrazów, bo wiadomo, że więcej już nie stworzy. Taką stabilność obserwujemy od lat np. w przypadku twórczości Jerzego Nowosielskiego czy Grupy Krakowskiej.



W STRONĘ SILNEGO LOKALNEGO OFFSHORE

ASE GROUP I CRIST PODPISUJĄ LIST INTENCYJNY

Na kilka godzin przed rozpoczęciem oficjalnych paneli Kongresu Polskie Porty 2030 doszło do wydarzenia, które - w skali makro - może okazać się ważniejsze niż niejeden branżowy raport. ASE GROUP, firma inżynieryjna z Gdańska, z zapleczem projektowym i technologicznym, działająca na styku transformacji energetycznej oraz CRIST - jedna z największych prywatnych stoczní w Polsce, z siedzibą w Gdyni - podpisały list intencyjny o współpracy na rzecz budowy silnego, krajowego sektora morskiej energetyki wiatrowej. Dokument sygnowali Prezes ASE GROUP, Dariusz Jachowicz oraz Ewa Kruchelska, wiceprzewodnicząca Rady Nadzorczej CRIST S.A.

Obie firmy formułują wspólne stanowisko wobec kwestii, które w krajowej debacie o offshore wind często pozostają niedopowiedziane: wzmacniania przemysłowej suwerenności, rozwijania lokalnych kompetencji wykonawczych i dążenia do realnego udziału krajowych podmiotów w łańcuchu wartości - nie tylko deklaratorywnie, ale na poziomie operacyjnym.

WSPÓLNY MIANOWNIK: LOKALNOŚĆ

Choć ASE GROUP i CRIST działają w różnych segmentach, łączy je przekonanie, że przyszłość offshore na Bałtyku zależy od lokalnego know-how. Obie firmy deklarują, że chcą wspólnie budować wartość dodaną dla krajowego przemysłu.

- Siłą ASE GROUP jest to, że potrafimy łączyć różne kompetencje - od projektowania po realizację zaawansowanych technologii. Przyszłość offshore w Polsce musi opierać się na lokalnym doświadczeniu i pracy ludzi, którzy znają te projekty od podszewki i potrafią je dowieźć do końca, a w tym jako ASE GROUP mamy duże doświadczenie - mówi Prezes ASE GROUP, Dariusz Jachowicz.

KONKRETNE OBSZARY WSPÓŁPRACY

Partnerstwo między ASE GROUP a stoczną CRIST wykracza poza deklaratywne wsparcie sektora offshore wind. W podpisanym liście intencyjnym obie firmy zidentyfikowały konkretne obszary współpracy, których wspólnym mianownikiem jest budowa silnego, lokalnego zaplecza technologicznego i wykonawczego dla morskiej energetyki wiatrowej.

W centrum zainteresowania znajdują się m.in. wspólne oferty dla inwestorów i wykonawców projektów MFW, obejmujące zarówno projektowanie, jak i realizację morskich stacji transformatorowych, jednostek pływających oraz infrastruktury offshore. Strony deklarują także rozwój nowych produktów i usług - w tym wyspecjalizowanej floty serwisowej oraz komponentów zgodnych z polskim prawem budowlanym i normami certyfikacyjnymi.

Istotnym polem współpracy mają być technologie wspierające transformację przemysłową - w szczególności rozwiązania z zakresu dekarbonizacji, poprawy efektywności energetycznej, a także modernizacji infrastruktury portowej i stoczniowej. W agendzie partnerstwa znajdują się też wdrożenia związane z odnawialnymi źródłami energii, magazynowaniem energii oraz zielonymi paliwami.

- Choć energetyka wiatrowa offshore, jako nowy sektor polskiej gospodarki, rozwija się już

od kilkunastu lat, dopiero obecnie obserwujemy przełomowe działania, które realnie kształtują ten rynek. Jednym z kluczowych kroków w tym procesie jest nawiązanie współpracy z ASE GROUP. Jako CRIST od wielu lat konsekwentnie rozwijamy kompetencje i technologie w obszarze offshore wind. Partnerstwo z ASE GROUP, pełniącym rolę partnera inżynieryjno-technologicznego, to kolejny istotny krok wzmacniający naszą pozycję i wspierający budowę silnego, nowoczesnego sektora offshore w Polsce - opowiada wiceprzewodnicząca Rady Nadzorczej CRIST S.A., Ewa Kruchelska.

W STRONĘ REPOLONIZACJI OFFSHORE

Choć w treści listu nie pada wprost słowo „repolonizacja”, jego ton i kierunek są wyraźnie osadzone w logice budowania krajowych kompetencji. Sygnatariusze odwołują się do potrzeby wzmacniania lokalnego zaplecza wykonawczego, technologicznego i projektowego, integrując działania w obszarach o kluczowym znaczeniu dla bezpieczeństwa infrastrukturalnego i suwerenności energetycznej. Na tle sektora zdominowanego przez międzynarodowe konsorcja jest to istotne usamodzielnienie polskiego sektora offshore w sferze projektowania i produkcji, z wykorzystaniem lokalnych zasobów, kadr i technologii. ASE GROUP i CRIST nie mówią o wykluczaniu zagranicznych partnerów - raczej o odzyskiwaniu kontroli nad kluczowymi kompetencjami: projektowaniem, produkcją, serwisem, cyberbezpieczeństwem.

- Jesteśmy w niezwykle ważnym dla polskiej gospodarki momencie. Realizacja pierwszej fazy rozwoju morskiej energetyki wiatrowej w Polsce trwa w najlepsze. Musimy uczestniczyć w tym procesie, zbierać doświadczenia ze współpracy z zagranicznymi firmami i kształtować własne, krajowe kompetencje. Musimy budować silne polskie sojusze, ponieważ w drugiej fazie local content musi zostać co najmniej podwojony i przekroczyć 50% - komentuje Wiceprezes PROJMORS ASE GROUP, Maciej Stryjecki.

ZAMIAST HASŁA: KONKRETNA DEKLARACJA

Polska gospodarka od lat próbuje włączyć się w globalny łańcuch wartości offshore wind, często z pozycji podwykonawcy. Partnerstwo ASE GROUP i CRIST sugeruje inny model: taki, w którym krajowe firmy nie tylko „biorą udział”, ale współtworzą architekturę projektów - od zaplecza technologicznego po know-how. To nie będzie łatwe. Wyzwanie nie polega dziś na braku inwestorów, lecz na deficycie zintegrowanych, rodzimych ofert zdolnych do konkurowania. W tym sensie podpisany list to nie finał, lecz próba narysowania nowej mapy dla polskiego sektora offshore.

INWESTYCJA NOWA WAŁOWA OD ROBYG

NOWA JAKOŚĆ ŻYCIA W HISTORYCZNEJ PRZESTRZENI GDAŃSKA

MŁODE MIASTO – GDAŃSK W NOWYM WYMIARZE

Młode Miasto to część Śródmieścia Gdańska – obszar dawnych terenów stoczniowych i przemysłowych, położony na północ od ulicy Wałowej, w rejonie Polskiego Haka (cyplu u zbiegu Motławy i Martwej Wisły). To miejsce o wyjątkowym znaczeniu historycznym, społecznym i kulturowym – to właśnie tutaj narodziła się „Solidarność”. Dziś, dzięki współpracy miasta, inwestorów i organizacji społecznych, powstaje tu otwarta, wielofunkcyjna przestrzeń miejska.

Wizja Młodego Miasta zakłada stworzenie dzielnicy, która łączy funkcje mieszkaniowe, kulturalne, edukacyjne i rekreacyjne. Znajdą się tu nie tylko nowoczesne apartamentowce, ale także przestrzenie publiczne, bulwary, galerie sztuki, restauracje, miejsca pracy i centra biznesowe. Szczególny nacisk kładzie się na zrównoważony rozwój, dostępność dla wszystkich mieszkańców oraz zachowanie dziedzictwa przemysłowego. Rozbudowana infrastruktura piesza i rowerowa sprzyja mobilności i integracji lokalnej społeczności. To właśnie tutaj, w cieniu stoczniowych dźwigów, kształtuje się świeże spojrzenie na miejskie życie – otwarte, zrównoważone i pełne unikalnej lokalnej tożsamości.

NOWA WAŁOWA – NOWOCZESNOŚĆ ZAKORZENIONA W HISTORII

W sercu tej transformacji powstaje Nowa Wałowa – inwestycja ROBYG, która doskonale wpisuje się w ideę Młodego Miasta. Osiedle zlokalizowane będzie przy planowanej ulicy Nowa Wałowa, która stanie się główną osią komunikacyjną dzielnicy. W ramach pierwszego etapu inwestycji powstaje 168 apartamentów o zróżnicowanej powierzchni – od kompaktowych kawalerek po przestronne penthouse’y z widokiem na Motławę.

Projekt architektoniczny podkreśla wyjątkowy charakter lokalizacji – fasady budynków oraz zmienny, pionowo-poziomy układ mineralnych płyt nawiązują do historycznych gdańskich zabytków, a stalowe elementy elewacji przywodzą na myśl obrotowe żurawie i stoczniową przeszłość miasta. Przestrzenie wspólne zaprojektowano z myślą o integracji mieszkańców – przekształcone w tarasy widokowe łączniki między budynkami otwierają osiedle na rzekę i harmonijnie łączą je z otoczeniem. W ramach inwestycji powstaną zielone dziedzińce, strefy relaksu, place zabaw, lokale usługowe i kawiarnie oraz bulwar spacerowy z elementami małej architektury i sztuki współczesnej. Całość stworzy unikalną przestrzeń do życia i wypoczynku.

Grupa ROBYG realizuje jedną z najbardziej wyczekiwanych inwestycji mieszkaniowych w Gdańsku – Nową Wałową. Osiedle powstaje w wyjątkowej lokalizacji – na obszarze Młodego Miasta, nowej dzielnicy, która powstaje na terenach postocznioowych, w bezpośrednim sąsiedztwie historycznego centrum Gdańska.



STYL ŻYCIA NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE – NOWA WAŁOWA W LINII ROBYG GRAND SELECTION

Nowa Wałowa realizowana jest w ramach prestiżowej linii inwestycji mieszkaniowych ROBYG Grand Selection. To odpowiedź na potrzeby osób ceniących nie tylko wysoki standard, ale także harmonijne połączenie luksusu, estetyki i codziennego komfortu.

Wyróżnikami inwestycji są m.in. wysokiej klasy materiały wykończeniowe, ponadstandardowa wysokość pomieszczeń (do 290 cm), panoramiczne drewniane okna (do 250 cm wysokości) elektrycznie sterowane rolety przeciwsłoneczne oraz inteligentny system zarządzania mieszkaniem ROBYG Smart House by Keemple w standardzie Gold. Do dyspozycji mieszkańców przeznaczono m.in. dwupoziomowe, reprezentacyjne lobby, rozbudowaną strefę fitness z sauną oraz zielone patio pełniące funkcję prywatnego ogrodu. ROBYG Grand Selection to więcej niż mieszkanie – to manifest stylu, jakości i dbałości o detale.

INWESTYCJA PRZYSZŁOŚCI POWSTAJĄCA JUŻ DZIŚ

Nowa Wałowa to nie tylko inwestycja mieszkaniowa – to część większej transformacji, która zmienia oblicze tego obszaru Gdańska. Dzięki takim projektom jak ten, Młode Miasto staje się dzielnicą przyszłości, w której historia spotyka się z nowoczesnością, a przestrzeń miejska służy wszystkim mieszkańcom i buduje nową jakość życia.

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FABRYKA
MARMURU I GRANITU



D
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF **IRIS CERAMICA GROUP**

discover more at
www.irisfmg.com



Sedrak Danielyan, ekspert ds. nieruchomości, Karol Józwiak, specjalista ds. sprzedaży, Dekpol Deweloper, Marcin Browarczyk, doradca ds. inwestycji premium, Sebastian Świeboda, kierownik działu wsparcia sprzedaży, Dekpol Deweloper, Beata Leszczyńska, specjalistka ds. pozyskiwania gruntów, Dekpol Deweloper



Klaudia Butrym, specjalistka ds. sprzedaży, Dekpol Deweloper



Arkadiusz Labudda, prezes zarządu Grano Group, Mateusz Ankersztejn, dyrektor generalny Grano Hotel**** Solmarina, Kamil Zientara



Ślawomir Flisskowski, prezes zarządu Banku Spółdzielczego w Skórczu



Wojciech Warszawski, przedsiębiorca, Artur Waciewicz, właściciel OpenSea by AD, Wiktorja Król, Dominika Król-Waciewicz, właścicielka OpenSea by AD



Rafał Skonieczny, dyrektor sprzedaży, Dekpol Deweloper, Kamil Zientara



Adam Nawalka, były selekcjoner reprezentacji Polski w piłce nożnej, Wojciech Zieliński, aktor, Marieta Żukowska, aktorka, Anna Dereszowska, aktorka, Szymon Bobrowski, aktor, Magdalena Różczka, aktorka



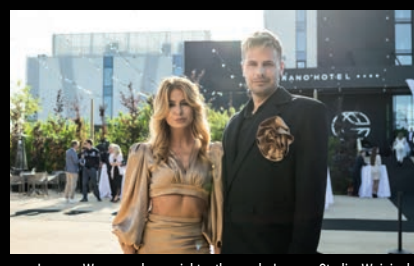
Hanna Walker, specjalistka ds. sprzedaży, Dekpol Deweloper



Karolina Jackiewicz, Izabela Gronowska, Fundacja Siła Kobiet 2025



Monika Chabior, zastępczyni Prezydenta Miasta Gdańska ds. rozwoju społecznego i równego traktowania



Ismena Warszawska, projektantka mody, Ismena Studio, Wojciech Warszawski, przedsiębiorca



Radosław Bandura, prezes Polfracht



Od lewej: Marta Jankowska-Kłos, Monika Matyja, Katarzyna Arendarczyk, Piotr Sójka, Krzysztof Butrym, Jacek Syldek, Angelika Wałęsa, pracownicy Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



Paulina Klimont, Front Office Manager, Angelika Wałęsa, PR Manager, Monika Matyja, HR Manager, Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



Patryk Orwat, manager restauracji Searcle Gdynia, Grzegorz Wejer, Winne Pola



Mariusz Sobczak, piekarnia Inter Europol, Piotr Sójka, szef kuchni, hotel Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront, Natalia Chyla, Chefs Culinar



U góry: Emilia Kostecka, Group and Convention Sales Manager, Wayne Andrioliakos, CEO Hotel Co 51; na dole, od lewej: Paulina Klimont, Front Office Manager, Magdalena Galikowska, Housekeeping Manager, Aneta Stępkowska, General Manager, Monika Matyja, HR Manager, Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



Od lewej: Tomasz Okusko, Vastint, Robert Szewczyk, Vastint, Krzysztof Butrym, Hotel Co 51, Agnieszka Szczepaniewicz-Nowak, dyrektor Element by Westin, Jacek Syldek, Cluster Technica Manager Poland, Hotel Co 51



Grzegorz Osada, Filmec, z żoną i córką



Monika i Tomasz Babiloriscy



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



Dagmara Pomaska, Tomasz Czartowski

10 LAT HOTELU COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT

27 czerwca 2025 hotel Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront świętował swoje 10-lecie! Była to nie tylko okazja do świętowania, ale również do podziękowania wszystkim, którzy przez minioną dekadę współtworzyli historię tego wyjątkowego miejsca. Gości zachwycił autorski poczęstunek przygotowany przez nowego szefa kuchni, Piotra, jego zastępcę Marka wraz z zespołem, którzy zadbali o to, by każde danie było nie tylko uczcą dla podniebienia, ale też opowieścią o regionie.



Jan Stefański, Cezary Piechowiak, Elektrum Group Sp. z o.o. Bartłomiej Słomski, Operational Manager, hotel Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



Aneta Stępkowska, dyrektorka hotelu Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront, Sylwia Banaszewska, prezeska Meeting Planner Sp. z o.o.



Od lewej: Tomasz Sowa, Pralnia Kroso, Magdalena Dzienisz, Aleksandra Krotoszyńska, Piotr Krotoszyński, Pralnia Kroso, Aneta Stępkowska, dyrektorka Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront



Piotr Sójka, szef kuchni Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront, Marek Pietrzak, zastępca szefa kuchni



Mariusz Sanocki, adwokat Baltic Lawyers prawo morskie,
Michał Stankiewicz, redaktor naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Tomasz Oleś, Marineworks



Syntia Jacoszek, Sales & Purchasing Manager, Green Dream Boats,
Oliwia Balon, Green Dream Boats



Małgorzata Piontka, dziennikarka radiowa i prezenterka, prowadząca
wydarzenie Volvo For Safety



Angelika Niewiadomska, kierownik działu marketingu Volvo Car Plichta,
Mariusz Nycz, dyrektor marketingu Volvo Car Poland, Łukasz Jastrząb, Agnieszka Kalmus, Volvo Car Poland, Alicja Górka



Jakub Ciupka, Julia Guziak, Silesian Yachts



Aleksandra Kownacka, Bartosz Kownacki, Brizo Yachting



Andrzej Starużyk, Draftxl Yacht Design studio



Angelika Niewiadomska, kierownik działu marketingu Volvo Car Plichta,
Łukasz Jastrząb, dyrektor handlowy Volvo Car Plichta



Przemysław Tarnacki, właściciel Super Yachts Poland,
Michał Stankiewicz, redaktor naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski

POLBOAT YACHTING FESTIVAL

Po raz szósty do gdyńskiej Marina Yacht Park zawiązały największe targi na wodzie w tej części Europy – Polboat Yachting Festival. Przez cztery dni można było podziwiać najpiękniejsze jachty żaglowe, łodzie motorowe, katamarany, houseboaty, ryby i skutery wodne, a do tego oglądać pokazy sportów wodnych, słuchać ciekawych rozmów, a także poczuć przyjemność jachtingu dzięki darmowym rejsom w ramach akcji Zostań Wodniakiem. Podczas tegorocznej edycji wystawy zaprezentowano ponad 110 jednostek pływających, w tym kilkanaście premier.



Katarzyna Cieślirńska, Blu



Łukasz Piotrowski, CEO Heads Yachting



Mirosław Szczygiel, COO Tezana Sp. z o.o.,
Grzegorz Białozor, prezes zarządu Tezana Sp. z o.o.



Piotr Pilch, Sylwia Pilch, Zuzanna Pilch, Eco Marine



Juan Campos, SeaDek Europe, Klaudia Kujawa,
Tomasz Kwiatkowski, SeaDek Poland



Teemu Paukkula, Mariusz Klupinski, Blue Ocean Oy Ab



Tomasz Stefaniec, Sunbrella



Violetta Wawrzyniak, A2 Jewellery



Bartosz Czyżewski, BMG Goworowski

VOLVO FOR SAFETY – RODZINNA STREFA BEZPIECZEŃSTWA W SAMYM SERCU SOPOTU

W dniach 4-6 lipca na Placu Zdrojowym w Sopocie powstało wyjątkowe miasteczko Volvo. Wydarzenie Volvo For Safety miało na celu edukację w zakresie bezpieczeństwa na drodze, promocję nowoczesnych technologii wspierających kierowców oraz wspólną zabawę w duchu rodzinnym.



Tomasz Wawrzyniak, ekspert ds. rozliczeń i gwarancji Volvo Drywa,
Michał Słobodzian, koordynator działu handlowego Volvo Drywa,
Bruno Kass, specjalista ds. marketingu Volvo Drywa,
Angelika Pazik, doradca ds. samochodów nowych Volvo Drywa

**ZNALEŻLIŚCIE PRESTIŻ W JEDNYM
Z ULUBIONYCH TRÓJMIEJSKICH LOKALI?
A MOŻE TRAFILIŚCIE NA NIEGO PODCZAS
WIZYTY W TEATRZE LUB SPA?**

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



@prestiz_magazyn_trojmiejski



Tomasz Holc, prezes Polskiego Związku Żeglarskiego



Prof. Małgorzata Król, Politechnika Śląska, Katarzyna Bigos

Marek Ciecióra, Wind Yacht Resort,
Przemysław Rak, prawnik, Rak&Wspólnicy sp. k.

Petra i Jarosław Szychulda, właściciele BERG's the concept store

Paweł Błaszak, prezes Saxdor Shipyard Sp. z o. o.,
Michał Bąk, prezes zarządu PolboatAndrzej Arefiew, właściciel Konsorcjum Arefiew, Katarzyna Arefiew, prezes
zarządu Nord Auto Autoryzowany Dealer Volvo i Hyundai

Marcin Mazur, „Greg”, Wojciech Dargiewicz

GALA SUPER YACHTS CLUB

26 lipca, podczas Polboat Yachting Festival, w Super Yachts Club odbyła się coroczna gala obfitująca w atrakcje. Goście mieli okazję poznać reprezentacje wybrane na 80. edycję Rolex Sydney Hobart 2025 oraz Les Voiles de St. Tropez 2024 i 2025. Premiero-wo przedstawiona została łódź Saxdor 340 GTWA, można było degustować wysmienite przystawki przygotowane przez Theliekatesy we współpracy z Gaggenau, a także odbyć jazdę próbną w ramach Range Rover Experience. To wszystko okraszone muzyką i doskonałą atmosferą nadmorskiego chilloutu.

Tadeusz Wesolowski, członek rady nadzorczej Neuca,
Mikołaj Konopka, prezes Dom Development,
Przemysław Tarnacki, komandor Super Yachts Club

Waldemar Heflich, zastępca redaktora naczelnego portalu nowozagle.pl

Agnieszka Olszak, Michał Komeszczuk, dyrektor zarządzający, Pantanius
Poland, Małgorzata Brzóska-Nowak, prezes zarządu, Dynaxo

Mariola Lenartowicz, Lidia Wysocka

Iwona Kossowska, radczyni prawna,
Tomasz Kossowski, właściciel Ethical BusinessDominik Kolan, prezes zarządu Centrum Maszyn CNC, Katarzyna Kolan,
Dorota Drost, Robert Drost, dyrektor regionalny na Centralną i Wschodnią
Europę, Ping IdentityMarta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski,
Adrianna Bonik, architektNatalia Awerjanow-Lange, dyrektor generalna, Kultura Smaku,
Marcin Suchocki, CEO Taxomatic & Kultura Smaku

MEDISSIMA

PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

CHIRURGIA PLASTYCZNA
I MEDYCYNĄ ESTETYCZNA

CHIRURGIA RĘKI
I ORTOPEDIA

PSYCHIATRA › PSYCHOLOG › CHIRURG

DIETETYKA › BARIATRIA



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

WWW.MEDISSIMA.PL

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Umam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słomimskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Rivera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Zdrojowy 2; **Cygarenia**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Gdynia Balka**, Gdynia, al. Pilsudskiego 30; **Air Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112/17 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Haffnera; **Cafe Ferber**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; **Pajalnia czekolady E. Wedel**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Pajalnia czekolady E. Wedel**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Bistro Walter**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; **Capuccino Cafe**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; **Pociąg do kawy**, Sopot, Sopot Centrum; **La Crema**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; **La Bagatela**, Sopot, Dworcowa 5; **Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia**, Gdańsk, ul. 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. Zwyciestwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Tłok**, Gdynia, ul. Wybickiego 4; **Al. Browar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Haffnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdańsk, ul. Polanki 124/4; **Fit Cake**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdańsk, ul. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; Jagspot, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Al. Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surfburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surfburger Wreszcz**, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; **Surfburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surfburger Sopot**, Sopot, ul. Kościuszki 10; **Surfburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abraham 10; **Rotterdam Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; **Niepokorni**, Gdańsk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Pilaner**, 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; **Słary Manez**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gładowa 6; **Piwnicza Rajców**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officyna**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argoni); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; **Winiwieński**, Gdańsk, ul. Piwna 22; **Motława**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; **Trattoria Bresno**, Gdańsk, ul. Krasińskiego 98/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIOLI inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdańsk, ul. Piwna 36; **Majolikta**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Tang Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Tang Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/7; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, Długi Targ 35/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Tang Rybny 11 wejście od Motławy; **Sempre**, Gdańsk, Tang Rybny 11 wejście od Motławy; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandet 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; **Restauracja Szafarnia** 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Izaka Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Piny Piny**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elkisir**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Piwna 36/39; **Browania**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowke**, Gdańsk, ul. Ogarna Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; **Pobite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/11; **Prezpis** na Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierowka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Steak & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; **Long Street**, Gdańsk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapore**, 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 11/12; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stągiewna 7; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropolia; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Piętno Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattant); **Trafik Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kościuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Ducha66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abraham 64; **Bistro Serwis**, Gdańsk, Al. Zwyciestwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, ul. Zwyciestwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kościuszki 15; **Głuchy Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Piąta Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, InfoBox; **Barraçuda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegre di Rucola**, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Miasta**, Gdynia, ul. Świętojańska 46; **Aleja 40**, Gdynia, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdynia, ul. Świętojańska 69; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Thusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abraham 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Mąka i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegre**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, al. Zwyciestwa 243; **Pietrwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Stoczniowa 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Orlowska**, Gdynia, ul. Orlowska 1; **Przystanek Orlowa**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 80/86; **Jakubik w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; **Aquarella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błękitny Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Morska**, Sopot, ul. Morska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wójcika Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/04; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Morska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Smak Morza**, Sopot, al. Franciszka Mamuszk 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Mamuszk 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszk 22; **737 Lentre Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagazownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Union**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Ware**, Sheraton Sopot; **Pelican**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit Sopot**, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walker**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Sztuczka Bistro**, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklarnia**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Trzy Siostry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Mareja**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; **No.5 beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/02; **Starter's**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Goddig**, Sopot, ul. Smolna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Oliwski 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Nowicka 2; **Kulinarny motyw**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Gumbur**, Sopot, Plac Zdrojowy 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; **El Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodziska 16

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/05; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Głównie 109/112B; **Quirio**, Gdańsk, ul. Głogoczyskiego 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 Kościuszki 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; **Braniński Salon**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 245/14 (Nowe Orlowo); **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 77/5; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopotki Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Drausl**, Sopot, al. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrojowy**, Falia Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/02; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorenza Goletti**, Gdańsk, ul. Trzy Kłosek 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Garmarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Expert K&L**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **LoveHair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/0/6; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łuzyczna 1B; **Abacosun Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgiędra 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 51; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwyciestwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Streść Piękna i gustu**, Gdańsk, Polnicey 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA**, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; **Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmond 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 26/17U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day SPA w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, Al. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Harza**, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Prana SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Haffner SPA**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia,

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

MEDYCYNĄ ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinalab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; **Perfect Medical**, Gdańsk, ul. Kolobrzaska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **Lassus Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orlowo**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 245/8 Nowe Orlowo; **Klinika Urody Medidem**, Gdynia, ul. Abraham 36-44; **Instytut Urody Agata Partylka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 10; **Derm-Al Sopot**, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Alibastros Towers; Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztoro Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, al. Zwyciestwa 241/3; **Klinika urody Belezza**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4; **Chirurgia Plastyczna Dr Sychta** (CM EterMed), Gdańsk, Zabi Kruk 10

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jagłana 4; **Radisson Blu**, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; **Dwór Oliwski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdańsk**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdańsk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Królewski**, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Ory**, Gdańsk, ul. Rybacka 11-12; **Hotel Sopotna**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmond 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; **Radisson Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54; **Sopotarium**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 52; **Hotel Villa Baltica**, Sopot, ul. Emilii Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonina**, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; **Melo Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admiral**, al. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentoza**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Haffner**, Sopot, ul. Haffnera 59; **Villa Agia**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, 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**, Gdańsk, ul. Niepodległości 77/5; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Bayjonn**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Wila Lubicz**, Gdynia, ul. Orlowska 43; **Willa Wincent**, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 255 (Kilif); **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2; **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 40; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 3; **Agustacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calypto**, Sopot, ul. Niepodległości 697-700;

SALONY SAMOCHODOWE

Autorozowyany serwis Seat Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Audi Centrum**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, OS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; **Subaru Zdunowicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 40; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbląska 81; **Carter Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Drukiennicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Hobbi**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 48; **Toyota Walder**, Chwaszczyno, ul. Oliwska 56; **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 Manhattant); **Perfect Smile**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Prana SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Gdańsk**, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental**, Gdańsk, ul. Zwyciestwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 57; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki Clinic**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**,

Gdańsk, ul. Rajska 10; **Medyczna Gdynia**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdynia, ul. Kielecka 10; **Clinica Del Mare**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; **Medico Dent**, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnik Dermatolog**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentes**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Mawident**, Gdynia, ul. Strzelców 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; **1DayClinic**, pl Szpital Jednego Dnia, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 10; **BliskPol Clinic**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 1A/2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Ból i Rehabilitacji**, Sopot, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Pierre Cardin**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Vistula**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Jean Louis David**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Samsung**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **Yes**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattant); **Yes**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **By Insomnia**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 53; **Kwaciarnia Fiol**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 787; **Timeless**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Supendry**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Jungle Chic**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Campionie**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Emanuel Berg**, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/11U; **Emanuel Berg**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Tommy Hilfiger Tailored**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Robert Kupisz**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Mo61 Perfume Lab**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Bosa Club**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Niumi**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Premium Sound**, Sopot, al. Niepodległości 645 B; **Spensen**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Studio Moda Natalia Koszyńska**, Gdynia, ul. Abraham 74;

DESIGN

City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdańsk, City Meble; **Sinal**, Gdańsk, City Meble; **Deuro**, Gdańsk, City Meble; **Pro-Invest Meble**, Gdańsk, City Meble; **Hever Salon Snu**, Gdańsk, City Meble; **Paston meble**, Gdańsk, City Meble; **Sofa Room**, Gdańsk, City Meble; **Halepuzik**, Gdańsk, City Meble; **Kler**, Gdańsk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdańsk, City Meble; **Flugger**, Gdańsk, City Meble; **Grant**, Gdańsk, City Meble; **IKA-Kolor**, Gdańsk, City Meble; **Bel-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdańsk, City Meble; **P3 Studio**, Gdańsk, City Meble; **Eurodom**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Acero Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Solenco Materace**, 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; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Kaan Meble**, Gdańsk, City Meble; **Corso Italia**, Gdańsk, City Meble; **Komandor**, Gdańsk, City Meble; **Moma 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 Zwyciestwa 256; **Taranok**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **ABC Luzienki**, Gdańsk, City Meble; **Duka**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Home&you**, Gdynia, ul. Aleja Zwyciestwa 256; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Hever**, **Salon Snu**, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**, Gdańsk, ul. Hemara 3; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słomimskiego 5 lok.66; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Luxury Interiors**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 241/8 (Nowe Orlowo); **Living Room**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 235/2 (Nowe Orlowo); **Interior Park**, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; **Dide Light**, Gdynia, ul. Stryska 26; **Forma Collection**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 239; **Mesmetric**, Gdynia, Al. Zwyciestwa 187; **Interno Design**, Gdyn



Apartamenty w **Gdańsku nad brzegiem Motławy**



ROBYG
GRAND SELECTION

Nowa Wałowa to luksusowy projekt otwierający nową linię produktów premium – ROBYG Grand Selection

www.gdansk.robbyg.pl